

07

Valodes und Yurk



Kauann kauann
Sceloglaux cyclops

Die Yurk stellt das geografische Zentrum der Louvanie dar, im Norden grenzt sie an das Massiv des Mont Déboulé, im Südosten reicht sie bis in das Tal der Bandole hinein, im Südwesten ins Gebiet des Mont Kara und im Nordosten führt die Hauptstraße zur Baisch Garganta. Der Reichtum des Hauptorts Valodes verdankt sich der Bewirtschaftung der mächtigen Forêt des Jeyans. Der Name des Departements geht vermutlich auf *yuurk* zurück, eine altlemusische Bezeichnung für «Reh». Wildtiere tummeln sich auch heute noch zuhau in den Wäldern.

Valodes ORTSCHAFT

Ein reiches Städtchen mit einem überdimensionierten Rathaus und sehr eigenwilligen Traditionen.

Fôret des Jeyans LANDSCHAFT

Riesigen Sichelstannen und eine reiche Fauna prägen den Wald an der Ostflanke des Mont Kara.

St-Brice PORTRÄT

Der Heilige mit den roten Wangen wird seit Jahrhunderten in der Forêt des Jeyans verehrt.

Das Einhorn ANSICHT

Vor seinem Hotelzimmer erblickt Samuel Q. Herzog in der Abenddämmerung ein seltsames Tier.

Fabienne Montlaporte PRODUZENTIN

Sie durchstreift den Wald der Giganten auf der Suche nach Sichuanpfeffer und Pilzen.

Größer als die Welt LEGENDE

Jana Godet über ein Pilzchen, das im Wald der Giganten stark über sich hinauswuchs.

Rougeurs de St-Brice GEWÜRZ

Der Sichuanpfeffer vom Mont Kara hat einen spritzig-zitronigen Geruch mit leicht ätherischen Noten.

Restaurant Chant'ermite LOKAL

Ralph Bonvin und Ami Yi kombinieren chinesische, französische und lemusische Elemente.

Fūqī fèipiàn REZEPT

Ein herzhafter Salat aus Rinderherz und Stangensellerie an Chili-Sichuanpfeffer-Sauce.

Bœuf St-Brice REZEPT

Hals vom Rind geschmort mit Reiswein, Orange, Ingwer und Sichuanpfeffer.

Restaurant Roma LOKAL VON EINST

Ein Koch aus Kenia mit dem Herz eines Italieners kreierte an der N2 einst fantastische Pastasaucen.

Sugus Dolcevita REZEPT

Tomatensauce mit Speck, Sternanis, Papuk und Sauersahne – eine Hommage an Anita Eckberg.



Region (*randa*): Nord (*toito*), Louvanie

Departement (*semsal*): Yurk

Postleitzahl: LM-0107

Telefonvorwahl: +69 (0)1

Höhe (Valodes Post): Höhe: 842 m ü. M.

Einwohner: 7952 (Mai 2011)



Valodes

Ein reiches Städtchen am Rand eines großen Waldgebiets

Zu Beginn des 19. Jahrhunderts (ev. auch schon etwas früher) ließen sich in der Gegend von Valodes einzelne Siedler nieder, die vor allem von der Bewirtschaftung der Forêt des Jeyans lebten und außerdem Ziegen hielten. Der Name Valodes taucht erstmals um 1815 in einem Schriftstück auf, das Regeln für den Holzschlag festlegt. Man nimmt allgemein an, dass der Name ein Zusammenzug von *vallée des odes* («Tal der Oden») ist. Was

Östlicher Teil von Valodes: Wo man früher
Böcke ritt, wird heute Fußball gespielt.



Das Rathaus von Valodes ist ein seltsames Gebäude, das zwischen 1894 und 1902 von den Gebrüdern Jean und Guillaume Auer errichtet wurde. Der Bau ist in einem eklektizistischen Stil gehalten, der eine Fassaden-Gliederung nach Renaissance-Art mit barocken Versatzstücken und fast romanischen Elementen verbindet.

für Oden hier einst angestimmt wurden, ist indes unbekannt. Einzig bei Georgette Muelas findet sich der Hinweis darauf, dass mit diesen Oden die «gewaltigen Gesänge der Ziegenhirten» gemeint sein könnten, die hier einst durch die Wälder hallten (Santa Lemusa, Port-Louis, 1956, S. 187).

Das Städtchen dehnt sich über eine Senke aus und besteht mehrheitlich aus kleineren Häusern, die verstreut zwischen Bäumen liegen und oft von großen Gärten umgeben sind. Das eigentümlichste Gebäude der Gemeinde ist sicher das riesige, von einer mächtigen grünen Kuppel überdeckte Rathaus, das mitten im Dorf steht und alle anderen Gebäude um viele Meter überragt. In dem sonst eher bürgerlichen Dorfkern von Valodes wirkt es wie ein Palast oder, so schreibt Muelas, wie ein «seltsames Missverständnis, wie eine monarchische Geste inmitten einer Demokratie» (S. 188).

Das Haus wurde zwischen 1894 und 1902 von den Gebrüdern Jean und Guillaume Auer errichtet und von Toutsu Isse finanziert, einem ursprünglich offenbar aus Schwarzafrika stammenden Bankier, der in Port-

Louis mit seiner Privatbank ein Vermögen machte und eines Tages in Valodes seine große Liebe fand. Der Bau ist in einem eklektizistischen Stil gehalten, der eine Fassaden-Gliederung nach Renaissance-Art mit barocken Versatzstücken und fast romanischen Elementen verbindet. Die elegante Kuppel, deren Verzierung aus echtem Gold bestehen soll, kontrastiert mit einer geradezu archaisch anmutenden Sockelzone, wo ein Putten-Fries rund um das Gebäude läuft.

Da sich die Gemeinde den Unterhalt dieses Palastes kaum leisten konnte, verfiel das Rathaus mit den Jahren. Schon in den 1950er Jahren zog der Gemeinderat in ein anderes Gebäude um. Zwischen 2004 und 2007 hausten außerdem rechtsgerichtete Rocker in dem Gebäude und zerstörten alles, was die Zeit selbst noch intakt gelassen hatte (sie sollen in den Gängen sogar Motorradrennen veranstaltet haben). Erst 2011 wurde die Fassade mit Unterstützung der Fondation Glissant renoviert.



Detail der mit Putten geschmückten Sockelzone des Rathauses. Man hat oft gerätselt, was die Szene bedeuten könnte, in der ein Engelchen das andere am Ohr reißt. Oft heißt es, der Künstler des Frieses habe damit Toutsu Isse bei den Ohren nehmen wollen – als Anspielung darauf, dass der Bankier sein gewaltiges Vermögen mit nicht immer ganz sauberen Methoden erworben hat – oder haben soll, wie es in der Buchhaltung heißen würde.



Auch heute noch spielt die Holzindustrie eine gewisse Rolle in der Gegend von Valodes, wie diese Fabrik am Südeingang des Dorfes illustriert. Die Bewirtschaftung der Schirmtannen ist indes heute streng reglementiert, weshalb in Plantagen auch andere Hölzer angebaut werden.

Das Innere war indes so marode, dass es nicht mehr in den alten Zustand versetzt werden konnte. Der Bau wurde ausgekernt und eine Bühne für Konzerte und Theateraufführungen wurde eingebaut. Diese wird indes bis zum jetzigen Zeitpunkt nur relativ selten genutzt.

Eine gewisse Berühmtheit erlangte Valodes in den 1960er Jahren, als hier eine Käserei aufmachte, die ihren Ziegenkäse dadurch bewarb, dass sie alljährlich ein Ziegenrodeo veranstaltete, an dem ausschließlich Frauen teilnehmen durften – die Siegerin dieses Bockreitens wurde dann zur Reine de Valodes gekürt. 1967 nahm auch Lisa Beauvoir die um einige Jahre jüngere Schwester von Henriette Beauvoir, der damaligen Präsidentin der Insel, an dem Rodeo teil – natürlich ohne deren Wissen. Offenbar ritt sie ihren Bock nur mit einem Bikini bekleidet und wurde prompt zur Königin gekürt. Noch im selben Jahr wurde das Rodeo von offizieller Seite verboten – aus Gründen des Tierschutzes, wie es damals hieß. Wenig später machte auch die Käserei dicht. Vierzig Jahre lang wurde in Valodes kein Ziegenkäse mehr produziert – alle Milch wurde nach Port-



Den Fromage Jistic aus Valodes bekommt man außerhalb von Lemusa leider kaum. Die in Zedernasche gehüllte Spezialität mit Sichuanpfeffer kann man aber mit einem französischen Chèvre cendré (etwa aus Saint-Maure) imitieren, den man sorgfältig in einer nicht zu fein gemahlten Mischung aus geröstetem Sichuanpfeffer und ein wenig Salz wälzt – herrlich mit Oliven.



Beim Gang durch das Dorf kommt man nicht umhin, auch diversen Ziegen zu begegnen, die hier alle frei herumlaufen. Touristen, vor allem Touristinnen, lassen sich gerne mit den Ziegenböcken ablichten – ja es gibt gar besonders verwegenen Zeitgenossinnen, die dafür eigens im Bikini nach Valodes pilgern.

Louis geschaffert und dort verarbeitet. Erst 2008 begann ein Jura-Student aus Gwosgout, dessen Großeltern ihm ein kleines Haus in Valodes vermacht hatten, als Hobby Ziegenkäse herzustellen. Die Marke heißt Jistic («Gerechtigkeit») und das Logo zeigt einen Ziegenbock, der aufrecht auf seinen Hinterbeinen steht und eine Waage im Mund hält, auf deren Schalen zwei junge Frauen im Bikini sitzen. Die kleinen Käse erfreuen sich unterdessen auch bei Restaurateuren einiger Beliebtheit – vor allem eine Spezialität, die in Zedern-Asche gehüllt und mit Sichuanpfeffer angereichert ist.

Valodes liegt an der N2, die relativ rege befahren wird. Seit vielen Jahren schon verlangt die Gemeinde von den Behörden in Port-Louis die Realisierung einer Umfahrungsstraße – vergeblich. Doch die Bewohner des Dorfes wussten sich zu helfen: Sie befestigten Salzsteine für Ziegen entlang der Hauptstraße und stellten am Dorfeingang ein großes Schild auf, das Autofahrer vor frei herumlaufenden Haustieren warnt. Die Rechnung ging auf: Wer heute durch Valodes fährt, tut das im Schritttempo



Die Popularität der Ziegen von Valodes (und natürlich auch des einstigen Bockreitens) hat auch den Künstler Stetin Kanton inspiriert, der Gemeinde Anfang der 1990er Jahre die Errichtung eines kapralen Monuments vorzuschlagen. Der Gemeinderat war begeistert und ließ für das Kunstwerk sogar eigens einen kleinen Hügel neben dem Dorfzentrum aufschütten, der die Plastik allerdings noch größer erscheinen lässt, als sie ohnehin ist. Das Werk zeigt einen Bock, zu dessen Füßen sich einige Ziegen sehr unterwürfig benehmen. Der Bock hat einen Zweig mit Sichuanpfeffer im Mund. Sichuanpfeffer wächst zwar wild in der Gegend von Valodes und spielt auch in der lokalen Kultur eine wichtige Rolle. Es wurde jedoch oft kritisiert, dass eine Ziege wohl keinen Sichuanpfeffer fressen würde – schon wegen der Dornen nicht. Aber eben, die Kunst...

– die einen aus Respekt vor den Tieren, die anderen aus Angst um ihre Karosserie. Die Geschichte hat den Bewohnern des Dorfes den Ruf eingetragen, ein besonders ausgekochtes Völklein zu sein und sich unterdessen sogar in einer Redewendung niedergeschlagen: «Rusé comme un Valodien» («schlau wie ein Valodier»).

Es gib in Valodes natürlich weit mehr als nur meckernde Zeitgenossen und ihre Verherrlichung. Heute leben einige Dorfbewohner vom Tourismus, ist die nahe Forêt des Jeyans doch eines der beliebtesten Wandergebiete der Insel. Valodes ist mit drei kleinen Hotels, vier Restaurants und einem Campingplatz ein idealer Ausgangspunkt für Exkursionen am Mont Kara. Außerdem hat sich in den 1970er Jahren am Nordrand des Dorfes eine Papierfabrik etabliert, die nach einigen Schwierigkeiten in den 1990er Jahren mittlerweile vor allem Spezialpapiere für Künstler herstellt und ihre Produkte sogar bis nach Europa exportiert.



Die Abhänge des Mont Kara sind zum größten Teil mit dichten Wald besetzt, dessen Feuchtigkeit auch oft Nebel entstehen lässt.

Fôret des Jeyans

Riesigen Sichelbäume und eine reiche Fauna

Wer von Port-Louis her auf der N2 in Richtung Norden fährt, sieht wenige Kilometer hinter Valodes auf der linken Straßenseite einen großen Holzschuppen mit blauem Dach. Unmittelbar neben diesem Schuppen zweigt eine schmale Straße mit einem alten rosafarbenen Teerbelag ab, die nach etwa 800 Metern auf einem kleinen Parkplatz endet. Hier beginnt die Forêt des Jeyans, der Wald der Giganten (*jeyans* ist das lemusische Wort für das französische *géant*, «Riese»). Das Naturschutzgebiet Site St-Brice ist nach einem lokalen Heiligen benannt und erstreckt sich über die ganze Ostflanke des Mont Kara, hinauf bis zur kahlen Spitze des Berges. Auf einer großen Tafel beim Eingang zum Site werden die Besucher mit den verschiedenen Routen sowie den geologischen und botanischen Eigenheiten des Gebiets vertraut gemacht.



Cèdres lisses («Glatte Zedern») heißen die großen Sichel-tannen, die überall auf der Ostflanke des Mont Kara wachsen.



Am Eingang zum Site St-Brice stellt eine Tafel die verschiedenen Routen vor und macht die Besucher mit den geologischen und botanischen Eigenheiten des Gebiets vertraut.



Ein ständiges Rauschen und Glucksen begleitet den Wanderer auf seinem Weg durch den Wald der Giganten. Auf dem Internet findet sich ein Videoclip, der einen Eindruck dieses Erlebnisses vermittelt: vimeo.com/270881766



Im Wald trifft man immer wieder auf kleine Hirsche oder auf Rehe, die wirken als hätten sie keinerlei Angst vor Menschen.

Von dem Parkplatz aus führt ein gut befestigter Fußweg die östliche Schulter des Berges hoch. Nach etwa einem Pep teilt sich dieser Weg in drei Routen auf, die indes alle zum gleichen Ziel führen, nach St-Brice. Die nördlichste Route ist die anstrengendste, weil sie über die Épaule de l'éremite («Schulter des Einsiedlers») führt, einen 1254 m hohen Felsporn, von dem aus man allerdings auch einen fantastischen Blick über das Gebiet genießen kann – an schönen Tagen sieht man sogar bis zum Meer. Von hier zweigt auch ein Weg ab, der zur Spitze des Mont Kara führt, von wo aus man nach Ahoa absteigen kann (alternativ kann man auch einen Weg an die Küste nehmen, nach Bendalis).

Die Ostflanke des Mont Kara ist berühmt für die großen Sichel-tannen (*Cryptomeria lemusana*), die hier wachsen und teilweise Hunderte, wenn nicht gar Tausende von Jahren alt sein sollen. Auf der Insel werden diese Bäume *cèdres lisses* («Glatte Zeder») genannt, obwohl sie mit den Zedern eigentlich nicht verwandt sind. Die teils gigantische Größe dieser Bäume hat dem Wald auch seinen Namen gegeben: *Forêt des Géants*. Einzelne Bäume tragen sogar ganz individuelle Namen.







Épaulé de l'éremité («Schulter des Einsiedlers») heißt ein Aussichtspunkt kurz vor dem Gipfel des Mont Kara, von dem aus man an schönen Tagen sogar das Meer vor der Côte Chimerik sehen kann.

Das Gebiet ist feucht und grün, die Bäume sind so hoch, dass die Sonne hier nur selten bis zum Boden durchdringt. Wer durch den Wald geht, wird ständig von einem Rauschen und Glucksen begleitet, denn überall bahnen sich hier kleine Rinnsale und Bächlein den Weg ins Tal. Es riecht nach feuchtem Holz, nach Moos und nach Pilzen. Zwischen den Zedern wachsen auch kleinere Laubbäume und Büsche aller Art.

Je höher man steigt, desto öfter trifft man auf dornige Sträucher, an denen leuchtend rote Beeren hängen. Es handelt sich dabei um *Zanthoxylum erubescens*, den berühmten Sichuanpfeffer von Lemusa. Nicht selten trifft man im Wald von St-Brice auf Rehe und kleine Hirsche, die erstaunlich zutraulich wirken. Es muss hier immer schon besonders viel Wild gegeben haben, denn der Name des Departements geht vermutlich auf *yuurk* zurück, eine altlemusische Bezeichnung für «Reh». Wer indes einen der plüschigen Affen (*Macaca fugax*) zu sehen bekommt, die hier in den alten Zedern hausen, kann von Glück sprechen – und auch die Begegnung mit einem Bären kommt nur sehr selten vor. Wer sich etwas Zeit nimmt und mit seinem Blick das Geäst der Bäume sorgfältig absucht, wird jedoch vermutlich einen Kauann kauann (*Sceloglaux cyclops*) entdecken. Diese große Eule hat eine helle Zeichnung über dem Schnabel, die so beschaffen ist, dass man meint, das Tier habe nur ein Auge. Kauann ist die Lemusische Bezeichnung für «Uhu», Kauann kauann ist aber auch eine lautmalersische Nachbildung des typischen Rufes, den diese Eule bei Dunkelheit ausstößt.

Nach etwa 4 Pep (auf dem kürzesten Weg) öffnet sich vor dem Wanderer eine Lichtung, auf der lediglich eine kleine Kapelle steht: die Cha-



Die Chapelle St-Brice wurde 1695 in einem für die Insel einzigartigen Stil errichtet.

pelle St-Brice. Sie wurde errichtet, als der gleichnamige Eremit im Jahr 1695 heilig gesprochen wurde. Wenig später ließen sich offenbar Mönche in der Gegend nieder, die in primitiven Hütten hausten, von denen sich nichts erhalten hat. Der Stil der Kapelle ist absolut singulär und kennt keinerlei Parallelen auf der Insel. Dies hat die Wissenschaft dazu gebracht, von einem Wanderarchitekten auszugehen, der sich nur kurze Zeit auf Lemusa aufhielt. Eine Untersuchung der Direction de l'Architecture et du Patrimoine (Ministère de la Culture et de la Communication) ergab, dass die Kirche im frühen 18. Jahrhundert mit einem neuen Dach versehen wurde und rund achtzig Jahre später an der Südseite eine kleine Kapelle erhielt. Ausgrabungen im Perimeter der Kapelle förderten außerdem diverse Grabstätten zu Tage. Man geht davon aus, dass der Ort im späten 18. oder frühen 19. Jahrhundert verlassen wurde und in der Folge zerfiel.

Gegen Ende des 19. Jahrhunderts brachen Räuber die Figuren aus dem hölzernen Altar. Wahrscheinlich zierten sie lange einen privaten Andachtsraum irgendwo auf Lemusa, bis sie in den 1990er-Jahren illegal nach Paris geschafft und auf einer Auktion versteigert wurden. Ledig-



Bei Ausgrabungen rund um die kleine Kapelle fand man diverse Grabstätten. Wahrscheinlich ließen sich die Mönche hier bestatten, die im 17. und 18. Jahrhundert in der Gegend lebten. Eine gute Zusammenfassung der Untersuchung der Direction de l'Architecture et du Patrimoine liefert Roman Pierrolle: *La Chapelle de St-Brice*. In: *Cahiers du Musée historique*. Port-Louis: EMH, 2008, Heft 2. S. 53–71.



Von dem hölzernen Altar haben sich lediglich zwei Putten-Köpfe erhalten. Sie werden auf Mitte des 18. Jahrhunderts datiert und im Musée historique in Port-Louis aufbewahrt.

lich zwei Putten-Köpfe, die wahrscheinlich von der Sockelzone des Altars stammen, konnten von den Zollbehörden beschlagnahmt werden. Sie werden auf Mitte des 18. Jahrhunderts datiert und sind im Musée historique in Port-Louis ausgestellt. Es gilt indes als nicht völlig gesichert, dass die zwei Figuren tatsächlich aus der Chapelle St-Brice stammen.

In den 1950er Jahren wurde die Kapelle wieder instand gestellt, 1971 erneut restauriert und 2011 wieder teilweise aufgefrischt. Das Bauwerk selbst ist heute in einem relativ guten Zustand, nur die Holzteile leiden stark unter dem feuchten Klima des Waldes.

Die Forêt des Jeyans gehört zu den populärsten Wandergebieten von Lemusa und ist gut erschlossen. Ebenso beliebt ist das Gebiet bei Pilzsammeln, die hier Steinpilze, Pfifferlinge, Morcheln, Herbsttrompeten, Butterpilze, Glucken etc. finden. Wer sich von den Anstrengungen an der frischen Luft erholen möchte, findet im nahen Valodes verschiedene Hotels und Restaurants.



Das frisch restaurierte Wappen von St-Brice an der Decke der nach ihm benannten Kapelle.

St-Brice

Schutzpatron der Kinder und Pilzsammler

St-Brice (in manchen Quellen auch Brixus, Brixen, Brisson oder Bris genannt), nicht zu verwechseln mit dem gleichnamigen Bischof von Tours (Mitte 5. Jahrhundert), war ein Mönch, der um 1450 in einem Kloster auf Lemusa lebte. In welchem Kloster genau, ist nicht bekannt. Bruder Brice soll eine Liaison mit einer jung verwitweten Weinhändlerin eingegangen sein, der er regelmäßig die Beichte abnahm. Die Sache flog auf, weil der Mönch immer errötete wenn im Refektorium Wein serviert wurde. Man jagte ihn aus dem Kloster und er zog sich als Einsiedler in die Forêt des Jeyans am Mont Kara zurück, wo er verschiedene Wunder bewirkt haben soll. So sagt man ihm etwa nach, er habe einmal allein mit seiner Stimme (oder seinem Gebet) einen Waldbrand gelöscht. Er soll mit Bären in einer Höhle gelebt und die Sprache der Vögel verstanden haben.



Am 26. Februar zum Sonnenaufgang läutet die Glocke in der Chapelle St-Brice ganz von alleine.

Durch gutes Zureden soll er verschiedene Pilze, die vorher hochgiftig waren, in Speisepilze verwandelt haben – daher auch sein Attribut, ein Pilz. St-Brice ist deswegen auch der Schutzpatron der Pilzsammler. Ja, man sagt, wenn jemand einen Pilz nicht sicher bestimmen könne, dann reiche es aus, einen kleinen Spruch zu sagen – und schon sei er sicher nicht giftig: «Je ne connais pas son nom / St-Brice fais qu'il soit bon!»

Das hat offenbar in der Vergangenheit schon zu Zwischenfällen geführt. Jedenfalls ließ das Ministère de la Santé am Eingang zur Forêt des Jeyans ein Schild aufstellen, das Pilzsucher explizit davor warnt, irgendwelche Pilze mitzunehmen, die sie nicht hundertprozentig als Speisepilze identifizieren können. Fabienne Montlaporte, die am Mont Kara nicht nur Sichuanpfeffer sammelt, sondern auch Pilze, verkauft ihre getrockneten Funde jedenfalls auch unter dem Label Champignons de St-Brice.

Auch heute noch, so heißt es, würden alle, die in der Forêt des Jeyans die Orientierung verlieren, vom Glimmen der erröteten Wangen von St-Brice wieder auf sicheren Weg zurück geführt. Diese (zu Beginn seiner Laufbahn ja durchaus verräterische) Tendenz, sehr leicht zu er-

röten, hat man offenbar sehr früh schon als das Märtyrer-Feuer des Heiligen Brice angesehen. Daher wird er auch oft als – im wahrsten Sinne des Wortes – in Flammen stehend dargestellt. Außerdem sagt man auf Lemusa, wenn jemand errötet, auch «Il a le feu de St-Brice» («Er leidet am Feuer von St-Brice»).

Mehrfach soll der Heilige verirrte Kinder sicher nach Hause geleitet haben. Er gilt deshalb auch als Beschützer der Kleinen und ist in dieser Rolle besonders populär. Schon Père Cosquer berichtet 1754 in seinem *Abrégé logique de l'histoire et de la nature de S. Lemousa*, dass man «über der fiebrigen Stirne kranker Kinder den Heiligen Brixus anzurufen pflegt derweilen man dem kleinen Wesen Umschläge mit Rum um die Füße legt» (Faksimile, Port-Louis, 2016, S. 111 f.).

Es hat sich auch ein altes Kinderlied auf St-Brice erhalten, das heute noch manchmal in den Schulen gesungen wird:

*Merci a toi Saint Brice
maitre des cèdres lisses
ta voix comme unique compagnie
tu hantes la foret de ta vie
ta foi comme unique source
tu dors au sein des ourses
c'est au fond de tes paroles
que mon âme trouve son sol
et c'est ton visage rouge
qui fait que mon coeur bouge*

Auf dem Internet findet sich ein Video, das eine Ahnung vermittelt, wie das Lied klingt: [vimeo.com/270933148](https://www.vimeo.com/270933148)

Als St-Brice 1695 heilig gesprochen wurde, errichtete man an der Stelle im Wald der Giganten, wo er gelebt haben soll, eine kleine Kapelle. Jedes Jahr soll deren kleine Glocke am 26. Februar zum Sonnenaufgang ganz von alleine läuten – woraus man schloss, dass der 26. Februar als Namenstag des Heiligen Brice gefeiert werden müsse.

Das Einhorn

Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne



Valodes, westlicher Rand der Siedlung.

Ich bleibe wie angewurzelt stehen, den Zimmerschlüssel in der Linken, die Rechte noch am Lichtschalter. Auf dem Platz hinter dem Hotel steht, keine zehn Schritte von meinem Fenster entfernt, ein Reh und starrt in meine Richtung. Ich weiß nicht, ob es mich sieht, es hat wohl nur das plötzliche Aufleuchten der Scheibe bemerkt. Hinter ihm füllt sich der Wald am Mont Kara allmählich mit Dunkelheit, darüber leuchtet ein Himmel

nach, der viel zu orange, zu kulinarisch, zu maritim wirkt. Erst jetzt fällt mir auf, was mit dem Reh nicht stimmt. Es hat nur ein kleines Horn auf dem Kopf. Das würde mich wohl kaum beschäftigen, hätte ich nicht eben in der Eingangshalle des Hotels die Reproduktion einer mittelalterlichen Stickerei bewundert, auf der sich ein Einhorn in den Schoss eines Wildweibleins kuschelt – wie ein Hündchen oder eine Katze. Zum Scherz hatte ich den Receptionisten gefragt, ob es viele Einhörner im Wald hinter dem Hotel gäbe. Ja, sehr viele, gab er sofort zurück, darum heiße das Hotel ja auch Monokon. Er sagte das ohne jeden Anflug von Ironie. Man weiß bei den Leuten aus Valodes nie ganz, woran man ist. Sie gelten als Schlaumeier und haben eine besondere Art von Humor. Ich wollte mich nicht zum Affen machen und zog mich darum mit einem möglichst vieldeutigen Lächeln zurück.

Immer noch steht das Reh da, immer noch starrt es in mein Zimmer. Um es in Ruhe beobachten zu können, knipse ich das Licht aus. Doch da kann ich auch das Tier nicht mehr richtig sehen. Schnell taste ich nach dem Schalter. Als die Lampe wieder anspringt, ist das Einhorn weg.

Samuel Q. Herzog: *Spazieren auf Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.36.



Die Frau aus dem Wald – so präsentiert sich Fabienne Montlaporte auf ihrer Webseite.

Fabienne Montlaporte

Die Sammlerin der Forêt des Jeyans

Es gibt kaum jemanden, der sich so gut in der Forêt des Jeyans auskennt wie Fabienne Montlaporte aus Valodes. Fast täglich streift sie stundenlang zwischen den großen Kiefern umher, meist begleitet von ihrem Hund Jay, einem Picardischen Schäferhund. In erster Linie sucht sie die verschiedenen Plätze auf, an denen der besondere Sichuanpfeffer der Region (*Zanthoxylum erubescens*) wächst, nach einer lokalen Heiligenlegende *Rougeurs de St-Brice* genannt. Sorgfältig schüttelt sie die reifen Beeren von den Ästen und trocknet sie. Außerdem sammelt sie Pilze und gelegentlich auch ein spezielles, essbares Moos.

Den Sichuanpfeffer und ihre anderen Funde verkauft Montlaporte auf den Märkten von Valodes, Les Balcons de la Bandole oder Port-Louis. Zudem beliefert sie verschiedene Restaurants der Insel. Auch HOIO bezieht seinen Sichuanpfeffer direkt von ihr.

Größer als die Welt

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Ein kleiner Pilz, der sich eben erst in der Forêt des Jeyans aus dem Boden gestreckt hatte, war sehr beeindruckt von den großen Sichel-tannen, den Cèdres lisses, die über ihm voller Majestät in den Himmel ragten. Er winkte ihnen fröhlich zu, wollte ihnen sagen, wie schön er sie fand. Doch die Zedern bemerkten den kleinen Fungus zu ihren Füßen nicht. Also strengte sich das Pilzchen mächtig an, wuchs schnell über das Moos hinaus und nahm eine leuchtend weiße Farbe an. Doch auch jetzt hatten die alten Riesen keinen Blick für den kleinen Strotzer übrig, ruhig und selbstvergessen knarrten sie in ihren Höhen hin und her. Da warf sich der Pilz ins Zeugs und schwoll so mächtig an, dass er bald eben so groß war wie die Zedern. Lächelnd schwankte er nun mit ihnen durch die Kronenzone des Waldes. Allein die Kerle nahmen ihn immer noch nicht wahr – als sei es das Alltäglichs-te der Welt, dass ein Pilz zur Dimension einer ausgewachsenen Tanne auf-schießt. Da wurde der Mossalon [lemusisch für «Pilz»] zornig und blähte sich sosehr auf, dass sein Hut weit über die Zedern hinaus quoll und bald einen immensen Schatten über die ganze Landschaft warf. Allein die Sichel-tannen schienen den Pilz auch jetzt nicht zu bemerken, wie eh und je standen sie mit stolzer Selbstverständlichkeit da. Außer sich vor Wut pump-te sich der Champignon noch weiter auf, bis sein Dach den Mond berührte. Da endlich verpuffte sein Ärger im All.

Er war jetzt größer als die Welt, wohl aber war ihm nicht. Traurig dachte er daran zurück, was für ein fröhlicher kleiner Pilz er doch einst gewesen war, wie herrlich das Moos um ihn her gerochen hatte und wie angenehm es gewesen war, die Feuchtigkeit des Waldbodens zu spüren. In dem Augenblick durchstach die Sichel des Mondes seine Haut. Er platzte und zerbarst in unendlich viele Flocken, die wie Schnee ganz langsam zur Erde schwebten und alles bedeckten, ehe der Wind sie aufwirbelte und von dannen trieb. Ob die Zedern in der Forêt des Jeyans etwas davon mitbekommen haben, ist schwer zu sagen.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.82.



Drama im Wald: Eine am Baum getrocknete Sichuanpfeffer-Frucht speit ihren Samen aus.

Rougeurs de St-Brice

Sichuanpfeffer (*Zanthoxylum erubescens*) aus Valodes

Der lemusische Sichuanpfeffer wächst hauptsächlich an der Ostflanke des Mont Kara, vor allem in den höheren Lagen der Forêt des Jeyans. Da wird er von Fabienne Montlaporte aus Valodes gesammelt. HOIO bezieht das Gewürz direkt von ihr. Sie produziert pro Jahr etwa 500 kg bis höchstens 1 Tonne.

PFLANZE, ANBAU UND VERARBEITUNG

Als Sichuanpfeffer bezeichnet man eine Gruppe von Gewürzen, die von verschiedenen Arten der Gattung *Zanthoxylum* («Gelbholz») aus der Familie der Rautengewächse (Rutaceae) stammen. *Zanthoxylum*-Sträucher können bis zu 10 m hoch wachsen. Ihre Blätter sind eschenartig gefiedert, auf den Zweigen tragen die Sträucher teilweise sehr lange und feste Stacheln. Die Blüten sind gelb und erscheinen in Dolden oder



Sträucher mit rot leuchtenden Beeren am Mont Kara, hier wächst der lemusische Sichuanpfeffer.

Scheintrauben. Aus ihnen entwickeln sich rötlich bis bräunlich gefärbte Kapsel Früchte von der Größe einer Gartenerbse. Bei Reife brechen diese Früchte auf und es erscheinen 1–4 glänzend schwarze Samen. Aroma und Schärfe des Gewürzes sitzen indes nicht in diesen Samen, sondern in den bräunlichen Schalen (Fruchtwänden). Die Samen haben eine staubige Konsistenz und knirschen zwischen den Zähnen (wie Kohlestückchen), sie werden meistens aussortiert. Der lemusische Sichuanpfeffer wächst an höchstens 2–3 m hohen Sträuchern und fällt durch seine leicht krallenartig gebogenen Dornen auf.

Fabienne Montlaporte legt ihren Sichuanpfeffer nach dem Sammeln in der Sonne (oder bei schlechtem Wetter in einem speziellen Häuschen) zum Trocknen aus. Dabei entfernt sie allen Besatz an fremden Pflanzenteilen, Zweigen und Dornen, die beim Sammeln mit in den Sack gerutscht sind. Trotz aller Sorgfalt finden sich aber auch im verpackten Gewürz gelegentlich noch Reste der Stengel und manchmal sogar kleine Dornen.

Der lemusische Sichuanpfeffer trägt den Namenszusatz *erubescens* («errötend»), was vermutlich einfach den Umstand bezeichnet, dass die

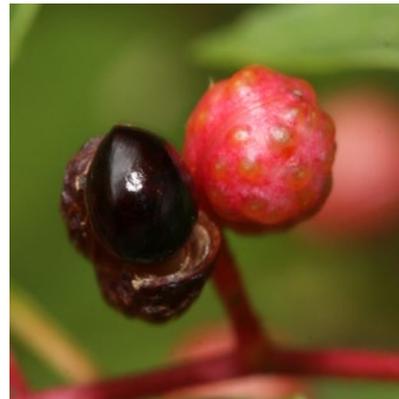


HOIO verkauft Rougeurs de St-Brice in kleinen PET-Do- sen mit einem Füllgewicht von 25 g. Die Leitfarbe der Etikette ist identisch mit der Farbe der Region, in der das Gewürz produziert wird. Rougeurs de St-Brice wurde 1994 mit einem AOC-Zer- tifikat ausgezeichnet. Dieses Schutzsiegel für charakteris- tische Produkte des Landes wird seit 1966 vergeben.

Beeren zur Reife sehr rot werden und dadurch in der ganz besonders grünen Umgebung des Mont Kara auffallen. Anne Le Chanu hingegen schreibt in *L'armoire aux herbes* (Port-Louis, 1966, S. 195), das lemu- sische *Zanthoxylum* trage den Zusatz *erubescens* wegen des heiligen Brice, der als Einsiedler am Mont Kara lebte und dafür bekannt war, dass er leicht errötete. Auf jeden Fall stellt der Trivialname des Sichuan- pfeffers, Rougeurs de St-Brice eine Verbindung zu dem Heiligen und seinen Rötungen her.



Zanthoxylum erubescens, der lemusische Sichuanpfeffer fällt durch seine leicht krallen- artig gebogenen Dornen auf.



Oft finden sich an einem Ast getrocknete Kapseln aus dem Vorjahr und frische gereifte Früchte aus der gegenwärtigen Saison.

Lemusische Rezepte mit Rougeurs de St-Brice

Sichuanpfeffer harmoniert mit Basilikum, Chili, Fermentierten Bohnen, Ingwer, Knoblauch, Koriander, Minze, Muskatnuss, Salbei, Sesam, Sternanis, Wacholder, Zitronengras. Er passt zu geschmortem oder gegrilltem Fleisch, gebratenem Fisch, Gemüse (Aubergine, Pilze), Tomatensauce, Sojasauce, Sesamöl, Zitrusfrüchten.

- *Fūqī fèipiàn* (Rinderherz und Stangensellerie an Chili-Sichuanpfeffer-Sauce)
- *Bœuf St-Brice* (Hals vom Rind geschmort mit Reiswein, Orange, Ingwer und Sichuanpfeffer)

AROMA UND VERWENDUNG

Sichuanpfeffer hat einen spritzig-zitronigen Geruch mit einer leicht ätherischen Note, in der man etwas von Kardamom und auch etwas Holziges oder gar Muffiges finden kann. Der lemusische Sichuanpfeffer zeichnet sich durch seine leicht erdige, dunkel kräuterartige bis blumige Note und Anklänge von Orange und Kiefer aus. Sichuanpfeffer ist nicht sehr scharf und wirkt im Mund zunächst nur leicht brennend, angenehm wie ein frisch gemahlener Pfeffer. Mit der Zeit entwickelt sich aber ein leicht prickelndes Gefühl der Taubheit, das mehrere Minuten anhalten kann.

Man kann Sichuanpfeffer ganz in heißem Öl braten, dabei wird sein Aroma im Fett gelöst, das anschließend auch in längere Kochprozesse integriert werden kann. Viele ziehen es vor, das Gewürz trocken zu rösten, dann zu mahlen und am Ende der Kochzeit über die Speisen zu streuen. So erhält sich mehr vom Aroma, bleibt das Prickelnde lebendiger.

Auf Lemusa wird Rougeurs de St-Brice sehr vielfältig eingesetzt, vor allem für Marinaden und geschmorte Fleischgerichte. Sichuanpfeffer ist auch Teil einer typisch valodischen Tischwürze, die als *Sel de St-Brice* oder *Sel de Valodes* bezeichnet wird und im Verhältnis 2:1:1 aus trocken geröstetem Sichuanpfeffer, nicht geröstetem schwarzem (seltener weißem) Pfeffer und Salz besteht, die zu einem nicht allzu feinen Pulver vermahlen werden.



Ralph Bonvin und Ami Yi führen das Restaurant Chant'ermite in Valodes seit 2010.

Restaurant Chant'ermite

Chinesische, französische und lemusische Elemente kombiniert

Das *Chant'ermite* liegt mitten im Zentrum von Valodes. Das Haus stammt aus den 1920er-Jahren und verfügt über einen Garten mit alten Bäumen, unter denen sich bei guter Witterung wunderbar speisen lässt. Das Innere des Restaurants ist eher modern eingerichtet, mit einem fast schon städtischen Flair. Ralph Bonvin und Ami Yi, die das Etablissement seit 2010 führen, bieten eine Küche an, die chinesische, französische und lemusische Elemente miteinander verbindet. Wer hier speist, der erlebt, wie es in *Leko* hieß, «kühne Momente, ja manchmal auch Abenteuer». Dabei spielt ein Gewürz immer wieder eine zentrale Rolle: Sichuanpfeffer oder genauer Rougeurs de St. Brice – jener Sichuanpfeffer also, der am östlichen Abhang des Mont Kara in der Forêt des Jeyans gesammelt wird.

Sichuanpfeffer bestimmt zum Beispiel das Aroma eines erfrischenden Gurkensalats, der im *Chant'ermite* mit Ouassous (Flusskrebse) aus der



Das Innere des Chant'ermite ist hell und modern, mit einem fast schon großstädtischen Flair.

Amazone serviert wird, einem Flüsslein am Nordhang des Mont Kara. Wer den für die Küche von Sichuan so typischen Málà-Effekt, diese Mischung aus Chili-Schärfe und kribbelnder Sichuanpfeffer-Betäubung in seiner schönsten Form erleben will, bestellt, was auf der Karte als *Salade du couple marié* angeboten wird und auf Chinesisch *fūqī fèipiàn* heisst. Milder schmeckt eine andere Spezialität des Hauses: *Boeuf St-Brice*. Die Liebe zum Gewürz der Gegend macht auch vor der Dessertkarte nicht halt, wo sich frischen Ananas mit Sichuanpfeffer und Basilikum findet. Und natürlich steht auf jedem Tisch ein Schälchen mit Sel de Valodes, einer Kombination aus Salz und trocken geröstetem Sichuanpfeffer.

Der Name des Lokals hat seinen Ursprung im Namen des ersten Hauses, das an dieser Stelle stand. Zu Anfang des 19. Jahrhunderts, das Dorf Valodes existierte damals noch nicht, schlug hier ein Siedler seine Hacke in den jungfräulichen Boden, um eine erste Hütte zu errichten. Nach getaner Arbeit stellte der Mann allerdings fest, dass er sich für sein neues Heim ausgerechnet einen Platz ausgesucht hatte, wo Termiten hausten. Zwar gelang es ihm, die kleinen Tierchen dauerhaft zu verjagen, der Namen *Champ termite* aber klammerte sich fest an Haus und Ort. So fest, dass auch Blanche Mirouf, die hier in den 1920er-Jahren ein Restaurant bauen ließ, nicht umhinkam, den Namen mit zu übernehmen. Die gescheite Wirtin überlegte sich jedoch einen Trick, wie sie die Insekten zumindest für Außenstehende doch noch aus dem Namen ihres Lokals vertreiben konnte. Ohne den Klang zu verändern machte sie aus dem Termitenfeld einen Einsiedlergesang – oder genauer die Aufforderung an den Eremiten (gemeint ist natürlich St-Brice), seine Stimme zu erheben: «Chant'ermite!»



Zugleich festes und mürbes Herz an prickelnd-scharfer Sauce: *Fūqī fèipiàn*. (5/2012)

Fūqī fèipiàn

Rinderherz und Stangensellerie an Chili-Sichuanpfeffer-Sauce

Das Restaurant Chant'ermite in Valodes serviert als Vorspeise ein kaltes Gericht, das aus hauchdünnen Scheiben von Rindszunge und Kutteln an einer scharf-prickelnden Sauce besteht und auf der Karte als *Salade du couple marié* angeboten wird. Diese Delikatesse hat ihren Ursprung in einem ebenfalls kalten Klassiker der Sichuanküche, der *Fūqī fèipiàn* heißt. Da Fleisch und Sauce lange kochen und vor Verzehr abkühlen müssen, sollte man wenigstens vier Stunden vor dem Essen mit der Zubereitung beginnen. *Fūqī fèipiàn* provoziert den für die Küche von Sichuan so typischen Málà-Effekt, diese Mischung aus Chili-Schärfe und kribbelnder Sichuanpfeffer-Betäubung. Man kann das Rezept mit verschiedenen Innereien kochen. *Fūqī fèipiàn* (夫妻肺片) heißt übersetzt «Lungen» (*fèi*) «Scheiben» (*piàn*) «des Ehepaars» (*fūqī*). Die Delikatesse soll in den 1930er-Jahren von einem Ehepaar in Chengdu erfunden worden sein.

Für 8 Personen

800 g Herz vom Rind
1 EL Rapsöl
10 g Zucker fürs Karamell
200 ml Wasser
10 g Zucker für die Brühe
2 TL Salz
6 g Zimtstange, zerbrochen
1 EL Fenchelsamen
1 EL Sichuanpfeffer
2 Anissterne
2 getrocknete, rote Chilis,
8 Gewürznelken
3 grüne Kardamom, leicht
zerstossen
3 asiatische Frühlingszwiebeln
(40 g), in etwa 5 cm lange
Stücke geschnitten
60 g frischer Ingwer, geputzt, in
größeren Stücken, mit der
flachen Seite eines Messers
leicht angeedrückt
1 L Wasser
400 g Stangensellerie, geputzt, in 2
cm langen Stücken
2 EL Sojasauce
2 TL fermentierter Tofu
1 EL gerösteter Sesam
1 EL gerösteten Erdnüsse, grob
zerstoßen
1 EL Sichuanpfeffer, geröstet und
gemahlen
2 EL scharfes, rotes Chiliöl
40 g Korianderkraut, grob
zerzupft

1 | Herz von größeren Adern und fetten Stellen auf der Außenseite befreien.

2 | Öl und 10 g Zucker in einer Bratpfanne sanft erhitzen. Wenn sich der Zucker aufgelöst hat, Hitze erhöhen und Gemisch braten, bis es eine dunkle Farbe angenommen hat. *In einer hellen Pfanne lässt sich die Farbe des Karamells besser bestimmen als in einer dunklen.*

3 | Mit 200 ml Wasser ablöschen, schnell verrühren und kurz aufkochen lassen bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.

4 | Karamellsauce, nochmals 10 g Zucker und alle weiteren Zutaten für die Brühe (Salz, Zimtstange, Fenchelsamen, Sichuanpfeffer, Sternanis, Chilis, Nelken, Kardamom, Frühlingszwiebeln, Ingwer und 1 L Wasser) in einem größeren Topf zum Kochen bringen.

5 | Herz hineingeben, erneut aufkochen lassen, Hitze reduzieren, Deckel aufsetzen und 1½ bis 2 Stunden köcheln lassen, bis das Herz zart ist. *In der gleichen Menge Flüssigkeit kann man bei Bedarf auch fast doppelt so viel Fleisch kochen.*

6 | Fleisch aus der Brühe heben und vollständig erkalten lassen. Brühe ohne Deckel nochmals aufkochen lassen und etwa 15 Minuten heftig kochen lassen, damit sie ein wenig eindickt. Durch ein engmaschiges Sieb geben, es sollten etwa noch 300 ml Brühe übrig sein.

7 | Sellerie auf Teller auslegen. Herz möglichst dünn schneiden und auf dem Sellerie anrichten.

8 | Sojasauce mit 120 ml der erkalteten Brühe und 2 TL fermentiertem Tofu vermischen und über das Fleisch gießen. Sesam, Erdnüsse und Sichuanpfeffer darüber streuen, Chiliöl darüber träufeln, großzügig mit Koriandergrün bestreuen.



Boeuf St-Brice verströmt einen blumigen Duft, angeführt von Sternanis und Orange. (Paris 2/2012)

Boeuf St-Brice

Hals vom Rind mit Reiswein, Orange, Ingwer und Sichuanpfeffer

Dieses Rezept gehört zu den Klassikern auf der Karte des Chant'ermite in Valodes. Es ist charakteristisch für die Küche von Ralph Bonvin und Ami Yi, verbindet es doch französische Elemente wie die Gartechnik des Schmorens oder die Verwendung von Orange mit typisch chinesischen Würzmitteln wie Sternanis, Sojasauce, Reiswein oder Sichuanpfeffer. Natürlich kommt hier der spezielle Sichuanpfeffer zum Einsatz, der an den Abhängen des nahen Mont Kara wächst und den schönen Namen *Rougeurs de St-Brice* trägt. Boeuf St-Brice sollte butterzart sein und sehr würzig: Pfeffer und Chili schaffen eine tiefgründige Schärfe, die Rougeurs steuern etwas Kitzelndes oder auch leicht Betäubendes bei, und darüber tanzen die blumigen Noten von Sternanis und Orange. Das hier vorgestellte Rindfleisch-Gericht ist nach St-Brice benannt, der unter anderem in einer Kapelle in der Fôret des Jeyans verehrt wird.



St-Brice, der diesem würzigen Rindfleisch seinen Namen gab, wird auf Lemusa unter anderem in dieser Kapelle im Wald der Giganten verehrt: Blick auf das Fenster in der Nordwand, neben dem wohl in den 1970er-Jahren eine Figur des Heiligen im Bübergewand aufgestellt wurde.

Für 4 Personsn

- 1 kg Hals vom Rind, in 5 × 5 cm großen Stücken
- ~ Salz
- 1 EL Bratfett
- 4 EL Orangenzeste, entspricht der Zeste von 2 Orangen
- 2 Zwiebeln, geschält und geviertelt
- 6 Knoblauchzehen, geschält und leicht angedrückt
- 50 g Ingwer, fein gehackt
- 2 Anissterne
- 500 ml Wasser
- 1 EL Sesamöl
- 4 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 EL Sichuanpfeffer
- 2 TL schwarzer Pfeffer, gemahlen
- 3 getrocknete Chilis, entkernt und fein gehackt
- 50 ml Reiswein (oder Sherry)
- 100 ml Sojasauce
- 2 EL Reissessig
- 2 TL Hoisin-Sauce (optional)

Das Chant'ermite serviert dieses Rindfleisch mit einem leichten gedünsteten Ingwer-Orangen-Reis. Auch Pellkartoffeln passen gut.

- 1** | Fleisch leicht salzen. Bratfett in einem schweren Topf erwärmen und das Fleisch darin allseitig bräunen.
- 2** | Orangenzeste, Zwiebeln, angedrückte Knoblauchzehen, Ingwer und Anissterne unter das Fleisch heben. 500 ml Wasser zugießen, aufkochen, Deckel aufsetzen und die Hitze auf ein Minimum reduzieren. 2–3 Stunden sanft garen, ab und zu wenden und kontrollieren, ob noch ausreichend Flüssigkeit im Topf ist.
- 3** | Sesamöl in einer kleineren Pfanne erwärmen, gehackten Knoblauch darin sorgfältig bräunen. Sichuanpfeffer, Pfeffer und Chilis unterheben und kurz anziehen lassen. Mit Reiswein, Sojasauce und Reissessig ablöschen, ev. Hoisin-Sauce begeben. Aufkochen lassen, Hitze reduzieren und 5 Minuten köcheln lassen.
- 4** | Sauce zum Fleisch geben, alles aufkochen lassen, Hitze reduzieren, Deckel halb aufsetzen, nochmals 1 Stunde köcheln.
- 5** | Deckel ganz abheben und weitere 30 Minuten leicht brodeln lassen, bis die Sauce eine dickliche Konsistenz angenommen hat. *Je nach Topf wird man die Sauce mehr oder weniger stark einkochen müssen.*



Restaurant Roma

An der N2 wurden einst fantastische Pastasaucen kreiert

Wer von der Hauptstadt aus auf der N2 in Richtung Norden fährt, sieht nach etwa 15 km, kurz vor Valodes, rechts neben der Straße ein einstöckiges, fahlblaues Gebäude stehen, einen kleinen Kiosk, der allseits von einer Art Laube umgeben ist. Zur Straße hin sind die Türen und Fenster herausgebrochen. Auf der Rückseite aber stößt man auf ein mit einer Kette verschlossenes Tor, dessen Flügel mit zwei kunstvoll ausgesägten und farbig bemalten Palmenmotiven verziert sind – sie erzählen davon, wie viel Sorgfalt einst in die Ausstattung dieses kleinen Gebäudes investiert wurde. Heute ist es so still hier, dass man sogar das Gurgeln der

Wildhühner hört, die im nahen Gebüsch nach Insekten oder Würmern suchen. Nur dann und wann braust ein Auto vorbei – wie eine Ohrfeige, die einen mitten im Schlaf trifft. Denn dieser Abschnitt der Nationalstraße 2 gehört zu den wenigen Strecken auf der Insel, die gerade sind und einigermaßen gut ausgebaut. Hier kann man Gas geben – und das tun die wenigen Inselbewohner ganz gerne, die über ein eigenes Auto verfügen.

Völlig ausgeräumt wirkt der luftige Holzbau heute verlassen und schläfrig. Man kann sich kaum vorstellen, was für ein buntes Treiben hier noch vor wenigen Jahren herrschte, als der kleine Kiosk noch *Trattoria Roma* hieß und eines der begehrtesten Lokale der Insel war. Nacht für Nacht war die Bude von Fahrzeugen umstellt, machten sich Autos und Fahrräder, Eselskarren und Motorrad-Rikschas die Plätze streitig. Die Laube und die dahinter angebaute Terrasse waren mit Girlanden aus farbigen Lampions behängt und in deren flackerndem Licht drängten sich die Leute an kleinen Tischen zusammen. Denn hier, bei Marcello, konnte man bis zum Morgengrauen für wenig Geld wunderbare Teigwaren-Gerichte essen.

SUGUS – UNGEWOHNT UND KÖSTLICH

Berühmt waren vor allem Marcellos Saucen. Immer wieder erstaunte er seine Kundschaft mit neuen Kreationen. Kühn und mit viel Geschick kombinierte er die verschiedensten Produkte der Insel zu oft etwas ungewohnten, stets aber überaus köstlichen Sugus, wie er seine Saucen nannten. Legendär war etwa eine cremige Sauce mit knusprigen Shrimps, die mitsamt ihrer Schale karamellisierten worden waren (*Sugus Anita*). Famos auch die in Lammjus und Limettensaft mit vielen Bergkräutern gekochten Minikraken (*Sugus Evolution*), die Marcello über ganz dünnen Spaghetti servierte. Mal waren seine Saucen kräftig und erdig, mal feurig scharf oder fast schon süßlich, mal vielschichtig und dann wieder ganz eindeutig – nur etwas waren seine Saucen nie: Sie waren nie so richtig italienisch.

Erstausnlich war das nicht, hatte Marcello doch in seinem Leben noch nie einen Fuß auf italienische Erde gesetzt. Marcello hieß nämlich eigentlich Mike Ouko und stammte aus Kisumu am kenianischen Ufer des Lake Victoria. Er war pechschwarz und sprach nebst Luo und Kiswahili ledig-

lich ein arg gebrochenes Englisch. In den 1980er-Jahren allerdings hatte er am Fernsehen *La Dolce Vita* von Federico Fellini gesehen und sich unsterblich in Anita Eckberg verliebt. Seither war er überzeugt, dass er in seinem tiefsten Innern eigentlich ein Italiener sei. Diese Passion für das Italienische lebte Mike zunächst nur dadurch aus, dass er allgemein darauf bestand, Marcello gerufen zu werden. Außerdem besaß er ein italienisches Kochbuch, das ihm eine Entwicklungshelferin aus Bochum mitgebracht hatte: Es hieß *Die Küche der Lorenza de Medici* und war gut 130 Seiten dick. Da Marcello weder Deutsch konnte noch Lesen und Schreiben, war er allerdings ganz auf das Studium der Bilder angewiesen. Ja, eines Tages kaufte sich Marcello sogar eine alte Lambretta, die er an manchen Abenden voller Stolz über die Oginga Odinga Road stieß – einen Motor hatte das Ding nämlich keinen mehr. Marcello arbeitete lange als Aushilfskellner auf der Terrasse des Hotel Royale von Kisumu, fand aber dann eine Stelle als Hilfskoch in der Küche einer britischen Hotelkette in Nairobi, wo er sich bald zum Alleinkoch für den Nachtservice hocharbeitete. So war er für all die Kleinigkeiten gegen den schlaflosen Hunger verantwortlich, die manche Gäste des Intercontinental mitten in der Nacht noch zu bestellen geruhten: Omelettes mit Würstchen zumeist oder Club-Sandwiches mit verschiedenen Füllungen. Seiner Passion für das Italienische tat die Arbeit im britischen Ambiente indes kaum einen Abbruch – im Gegenteil: Während der Nachtstunden, die er meist ganz allein in der großen Hotelküche verbrachte, begann er italienische Rezepte zu kochen – oder vielmehr wohl zu erfinden. Denn bei seinen Experimenten orientierte sich Marcello ganz an den Bildern in seinem Kochbuch, aus denen er Zutaten und Zubereitungsweisen herauszulesen suchte.

ALS SCHIFFSKOCH AUF DER LAMPEDUSA

Heikel wurde die Situation erst, als Marcello begann, diese Gerichte auch den Gästen im Hotel zu servieren. Im Sommer 1994 bekam so mancher Hungerige im Intercontinental anstelle des bestellten Thunfischsandwichs einen Teller mit Teigwaren aufs Zimmer serviert. Erstaunlich lange ging das gut. Bis Marcellos Erfindungsreichtum eines Tages auf eine belgische Vegetarierin traf, die ihre nächtliche Nervosität mit einer Gemüsesuppe zu besänftigen suchte: Marcello servierte einen Teller mit



einem Nest feinsten Nudeln, aus dem in adretter Weise die Köpfchen von flambierten Garnelen ragten.

Zwei Tage später traf Mike-Marcello in Mombasa ein. Zum Abschied hatten ihm seine Kollegen aus der Küche ein T-Shirt geschenkt, auf dem in roten und grünen Lettern geschrieben stand: «Italians do it better». Mike hoffte, in einem der zahlreichen Touristenhotels an der Küste eine neue Anstellung zu finden. Doch dann traf er Ji, einen Matrosen aus Schanghai, der auf einem italienischen Frachter namens *Lampedusa* angeheuert hatte. Die Verständigung war schwierig, denn auch Ji sprach nur sehr schlecht Englisch. Trotzdem begriff Marcello, dass der Kapitän des Frachters nach einem Koch für seine kleine Mannschaft suchte. Was für eine Gelegenheit, Italien schien plötzlich in greifbare Nähe zu rücken. Natürlich sagte Marcello sofort zu und schon am nächsten Morgen richtete er sich in der kleinen Kombüse ein. Viel hatte er nicht dabei: ein paar Kleider, ein kleines Radio, ein Küchenmesser mit Ebenholzgriff, ein Poster von Anita Eckberg, das Kochbuch der Lorenza de Medici und – quasi als Glücksbringer für die Reise – das elegant geschwungene Rücklicht seiner Lambretta.

RAZZIA IM HAFEN VON PORT-LOUIS

Auch als Marcello drei Jahre später in Port-Louis von der Gendarmerie verhaftet wurde, waren seine Habseligkeiten kaum mehr geworden. Mit der *Lampedusa* war er nach Kolumbien und nach Marokko, nach Südafrika, Mexiko und zuletzt nach Guadeloupe gekommen. Eifrig hatte er all die Zeit hindurch für die Mannschaft und ihren Kapitän gekocht – einfache Gerichte meist, Deftiges, wie es Seeleute eben lieben. Und Woche für Woche hatte er gehofft, dass ihre Reise irgendwann nach Italien führen würde. Wenn sie in einem Hafen anlegten, dann suchte Marcello nach Schiffen mit Reiseziel Genua oder Neapel – allein jene, die er fand, wollten offenbar keinen schwarzen Koch, dessen Herz für Anita Eckberg schlug.

Im Frühling 1997 dann, als die *Lampedusa* im Hafen von Port-Louis vor Anker lag, führte die Gendarmerie zusammen mit der Hafenz Polizei eine Razzia an Bord des Schiffes durch. Man fand Schmuggelware im Wert von mehreren Millionen Francs, Waffen und sogar Drogen. Die Mannschaft und ihr Kapitän wurden verhaftet, das Schiff polizeilich be-



schlagnahmte. Natürlich hatte Marcello keine Ahnung von den heiklen Geschäften seines Kapitäns. Zu diesem Schluss kam nach einigen Tagen auch die Polizei. Und so wurde der Schiffskoch auf freien Fuß gesetzt – mit der Auflage allerdings, sich entweder eine Arbeit zu suchen oder aber binnen Monatsfrist das Land zu verlassen.

VON DER EISDIELE ZUR TRATTORIA

Marcello fand – Ironie des Schicksals – einen Job als Hilfskoch in der Gefängnisküche. Er freundete sich auch mit seinem Chef an, einem ursprünglich aus Sansibar stammenden Koch namens Oliver. Dieser betrieb zum Nebenerwerb eine kleine Eisdiele an der N2, die Geschäfte gingen jedoch jämmerlich schlecht. Eines Tages machte er Marcello den Vorschlag, die Eisdiele als Pächter zu übernehmen – zu überaus günstigen Konditionen. Marcello willigte ein und so war die Trattoria Roma geboren. Zu Beginn verkaufte Marcello Eis, schon in der zweiten Woche aber bot er daneben ein erstes Pastagericht an: Spaghetti mit dem legendären Sugus Déboulé, eine Hommage an den Vulkan, an dessen Fuß er sein kleines Lokal betrieb. Die Sauce bestand vorrangig aus Kapern, die er selbst gesammelt hatte – und schmeckte ebenso ungewöhnlich wie lecker. Das sprach sich herum und bald war die Neugier der Lemusinnen und Lemusen geweckt. Marcello bot ständig neue Pastagerichte an und stellte den Verkauf von Eis vollständig ein.

Unter dem Titel *Le cuisinier italien, qui n'a jamais vu son pays* publizierte Diana Erroux am 5. Dezember 1997 in *Leko* (S. 11 f.) eine Reportage über die Laube an der N2. Von da an war Marcellos Pasta endgültig in aller Munde. Auch Giuseppe Antimazzi, der Doyen der italienischen Küche auf Lemusa, soll hin und wieder bei Marcello gegessen haben. Ja, es heißt sogar, Antimazzi habe den Pasta-Koch für sein eigenes Restaurant engagieren wollen, ohne Erfolg allerdings.

Mehr als zwei Jahre lang stand Marcello Tag für Tag in der kleinen Küche seiner Trattoria, meist bis zum Morgengrauen. Er kochte seine italienischen «Klassiker», erfand aber auch immer wieder neue Rezepte. Die Leute konnten kaum genug kriegen von Marcellos Pasta und wohl verdiente der Koch in jenen Jahren auch einiges Geld, waren die Kosten für Miete und Material doch eher gering.



Von der Terrasse hinter der ehemaligen Trattoria Roma, die man gut auch heute noch für ein Picknick benutzen kann, hat man einen herrlichen Blick in die waldige Umgebung.

An einem Tag im Oktober 1999 aber war Marcello plötzlich weg. Die Kunden, die hungrig in die Trattoria gekommen waren, fanden alles vor wie sonst – nur Marcello fehlte. Man rief die Gendarmen. Doch die Polizei konnte nichts finden, das auf ein Verbrechen hingedeutet hätte. Das Einzige, was in dem Lokal zu fehlen schien, war das Rücklicht einer Lambretta – es hatte, wie Stammkunden versicherten, stets über dem Eingang zur Küche gehangen.

Marcello blieb verschwunden. Allgemein war man der Ansicht, er habe wohl doch noch seine Reise nach Italien angetreten. Oliver, der Besitzer der Laube an der N2, fand einen neuen Pächter für das Restaurant – doch der Erfolg blieb aus und schon nach einem halben Jahr gab er das Lokal endgültig auf. Heute noch trauern manche Marcellos Pasta nach. Und es heißt auch, dass vielen Autofahrern das Wasser im Mund zusammenläuft, wenn sie an der Ruine jener Laube vorbeirasen, in der einst die Trattoria Roma ihre seltsam exotischen Düfte verströmte.



Ganz und gar unitalienisch, Aromen von Sternanis und Papuk: *Sugus Dolcevita*. (Zürich, 8/2004)

Sugus Dolcevita

Tomatensauce mit Speck, Sternanis, Papuk und Sauersahne

Wer von Port-Louis auf der N2 nach Norden fährt, sieht kurz vor Valodes auf der rechten Straßenseite ein blaues Holzgebäude, eine Art Laube mit einer luftigen Terrasse. In diesem Gebäude, das seit Ende der 1990er Jahre leer steht, wurden einst für wenig Geld die tollkühnsten Pastasaucen serviert – bis in die Morgenstunden hinein. Marcello, der hier seine Trattoria Roma betrieb, war ein begabter Koch und seine Interpretationen der italienischen Küche waren auf der ganzen Insel berühmt – obwohl er Italien nie gesehen hatte und weder lesen noch schreiben konnte.

Es ist der Journalistin Diana Erroux zu verdanken, dass sich wenigstens die Ahnung einiger Speisen aus der Küche von Marcello erhalten hat. Erroux plante ein Buch über die Trattoria Roma und ihren ungewöhnlichen Koch. Ab Anfang 1999 besuchte sie Marcello immer wieder, sah ihm bei der Arbeit und führte Interviews mit ihm – obwohl er kaum

Französisch und nur sehr schlecht Englisch sprach. Doch dann war Marcello im Oktober 1999 plötzlich weg – und er blieb verschwunden. Unter dem Titel *Marcello, est-il partie pour la patrie de son cœur?* trauerte Diana Erroux dem Koch in *Leko* (22. Oktober 1999, S. 15) nach. Für die geplante Buchpublikation aber hatte sie noch nicht ausreichend Material gesammelt, außerdem fehlten ihr Bilder. Aber Erroux publizierte einzelne Rezepte aus der Trattoria Roma, darunter zum Neujahrstag 2000 auch Marcellos berühmten *Sugus Dolcevita* (*Leko*, 1. Januar 2000, S. 34).

Eine wichtige Zutat dieser ungewöhnlichen Sauce ist die für Lemusa so typische Gewürzmischung Papuk, die hier in Verbindung mit anderen Gewürzen zum Einsatz kommt. Die Sauce passt besonders gut zu etwas kräftigeren Sorten wie Penne, Rigatoni, Fusilli etc. Das Gericht schmeckt am besten, wenn man die Teigwaren im Wasser etwas zu kurz gart und dann einige Minuten zusammen mit der Sauce schmort

Für 2 Personen

150 g geräucherter Speck,
in Stäbchen
1 EL Olivenöl
2 Zwiebeln (200 g), in feinen
Scheiben
1 TL Papuk
2 Anissterne
10 schwarze Pfefferkörner
200 ml Rotwein
400 ml Wasser
400 ml Tomaten aus der Dose
(Pelati), gehackt
~ Salz zum Abschmecken
200 ml Sauersahne (15 % Fett)

1 | Speck bei mittlerer Hitze in einer Bratpfanne auslassen, bis die Stückchen knusprig sind. *Kocht man mit einem sehr mageren Speck, kann es nötig sein, etwas Öl beizugeben.*

2 | Olivenöl dazugeben, Zwiebeln unter ständigen Rühren glasig dünsten.

3 | Papuk, Sternanis und die ganzen Pfefferkörner begeben, kurz mitziehen lassen.

4 | Rotwein, 400 ml Wasser und die gehackten Tomaten dazugeben, gut vermischen und aufkochen lassen. Hitze auf ein Minimum reduzieren und ohne Deckel eine Stunde lang köcheln lassen, gelegentlich rühren – bis die Sauce fast etwas zu dicklich wirkt.

5 | Anissterne entfernen, Sauce mit etwas Salz abschmecken. Sauersahne unterziehen und nochmals sorgfältig aufschäumen lassen.