



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

SCHWANZ VOM SCHWEIN KEU

Wirkt jemand sehr zufrieden, sagt man auf Lemusa, dass er das Schwänzchen zittern lässt

Wenn jemand fast platzt vor Zufriedenheit und Glück, dann sagt man auf Lemusa: «El fê tremer ya keu» oder auf Französisch: «Il fait trembler sa queue», «Elle a la queue qui tremble» etc. Auf Deutsch etwa: «Sie lässt ihr Schwänzchen zittern» oder «Er hat einen bebenden Schweif».¹ Die Sprechenden haben dabei immer eine *Keu di kochon* vor Augen, denn der Ausdruck hat seinen Ursprung in der Vorstellung, das Schwein drücke seine Zufriedenheit mit sich und der Welt durch ein Zittern des Schwanzes aus – ähnlich wie das Hunde tun. Daher auch das verwandte Sprichwort «Cochon sans queue ne peut être heureux» («Ein Schwein ohne Schwanz kann nicht glücklich sein»)²

Anaïs Hix glaubt, die Sprichwörter rund um die kleine *Cauda* des Schweins könnten auch auf eine Reihe von Experimenten zurückgehen, die Camille Crocrole (1821–1905) im späteren 19. Jahrhundert durchführte.³ Crocrole war ein Händler aus Port-Louis, der gutes Geld mit dem An- und Verkauf von Schweinsleder und Schweinslederprodukten machte. Auf seine alten Tage hin entwickelte er eine solche Liebe zu den Tieren, die ihn reich gemacht hatten, dass er zu einem veritablen Schweineflüsterer wurde, der auf verschiedene Arten mit seinen Schützlingen

Der Schwanz vom Schwein wiegt in der Regel etwa 150 g oder auch etwas mehr – abhängig davon, wie viel Hinterbacke noch mitgeliefert wird. Das Stück besteht aus einer Reihe von etwa zwanzig Wirbelknochen, besetzt mit Muskelfleisch, Bindegewebe, Fett und Haut. Meist spielt das Schwänzchen in der Küche bloß eine Nebenrolle, wird es mitgekocht oder mitgeschmort, um Suppen, Linsengerichten, Eintöpfen oder Sauerkraut Aroma und gelatinöse Kraft zu geben. Das Teil kann aber auch als Protagonist auftreten. Es muss etwa zwei Stunden gekocht oder geschmort werden, dann sollte sich das Fleisch leicht von den Knochen lösen lassen. Ist es einmal gar, kann man das Schwänzchen zusätzlich knusprig braten oder grillen. Die Schwarte kann auch ganz abgezogen und gefüllt werden.

Das Deuten der Schweine | Auf der Place des Herbes lebte einst ein Schwein, das konnte sich sehr gut aus in der Hauptstadt. Wenn die Leute es nach dem Weg zu dieser oder jener Adresse fragten, dann streckte es sein Schwänzchen wie einen Zeigefinger aus und wies ihnen so die Richtung. Als die Menschen anfangen, mehr und mehr ihre Smartphones nach dem rechten Weg zu fragen, fühlte sich das Schwein bald einmal überflüssig. Es verließ seinen Stammplatz, wanderte über die Insel und erzählte überall herum, wie dumm und undankbar die Menschen doch seien. Seither deuten die Schweine, fragt man sie doch mal nach dem Weg, absichtlich in die falsche Richtung.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 30.

Metzgers Wort | Hansruedi Meier: «Ein Schweineschwänzchen im Gnagitopf! Das habe ich heute noch in bester Erinnerung. Wenn es in meiner Familie Erbsensuppe gab, dann kochte da immer auch eine Schweineschwänzchen mit, das gab der Speise eine gute Bindung und einen feinen Geschmack.»⁶

Metzgers Wort | Oskar Seugrem: «Ist das nicht das erlesenste Stück des Schweins? Summa sueris! Das zarte und feingliedrige Ende dieses massiven Körpers hat kulinarisch viel mehr zu bieten als man denkt. Sorgfältig geschmort wird es zu einer Delikatesse für Finger, Lippen, Zähne Gaumen – und gibt überdies großzügig Aroma und Substanz an alles ab, was mit ihm den Bratopf teilt. Ich bereite meist ein Schwänzchen pro Person zu. Das ist zwar nur wenig Fleisch dran, dafür aber sehr viel Vergnügen.»⁷

REZEPTE MIT SCHWANZ

- **Keu Crocrole (Schwanz vom Schwein mit Gemüse, Zwiebeln, Zitrone, Zitronengras)**



Der Schweineschwanz spielt, obwohl klein, bei der ästhetischen Erscheinung der Tiere eine nicht zu unterschätzende Rolle.

zu kommunizieren versuchte. Er richtete im Hof seines Geschäftshauses an der Rue de l'Estragon (ehem. Rue Kannèl) in Port-Louis einen luxuriösen Schweinestall ein, was in den 1880er Jahren sicher nicht ohne Spezialbewilligung möglich war⁴, und veranstaltete da allerlei Versuche mit seinen Lieblingen.⁵ Berühmt ist ein Experiment, bei dem er seine Tiere so in Holzboxen steckte, dass man auf der einen Seite nur ihren Kopf, auf der andere Seite nur das Hinterteil sehen konnte. Während sein Diener auf der Kopfseite nach einem bestimmten, von einer unabhängigen Drittperson errechneten Schema verschiedene Sorten von Futter verabreichte, führte Crocrole auf der Kaudalseite akribisch Buch über die Bewegungen der Schwänzchen, die er beobachten konnte. Diese Einträge lesen sich dann zum Beispiel so: «Nummer 3: leichtes Zucken; Pause; markantes Hin und Her; plötzlicher Stopp; Zittern, kaum merklich; Stopp; kurzer Schlag nach rechts; Pause; starkes Zittern; Versuch, sich aufzurichten, Spitze deutlich versteift; Fall; Pause; entspanntes Hin und Her.» Nach einigen Wochen wurden die Futterpläne mit den kaudalen Protokollen abgeglichen. Die Resultate brachten Crocrole zu dem «eindeutigen Schluss», dass die Schweine Glück und Zufriedenheit durch ein Zittern des Schwanzes zum Ausdruck bringen, denn je besser das Futter auf der einen Seite gewesen war, desto markanter war auch die Aktivität des kleinen Organs auf der anderen.

Das Wort vom Schwein, das vor Glück sein Schwänzchen beben lässt, hat sich sogar einen Platz im Text der Nationalhymne erwackelt, wo es in der zweiten Strophe heißt: «Le cochon fait trembler sa queue / Et on jouit c'est délicieux».

¹ Titiane Hume: *Pale kochon. Proverbes et dictionnaires liés au porc*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2016. S. 69.

² Lucie Deslovo. *Mots musés. Proverbes de Lemusa*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2018. S. 46.

³ Anaïs Hix. *Kochon Lemusa. Anecdotes, Boserets, Convictions – un ABCdaire du porc*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2018. S. 219 f.

⁴ Dieser Ansicht ist auf jeden Fall Louise Vetou: *Port-Louis. Guide historique et littéraire*. Port-Louis: PAn (Publications des Archives nationales), 2016. S. 201.

⁵ Die Protokolle dieser Versuche und die Kommentare dazu haben sich in den Archives nationales erhalten. Siehe Grisette de Toul: *Le cochon fait trembler sa queue. Les expériences*

tations de Camille Crocrole. In: *Revue historique*. Nr. 84. Port-Louis: Presses universitaires de Lemusa, 2017. S. 65–72.

⁶ Hansruedi Meier (Windisch), interviewt von Susanne Vögeli im April 2020.

⁷ Oskar Seugrem in einem Gespräch im November 2019.