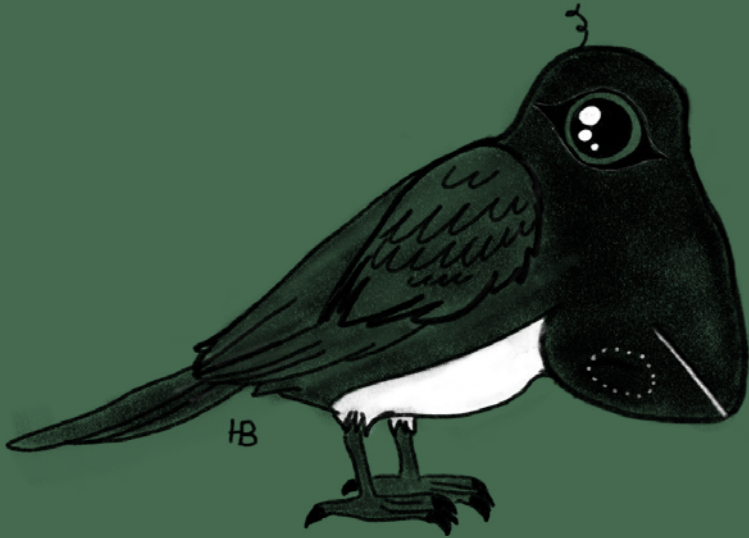


01

Paris und Kokombe



Goblas

Laceratus magnaloquens

Die Kokombe ist das nördlichste Gebiet des «lemusischen Kontinents», wie Diktatorin Odette Sissay die Insel 2017 erstmals nannte. Der Name der Region geht vermutlich auf die Gurke (lemusisch *kokombe*) zurück, die hier offenbar immer schon angebaut wurde. Samson Godet spricht in seinem *Lemusa Lexikon* (Port-Louis, 2018, S.476) denn auch auf Deutsch vom «Gurkenland». Die größte Siedlung in der Kokombe ist der Weiler Paris. Er wird oft als Ausgangspunkt für Wanderungen in das Gebiet des Mont Déboulé genommen. Auch Ausflüge zum Kap Kabrit, dem nördlichsten Kap der Insel, nehmen hier ihren Anfang.

Paris ORTSCHAFT

Der kleine Hauptort der Kokombe wirkt etwas verschlafen, bietet aber mehr als nur Gurken.

Das Urteil von Paris LEGENDE

Jana Godet über die Schönheit des Kohls und die Urteilskraft eines Hirten, der in Wahrheit ein Prinz war.

Kap Kabrit LANDSCHAFT

Die Küste im Norden der Insel ist felsig, oft dunstverhangen und Heimat vieler Wasservögel.

Im Gleichgewicht ANSICHT

Auf dem Weg zum Kap Kabrit wundert sich Samuel Q. Herzog über Vögel, die auf Stromleitungen sitzen.

Fruit di Paris GEWÜRZ

Der Ajowan duftet nach Thymian, Kreuzkümmel, und Moschus – er passt perfekt zu Meeresfrüchten.

Æufs Kabrit REZEPT

Im Ofen pochierte Eier in Tomaten-Gurken-Sauce mit Käse und Ajowan – effizient und vegetarisch.

Jardin d'Albracim PRODUZENT

In einem raffiniert angelegten Garten am Nordabhang des Mont Déboulé baut Yvo Albracim Datteln an.

Süße Perlen ANSICHT

Im Dattelgarten von Albracim erinnert sich Samuel Herzog daran, wie ihn sein Vater verulkt hat.

Doudou REZEPT

Wie aus einem Märchen: Milchreis mit Kardamom, Safran, Datteln, Rosinen und Mandeln.

Der konfuse Kuckuck LEGENDE

Ein Kuckuck weiß nicht mehr, wo ihm der Kopf steht – Jana Godet schildert seine Not.



Region (*randa*): Nord (*toito*), Louvanie
 Departement (*semsal*): Kokombe
 Postleitzahl: LM-0101
 Telefonvorwahl: +69 (0)1
 Höhe (Zentrum Paris): 715 m ü. M.
 Einwohner: 63 im ganzen Gebiet (Mai 2011)



Paris

Der kleine Hauptort der Kokombe bietet mehr als nur Gurken

Im Norden der Insel, zwischen dem Kap Kabrit und dem Fuß des Dé-boulé-Massivs, dem die N2 entlang geführt ist, erstreckt sich eine recht ausgedehnte, von Winden durchpustete Hochebene. In ihrem Zentrum liegt ein verschlafenes Dorf, nicht mehr als ein paar Häuser: Paris. Wie das Dorf zu diesem Namen kam, ist nicht bekannt. Möglicherweise aber stand *puris* Pate, das kloische Wort für «Süßwasser». Paris hat sich zu

Scharfe Kost für Ausflügler: Im ältesten Haus von Paris ist seit 2010 das *Haisa* eingerichtet.



einem beliebten Ausgangspunkt für diverse Exkursionen im Norden der Insel entwickelt. Von hier aus unternehmen Wanderer ihren Gang zur Spitze des Mont Déboulé, wobei die Nordroute als besonders anspruchsvoll gilt. Kulturell Interessierte fahren zu den archäologischen Stätten der Kloï rund um den Lac du Boto. Sehenswert sind auch der Palmgarten von Yvo Albracim und natürlich das nördlichste Kap der Insel, das Kap Kabrit.

Um 1950 ließ sich die Familie von Parvati Nayar aus Kerala in Paris nieder, kaufte ein Stück Land und begann nicht nur Pferde und Esel zu züchten, sondern auch eine dünne und sehr aromatische Gurke (Longue de Paris). Damit setzten sie eine Tradition der Gegend fort, die immer schon für ihre ausgezeichneten (und ausserordentlich langen) Gurken bekannt war. Ja, die Gurke, die auf Lemusisch *kokombe* heißt, hat der Gegend sogar den Namen gegeben. Die Nayars bauten aber nicht nur Gurken an, sondern auch Ajowan, den sie mit Erfolg auf der ganzen Insel verkaufen.

In den 1960er-Jahren errichtete ein Sohn der Familie auf dem Gut einen metallenen Aussichtsturm, war er doch der Meinung, dass auch dieses Paris sein eigenes Wahrzeichen haben müsse. 2004 allerdings bekam das metallene Gerüst Konkurrenz in Gestalt dreier großer Windgeneratoren, die nicht nur Paris selbst mit Strom versorgen, sondern auch Nachbargemeinden.

Im Sommer 2010 eröffnete Anda Muttai, eine Großnichte von Parvati Nayar, im ältesten Haus von Paris das Restaurant *Haisa* («Wind» auf Klossisch) und serviert ihren Gästen seither meist vegetarische, aber kräftig gewürzte Kost. Berühmt sind vor allem ihre *Œufs Kabrit* – in Tomatensauce pochierte Eier. Zum Restaurant gehört auch ein kleiner Laden, in dem sich die Ausflügler mit Proviant und Informationen versorgen können. Selbstredend bekommt man nicht nur den berühmte Ajowan aus Paris, sondern auch scharfes Kurustari, das etwas weiter östlich in Nepal produziert wird.

Im Jahr 1986 gründete Anne Borgogne hier die Éditions *Kalimason*, heute einer der wichtigen Verlage der Insel. *Kalimason* ist das lemusische Wort für «Schnecke» und soll laut Borgogne bedeuten, dass ihre Bücher «langsam und mit Sorgfalt» gelesen werden sollen.

Ein metallener Turm als Wahrzeichen für Paris, im Hintergrund der Déboulé.

Das Urteil von Paris

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Vor Jahren traten ein Romanesco, ein Blumenkohl und ein Broccoli zu einem Schönheitswettbewerb an. Sie versammelten sich auf einem Feld beim Dorf Paris im Norden der Insel und setzten sich dem Urteil eines Hirten aus, der allerdings in Wahrheit ein Prinz war. «Schau her, ah, dass ich das schönste Gemüse bin, steht ja wohl ohnehin fest», sprach der Romanesco zum Hirten. «Jede meiner Rosetten findet sich in derselben Gestalt in den kleineren Formen wieder, aus denen ich gebildet bin. Meine Krone und mein Kopf sie sind sich selbst ähnlich, ich bin die totale Harmonie von der äußeren Erscheinung bis in den tiefsten Kern meines Wesens. Ich bin des Pudels Kern! Wähle mich und ich verspreche dir die Herrschaft über diese Welt.»

«Lass dich von dem Grünzeug nur nicht um den Finger wickeln», flüsterte da der Blumenkohl: «Schau doch nur, wie vulgär sich die zwei mit Chlorophyll aufpumpen. Nimm zum Vergleich die Alabasterfarbe meiner Haut! Auch ich bin mir selbst ähnlich, doch ist meine Harmonie nicht für jeden gleich ersichtlich: Sie wirkt aus meinem tiefsten Innern, ich bin schön wie der Parthenon zu Athen. Wähle mich und ich verspreche dir alle Weisheit dieser Welt.»

Verwirrt wandte sich der Hirte schließlich dem Broccoli zu, dessen dunkles Grün ihm eine eigentümliche Erregung in die Gedärme trieb. «Bringt nicht mein Anblick allein dir schon die Säfte aphrodisisch in Wallung? Wehr dich nicht gegen deine Natur! Was willst du als Herrscher der Welt, nur Missgunst und Hass wirst du ernten. Was verlangt dir nach Weisheit, stell dir nur die Verantwortung vor. Wähle mich und ich biete dir die Liebe ...»

In diesem Moment erinnerte sich der Hirte daran, dass er eigentlich ein Prinz war und fand es auf einen Schlag unter seiner Würde, sich mit Kohlköpfen zu unterhalten – mochten sie ihm noch so um den Stock streichen. Er zog einen Apfel aus seiner Tasche, biss ostentativ hinein, wandte sich ab und ging davon – ohne zu entscheiden, welches Gemüse das schönste sei. Also wurde das Urteil von Paris nicht gefällt.



Kap Kabrit

Die Küste im Norden der Insel ist felsig und oft dunstverhangen

Das Kap Kabrit ist der nördlichste Punkt von Lemusa. Es bildet den Abschluss einer spärlich bewachsenen Landzunge, die wie ein erhobener Zeigefinger weit in den Atlantik hinaus ragt. An den mächtigen Felsbrocken, die das Kap umlagern, brechen sich mit lautem Getöse die Wellen des Ozeans. In den Nischen der hohen Steilwände wohnen zahllose Vögel, deren Schreie vor allem an windstillen Tagen die Atmosphäre dominieren.

Wegen des häufigen Nebels am Kap hat man schon früh ein mächtiges Horn installiert.



Oft hängt über diesem Teil der Küste dichter Nebel. Das kann gefährlich werden für Schiffe, die zu nahe am Kap Kabrit vorbeifahren. Offenbar funktionieren auch moderne Instrumente hier nicht immer zuverlässig. Die Gründe dafür sind nicht bekannt.

ren. Ein Teil der Gegend steht seit einigen Jahren unter Naturschutz und darf gegenwärtig nur in Begleitung eines Führers oder einer Führerin besucht werden. Vor einigen Jahren nämlich holten sich Diebe regelmäßig Eier aus den Nestern der Vögel, um sie an ein Restaurant in Port-Louis zu verkaufen, das für spezielle Kunden auf Anfrage Eiergerichte mit dem ungeborenen Nachwuchs der Vögel vom Kap Kabrit zubereitete.

RÉSERVE USKEBAK

Die Réserve d'oiseaux, benannt nach Uzelina Uskebak, ist ein Paradies für Ornithologen. Die studierte Zoologin Uzelina Uskebak (1902–1988) interessierte sie sich vor allem für das Brutverhalten von Meeresvögeln. 1941 richtete sie eine kleine Forschungsstation am Kap Kabrit ein, wo sie das Verhalten der lemusischen Sturmmöwe (*Larus lemusensis*) studierte, die hier in großer Zahl vorkommt und interessanterweise in gewissen Jahren im Brutgebiet verbleibt, in anderen aber wandert. Besondere Beachtung schenkte Uskebak den variablen Lautäußerungen der Möwe, die

von einem nasalen «Kiäkiä» über ein gedehntes Miauen bis zu einem vibrierenden «Oiiija» reichen. Uskebak blieb bis ins hohe Alter aktiv und wohnte teilweise am Kap, wo sie denn auch 1988 unter bis heute ungeklärten Umständen verstarb, respektive verschwand.

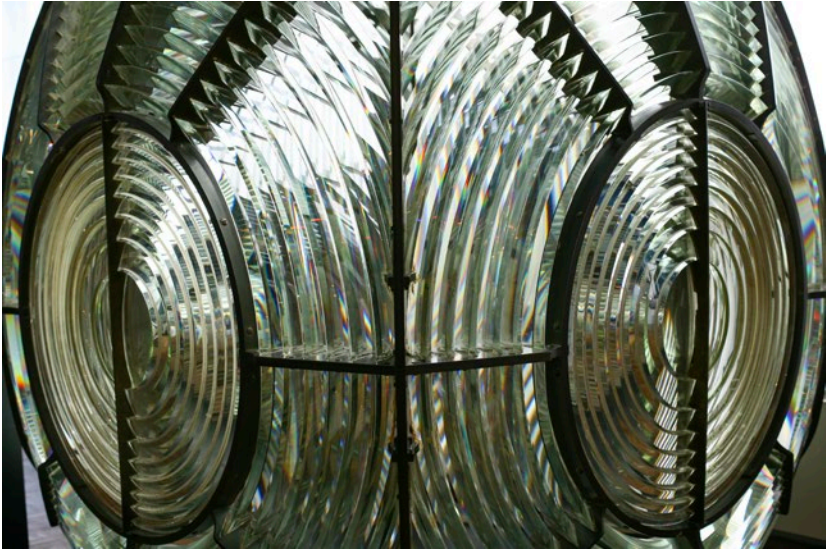
Berühmter als die Strummöwe, die nur der Blick des Kenners von anderen Möwen unterscheiden kann, ist der Goblas (*Laceratus magna-loquens*), der ebenfalls an der Nordküste lebt. Dieser Vogel hat nur sehr kleine Flügel, mit denen er auch nur sehr schlecht fliegen kann. Er hüpft deshalb lieber von Stein zu Stein und hat darin eine grosse Geschicklichkeit entwickelt. Man hat schon sehr präzise Sprünge von mehreren Metern beobachtet. Auffällig ist vor allem der riesige Schnabel des Tieres, der es ihm gestattet, auch härtere Meeresbewohner so lange in dieser Vorkammer zu halten, bis sein aggressiver Speichel sie zersetzt hat und er sie schlucken kann. Der Name Goblas dürfte ein Zusammenschluss aus lemusisch *gobel* («Bissen») und *askel* («Flügel») respektive *askeljik* («geflügelt») sein. Manche meinen allerdings, der Goblas sei weniger ein «ge-



In diesen Felsen am Kap Kabrit nistet auch die lemusische Sturmmöwe (*Larus lemusensis*), deren Verhalten die Zoologin Uzelina Uskebak ein halbes Leben lang studiert hat.







Im Musée de la marine in Port-Louis kann man eine fast mannshohe Kristalllampe bewundern, die einst das Leuchtfeuer vom Kap Kabrit aus weit in die Nacht über dem Ozean hinausstrug. Sie wurde Ende des 19. Jahrhunderts in Frankreich aus Kristallglas und Bronze gefertigt.

flügelter Bissen», denn eine geflügelte Riesennase. So beliebt der Vogel ist, man vermeidet es doch, in seine Nähe zu kommen, denn er stinkt ganz fürchterlich nach verrotteten Meeresfrüchten.

ERSTER LEUCHTTUM DER COMPAGNIE DES VINGT

Bereits Ende des 17. Jahrhunderts soll die Compagnie des Vingt am Kap einen Leuchtturm errichtet haben, um die Handelsschiffe zu schützen, die an der Nordküste vorbei auf den Hafen von Port-Louis zusteuerten. Von diesem ersten Bauwerk haben sich allerdings höchstens ein paar Steine des Fundaments erhalten. Der heutige Leuchtturm wurde im späten 19. Jahrhundert gebaut – wenig später kam ein großes, rotes Nebelhorn dazu, das wie eine überdimensionierte Trompete über die Klippe hinausragt. Das mächtige Horn warnt die Schiffe an nebligen Tagen mit vier tiefen, majestätischen Tönen. Wie sich das anhört, gibt

Vorangehende Seiten: In der Baie Sèche zieht sich das Meer oft sehr weit zurück.

eine Tonspur wieder, die man über den folgenden Link auf dem Internet findet: vimeo.com/422100225.

Die Nordküste von Lemusa ist oft von dichten Nebelschwaden verhangen – ja an gewissen Tagen sieht man kaum seine eigenen Füße. Solch schlechte Sichtverhältnisse erhöhen das Risiko für Schiffe, die nahe am Kap vorbeifahren – zumal es in der Gegend auch starke Strömungen und gefährlich vorkragende Felsen gibt.

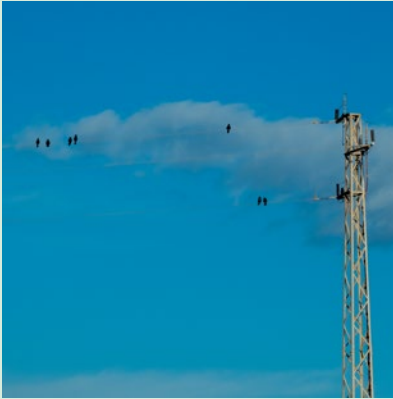
RETTENDES MECKERN

Der Name des Kaps geht vermutlich darauf zurück, dass in der Gegend früher oft Ziegenherden grasten (das lemusische Wort *kabrit* bedeutet «Ziege») – heute sind es mehrheitlich Schafe, die hier weiden. Manche behaupten auch, dass einer der Felsbrocken am Kap früher wie der Kopf eines Ziegenbocks aus dem Wasser geragt sei. Wind, Wetter und Meer allerdings haben diese Erscheinung verschwinden lassen. Die Ziegen spielen auch in einer lokalen Legende eine Rolle. Einst soll sich ein Schiff der Compagnie des Vingt bei dichtem Nebel in den Gewässern vor der Nordküste verirrt haben. Ohne es zu merken, steuerten die Seeleute direkt auf die Felsen des Kaps zu. Doch dann hörten sie das Meckern der Ziegen, wurden sich ihrer gefährlichen Lage bewusst, konnten im letzten Augenblick das Steuer herumreißen und wurden gerettet.

Östlich der Landzunge, die zum Kap Kabrit hinaus führt, liegt eine langgezogene und sehr flache Bucht, aus der sich das Meer bei Ebbe fast gänzlich zurückzieht. Sie wird deshalb Baie Sèche genannt. Der sandige Boden der Bucht und das bis auf kleine Rinnsale verschwundene Meer formen, wenn das Wasser abfließt, seltsam träumerisch, unreal wirkende Landschaften – oft bilden sich auch mehr oder weniger geometrische Muster, die an dekorative Malereien oder an die Struktur von Tapeten erinnern.

Im Gleichgewicht

Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne



Auf dem Plateau de Paris.

Wie Musiknoten sitzen sieben schwarze Vögel auf ein paar Leitungen, die Strom durch die Ebene transportieren – oder Worte, Töne? Der Wind pfeift kräftig über das Plateau, doch das scheint die Tiere kaum zu irritieren. Ab und zu nur muss einer der dunklen Gesellen kurz seine Flügel öffnen, um das Gleichgewicht wieder herzustellen. Die Selbstverständlichkeit, mit der Vögel auf elektrischen Drähten hocken, hat mich

schon als Kind fasziniert. Und seit jenen Tagen frage ich mich, wo die Tiere wohl saßen, als es noch keine Leitungen gab, die kreuz und quer durch ihren Luftraum führten – auf Bäumen vermutlich, auf Felsen und Dachfirsten.

Vögel gab es schon im Mesozoikum, elektrische Leitungen kamen zu Ende des 19. Jahrhunderts auf. Wie schnell doch etwas zur Selbstverständlichkeit wird, das eben noch gar nicht existierte. Und wo werden die Vögel hocken, wenn alle Telefonleitungen in den Äther und alle Stromkabel im Boden verschwunden sind? Auf den Schwingungen vielleicht. Oder wieder auf den Bäumen? Einer, das entdeckte ich eben erst, scheint schon für den Baum zu üben. Diskret sitzt er in der Krone des metallenen Masts. Nachhut oder Avantgarde?

Samuel Q. Herzog: *Spazieren auf Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 27.



Aus der Nähe besehen muten die kleinen Blüten der Ajowan-Pflanze geradezu futuristisch an.

Fruit di Paris

Ajowan (*Trachyspermum ammi*) aus Paris

Ajowan wird auf Lemusa hauptsächlich in der Kokombe angebaut, auf dem Plateau de Paris, einer Hochebene südlich von Kap Kabrit. Die Felder liegen rund um den kleinen Weiler mit dem großen Namen Paris. Hier hat sich um 1950 die Familie von Parvati Nayar aus Kerala niedergelassen und baut das Gewürz seither auf gut geschützten Äckern an. Zu Beginn lag der Ertrag bei kaum 400 kg je Hektar, unterdessen produziert die Firma Meenaar («Turm») auf ihren gut zwanzig Hektaren mehr als 24 Tonnen pro Jahr. HOIO bezieht das Gewürz direkt von der Firma der Nayars.

PFLANZE, ANBAU UND VERARBEITUNG

Die einjährige, krautig wachsende Pflanze aus der Familie der Doldenblütengewächse (Apiaceae) wird gewöhnlich 50–80 cm hoch. Sie hat kleine, fiederteilige Blätter, die sehr fragil wirken und ein wenig an Dill erin-



HOIO verkauft Fruit di Paris in kleinen PET-Dosen mit einem Füllgewicht von 40 g. Die Leitfarbe der Etikette ist identisch mit der Farbe der Region, in der das Gewürz produziert wird. Fruit di Paris wurde 1972 mit einem AOC-Zertifikat ausgezeichnet. Dieses Schutzsiegel für charakteristische Produkte des Landes wird seit 1966 vergeben.

nern. Die kleinen weißen Blüten stehen in Dolden und entwickeln sich zu länglichen Früchten von grünlich-gräulicher bis bräunlich-rötlicher Farbe. Die Früchte sind oval, etwa 2 mm lang und fallen durch ihre markanten Längsrippen auf – oft hängt an ihrem Ende noch ein dünnes Stück Stil.

Ajowan kann man aus den Früchten ziehen, die unter treibhausähnlichen Bedingungen nach etwa zehn Tagen zu keimen beginnen. Rund sechs Wochen später schon beginnt die Blüte. Ajowan braucht ein eher trockenes Klima und nicht zu viel Wasser. Wegen der oft starken Winde in der Gegend von Paris wächst der Ajowan hier eher kriechend und wird kaum höher als 40 Zentimeter. Zur Ernte werden die Stängel mit den noch unreifen Früchten geschnitten, getrocknet und gedroschen.



Ajowan passt auf kuriose Weise sehr gut zu gekochten Meeresfrüchten: Eine große Venusmuschel (Clam), gefüllt mit Muschelfleisch, Garnele und Schalotten an weißer Sauce mit Ajowan, im Ofen überbacken. (Paris, 1/2010).



Die länglichen, grünlich-gräulichen bis bräunlich-rötlichen Ajowan-Früchte sind oval, etwa 2 mm lang und fallen durch ihre markanten Längsrippen auf.

Wie der Ajowan auf Lemusa zu seinem seltsamen Namen *Fruit di Paris* gekommen ist, wissen selbst die Nayars nicht mit Sicherheit zu sagen. Klar ist, dass man aus *Fruit di Paris* schnell eine Paradiesfrucht heraus hört. Ob wohl eine lokale Legende etwas dafür kann, in der ein Hirte auf dem Plateau entscheiden muss, welche von drei Kohlsorten er für die schönste hält?

AROMA UND VERWENDUNG

Ajowan-Früchte gelangen meist ganz in den Handel. Sie haben, vor allem wenn man sie zerdrückt, einen Duft, der oft als thymianähnlich, wenn auch stärker und gröber beschrieben wird. Das Parfum erinnert aber auch entfernt an Kreuzkümmel und ein wenig an Kümmel (*Carum carvi*), mit dem Ajowan botanisch verwandt ist. Der Ajowan aus Paris hat außerdem eine leichte Moschusnote mit einer Idee von Anis. Im Mund schmeckt Ajowan ebenfalls nach Thymian, zugleich bitter und brennend scharf. Die Früchte lassen die Zunge oft leicht betäubt zurück. Der Nach-

Lemusische Rezepte mit Fruit di Paris

Ajowan harmoniert mit Bohnenkraut, Fenchel, Gewürznelke, Ingwer, Kardamom, Knoblauch, Kurkuma, Oregano, Pfeffer, Thymian, Zimt. Er passt gut zu Fisch und Meeresfrüchten, Kutteln, Leber, Aubergine, Hülsenfrüchten, Karotten, Kartoffeln, Pastinaken, Weißkohl, Tomatensauce, Kokosnuss, Apfel und Orange.

- *Æufs Kabrit* (Pochierte Eier in Tomaten-Gurken-Sauce mit Koriander, Ajowan und Ziegenkäse)

geschmack ist milder, ausgewogener. Das Brennend-Scharfe wird durch Kochen gemildert und verleiht den Gerichten dann eine interessante Note. Da Duft und Aroma von Ajowan sehr dominant sind, wird das Gewürz kaum je ganz allein verwendet – und meist eher vorsichtig dosiert.

Ajowan passt gut zu Fisch, zu frischen Bohnen, Kartoffeln, Karotten, Schwarzwurzeln und anderem stärkehaltigen Gemüse wie Yams etc. Er kann auch in Broten mitgebacken werden und wird gerne Hülsenfrüchten beigemischt, um diese leichter verdaulich zu machen. Wie andere Gewürze von Doldenblütlern wird auch Ajowan vor Verwendung angeröstet bis sich die Früchte leicht dunkel verfärben und ein stärkeres Aroma entwickeln.

Einer der chemischen Hauptbestandteile von Ajowan ist Thymol, das stark desinfizierend wirkt und früher auch zur Bekämpfung von Atemwegkrankheiten eingesetzt wurde. Dieser Desinfektionseffekt erklärt auch, warum Ajowan Hülsenfrüchte leichter verdaulich macht: Es verhindert bakterielle Stoffwechselprozesse im Darm, die zur Bildung von Gasen führen. Manche Quellen empfehlen das Kauen von Ajowanensamen zur Bekämpfung von Magenschmerzen, Blähungen oder Völlegefühl. Und Tom Stobart weiß in seinem *Lexikon der Gewürze* (Bonn, 1974, S.27) sogar, dass man in gewissen Anbaugebieten «Ajowan-Wasser gegen die Cholera» trinkt.



Jede Köchin wird die Eier «ò yo gust» («à son goût») etwas fester oder flüssiger servieren.

Œufs Kabrit

Pochierte Eier in Tomaten-Gurken-Sauce mit Käse und Ajowan

Im Maghreb und in Israel isst man (meist zum Frühstück) gerne eine Speise, die aus Tomate, Paprika und gestockten Eiern besteht. Sie heißt Shakshouka oder Chakchouka und wird in zahllosen Varianten zubereitet. Die Œufs Kabrit kann man als lemusische Version von Shakshouka ansehen.

Bevor Anda Muttai im Sommer 2010 in Paris ihr Restaurant Haisa eröffnete, reiste sie zusammen mit ihrem damaligen Freund rund ums Mittelmeer: «Er war ein überzeugter Vegetarier, aber er liebte Eier über alles. Die Kombination aus einer fleischlosen Ernährung und dem begeisterten Verzehr von ungeborenem Leben hat mich immer ein wenig irritiert. Aber ich war froh, denn dank seiner Eierliebe wurde das Essen unterwegs kaum je zum Problem. Im ganzen Süden, von Marokko bis in die Türkei, gab es pochierte Eier in Tomatensauce, auf tausend Weisen gewürzt und bereichert, meist mit einem noch dampfenden Fladenbrot

dazu. Das hat auch mir oft besser geschmeckt als so manches Fleischgericht. Mein Freund hat sich dann in Israel niedergelassen und ich bin nach Lemusa zurückgekehrt. Zuerst habe ich die pochierten Eier auf der Karte ja nach meinem Reisegefährten benannt. Doch dann kamen bald so viele Elemente aus der Gegend in das Rezept hinein, dass ich die Speise umgetauft habe.» Nicht nur die Region (Gurke, Ajowan, Kurustari), auch die indischen Wurzeln der Köchin haben im Rezept ihre Spuren hinterlassen. Das Rösten der Gewürze etwa ist eine Technik, die im Mittelmeerraum kaum praktiziert wird.

Für 4 Personen

2 TL Koriandersamen
 1 TL Ajowan Fruit di Paris
 1 TL Tasmanischer Pfeffer
 Kurustari
 ½ TL Kreuzkümmel
 2 Gewürznelken
 1 EL Bratbutter
 3 Zwiebeln, fein gehackt
 2 TL Salz
 1 grüne Chili, fein gehackt
 1 Gurke (400 g), geschält,
 entkernt, der Länge nach
 geviertelt, in Scheiben
 200 ml Rotwein
 1 Zitrone
 800 g geschälte Tomaten, durch
 ein Passevite gedreht
 500 ml Wasser
 50 g harter Ziegen- oder
 Schafskäse, gerieben
 ~ Salz zum Abschmecken
 6 Eier
 40 g Petersilie, fein gehackt,
 optional

1 | Koriander, Ajowan, Kurustari, Kreuzkümmel und Gewürznelken in einem nicht beschichteten Bratopf anrösten.
2 | Bratbutter in den Topf geben, Zwiebeln mit Salz dazu, glasig werden lassen.
3 | Chili und Gurke einrühren, kurz anziehen lassen. Mit Rotwein ablöschen, aufwallen lassen, köcheln bis der scharfe Alkoholgeruch sich verflüchtigt hat.
4 | Mit einem Sparschäler 4 große Stück Schale von der Zitrone abziehen und begeben. Tomaten und Wasser angießen, 3 Minuten kräftig kochen lassen. Hitze so einstellen, dass die Sauce nur noch leise blubbert, 60 Minuten ohne Deckel garen, gelegentlich umrühren. *Das Ziel ist eine Sauce, die so fest und trocken sein sollte, dass man kleine Gruben darin anlegen kann.*
5 | Käse unterheben, mit Salz abschmecken. Sauce gleichmäßig in eine etwa 20 × 30 cm große Auflaufform verteilen. Mit Löffel sechs Gruben in der Sauce anlegen. Eier aufschlagen und sorgfältig in diese Gruben gleiten lassen.
6 | In dem auf 180 °C vorgeheizten Ofen während 15 Minuten stocken lassen. ach Belieben mit Petersilie bestreuen.



Mächtig strecken sich die Palmen im Garten von Yvo Albracim gegen den Himmel.

Jardin d'Albracim

In einem Garten am Déboulé baut Yvo Albracim Datteln an

Dass es in der Kokombe, im Norden des Mont Déboulé Datteln gibt, ist für viele Besucher der Insel eine Überraschung, wächst diese Palme (*Phoenix dactylifera*) doch gewöhnlich eher in trockeneren Gebieten. Die Existenz der lemusischen Dattel verdankt sich einzig und allein Yvo Albracim, der in den späten 1950er-Jahren mit seinem Vater, einem Kakao-Händler, aus dem spanischen Granada nach Lemusa kam. Kurz nach Diktator Francos Tod (1975) fasste der damals kaum zwanzigjährige Yvo den Entschluss, Datteln aus seiner südspanischen Heimat nach Lemusa zu bringen. Die ersten Versuche mit Samen aus dem berühmten Dattelgarten von Elche scheiterten kläglich. Viele der Samen wollten erst gar nicht keimen – und die meisten der Sprosse kamen über wenige Zentimeter nicht hinaus. Dann aber kam Yvo Albracim auf die Idee, junge Pflanzen zu importieren. Noch heute erinnern sich manche Bewohner

Süße Perlen

Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne



Im Jardin d'Albracim am Déboulé.

Als ich ein kleiner Junge war, erlaubte sich mein Vater so manchen Scherz mit mir. Einmal schenkte er mir eine Schachtel mit Datteln, die er vorgängig präpariert hatte. Wenig später klaubte meine gierige Zunge aus einer der Früchte statt des Steins eine Perle hervor. Ich teilte meine Überraschung mit meinem Papa, der mich ein Genie nannte, denn nur Menschen mit besonderer Begabung sei es vergönnt, in den Datteln die kostbaren

Perlen zu finden. Ich zweifelte keinen Augenblick an seinen Worten und mir gefiel die Aussicht, allein durch den Verzehr von süßen Früchten zu Reichtum zu kommen. Die sofortige Umsetzung meiner unternehmerischen Pläne scheiterte allerdings an mangelndem Kapital, denn Datteln waren damals ziemlich teuer. Und ehe sich meine Finanzlage ändern konnte, musste ich von meinen grölenden Mitschülern lernen, dass Perlen in Muscheln wachsen und nicht in Datteln. Ich wollte es erst nicht glauben. Ich verteidigte meinen Vater, die Datteln, die Perlen, das Süße... doch das Lexikon der Schule zwang mich schließlich in die Knie. Mein Vater hatte sich auf meine Kosten amüsiert und ich hatte mich zum Affen gemacht.

Auch wenn ich selbst noch nie eine Perle in einer Auster gefunden habe, so zweifle ich heute doch nicht im Geringsten daran, dass sie auf jeden Fall nicht auf Bäumen wachsen. Und trotzdem, wenn ich jetzt durch diesen Dattelgarten schlendere, dann erwartet irgendetwas in mir eben doch, dass es gleich Perlen von den Palmen regnen wird.

Samuel Q. Herzog: *Spazieren auf Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.26.



Blick in eine der Dattelalleen im Jardin d'Albracim. Über ein System von Gräben kann der Farmer sehr genau steuern, wie viel (respektive wie wenig) Wasser seine Bäume abbekommen. So fühlt man sich in seinem Garten wie in einer Oase auf der arabischen Halbinsel.

der Insel an jenen Morgen im Frühling 1977, als sich auf der Hafemole von Port-Louis die Kisten mit den aus großen Tontöpfen ragenden Jungpalmen reihten, die Yvo Albracim wiederum in den Zuchtgärten von Elche ausgesucht hatte. Palmen nach Lemusa zu bringen, das schien den meisten Leuten doch eine ziemlich absurde Idee. Und bald kursierten die ersten Witze über Yvo Albracim und seine Palmen – über den «Spanier, der das Meer salzen will», wie ihn viele damals nannten.

Die Leute lachten noch mehr, als Albracim seine Palmen auf einem großen Stück eher trockenen Landes, das er am nördlichen Abhang des Déboulé erworben hatte, in langen Reihen in den Boden setzte. Auch als der Spanier Gräben ausheben ließ und Wasser vom Berg in seinen



Die Rückseite von Albracims Laster ziert eine Insel mit blauer Riesendattel.

Garten leitete, schüttelten die meisten bloß belustigt den Kopf. Und selbst als es dann vier Jahre später plötzlich in einigen Geschäften der Insel tatsächlich Datteln zu kaufen gab, lachten die Leute weiter. Die schalkhaften Mäuler verstummten erst, als sie diese seltsamen, leicht angetrockneten, braunen Früchte kosteten, als sie ihre Süße auf der Zunge spürten, als ihnen der butterwürzige Geschmack in die Gaumenknospen stieg. Und als die Bewohner der Insel dann auch noch herausfanden, wie vielfältig sich die Dattel aus Lemusa in der Küche verwenden ließ, mutierte der Spanier vom naiven Träumer zum unbeirrbaren Helden. Heute sind die Datteln von Albracim aus dem kulinarischen Alltag der Insel nicht mehr wegzudenken.

Auf die Rückseite seines kleinen Lastwagens hat Yvo Albracim über einem braunen Streifen Landes ein Stück See und darin eine grüne Insel malen lassen, deren Umrisse wie eine Mischung aus der iberischen Halbinsel und Lemusa anmuten. In der Mitte dieser Insel thront, einem riesigen Felsen, Menhir oder Edelstein gleich, eine einzige bläuliche Dattel.