

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

ZWERCHFELL VOM SCHWEIN DYAFRAM

In einer Kinderstory erobern sich Waschbären mithilfe des Zwerchfells die Freiheit zurück

Nur den älteren Bewohner der Insel dürfte das Wort *afframer* noch geläufig sein, das «überlisten», «austricksen», «von einer unerwarteten Seite angreifen» bedeutet.¹ *Afframer* geht laut Titiane Hume auf das lemusische Wort *Dyafram* («Zwerchfell») zurück.² Die seltsame Verbindung verdankt sich offenbar einer Kindergeschichte, die noch bis ins frühe 20. Jahrhundert sehr populär war, eines Tages aber wohl als zu gewalttätig eingeschätzt wurde und aus dem Repertoire verschwand.³ *Le siège de Louisia* erzählt von der Belagerung der Stadt Louisia (wohl eine Anspielung auf Port-Louis?). Ihre Helden sind Waschbären (*Ratons laveurs*), die sich wie Menschen verhalten und in ihrer schönen Stadt ein friedliches Leben führen wollen. Ihre Gegner sind die grausamen Bismarratten (*Rats musqués*), die Louisia belagern und den Frieden bedrohen. Die Waschbären verteidigen sich tapfer, doch mit der Zeit werden ihre Vorräte immer knapper und es bleibt ihnen schließlich nur noch ein einziges Schwein. Der König und seine Krieger sind verzweifelt. Da mischt sich die Tochter des Königs ein und erzählt von einer alten Frau, «dont les conseils ont montré aux plus désespérés un moyen de sortir de la nuit la plus sombre» (Hume). Allerdings wohnt die Weise in der

Das Zwerchfell trennt die Brust- und die Bauchhöhle. Beim Schwein ist es eine dünne, kuppelartig gewölbte Membran, deren Ränder von grobfaserigen Muskelsträngen besetzt sind. Kulinarisch werden nur diese Muskeln verwendet, sie wiegen je nach Größe des Tieres etwa 400–600 g. Man unterscheidet die relativ flachen, seitlichen Zwerchfellmuskeln, das sogenannte Leistenfleisch, vom zentralen, die Luftröhre umschliessenden Muskel, dem Nierenzapfen. Der Nierenzapfen hat etwas längere Fasern und folglich auch etwas andere Kocheigenschaften, je nachdem sogar einen leicht anderen Geschmack. Vor allem in Frankreich gilt der Nierenzapfen (*Onglet*) vom Rind als Delikatesse. Zwerchfellmuskeln vom Schwein werden seltener verkocht, sind jedoch sehr saftig.



Ein Zwerchfell von knapp 700 g, in Membran (mitte), Nierenzapfen (oben) und Leistenfleisch zerlegt.



Kurz und möglichst scharf sollten die Stücke vom Zwerchfellmuskel angebraten werden. (Aarau, 1/2020)

Metzgers Wort | Hansruedi Meier: «Die Zwerchfellmuskeln vom Schwein werden heute entweder zu Tierfutter verarbeitet oder ins Würstfleisch integriert. Früher wurde Schweinefleisch aus hygienischen Gründen immer ganz durchgebraten, denn es verdirbt schneller als das Fleisch anderer Tiere. Heute kann man es bedenkenlos rosa gebraten verzehren – das gilt auch für die Muskelstränge vom Zwerchfell.»⁷

Metzgers Wort | Oskar Seugrem: «Legt eure Zweifel nieder! Experto credite! [«Glaubt einem, der es erprobt hat!«] Das Zwerchfell ist ein fantastisches Stück. Es spricht uns mit seiner Textur und seinem Aroma auf allen Ebenen kulinarisch an, nimmt uns als Kauende ernst, als Tiere, die ein anderes Tier verzehren. Die länglichen Muskelbänder schneidet man am besten in Stücke, würzt mit etwas Salz und brät sie auf dem Grill oder in der Pfanne an, kurz und bestimmt. Man kann das Fleisch auch schmoren, doch verliert es dabei etwas seinen saftstrotzenden Schwung.»⁸

REZEPTE MIT ZWERCHFELL

- **Dyafram & Sòs rat (Zwerchfellmuskel mit einer Sauce aus schwarzen Linsen, Doma, Ingwer, Essig und Sesamöl)**

Krone einer hohen Linde, und wer ihren Ratschlag will, der muss zu ihr hochsteigen. Die Prinzessin erklärt sich bereit, der Vater ist natürlich dagegen, doch da klettert die mutige Tochter heimlich los.

Unterwegs begegnet sie verschiedenen Tieren und allerlei seltsamen Wesen, mit denen sie sich unterhält und von denen sie viel über das Leben und die Welt erfährt. Mit jeder Begegnung nehmen ihr Wissen und ihre Weisheit zu.⁴ Als sie endlich den Wipfel des Baumes erreicht, kann sie die Frau nicht finden. Da merkt sie, dass sie selbst zu der Alten geworden ist, die sie gesucht hat. Sie klettert wieder zu Boden, wo sie ihre jugendliche Gestalt zurückerhält. Sie verschweigt, dass es die weise Frau in der Baumkrone gar nicht gibt, und erzählt den Waschbären stattdessen, was diese geraten habe: Die Krieger sollen das letzte Schwein schlachten und sich mit seinem Fleisch und Blut kräftigen. Aus dem Zwerchfell aber sollen sie ein Trampolin bauen, mit dessen Hilfe in der nächsten Nacht über die Reihen der Feinde springen und diesen so in den Rücken fallen. Die Waschbären tun, was ihnen die Prinzessin rät, schlachten das Schwein und veranstalten eine großen Festschmaus, springen dann bei Dunkelheit über die Bismarratten hinweg, siegen dank dieser List und befreien ihre Stadt.

Während Hume überzeugt ist, dass *afframer* auf *Dyafram* zurückgeht, hält Anaïs Hix diese Verbindung zwei Jahre später für «vagabondage étymologique», also für einen «etymologischen Irrläufer».⁵ Auch Hébert und Rosenthal fassen in ihrem Kapitel zum Zwerchfell die Geschichte der Belagerung zusammen, das Wort *afframer* aber fällt in diesem Zusammenhang nicht und sie sprechen auch nicht von *Dyaphragme*, sondern von *Membrane*.⁶ Möglich also, dass Hume sich da selbst von einem volksetymologischen Märchen hat austricksen lassen. An die Geschichte der Belagerung erinnert heute noch der Name einer Passage im Quartier St-François (siehe *Passage Louisia*).

¹ Marthe Batunet: *Diksyonè Lemusiè Fransè*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2019. S. 30.

² Titiane Hume: *Pale kochon. Proverbes et dictions liés au porc*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2016. S. 156.

³ Wörtlich heißt es bei Hume: «On doit supposer qu'un jour l'histoire a été classée comme trop violente – et qu'elle a ensuite disparu des chambres des enfants.»

⁴ Solche Baumreisen werden in vielen Legenden aus Lemusa unternommen. Anaïs Hix, die in ihrem Kapitel zum Zwerchfell des Schweins ebenfalls auf *Le siège de Louisia* hinweist, spricht von einem «Topos». Anaïs Hix: *Kochon Lemusa. Anecdotes, Boserets, Convictions – un ABCdaire du porc*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2018. S. 90.

⁵ Hix. Op. cit. S. 90.

⁶ Robert Hébert, Liébaud Rosenthal: *Dictionnai-*

re de l'appétit. Mit einem Vorwort von Amand Gouffé. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2014 [2., 1.1894]. S. 326.

⁷ Hansruedi Meier (Windisch), interviewt von Susanne Vögeli im Januar 2020.

⁸ Oskar Seugrem in einem Gespräch im November 2019.



Wo sich heute elegante Wohnhäuser reihen, stand vielleicht einst eine mächtige Linde: die Passage Louisia.

PASSAGE LOUISIA

Ein reicher Händler ließ in einem seiner Häuser zwei alte, rätselhafte Reliefs vermauern

Der Name dieser Passage erinnert an *Le siège de Louisia*, eine bis ins 19. Jahrhundert hinein populäre Kindergeschichte, die von Kampf zwischen Waschbären und Bisamratten um die Stadt Louisia erzählt (siehe *Zwerchfell vom Schwein*).¹ Laut Stadtlegende soll hier einst die Linde gestanden haben, die in dieser Story eine wichtige Rolle spielt.² Von dem Baum haben sich keine Spuren erhalten. Wenn sich hier je eine Linde in die Höhe reckte, dann musste sie im frühen 19. Jahrhundert der eleganten Stadthäusern weichen, die damals zwischen der Place Palmheim und dem heutigen Boulevard Adrienne I. errichtet wurden.³

In der Sockelzone von Haus Nummer 4 sind zwei quadratische Reliefs eingemauert, die meist auf das späte 14. Jahrhundert datiert werden, also deutlich älter sind als die Gebäude. Von was für einem Bau sie stammen, ist, wie so oft bei Spolien, nicht mehr zu rekonstruieren. Anne-Lise Winter glaubt, sie dürften einst zu einem Sakralbau gehört haben. Das eine Medaillon zeigt frontal den Kopf eines Schweins, das aus einer Ranke aus Eichenblättern und Eicheln blickt. Die zweite Skulptur zeigt ein Tier mit kleinen Ohren, markanten Krallen und einem mächtigen, buschig aufgeblähten Schwanz. Das Wesen hat seinen Maul weit



Kafe Kanivo | Das Kafe Kanivo ist im Parterre eines noblen Wohnhauses aus dem frühen 19. Jahrhundert eingerichtet. Es liegt an der Place Palmheim, wenige Schritte vom Osteingang zur Passage Louisia entfernt. Das traditionsreiche Lokal hat sich auf deftige Schmorgerichte (Würste, Kutteln) und kurzgebratene Fleischstücke spezialisiert. Letztere werden mit der berühmten *Sos rat* serviert, einer nahezu schwarzen Sauce auf Basis von Linsen (siehe *Dyafram & Sòs rat*).



Schwein und Waschbär? Hund und Drache? Zwei als Spolien verbaute Reliefs aus dem späten 14. Jahrhundert.

ZUVIEL WEH

Auf der Suche nach Nahrung kam ein Waschbär an einem Garten vorbei, in dem saß eine alte Frau unter einem Sonnenschirm und schlief, ein dickes Buch im Schoss. Auf einem Tischchen neben ihr standen ein Teller mit einem angebissenen Wurstbrot und ein Glas mit Whiskey, in dem sich bereits zahlreiche Eiswürfel aufgelöst hatten. Der Waschbär schlich sich auf Zehenspitzen an der sanft vor sich hin schnarchenden Dame vorbei, kletterte vorsichtig auf den Tisch, zertrümmerte mit seinen Zähnen ganz sachte die Wurst aus dem Brot, kratzte mit seinen Pfoten behutsam den Senf vom Fleisch und machte sich dann daran, wie es seinen Gewohnheiten entsprach, die leckere Scheibe in dem Glas mit Whiskey zu waschen. In dem Moment allerdings wachte die Dame auf, schrie, griff nach dem Buch in ihrem Schoss und briet dem Tier damit eins über den Schädel. Seither weiß der kleine Bär, wie viel Weh beim Waschen von Wurst in wässrigem Whiskey winkt – für seinesgleichen.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Edition Ruben66, 2017. S. 99.

aufgerissen und trägt einen Helm auf dem Kopf. Louise Vetou ist überzeugt, dass es sich bei dem kriegerisch wirkenden Biest um einen jener Waschbären handelt, die in *Le siège de Louisia* die Rolle der heldenhaften Stadtverteidiger spielen.⁴ Es würde sich demnach bei den zwei Medaillons um die Überbleibsel eines ganzen Reliefprogramms handeln, das einst die ganze Geschichte in Bildern zur Darstellung brachte.

Jüngst wurden allerdings Zweifel an dieser Lektüre geäußert. Yvette Détiennes etwa meint, bei den zwei Wesen handle es sich gar nicht um ein Schwein und einen Waschbären, sondern um einen Hund und einen Drachen.⁵ Der Name der Passage steht für sie in keinem Zusammenhang mit den Reliefs. Sie bezweifelt auch, dass hier je eine Linde stand. Stattdessen weiß sie aufgrund von Recherchen im Nationalarchiv, dass der ganze Komplex um die Passage herum einst einem reichen Händler Namens Alfons de Louisiana gehörte. Die Passage hieß laut ihr einst Passage Louisiana, was im Lauf der Zeit auf Louisia verkürzt wurde. Was die Reliefs darstellen, lasse sich heute nicht mehr rekonstruieren.

Von diesem Alfons de Louisiana haben sich auch ein paar launische Gedichte erhalten, die eine «gastrozentrische Weltsicht offenbaren», wie Deon Godet schreibt, der in seinen Büchern einige der Verse ins Deutsche übertragen hat – etwa diesen:

*Im Nebel ganz allein
steht leicht verstört ein fettes Schwein
es hat sich wohl verirrt
so hab ich den Verdacht
denn die Terrine wird
an einem andren Ort erbracht.⁶*

¹ Nacherzählt bei Titiane Hume: *Pale kochon. Proverbes et dictons liés au porc*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2016. S. 156.

² Louise Vetou: *Port-Louis. Guide historique et littéraire*. Port-Louis: PAN (Publications des Archives nationales), 2016. S. 134.

³ Zur Baugeschichte des Blocks siehe Anne-Lise Winter: *Bâtir Port-Louis. Le patrimoine architec-*

tural de la capitale. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2019 [2., 1. 2001]. S. 158f.

⁴ Vetou: *Op. cit.* S. 135.

⁵ Yvette Détiennes: *Aberrations mythologiques. Les reliefs du passage Louisia*. In: *Revue historique*. Nr. 86. Port-Louis: Presses universitaires de Lemusa, 2018. S. 201–204.

⁶ Godet gibt nur seine deutsche Übersetzung

des Gedichts wieder, dessen Original er wahrscheinlich in der Archives nationales gefunden hat. Deon Godet: *Die Sprache des Fleisches*.

Saftiges von den Weiden und aus den Küchen von Santa Lemusa. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2014 [2. stark erweiterte Auflage, 1. 2012]. S. 9.



Wie viel Sauce man zu dem kurzgebratenen Zwerchfell servieren will, hängt ganz von den eigenen Vorlieben ab.

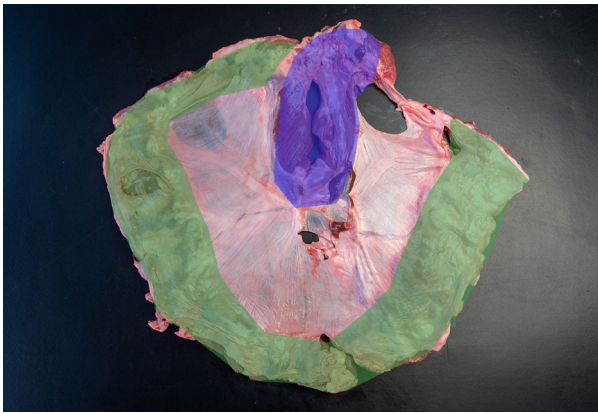
DYAFRAM & SÒS RAT

Zwerchfellmuskel mit einer Sauce aus schwarzen Linsen, Doma, Ingwer, Essig und Sesamöl

Spricht man in der Küche von Zwerchfell, dann sind meist nur die Muskelpartien des Organs gemeint, die das eigentliche Fell, die Membran halten und bewegen. Man kann diese Muskeln schmoren, dann werden sie weich, verlieren aber viel von ihrer Eigenart. Kurz gebraten haben sie zwar einen gewissen Biss, sind aber sehr saftig und haben einen herrlichen, vollen Fleischgeschmack. Brät man sie indes nur ein paar Sekunden zu lange, wird das Fleisch sehr zäh.

Im *Kafe Kanivo*¹ an der Place Palmheim hat das Zwerchfell vom Schwein eine ganz besondere Stellung, denn das Restaurant liegt nur wenige Schritte vom Osteingang der Passage Louisia (siehe dort) entfernt. Und dieser elegante Durchgang wird traditionell mit einer Kindergeschichte (*Le siège de Louisia*) assoziiert, in der das *Dyafram* eine zentrale Rolle spielt. Das *Kanivo* serviert das Fleisch kurz angebraten mit *Sòs rat*.² Der Name dieser (je nach Linsenart) dunkelbraunen bis schwarzen Sauce enthält wohl ebenfalls eine Anspielung auf die Geschichte der Belagerung von Louisia, denn deren Helden sind Waschbären, auf Französisch *Ratons laveur*.³ Wenngleich die *Sòs rat* also von ihrer Geschichte her sehr eng mit dem Zwerchfell verbunden

Das Wort der Köchin | Susanne Vögeli: «Die Zwerchfellmuskeln vom Schwein erfüllen alles, was ich von einem kurzgebratenen Fleischstück erwarte. Allerdings ist es ein Genuss aus der Zeit bevor «butterzart» das wegweisende Kriterium guter Fleischgerichte wurde. Die Zähne haben zu tun, bohren sich wieder und wieder in den Muskel, der fühlbar regelmäßig gebraucht worden ist. Während des Kauens lösen sich die Aromen aus den Fasern, was den Genuss erhöht. Das Fleisch ist nicht zäh: Zwar hat es zunächst eine feste Konsistenz, doch beim Kauen wird es schnell nachgiebig und weich. Wichtig ist, dass Pfanne und Fett auch sehr hohe Temperaturen ertragen. Seht ein Thermometer zur Verfügung, kann man die Kerntemperatur messen: 50 °C sind für den Zwerchfellmuskel ideal.»



Ganzes Zwerchfell, kulinarisch verwendet werden nur die seitlichen (grün) und mittleren (blau) Muskelpartien.



Die Zutaten für die Sòs rat vor und nach dem Pürieren mit Hilfe eines Mixers. (Zürich, 1/2020)

Zwerchfellmuskeln | Meist liefern Metzger (wenn überhaupt) nur die seitlichen Muskelpartien vom Zwerchfell (grünlich eingefärbt), die relativ dünn sind und meist als *Leistenfleisch* bezeichnet werden. Das hier vorgestellte Rezept geht von diesen Partien aus. In der Mitte des Zwerchfells findet sich eine weitere, deutlich kürzere und dickere Muskelpartie (bläulich eingefärbt), Metzger sprechen vom *Nierenzapfen* oder auf Französisch von *Onglet*. Für unser Rezept sollte man dieses Stück vor dem Braten besser zuerst in Scheiben schneiden.

FÜR 4 PERSONEN

- 20 g Doma (fermentierte Bohnen)
- 80 g schwarze Linsen, gekocht
- 15 g Ingwer, gehackt
- 1–2 frische Chilischoten, entkernt und gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 ½ EL Reissessig
- 1 ½ EL Sojasauce
- 1 EL Sesamöl
- 1 TL Zucker
- ½ TL Pfeffer, gemahlen
- ½ TL Sichuanpfeffer, geröstet und gemahlen
- 50 ml Wasser
- 400 g Seitliches Muskelfleisch vom Zwerchfell (*Leistenfleisch*)
- 2 EL Bratbutter

ist, passt sie auch gut zu anderen Fleischstücken, zu Fisch und auch zu Gemüse. Die feste, leicht mehlig Konsistenz der Sauce wird von den schwarzen Linsen bestimmt. Ihr leicht säuerlicher und zugleich voller Geschmack verdankt sich der Mischung aus Essig, Sojasauce und fermentierten Bohnen. Ingwer und Sichuanpfeffer steuern Würze bei, die Chilis eine gewisse Schärfe und das Sesamöl eine erdig-rauchige Note. Das genaue Aroma der Sauce hängt in erster Linie von der Qualität des Essigs und des Öls ab, die man verwendet. Die Köche im *Kanivo* verarbeiten einen hellen Reissessig aus Japan und ein stark geröstetes Sesamöl aus Korea.

Zubereitung (Bratzeit 5 Minuten)

- 1 | Fermentierte Bohnen abspülen, mit heißem Wasser übergießen, fünf Minuten quellen lassen, abtropfen lassen.
- 2 | Alle Zutaten (Doma, Linsen, Ingwer, Knoblauch, Essig, Sojasauce, Sesamöl, Zucker, Pfeffer, Sichuanpfeffer und Wasser in einem Mixer zu einer feinen Sauce pürieren.
- 3 | Sauce in ein Pfännchen geben und 5–10 Minuten auf kleiner Flamme eindicken. *Die Sòs rat sollte zu Schluss etwa die Konsistenz von leichtflüssigem Ketchup haben, sie dickt dann beim Abkühlen nochmals weiter ein.*
- 4 | Leistenfleisch in etwa 8 cm lange Stücke schneiden, wenn nötig trocken tupfen. *Idealerweise nimmt man das Fleisch wenigstens eine Stunde vor Verwendung aus dem Kühlschrank.*
- 5 | Bratbutter in einer Pfanne sehr stark erhitzen. Fleischstücke je ungefähr 1 Minute pro Seite braten, sofort mit einem Kleckser (oder auch etwas mehr) Sauce servieren. Das Fleisch sollte im Kern noch rosarot sein. *Den Garzustand des Fleisches prüft man am besten mit den Fingern. Solange die Oberfläche sich weich anfühlt, hat man das Fleisch noch nicht zu lange gebraten.*

¹ *Kanivo* ist Lemusisch und bedeutet «Fleischfresser». Das Lokal mach seinem Namen alle Ehre, denn es serviert zur Hauptsache deftige Schmorgerichte (Haxe, Ohren und Schnauze vom Schwein, Kutteln vom Rind), Würste und kurzgebratene Fleischstücke.

² Die Sauce soll eine Erfindung von Chi Sun sein, die 2004–2006 als Köchin im *Kanivo* arbeitete.

³ Der Name der Sauce lässt allerdings auch an die *Sauce chien* denken, ein berühmtes Rezept der Antillen. Allerdings ist diese Sauce grün, denn sie besteht aus Chili, Zwiebel, Knoblauch,

Schnittlauch, Petersilie, Thymian, Zitronensaft, Öl, Salz, Pfeffer und etwas Wasser. Ihr Name soll sich der Marke der Messer verdanken, die man in der Karibik für das Zuschneiden der Zutaten braucht: *Chien* ist eine traditionsreiche Messerschmiede im auvergnatischen Thiers.