



Anne Bigord: *Rognon de porc*, 2016, Fotografie.

## NIERE VOM SCHWEIN REN

**Auf Lemusa sind die Nieren des Schweins ein Sinnbild des feinen Unterschieds**

Der Ursprung von so manchem Sprichwort, das den Lemusen Tag für Tag über die Lippen huscht, verbirgt sich im Dunkel der Geschichte. So ist es auch im Fall eines Diktums, das sich die Nieren des Schweins zum Gegenstand nimmt. «Mon sé plis rich kan kochon li pote de ren diferan», heißt das geflügelte Wort auf Lemusisch und auf Französisch: «Le monde est plus riche si le cochon n'a pas deux reins identiques.» Auf Deutsch übersetzt also etwa: «Die Welt ist reicher, wenn das Schwein keine zwei gleichen Nieren hat.»<sup>1</sup>

So rätselhaft dieser Spruch auch klingen mag, er dürfte schon sehr lange auf der Insel in Gebrauch sein, denn die Niere des Schweins gilt den Lemusen schon seit alters als ein Symbol der Differenz. Und das ist ihnen so selbstverständlich, dass sich auch bereits andere Redewendungen etabliert haben, zum Beispiel «Il ne faut pas prendre un rein pour l'autre» oder «Le diable est dans les reins», was bedeuten soll, dass es auf die feinen Unterschiede ankommt.<sup>2</sup>

Ende des 18. Jahrhunderts bauten zwei reiche Ärzte im Parc des Champs einen kleinen Tempel mit ionischen Säulen, in dem sie die Kopien antiker Götterstatuen aufstellen ließen – unter anderem eine

Die Niere eines Schweins ist etwa 100–150 g schwer. Sie wird fast ausnahmslos ohne das Nierenfett verkauft, das sie im Körper des Tiers umgibt. In der Regel heißt es, man müsse die Niere vor Verwendung halbieren und die weißlichen Stränge (das Nierenbecken) aus dem Innern lösen, hätten diese doch einen besonders intensiven Urin duft. Wir haben eine Niere hälftig mit und hälftig ohne Strang kurz angebraten, gekostet, verglichen und keinerlei Unterschied festgestellt. Da das Entfernen der weißlichen Masse nicht nur mühsam ist, sondern auch unregelmäßige Stücke provoziert, die sich beim Braten weniger gut kontrollieren lassen, verzichten wir meist auf diesen Schritt. Wo der Strang stört, kann er leicht bei Tisch herausgeschnitten werden.



Die weißlichen Stränge, das Nierenbecken, sind ein Teil der Harnwege.



Niere mit Gurke und Frühlingszwiebel im Yangda in Karlsruhe. (9/2016)



Niere mit Champignons, Zwiebeln und Senf. (Zürich, 12/2019)

**Metzgers Wort** | Hansruedi Meier: «Wir verkaufen keine Nieren vom Schwein in unserer Metzgerei, das geht alles ins Tierfutter. Schweinenieren duften besonders stark nach Urin, das will heute niemand mehr. Vor dem Kochen muss man das Nierenbecken [den weißlichen Strang im Innern des Organs] entfernen, dann scharf anbraten. Die Flamme, also die dicke Fettschicht, die das Organ umschliesst, eignet sich gut zum Anbraten der Niere oder als Fett für Berner Rösti.»<sup>5</sup>

**Metzgers Wort** | Oskar Seugrem: «Die Niere vom Schwein ist eine parfümierte Herrlichkeit. Oft höre ich, sie dufte stärker nach Urin als die Nieren anderer Tiere, doch das kann ich nicht bestätigen. Das Stück hat, richtig behandelt, also nur kurz und scharf angebraten, eine ganz eigene, glasig-knackige Konsistenz. Ich liebe das Aroma von Niere, es stimmt mich fröhlich wie ein Klavierstück von Eroll Garner. Und wenn ich das salzige Blut aus dem frisch gebratenen Organ mit einem Stück Weißbrot auffangen kann, dann ist mein Glück perfekt.»<sup>6</sup>

## REZEPTE MIT NIERE

- **Rognons Reise im Eichwald (Gebratene Niere vom Schwein mit Jakobsmuschel, Granatapfel und Minze)**
- **Rognons à la louche (Gebratene Nieren vom Schwein mit Gewürznelke, Sherry, Stangensellerie und Zwiebeln)**

Figur des Asklepios, dem sie den Tempel weihten.<sup>3</sup> Als sie das Bauwerk einige Jahre später der Stadt vermachten, verfügten sie, dass man wenigstens ein Mal im Monat in dem Tempel zwei Schweinenieren opfern müsse, als Tribut an die feinen Unterschiede, auf die es in ihrem Beruf schließlich ankäme. Die Forderung trug dem kleinen Monument den Übernamen *Temple des Reins* ein, der sich bis heute erhalten hat.

So interessant diese Geschichte auch sein mag, sie macht nicht deutlicher, warum man auf Lemusa die Nieren des Schweins als Sinnbild des feinen Unterschieds versteht. Kürzlich aber wurde eine neue Quelle entdeckt, die etwas Licht in die Verhältnisse bringt. Zu Beginn des 19. Jahrhunderts versammelte eine unbekannte Autorin mit dem Pseudonym *Pêche Merle* eine Reihe von kurzen Texten in einem Heft, das viele Jahre unbehelligt in den Nationalarchiven schlummerte. Erst 2013 wurde das Dokument zufällig von der jungen Geschichtsstudentin Claire Goujon entdeckt, die es zum Gegenstand ihrer Abschlussarbeit machte. 2019 brachte Goujon eine Auswahl der Aphorismen, Gedichte und Sprüche von *Pêche Merle* auch in Buchform heraus – begleitet von Kommentaren. Und unter diesen Sprüchen findet sich nun eben einer, der im Nierenkontext von höchstem Interesse ist: «Si nous abordons les choses par leurs différences, un rein du cochon est aussi éloigné de l'autre comme la ville de Sentores l'est du Kap du Nord. Si nous abordons les choses par leurs ressemblances le monde est un.»<sup>4</sup> Goujons ausführlicher Kommentar lässt sich etwa auf folgenden Nenner bringen: Wer auf die Differenz zwischen zwei Dingen achtet, die vermeintlich ziemlich gleich aussehen, der bewahrt sich auch den Blick für die großen Unterschiede – wer indes schon im Kleinen ungenau ist, dem verschwimmt irgendwann alles zu einer großen Suppe.

Man mag von dieser Auslegung halten, was man will. Sie verändert auf jeden Fall den Blick auf das heutige Sprichwort, denn es sind nun nicht mehr die Nieren, die sich von einander unterscheiden müssen, damit die Welt reicher ist. Der Reichtum kommt vielmehr durch den Betrachter zustande, der dem Unterschied zwischen zwei ähnlichen Erscheinungen Beachtung schenkt.

<sup>1</sup> Titiane Hume: *Pale cochon. Proverbes et dictionnaires liés au porc*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2016. S. 48f.

<sup>2</sup> Anaïs Hix: *Kochon Lemusa. Anecdotes, Boserests, Convictions – un ABCdaire du porc*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2018. S. 91.

<sup>3</sup> Anne-Lise Winter: *Bâtir Port-Louis. Le patrimoine architectural de la capitale*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2019 [2., I. 2001]. S. 405.

<sup>4</sup> Claire Goujon (Hrsg.): *Les fleurs de Pêche Merle*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2019. S. 88.

<sup>5</sup> Hansruedi Meier (Windisch), interviewt von Susanne Vögeli im Dezember 2019.

<sup>6</sup> Oskar Seugrem in einem Gespräch im November 2019.