

08

Les Balcons und Nan Bando



Kawat
Rattus bandolensis

Les Balcons liegt an einem Abhang über dem Nan Bando, dem Tal (lemusisch *nanto* respektive *nan*) der Bandole. Die kleine Stadt ist umringt von einer üppigen Natur und oft von Dunstwolken umweht, man führt hier ein beschauliches Leben. Im Nan Bando werden Bananen, Kardamom und Wein angebaut.

Les Balcons ORT UND UMGEBUNG

Das Städtchen bietet Restaurants, einen schönen Markt, ein Museum und einen botanischen Garten.

Médioc FIRMENPORTRÄT

Das einzige Weinanbaugebiet der Insel produziert einen Wein, der seinem Namen alle Ehre macht.

Château Bourdon FIRMENPORTRÄT

Rund um diese ziemlich falsche Ritterburg wachsen echte Bananen und hervorragender Kardamom.

Kap de la Bandole GEWÜRZ

Der Kardamom aus dem Nan Bando verführt mit seinem frischen, blumig-zitronigen Duft.

Glace Château Bourdon REZEPT

Aus Banane, Joghurt und Kardamom entsteht mit etwas Zeit und Kälte ein feinaromatisches Eis.

Restaurant Dibru LOKAL

In dieser Küche dreht sich (fast) alles um den grünen Kardamom aus der Gegend.

Paneer Dibru REZEPT

Itzak Boukman träume sogar schon vom diesem Frischkäse in würziger Tomatensauce.

Gâteau de carottes Pardon REZEPT

In diesem Kuchen, erfunden von einem Lehrling im Dibru, steckt neben Karotte auch Wehmüt.

Die Karotte und der Ozean LEGENDE

Alle, die das auch wirklich wollen, schaffen es ans Meer – davon erzählt Jana Godet.



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

Departement (*semsal*): Nan Bando

Postleitzahl: LM-0108

Telefonvorwahl: +69 (0)1

Höhe (Les Balcons Post): 1001 m ü. M.

Einwohner: 44'589 (Mai 2011)



Les Balcons

So verschlafen das Städtchen wirken mag, es hat viel zu bieten

Spätestens seit dem Mittelalter haben Bauern an den fruchtbaren Nordwestabhängen des Mont Majorin Terrassen angelegt, um Früchte, Gemüse und Gewürze zu züchten. Viele dieser Anlagen thronen wie Balkone über der Bandole, die sich tief unten im Tal in Richtung Ozean schlängelt – daher der ursprüngliche Name des Ortes: Les Balcons de la Bandole. Die Rivière Bandole formiert sich weiter nördlich, in der Gegend des Col du Moine, und wächst unterhalb der gewaltigen Chutes de Sugiau von einem Flüsschen zu einem ansehnlichen Strom an. Der Name der kleinen Stadt war den Lemusen allerdings immer etwas zu lang, weshalb die meist

nur von Les Balcons sprachen. 2017 wurde der Name per Verfügung der Landesregierung auch offiziell auf die Kurzform reduziert – dies, obwohl sich bei einer informellen Befragung der Bevölkerung die meisten Einwohner dafür ausgesprochen hatten, den ganzen Namen beizubehalten.

Mit gut 44'000 Einwohnern gehört Les Balcons zu den größeren Siedlungen der Insel. Die Stadt ist jedoch weitläufig und viele Häuser liegen versteckt zwischen Bäumen oder hinter den großen Gärten der Gegend. So wirkt Les Balcons sehr ruhig, geradezu ein wenig verschlafen. Vor allem wenn es am Morgen regnet und Dunst über der Stadt liegt, hat man manchmal das Gefühl, nur die Hähne seien wach und würden ihr Bestes, um den Tag doch noch in Gang zu bringen und die Bewohner aus ihren Federn zu krähen.

Das Zentrum ist verhältnismäßig bescheiden und besteht aus zwei Dutzend Blocks mit eher niedrigen Häusern, die lose rund um den berühmten Glockenturm des Ortes angelegt sind. Diese Tour Adrienne wurde 1844 von Georges Bourdon (1800–1894), einem reichen Händler aus Les Balcons errichtet – zur Feier der zwölfjährigen Regentschaft von Königin Adrienne I. Der zarte Turm ist von der Plinthe bis zur Spitze des Daches genau zwölf Meter hoch – ein Meter pro Regierungsjahr der Königin. Es gilt als sicher, dass Bourdon zu den Günstlingen der Regentin gehörte. Georgette Muelas bezweifelt indes, dass der Händler auch ein Liebesverhältnis mit ihr hatte, wie gelegentlich behauptet wird (*Santa Lemusa*, Port-Louis, 1956, S. 169).

Sehenswert ist das kleine Stadtmuseum im Zentrum, das sich mit der Siedlungsgeschichte des Bandole-Tales beschäftigt. Zu den Attraktionen der Gemeinde gehört neben dem Château Bourdon mit seiner Aussichtsterrasse auch ein vierzig Hektar großer Botanischer Garten, der im Osten etwas außerhalb der Stadt liegt und in erster Linie durch seine Sammlung exotischer und seltener Pflanzen besticht. In dem Garten

Die Tour Adrienne, die etwas einsam auf einem Podest im Zentrum von Les Balcons steht, ist von der Plinthe bis zur Spitze des Daches genau zwölf Meter hoch – ein Meter pro Regierungsjahr der Königin, nach der das Gebäude benannt ist.



ADRIANA REGINA, IUS CAELO



Auf dem Markt im Zentrum von Les Balcons gibt es natürlich auch Bananen zu kaufen, die rund um die Stadt in den verschiedensten Varietäten angebaut werden. Besonders oft trifft man hier auf die Gros Michel, die etwas dicker ist und viel aromatischer als die heute auf der ganzen Welt verbreitete Cavendish.



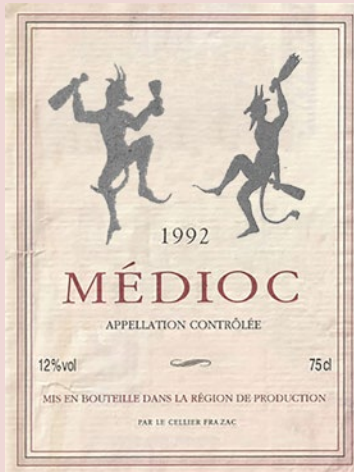
tummeln sich auch massenweise Kawats, kleine Ratten mit einer langen und spitzen, an eine Karotte (lemusisch *kawòt*) erinnernden Nase. Der Garten ist mit seinen Teichen und kleinen Wasserfällen auch bei Spaziergängern äußerst beliebt. Am Sonntag sieht man hier zahlreiche Grüppchen, die sich zum Picknick im Gras niederlassen. Das *Rostjé* («Grillen») ist allerdings verboten, seit die etwas angetrunkenen Mitglieder eines Kochclubs aus Port-Louis 2009 die Bonsai-Sammlung des Parks verheizten – mit dem Holz der kleinen Bäumchen wollten sie ihren Steaks einen besonderen Flavour verpassen.

Neben dem Eingang zum botanischen Garten ist ein Weg auf den Mont Majorin ausgeschildert, der gut ausgebaut ist und relativ sanft in die Höhe führt – die Zeitangabe von 6 Stunden ist trotzdem eher optimistisch, immerhin sind mehr als 10 Pep zu gehen. Von Les Balcons aus kann man Ausflüge zu den erwähnten Chutes du Sugiau unternehmen (ein Wanderweg zweigt beim *Café des Chutes* von der N2bis ab) oder sich auf die Suche nach dem sesoulistischen Tempel machen, der in der

Bei schlechtem Wetter strahlt die Bandole (hier nördlich von Voltes) eine besonders majestätische Ruhe aus.

Kleine Teiche und Wasserfälle verwandeln den Botanischen Garten in einen überaus romantischen Ort.

Médioc



Erinnerung an anspruchsvollere Zeiten: Das kleine Museum in Zentrum von Les Balcons bewahrt diese Etikette des 1992ers von Zaccharias.

Das kleine Weinbaugebiet südlich von les Balcons wurde in den 1880er Jahren von einem Weinbauern aus Bordeaux angelegt, den die Reblaus ruiniert hatte. Er wollte seinem neuen Wein den Namen seiner alten Heimat geben: *Médoc*. Doch der Drucker in Port-Louis, der die Etiketten für ihn anfertigen sollte, verstand den Namen falsch und schrieb stattdessen *Médioc*. So weit die Legende. Tatsächlich werden auf den Terrassen schon sehr lange Reben für Wein angebaut, ohne großen Anspruch, aber seit 1966 mit AOC-Siegel! Der letzte, der hier richtigen Wein machen wollte, war Anfang der 1990er Jahre Franc Zaccharias. Doch offenbar steckte der Teufel nicht nur in seinen Etiketten drin, denn schon nach ein paar Jahren gab er das Projekt auf. Seither produziert eine kleine Kooperative auf den Médioc-Terrassen einen Wein, der seinem Namen leider alle Ehre macht.

Nähe der Fälle liegt – ein Unternehmen, das man allerdings nicht ohne Ortskundige in Angriff nehmen sollte.

Auf den terrassierten Feldern rund um Les Balcons werden vor alle Bananen angebaut, wobei die meisten Bauern hier immer noch (oder teilweise auch wieder) die alte Sorte Gros Michel kultivieren, ist die Panama-Krankheit, welche die Gros Michel in vielen Plantagen der Welt ausgerottet hat, doch nie bis nach Lemusa vorgedrungen. Berühmt ist das Kap aus Les Balcons, eine inselspezifische Unterart des Kleinen Kardamoms (*Elettaria cardamomum* var. *Eriksson*).



Château Bourdon sieht aus wie aus dem 12. Jahrhundert, stammt jedoch aus den 1870er-Jahren.

Château Bourdon

Rund um eine falsche Ritterburg wächst bester Kardamom

Über den Häusern von Les Balcons liegt eine Burg, die sich wie ein «mittelalterlicher Wehrbau präsentiert, der in der Renaissance neu ausgestattet, dann mit ein paar neogotischen Elementen aufgemotzt und schließlich von Walt Disney renoviert wurde», wie es in einem von Elsa Mudame und Gregor Muelas herausgegeben Reiseführer *L kom Lemusa* (Port-Louis, 2012, S.179) heißt. Tatsächlich stammt dieser Wohnturm mit Burgmauer, der europäischen Kastellen aus dem 12. oder 13. Jahrhundert nachempfunden ist, aus den 1870er-Jahren.

Laut dem *Gid vè* (Port-Louis, 1980, S.87) ist die Burg «das Ergebnis einer heftigen Angststörung, die den Geschäftsmann Georges Bourdon an seinem siebzigsten Geburtstag plötzlich überfiel.» Bourdon war überzeugt, dass Piraten die Insel überfallen und ihn in ihre Gewalt bringen würden. Er war von diesem Gedanken so besessen, dass er sich über sei-





Das beste Kardamom der Insel kommt aus Les Balcons, heißt Kap de la Bandole und wurde 2002 mit einem AOC-Zertifikat ausgezeichnet. Das Zertifikat erstreckt sich zwar heute auch auf andere Produzenten in Les Balcons, Bandole Bananes aber stellt mit Abstand das meiste Gewürz her. Die Bananen- und Kardamonplantagen der Firma liegen auf etwa 1000–1100 m ü. M. rund um Château Bourdon, inmitten einer üppigen Vegetation.

ner Heimatstadt ein Kastell errichten ließ. Er verkaufte all seine Häuser, schloss sein Kontor in Port-Louis und zog sich mit all seinen mobilen Besitztümern auf sein Château zurück. Dort lebte er fast ein Vierteljahrhundert lang, ohne die Burg je wieder zu verlassen – in «zunehmender Verwirrtheit», wie es heißt. Piraten kamen in jenen Jahren keine auf die Insel – aber eine von Bourdons Angestellten, eine «indische Schönheit aus Sasselin» (*Gid vè*), verstand es, ihrem Arbeitgeber Jahr um Jahr erhebliche Mengen Geld aus der Tasche zu ziehen und sukzessive alle seine Wertgegenstände verschwinden zu lassen. Zum Zeitpunkt von Bourdons Tod soll es in dem Haus so gut wie gar nichts mehr gegeben haben, das sich hätte verkaufen lassen.

Das Schloss und die dazugehörigen Plantagen gingen in den Besitz von Bourdons einzigem Sohn über. Da der alte Bourdon aber jeden Kontakt mit seinem Nachfahren schon viele Jahre vor seinem Tod abgebrochen hatte, lebte dieser längst mit eigener Familie in Europa und war überhaupt nicht interessiert, in ein Schloss auf Lemusa zu übersiedeln. Zwar ließ er die Plantagen durch einen Verwalter bewirtschaften, Château Bourdon aber blieb leer und ging mit jedem Jahr etwas mehr in die Bräu-

An einigen Tagen ist die Terrasse von Château Bourdon öffentlich zugänglich. Sie bietet wunderbare Ausblicke über das Tal der Bandole und wird deshalb viel besucht. Eine Zeit lang war die Terrasse auch als pittoreske Kulisse für Hochzeitsfotos beliebt. Doch die kleinen Äffchen, die oft über die Dächer des Schlosses tollten, machen sich gerne einen Spaß daraus, an den luftigen Brautkleidern zu zupfen und zu zerren – bis sich irgendetwas löst.



Cécile Bourdon und Axel-Christophe Bond prüfen die jüngste Ernte.

che. Wahrscheinlich in den 1940er Jahren wurden tonnenweise Steine aus der Burg gebrochen und für die Errichtung einer nahen Terrasse verwendet. In den 1960er Jahren zerstörte außerdem ein Brand größere Teile der Anlage. Das traurige Schicksal der Burg nahm erst im Jahr 1986 ein Ende, als Cécile Bourdon aufs Parkett trat. Sie hatte die Burg von ihrem Vater überschrieben bekommen, der eine Beschäftigung für seine damals gerade 24-jährige Tochter suchte, die sich zu seinem Missfallen auf einer Kunstschule herumtrieb. Mit erstaunlichem Geschick brachte Bourdon die Gemeinde von Les Balcons dazu, sich an den Renovationskosten der Burg zu beteiligen – und Château Bourdon wurde wieder instand gesetzt.

Zusammen mit ihrem späteren Mann, dem Biologen Axel-Christophe Bond, brachte die junge Frau auch die Plantagen in Schwung und spezialisierte sich auf den Anbau von Bananen und Kardamom. Bandole Bananes, wie Bourdons Firma heißt, gilt heute als einer der führenden Bananenproduzenten der Insel. Berühmt ist Bandole Bananes aber auch für sein hochwertiges Kardamom Kap de la Bandole. Cécile Bourdon und ihr Mann leben heute noch in ihrem Schloss.



Die Blüten des lemusischen Kardamoms sind weißlich mit einer lebhaften Purpurzeichnung.

Kap de la Bandole

Kardamom (*Elettaria cardamomum* var. *Eriksson*) aus Les Balcons

Auf alten Terrassen oberhalb von Les Balcons wächst der beste Kardamom von Lemusa. HOIO bezieht das Gewürz von der Firma Bandole Bananes, die neben Bananen das meiste Kap der Region produziert. Das Unternehmen kultiviert 6000 Pflanzen auf zwei Hektaren und produziert gut eine Tonne Kardamom pro Jahr.

PFLANZE, ANBAU UND VERARBEITUNG

Das lemusische Kardamom ist eine inselspezifische Unterart des Kleinen Kardamoms (*Elettaria cardamomum* var. *minor*), der gelegentlich auch grüner Kerala-Kardamom genannt wird. Die mehrjährige Staudenart aus der Familie der Ingwergewächse (Zingiberaceae) wächst 2–3 Meter hoch. Sie bildet ein geringeltes, stark bewurzeltetes Rhizom, aus dem meterhohe Scheinstängel mit lanzettlichen Laubblättern in die Höhe treiben. Die



HOIO verkauft Kap de la Bandole in kleinen PET-Do- sen mit einem Füllgewicht von 35 g. Die Leitfarbe der Etikette ist identisch mit der Farbe der Region, in der das Gewürz produziert wird. Kap de la Bandole wurde 2002 mit einem AOC-Zer- tifikat ausgezeichnet. Dieses Schutzsiegel für charakteris- tische Produkte des Landes wird seit 1966 vergeben.

Blüten erscheinen auf langen, über den Boden kriechenden Schäften und sind weißlich mit lebhafter Purpurzeichnung. Aus den Blüten entwickeln sich dreifächerige, länglich-elliptische, grasgrüne Kapseln. Darin liegen, umgeben von einem klebrigen Arillus, etwa 20 runzlige, dunkelgraue bis rötlichbraune Samen.

Kardamom benötigt Schatten und viel Wasser. Die Stauden tragen ab dem dritten Jahr Früchte, voll produktiv sind sie vom 6. bis zum 15. Jahr. Kardamom blüht ganzjährig und muss also sorgfältig von Hand geerntet werden. Cécile Bourdon und Axel-Christophe Bond, die Bandole Bananes seit den 1980er Jahren leiten, lassen ihren Kardamom sorgfältig von Hand pflücken, und zwar «kurz bevor die Schoten platzen». Dann werden die Kapseln gereinigt und in einer modernen Anlage sorgfältig getrocknet.



Die Blüten verwandeln sich in grasgrüne Kap- seln. Bricht man sie auf, stößt man auf etwa 20 dunkle Samen., die von einem klebrigen Arillus umgeben sind.



Die Kardamomplantage von Bandole Bananes liegt inmitten dichtester Vegetation auf etwa 1000–1100 m ü. M., etwas oberhalb von Les Balcons..

Der wissenschaftliche Namenszusatz *Eriksson* geht laut Anne Le Chanu auf einen Schweden namens Lars Eriksson zurück, der Kardamom um 1850 nach Lemusa brachte und die Pflanze für die lokalen Bedingungen züchtete.¹ Der Trivialname *Kap* ist eine lemusische Verkürzung des französischen *capsule*.²

AROMA UND VERWENDUNG

Kap hat einen frischen, blumig-zitronigen Duft mit Anklängen von Kampfer, Kräutern wie Rosmarin oder Minze und feuchtem Unterholz. «Es ist, als säße man in einem Eukalyptus-Schaumbad und kaue ein Stück leicht angesengter, mit Zitronensaft abgelöschter Pinienrinde», beschreibt Deon Godet die aromatische Sensation.³

Das Aroma von Kardamom steckt fast nur in den Samen. Einmal aus den Kapseln gelöst, verflüchtigt es sich schnell, auch gemahlen hält es sich nur kurze Zeit. Daher sollte man nur ganze Kapseln kaufen. Man kann die Samen aus den Kapseln lösen und vorsichtig anrösten. So entfaltet

Lemusische Rezepte mit Kap de la Bandole

Kardamom harmoniert mit Anis, Ingwer, Gewürznelken, Koriander, Kreuzkümmel, Kümmel, Majoran, Pfeffer, Safran, Zimt. Er passt zu Schmorgerichten mit Fleisch (Lamm, Rind), Frischkäse und Joghurtsaucen, Wurzelgemüse (Karotte, Süßkartoffel), Früchten (Banane, Orange), Gebäck.

- Lasagne Lemusair (Auflauf mit Garnelen, Kokosmilch Kardamom, Ingwer)
- Paneer Dibru (Frischkäse in Tomatensauce mit Kardamom, Ingwer, Safran)
- Glace Château Bourdon (Bananen-Joghurt-Eis mit Kardamom und Chili)

das Gewürz seinen ganzen Duftreichtum, da die ätherischen Öle unter Hitze aus den harten Samen besser freigesetzt werden.⁴ Schmorgerichten kann man ganze, leicht angedrückte Kapseln begeben, die das Aroma sukzessive verströmen. So bietet sich auch die Möglichkeit, beim Essen die Kapseln zu kauen, ein aromatisches Binnenerlebnis.

Viele Länder der arabischen Welt würzen ihren Kaffee mit Kardamom. In Indien und Sri Lanka wird er für salzige wie süße Speisen und auch für Gewürztee verwendet. In Europa spielt Kardamom hauptsächlich in Skandinavien eine wichtige Rolle, wo er in Backwaren und Würsten auftaucht.

Noch bis vor wenigen Jahren trugen viele Einwohner von Lemusa jederzeit ein kleines Holzdöschen mit ein paar Kap auf sich. Sie kauten sie zwischendurch, um ihren Atem zu erfrischen. Heute wird Kap zwar mehr und mehr vom Kaugummi verdrängt, in der Küche aber spielt Kardamom immer noch eine zentrale Rolle. Kap würzt süße wie pikante Speisen. Auf Lemusa werden vor allem langsam geschmorte Fleischgerichte mit Kap aromatisiert. Kap passt aber auch zu Reisgerichten und natürlich zu Gebäck und Desserts aller Art. Metzger würzen auch Wurstwaren damit.

¹ Anne Le Chanu: *L'armoire aux herbes. Épices, aromates & condiments de Santa Lemusa*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 1966. S.74.

² Samson Godet (Hrsg.): *Lemusa Lexikon*. Port-Louis: Edition Ruben 66, 2018. S. 429.

³ Deon Godet: *Die Sprache der Gewürze. Aromatisches aus Gärten und Küchen von Santa Lemusa*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2009. S.50.

⁴ Thomas A. Vierich, Thomas A. Vilgis: *Aroma. Die Kunst des Würzens*. Berlin: Stiftung Warentest, 2013 [2.]. S. 184.



In dem Eisrezept aus les Balcons wird die wuchtige Banane mit Gewürzen zum Tanzen gebracht.

Glacé Château Bourdon

Bananen-Joghurt-Eis mit Kardamom, Zitrone und Chili

Das Rezept für dieses Bananeneis stammt von Cécile Bourdon und Axel-Christophe Bond, die in der Gegend von Les Balcons Bananen und vor allem auch Kardamom anbauen. Die Glacé ist nach dem Namen des eigentümlichen Schlosses benannt, in dem sie wohnen: Château Bourdon.

Am besten schmeckt das Eis natürlich als Abschluss eines ausgiebigen Mahls auf der Terrasse des Schlosses. Cécile und Axel sind begnadete Gastgeber, die nicht nur herrlich kochen (Spargeln zum Beispiel mit einer fluffigen Mayonnaise oder eine ganze Ente an Orangensauce), sondern auch reife Käse und akkurat ausgesuchte Weine auftragen. Alles wird in altem Geschirr serviert, das teilweise aus Céciles Familie stammt, mehrheitlich aber auf Flohmärkten ergattert wurde.

Gewöhnlich schmeckt Bananeneis eher pampig und süß. Bei diesem Rezept aber bildet die leichte Chilischärfe einen frischen Kontrapunkt

zur Schwere der Frucht. Und die gemahlene Kardamomsamen verleihen der Sache eine leicht ätherische, blumig-helle Note. Das Eis ist auch sehr bekömmlich, da es fast nur mit Joghurt und relativ wenig Zucker hergestellt wird. Das Eis hält sich im Tiefkühler mehrere Wochen lang. Es sollte jedoch etwa 30 Minuten vor dem Essen aus der großen Kälte gelöst werden.

Für 6 Portionen

- 1 Zitrone, heiß abgewaschen und gut getrocknet
- 2 reife Bananen, 300 g (220 g geschält), in Stücken
- 12 Kardamomkapseln, Samen ausgelöst
- 1 getrockneter roter Chili, fein zerkrümelt
- ¼ TL Kurkumapulver
- 50 g Zucker
- 250 g Joghurt
- 50 ml Sahne

Man kann das Eis (wie im Rezept angeleitet) ohne Eismaschine herstellen, mit Maschine allerdings wird das Resultat feiner, cremiger.

- 1 | Mit einer Zestenreibe die äußerste Schale der Zitrone fein abschaben. Saft auspressen. Bananen schälen und in Stücke schneiden.
- 2 | Kardamomsamen in einer nicht beschichteten Bratpfanne vorsichtig rösten bis sie duften. Im Mörser zu einem groben Pulver zerstoßen.
- 3 | Banane, 1 EL des Zitronensaftes, Kardamomsamen, Chili, Kurkuma, Zucker, Joghurt und Sahne im Mixer fein pürieren. Mit Zucker abschmecken. *Wie viel Zucker man braucht, hängt vor allem von der Reife der Bananen ab.*
- 4 | Püree in eine Schüssel füllen und ins Gefrierfach stellen. In regelmäßigen Abständen (etwa alle 20 Minuten) gründlich umrühren und das bereits angefrorene Püree von den Rändern lösen (damit die Glace nicht allzu kristallin wird).



«Eine Banane, das ist süße Zeit», heißt es an einer Stelle bei Tromontis und er empfiehlt, Bananen immer ganz langsam und konzentriert zu essen: «Nur so fließt all das Gute, das die Frucht aus der Tiefe der Erde saugt, auch ganz auf den Speisenden über, nur so strömt die süße Würde herrlich durch seinen Leib» (Le chant des vents, Port-Louis, 2008, S.117).



Das Dibru operiert im zweiten Stock eines charmanten, leicht heruntergekommenen Gebäudes.

Restaurant Dibru

In Moti Mahal Singhs Küche steht der Kardamom im Zentrum

Wer sich im Zentrum von Les Balcons nach einem guten Restaurant erkundigt, wird fast immer zum Restoran Trinkri Dibru geschickt, wie die einheimischen es nennen. Das Lokal liegt in einem Gebäude aus dem frühen 20. Jahrhundert, das von außen ebenso hübsch wie leicht heruntergekommen wirkt. Die Trinkri, eine Art Bar, existiert schon lange nicht mehr – an ihrer Stelle betreibt heute ein Samenhändler sein Geschäft im Parterre. Im ersten Stock war früher eine Terrasse eingerichtet, auf der sich an heißen Tagen luftig speisen ließ, heute herrscht hier gähnende Leere. Kaum zu glauben, dass hier überhaupt ein Restaurant existiert. Wer indes seine Zweifel überwindet und sich bis zum zweiten Stock vorwagt, der tritt dort in einen überraschend nüchtern eingerichteten Speisesaal, durch dessen Fenster man über Teile der Stadt und weit in die Landschaft hinaus blicken kann. Das Lokal müsste eigentlich *Kap* oder

Kardamom heißen, denn alles dreht sich in dieser Küche um das berühmte Gewürz der Gegend: *Kap de la Bandole*. Der Name *Dibru* erinnert laut dem Guide Dismin (2012) an das Pferd des ersten Besitzers und Kochs, das offenbar rechnen konnte – oder dem Restaurateur auf jeden Fall mit seinen Künsten zahlreiche Gäste bescherte. Moti Mahal Singh, der das Restaurant seit Mitte der 1990er Jahre als Koch und Geschäftsführer betreibt, hat eine solche Werbung nicht mehr nötig: «Monsieur Singh singt das Hohe Lied des Kardamoms – und er singt es so, dass wir Strophe um Strophe einstimmen möchten und es einzig bedauern, dass unser mit Würze gefüllter Magen irgendwann keinen Refrain mehr zulässt.» So schwärmt jedenfalls der Guide Dismin. Moti Mahal Singh kam 1960 als achtes Kind eines Ehepaares zur Welt, das 1947 bei der Aufteilung des vormalig britischen Indiens aus der Gegend von Lahore nach Lemusa geflohen war. Sein Vater war ein erfolgreicher Geschäftsmann, der mit Basmatireis Handel trieb. Auf seinen Geschäftsreisen nach Indien kehrte er jeweils in einem Punjabi-Restaurant namens Moti Mahal ein, das heute mehr als hundert Filialen weltweit betreibt. Offenbar schmeckte ihm das Essen dort so gut, dass er seinen jüngsten Sohn nach dem Restaurant nannte. Als Moti Mahal die Bedeutung seines Namens erfuhr, war er zunächst irritiert, heute aber schmunzelt er darüber: «Ich bin froh, dass mein Vater nicht mit amerikanischem Weizen gehandelt, sonst würde ich heute vielleicht Burger King heißen.»

Ein Essen im *Dibru* beginnt etwa mit einem Stück Lachs, das in einem mit Kardamom und Rosen aromatisierten Zitronenjus ‹gekocht› wurde. Vegetarier bestellen dann zum Beispiel den Frischkäse in einer scharfen Tomaten-Kardamom-Sauce und dazu einen erfrischenden Kardamom-Koriander-Quark. Karnivoren laben sich vielleicht an dem persisch inspirierten Lammfleisch in Mandel-Kardamom-Sauce. Natürlich spielt *Kap* auch beim Dessert die erste Geige, zum Beispiel in einer mit Kardamom gewürzten Mousse aus weißer Schokolade. Es gibt einen Karottenkuchen mit Kardamom zu probieren oder eine Art Mango-Lassi mit Kardamom-Infusion. Zum Schluss, natürlich: Kaffee oder Tee, mit dem Haussamen gewürzt. Wenn man dann satt wieder auf der Straße steht und einen Blick zurück wirft, dann wundert man sich jedes Mal ein wenig darüber, wie man in einem solchen Gebäude so viel Gaumencharme erleben konnte.



Izak Boukman nennt *Paneer Dibru* ein «florales Gestirn fürs Gedärm». (3/2023)

Paneer Dibru

Frischkäse in Tomatensauce mit Kardamom, Ingwer und Safran

Dieses Frischkäse-Rezept gehört zu den berühmtesten Gerichten des Restaurant Dibru im Zentrum von Les Balcons. Moti Mahal Singh, der Koch und Patron des Etablissements, ist zwar in Lemusa aufgewachsen und hat sein Handwerk in französischen Restaurants gelernt, er stammt jedoch aus einer Punjabi-Familie. Das merkt man diesem Rezept unschwer an, ist die Kombination von Tomaten und Sahne mit Gewürzen doch fast so etwas wie ein Grundmerkmal dieser reichen Küche. Und auch der ungesalzene und eher trockene Paneer findet sich auf der Karte jedes Punjabi-Restaurants in diversen Variationen. Das Aroma der Sauce wird aber wesentlich auch vom Kardamom bestimmt, der in der Gegend von Les Balcons kultiviert und als Kap de la Bandoleauf der ganzen Insel geschätzt wird.

Auch Izak Boukman, bekannt für seine Sonnenuntergangsgedichte (*Soléba*), hat sich in einem Artikel mit dem Titel *Du soleil pour la pan-*

se (Leko, 25. Juni 2016, S.28) begeistert über die Küche von Moti Mahal Singh geäußert. Ganz besonders hat ihn offenbar der Paneer Debru verzaubert. Er habe so viel von diesem «floralen Gestirn fürs Gedärm» gegessen, schwärmt er, dass er nachts davon geträumt habe: «Wie ein gigantischer Feuerball versank eine Schüssel voll der roten Sauce hinter der Silhouette einer italienisch anmutenden Hügelkette. Als sie fast ganz verschwunden war, rief ich ein entsetztes <Nein> – und, oh Wunder der Traumwelt, sie stieg wieder auf».

Paneer Dibru schmeckt scharf und bekommt durch die Kombination aus Kardamom, Ingwer und Safran eine zugleich warme und zitronige Würze, die gut zur sämigen Konsistenz der Sauce passt. Mit etwas weißem Reis oder einem Stück Fladenbrot eignet sich das Frischkäse-Curry als festliche Hauptspeise für Vegetarier.

Hauptspeise für 4 Personen

2 EL Ghee oder Bratbutter
 2 Zwiebeln, fein gehackt
 6 Knoblauchzehen, gehackt
 80 g Ingwer, fein gehackt
 1 kg Tomaten, gehäutet
 200 ml Wasser
 12 Kardamom, Samen ausgelöst
 1 TL Muskatblüte, zerkrümelt
 2 Gewürznelken
 3 getrocknete Chilis, fein gehackt
 2 TL schwarzer Pfeffer, gemahlen
 2 TL Salz
 12 g Zucker
 ½ EL Safranfäden (400 mg)
 100 ml Sahne
 400 g Paneer, schnittfester Frischkäse

1 | Fett in einem größeren Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Knoblauch und Ingwer begeben, kurz anziehen lassen. Mit den Tomaten und 200 ml Wasser ablöschen.
2 | Kardamomsamen kurz anrösten, zu den Tomaten geben. Gewürznelken, Chilis, Pfeffer, Salz und Zucker unterrühren. Bei mittlerer Hitze 1 Stunde lang halb zugedeckt einkochen lassen.
3 | Masse abkühlen lassen und im Mixer fein pürieren. Safranfäden leicht mörsern, in 100 ml heißem Wasser etwa 5 Minuten einweichen und dann unter die Sauce rühren. Fünf Minuten köcheln lassen.
4 | Sahne einrühren, mit Salz abschmecken und die Käsestücke sorgfältig in die Sauce geben. Bei schwacher Hitze 10 Minuten erwärmen und nicht mehr umrühren (der Käse zerfällt leicht). Tun. Immer bündig auf erste Zutat.



Karotte, Kardamom und etwas Wehmüt bestimmen das Aroma des *Gâteau de carottes Pardon*.

Gâteau de carottes Pardon

Karottentorte mit Orange und Kardamom

Das Rezept stammt nicht von Moti Mahal Singh, dem Chef des Restaurant Dibru, sondern von einem ehemaligen Lehrling namens Samir. Und seine Entstehung verdankt sich eigentlich einer Kränkung. Samir wuchs in einer bürgerlichen Familie in Voltes auf, einem Vorort von Port-Louis. Seine Mutter pflegte zu den Geburtstagen ihrer Söhne jeweils einen Kuchen zu backen. Samirs Brüder bekamen Schokoladekuchen mit einer dicken Butter-Schoko-Glasur. Samir aber, der Schokoladenkuchen ebenfalls über alles liebte, hatte das große Pech, mitten im Sommer zur Welt gekommen zu sein. Und da seine Mutter fürchtete, ihr Schokokuchen könnte den sommerlichen Temperaturen nicht standhalten, wick sie ausgerechnet an Samirs Geburtstag stets auf Karottenkuchen aus, da nützten alle Proteste und Bitten des Geburtstagskindes nichts. Samir mochte seinen Kuchen nicht und fühlte sich deswegen benachteiligt, ungeliebt.

Die Karotte und der Ozean

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Eine Karotte wurde plötzlich von dem heftigen Wunsch ergriffen, das Meer zu sehen. Sie machte sich also schön, reckte sich aus der Erde und streckte sich, so verführerisch sie nur konnte, einem Esel entgegen, der zufällig des Weges kam. Der zupfte sie ohne Zögern aus dem Boden, zerbiß sie in Stücke und zerkaute sie zu Saft.

Als das Tier wenig später den Schwanz hob, um seine Blase zu erleichtern, geschah dies zufällig über einem kleinen Bächlein, dass ein paar hundert Meter weiter in die Bandole floss und bei Port-Louis schließlich ins Meer. Allerdings fällt es schwer zu sagen, ob die Karotte den Ozean nun erreicht hat oder nicht.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 149.



Zeichnung von Ida Versmer. BATO heißt «Schiff». KAWÖT wäre das lemusische Wort für «Karotte».



Als Samirs Mutter einige Jahre später starb und folglich nie wieder irgendeinen Kuchen für ihn backen würde, kamen ihm seine gekränkten Geburtstagsgefühle von früher plötzlich wie ein großer Undank vor. Also nahm er sich das Rezept seiner Mutter vor und ergänzte es um das, was er in der Küche von Moti Mahal gelernt hatte: die Kunst, die Dinge mit Gewürzen zu verzaubern. Kardamom ist das Leitmotiv im Restaurant Dibru – kein Wunder also, kommt Samirs Karottentorte mit einem feinen Kardamomaroma daher, das den süßlichen Möhren eine sanft ätherische Note verleiht. Ungewöhnlich für eine Karottentorte ist auch die Orange, die sowohl im Kuchenteig wie auch in der Glasur eine zentrale Rolle spielt und dem Gebäck eine leicht frivole Note verleiht.

Die Glasur muss möglichst dick sein und süß – ein bisschen so, wie wenn es sich um eine Butter-Schoko-Glasur handeln würde. Das gelingt nur, wenn man den richtigen Moment für das Glasieren erwischt. Ist die Torte noch zu warm, verläuft die Glasur zu schnell auf der Oberfläche und es bleibt folglich nur eine dünne Schicht. Ist die Torte aber ganz ausgekühlt, wird sich die Zuckersauce nur mit Mühe in eine Glasur verwandeln.

Für eine Torte mit einem Durchmesser von 25 cm

300 g Karotten, geschält und fein gerieben (gut 200g)
30 Kardamom, Samen ausgelöst
6 Eier
250 g Zucker
1 Pr. Salz
1 EL Zitronenabrieb (entspricht dem Abrieb von 1 Zitrone)
2 EL Orangenabrieb (entspricht dem Abrieb von 1 Orange)
300 g Mandeln, gemahlen
100 g Weizenmehl
4 EL Orangenzeste, entspricht der Zeste von 1 Orange
2 EL Orangensaft für die Glasur
100 g Puderzucker

1 | Boden einer runden Springform mit einem Durchmesser von 26 cm mit Backpapier auslegen.

2 | Kardamomsamen kurz anrösten und in einem Mörser zu einem feinen Pulver verarbeiten.

3 | Eier trennen. Eigelb mit einem Drittel des Zuckers (80 g), dem zerstoßenen Kardamom, Salz, Zitronen- und Orangenschale schaumig rühren.

4 | Eiweiß steif schlagen und dabei in kleinen Etappen den verbleibenden Zucker (170 g) einstreuen. Schlagen bis der Eischnee schnittfest ist.

5 | Mandeln, Karotten und Mehl so gut wie möglich vermischen, am besten mit den Fingern.

6 | Etwa ein Drittel des Eischnees mit der Eigelbmischung gut verrühren. Den restlichen Eischnee und dann die Mandel-Mehl-Karottenmischung darüber geben und alles mit Hilfe eines Spachtels sorgfältig vermischen.

7 | Masse in die Springform füllen, wenn nötig glatt streichen und in der Mitte des auf 190 °C vorgeheizten Ofens 60 Minuten backen.

8 | Torte wenigstens 2 Stunden lang in der Form auskühlen lassen. Den Rand der Springform entfernen und den Kuchen sorgfältig auf eine mit Backpapier ausgelegte Unterlage ziehen.

9 | Für die Glasur 1–2 EL Orangensaft mit Puderzucker verrühren, sodass eine zähflüssigen Sauce entsteht. Oberfläche des Kuchens mit der Glasur bestreichen. Orangenzeste dekorativ dem Rand entlang über den Kuchen verteilen. Zwei Stunden trocknen lassen.