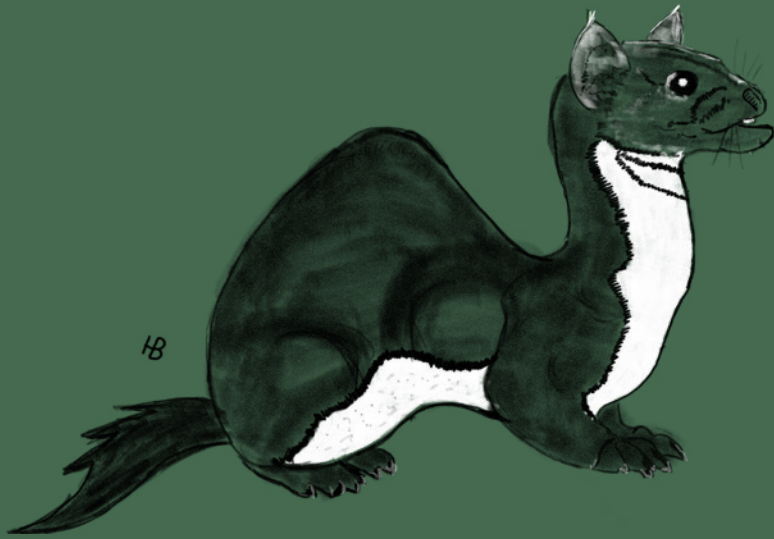


Ahoa und Mont Kara



Kamolette
Mustela gibbosa

Die kleine Gemeinde Ahoa am südlichen Abhang des Mont Kara wurde einst von Siedlern aus Zentraleuropa gegründet, deren archaische Holzbehausungen heute noch zu sehen sind. Die Gegend südlich des Berges hiess früher Ahoiau, heute heisst sie wie der Berg Mont Kara.

Ahoa ORTSCHAFT

Archaische Holzhäuser prägen das Ortsbild, Bewässerungssysteme charakterisieren die Landschaft.

Das Wesen aus dem Gebüsch ANSICHT

Samuel Q. Herzog nimmt eine Abkürzung und gibt ein paar Schafen Rätsel auf.

Mont Kara LANDSCHAFT

Der dritthöchste Berg von Lemusa, mythische Ort von Kara, dem Schöpfer aller Töne.

Der Esel und die Geige LEGENDE

Jana Godet über ein musikalisches Tier und seine künstlerischen Krisen.

Papierboot FORSCHUNG

Käfersammlers Ruben Schwarz begegnet am Lac Bouch Insekten, die «aus purer Freude» singen.

Plantation Mont Fouet FIRMENPORTRÄT

Die Farm der Familie Degeyter ist das Zentrum des lemusischen Safranbaus.

Crocus Mont Fouet GEWÜRZ

Der beste Safran der Insel duftet auf komplexe Weise nach Heu und schmeckt leicht bitter-scharf.

Jarret de veau Odalia REZEPT

Haxe vom Kalb, sanft geschmort mit getrockneter Limette, Quitte und Safran.

Glace Comte de Gernande REZEPT

So ein Eis aus Ei, Milch, Zucker und Safran hat vielleicht auch der Marquis de Sade schon genossen.

Brique du Marquis REZEPT

Das Rezept für diesen Kuchen aus Mehl, Ei, Zucker und Safran hat eine lange Geschichte.



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

Departement (*semsal*): Mont Kara

Postleitzahl: LM-0110

Telefonvorwahl: +69 (0)1

Höhe (Zentrum von Ahoa): 1188 m ü. M.

Einwohner: 544 (Mai 2011)



Ahoa

Archaische Holzhäuser, Bewässerungssysteme und Safran

Ahoa liegt am teilweise stark bewaldeten Südhang des Mont Kara. Wenn gleich der Name aus der Sprache der Kloï stammt, schreibt man die Gründung der Siedlung einer Gruppe von Bauern aus Zentraleuropa zu, die in den 1850er-Jahren aus wirtschaftlichen Gründen ihre Heimat verlassen mussten und sich hier eine neue Existenz aufbauten. Woher die Siedler genau stammten, ist unbekannt, aber sie fielen durch ihre archaische Sprache auf – und dadurch, dass sie erst in der dritten Generation anfangen, auch Französisch zu sprechen. Die frühesten Siedler errichteten einfache Häuser aus Holz über steinernen Fundamenten, manchmal

Das Wesen aus dem Gebüsch

Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne



Am Mont Kara, über Ahoa.

Die Abkürzung war keine gute Idee. Ich habe versucht, von Ahoa aus direkt zu dem Wanderweg zu gelangen, der um den Mont Kara herumführt – ohne den Umweg über den Lac Bouch. Nach wenigen Schritten durch lichten Wald gelangte ich zu einem Abhang, der so steil war, dass ich mich von Baum zu Baum hinaufziehen musste. Oben stieß ich auf eine dichte Hecke. Spätestens da hätte ich umkehren müssen. Ich tat es nicht, denn ich war sicher, dass

ich gleich auf der anderen Seite des Gebüsches auf den Wanderweg treffen würde. Also zerkratzte ich mir die Arme, also riss ich mir eine Laufmasche in den Pullover. Und jetzt stehe ich vor einer fiesen Schlucht, über die ich wohl nicht hinüberkommen werde. Auf der anderen Seite beginnt ein kahler Abhang. Ich wusste nicht, dass es auf dieser Seite des Mont Kara so große Partien ohne Wald gibt. Bin ich am falschen Berg? Habe ich eben die geheime Baumgrenze des Kara entdeckt? Es ist still um mich her, nur ganz in der Ferne rauscht leise ein Bach, kaum zu unterscheiden vom Brausen in meinen Ohren.

Doch da ertönt plötzlich ein feines Bimmeln und im selben Augenblick tauchen ein paar Schafe auf der anderen Seite der Schlucht auf. Sie schauen neugierig zu mir rüber. Fragen sie sich, wie ich da hingeschafft habe? Wundern sie sich über den Wald in meinem Rücken? Sicher könnten sie mir sagen, wo ich bin. Nur würde mir das nichts nützen. Sie werden mich wohl als das Wesen in Erinnerung behalten, das aus dem Gebüsch kam und wieder im Gebüsch verschwand. Eigentlich keine schlechte Metapher für ein Leben. Aber, verflixt noch mal, was für ein Rückweg voller Dornen.

Samuel Q. Herzog: *Spazieren auf Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.32.

Ein für die Fassaden der ersten Häuser von Ahoa typisches Kruzifix, auf dem ein ganz kleiner Heiland gekreuzigt ist.



unterkellert – so, wie sie es sich aus ihrer zentraleuropäischen Heimat gewohnt waren.¹ Sie bewirtschafteten den Wald, schlugen große Weiden ins Gehölz, züchteten Rinder und Schafe, stellten Käse her, bauten auf mühselig angelegten Terrassen Getreide an. Sie versorgten ihre Felder ein recht ausgeklügeltes System von Kanälen mit Wasser, das sie aus den Bächen am Mont Kara ableiteten.² Die Siedler kultivierten auch Safran. Die Krokus-Zwiebeln hatten sie aus ihrer Heimat mitgebracht und das Klima von Ahoa mit seinem eher trockenen Herbst sowie die lockeren Böden erwiesen sich als günstig für den Anbau des Gewürzes. Heute wird Safran fast nur noch auf der Plantation Mont Fouet kultiviert, dort dafür in einigem Ausmaß.

Georgette Muelas hat wegen des Safrans vermutet, dass diese frühen Einwohner aus Persien stammen könnten.³ Charles Schneider hingegen hält dies «schon wegen der religiösen Gepflogenheiten der Einwanderer für wenig wahrscheinlich».⁴ Die frühen Siedler von Ahoa waren Christen und sie versahen die Außenseiten ihrer Häuser mit hölzernen Kruzifixen, die allesamt übertrieben lang und mächtig wirken, vor allem im Vergleich zu dem kleinen Körper von Jesus. «Offenbar war für die frühen Bewohner von Ahoa der Umstand sehr wichtig, dass Jesus der Sohn Gottes war»,

Folgende Seiten: Der heutige Lac Bouch hieß bei den Kloï noch Ahoa. Von hier aus führen zwei Wanderwege zur Spitze des Mont Kara.





schreibt Schneider: «um diese Tatsache zu verdeutlichen, reduzierten sie den Körper Christi auf die Größe eines kleinen Kindes.»⁵

Etwas östlich des Dorfes liegt ein kleiner See, der von einer unterirdischen Quelle gespeist wird. Dieser See muss in der Kultur der Kloï eine Rolle gespielt haben – und sie gaben ihm den Namen Ahoa, «Mund» oder «Mündung». Der Name dieses Sees sprang irgendwann auch auf die nahe Siedlung über, die von den frühen Bewohnern selbst schlicht Dorf genannt wurde. Der See heißt heute Lac Bouch. Ob zu einem früheren Zeitpunkt bereits Kloï in der Gegend des Sees gesiedelt haben, ist unbekannt – an der Oberfläche finden sich offensichtlich keine Reste, die darauf hindeuten würden.⁶ Archäologische Untersuchungen der Uferzonen haben bis heute nicht stattgefunden. Als die Siedler aus Europa eintrafen, war die Region auf jeden Fall unbewohnt.

Der Mont Kara ist auf der Südseite weitgehend bewaldet, oberhalb des Lac Bouch aber machen die Bäume streckenweise einer Landschaft aus Büschen und kleinwüchsigen Birken Platz, die bei Spaziergängern sehr beliebt ist. Hier jagt auch *Mustela gibbosa*, ein kleiner Wiesel, der wegen seines auffälligen Höckers Kamolette («Kamelchen») genannt wird. Das kleine Raubtier ist allerdings auch oft im Dorf unterwegs und hat schon in so manchem Haushalt für Ärger gesorgt, denn es frisst gerne Käse, Wurst, Brot, Kekse, Kuchen und Früchte.

¹ Eine typologische Untersuchung der frühesten Gebäude von Ahoa fand allerdings auch Ähnlichkeiten mit Häusern im Kaukasus und in der Nordost-Türkei. Xavier Bindaes: *Les maisons des premiers colons d'Ahoa. Une étude typologique*. In: *Revue historique*. Nr. 87. Port-Louis: Presses universitaires de Lemusa, 2020. S. 75–78.

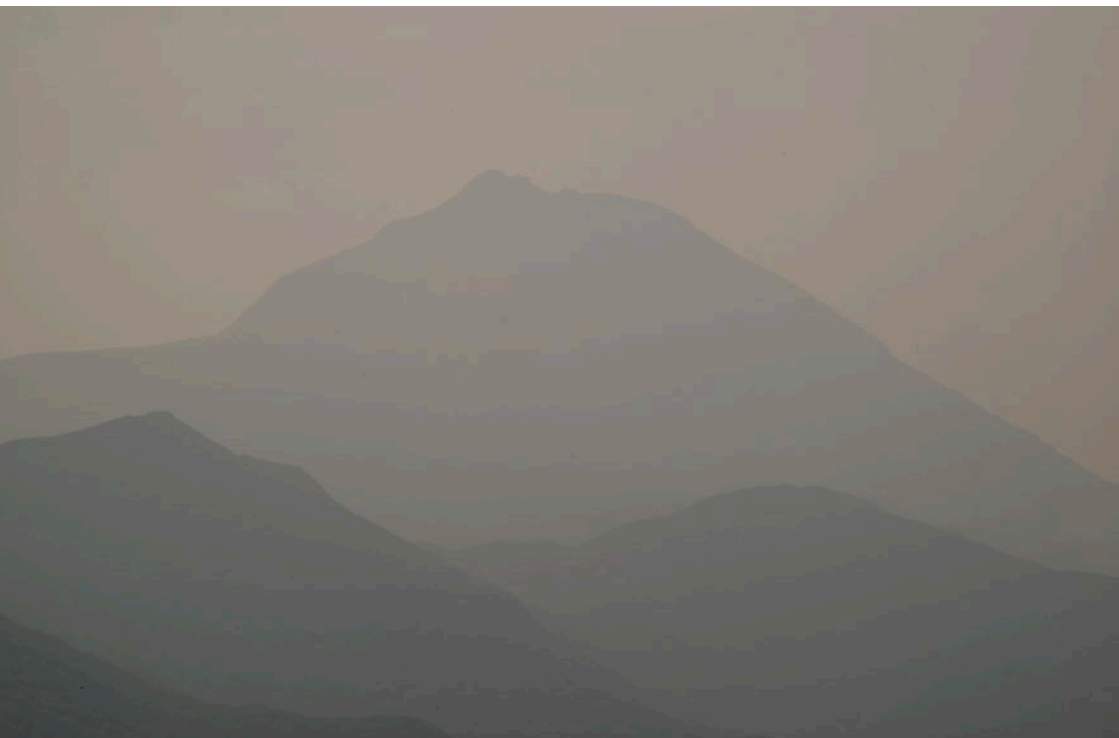
² Eine junge Agraringenieurin aus Port-Louis hat das System untersucht und kam zum Schluss, dass es auch für die heutige Landwirtschaft in dem Gebiet eine gewisse Vorbildfunktion haben könnte. Sue Onan: *Un modèle pour aujourd'hui? Le système d'irrigation des premiers colons d'Ahoa*. In: *Gazette de Port-Louis*. Freitag, 23. August 2019. S. 11.

³ Georgette Muelas: *Santa Lemusa. Le pays entre les mers*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 1956. S. 130

⁴ Charles Schneider: *Ahoa et son safran*. In: Elsa Mudame, Gregor Muelas (Hrsg.): *L kom Lemusa*. Port-Louis: Lemusa Office de Tourisme (LOT), 2019 [2., 1. 2012 unter dem Titel .s]. S. 116. Auch die Typologie der Häuser spricht offenbar nicht grundsätzlich gegen eine mögliche Herkunft der Siedler aus Zentraleuropa. Vergleiche Bindaes: *Op. cit.* S. 78.

⁵ Schneider: *Op. cit.* S. 117.

⁶ Schneider: *Op. cit.* S. 118.



Mont Kara

Der mythische Ort von Kara, dem Schöpfer aller Töne

Mit seinen 1780 Metern ist der Mont Kara der dritthöchste Berg von Lemusa. Seine Flanken sind zum größten Teil dicht mit Wald besetzt, zwischendurch finden sich aber auch lichtere Zonen. Die Spitze ist nahezu kahl und sieht von jeder Seite etwas anders aus. Sie erinnert mal an eine Krone, mal an eine Burg oder an eine Bärenlatze. Von der R1 kurz nach Port-Louis aus erkennen manche in dem Gipfel ein Gesicht

Massiv des Mont Kara, Blick von der R1 kurz
nach Port-Louis – Gesicht von Kuappu?

Der Esel und die Geige

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Eines Nachts träumte ein Esel, dass er Geige spielen könne. Als er aufwachte, sah er auf seine Hufe nieder und schüttelte den Kopf. In seinem nächsten Traum aber führte er wieder den Bogen über die Seiten. So ging das Nacht um Nacht. Endlich suchte er eine Musikalienhandlung auf und besorgte sich ein Instrument. Zu Hause packte er Geige und Bogen aus, nahm Haltung an und spielte. Zunächst brachte er nur ein paar falsche Töne heraus, bald aber ging es besser und nach ein paar Stunden schon fidelte er so schön, dass es eine Freude anzuhören war. Als er des Spielens endlich müde wurde, legte er Bogen und Geige hin, sah auf seine Hufe nieder und schüttelte den Kopf.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 137.



Zeichnung von Ida Versmer. ASI sollte wohl ASIN^U werden, lemusisch für «Esel».



Oberhalb des Lac Bouch lichtet sich der Wald und macht Platz für eine märchenhafte Landschaft aus Büschen und kleinwüchsigen Birken.

mit einer markant hervortretenden Mundpartie. Die Legende will, dass es sich dabei um die Züge von Kuappu handelt, einem Berggeist oder Gnom, der in den lokalen Geschichten immer wieder auftaucht, mal als Käsedieb, mal als Beschützer kleiner Kinder, mal als Hundefresser, mal als eine Art männliche Sphinx, die Wanderern knifflige Fragen stellt wie: «Welches Teil des Rindes schmeckt ihm selbst am besten?» – Antwort: «die Zunge».¹ Im Mittelalter sollen sich an den nord-östlichen Abhängen kleine Kloi-Siedlungen befunden haben, archäologische Nachweise dafür fehlen jedoch noch. Fest steht, dass der Berg in der Kultur der Kloi eine Rolle spielte.²

In älteren Schulbüchern heißt der Mont Kara noch Mont Caräibes. Eine falsche Bezeichnung, die ihren Ursprung in einem «Schreibfehler mit hartnäckigen Folgen» hat, wie schon Georgette Muelas betont.³ Entsprechend leitet sich Kara auch keineswegs von Caräibes ab, wie gelegentlich behauptet wird.⁴ Kara ist vielmehr der Name eines mythischen Esels mit leuchtend hellblauen Augen, dessen Schrei in der Vorstellungswelt der Kloi

der Ursprung aller Töne ist. Kara lebte (oder lebt vielleicht noch) nahe der kahlen Spitze des Berges und ernährt sich von kosmischen Klängen, die er in seinem Körper verdaut und anschließend über den Anus und den Mund wieder aussondert. «Streng genommen handelt es sich bei diesen Tönen also eigentlich um Fürze und Rülpsen», schreibt Philomène Zavier, die sich eingehend mit dem Kara-Mythos beschäftigt hat.⁵ Durch eine besondere Koordination der zwei Lautquellen vermag Kara ebenso Klänge von «himmlischer Schönheit» zu produzieren wie «höllischen Lärm».⁶

Esel leben auch heute noch am Mont Kara, «himmlisch» aber mag man ihre Schreie nicht nennen. Sie haben auch keine blauen Augen und ernähren sich wie all ihre Artgenossen von ganz und gar bodenständiger Kost. Bei den Eseln handelt es sich zum größten Teil um verwilderte Hausesel, die das Gebiet mindestens schon seit Ende des 19. Jahrhunderts bewohnen.

Auch Jana Godet überliefert eine Legende, in der ein musikalischer Esel die Hauptrolle spielt. Es scheint sich dabei allerdings nicht um eine Persiflage auf die Geschichten rund um Kuappu zu handeln.

Der Mont Kara ist ein beliebtes Wandergebiet, die Wege sind von Ahoa aus angeschrieben, führen über den Lac Bouch und lassen sich auch von Ungeübten gut begehen (nur die östlichste Route zum Gipfel ist an einer Stelle etwas heikel). Wenig oberhalb des Sees beginnt eine märchenhafte Landschaft aus Büschen und kleinwüchsigen Birken, je weiter man nach oben steigt, desto rauer wird die Gegend. Früher gab es zwei Hütten am Berg, in denen man übernachten konnte, derzeit nur noch einen Campingplatz oberhalb von Lac Bouch, auf etwa 1550 Meter – unbewacht, aber mit fließendem Wasser.

¹ Samson Godet (Hrsg.): *Lemusa Lexikon*. Port-Louis: Edition Ruben 66, 2018. S. 500.

² Gid vè: *Santa Lemusa*. Port-Louis: Cycles Mirage, 1980. S. 94.

³ Georgette Muelas: *Santa Lemusa. Le pays entre les mers*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 1956. S. 125.

⁴ Vergleiche dazu den längeren Passus bei Elsa Mudame, Gregor Muelas (Hrsg.): *L. kom Lemusa*. Port-Louis: Lemusa Office de Tourisme (LOT), 2019 [2., 1. 2012 unter dem Titel .sl]. S. 120.

⁵ Philomène Zavier: *Les chants de Kara. Nouvelles facettes d'une figure ancienne*. In: *Revue historique*. Nr. 82. Port-Louis: Presses universitaires de Santa Lemusa, 2015. S. 65–72. Zavier bezieht sich in ihrer Untersuchung auch sehr stark auf die beiden 2014 in den Archives nationales entdeckten Manuskripte zur Kultur der Kloï.

⁶ Zavier: *Op. cit.* S. 66.

Papierboot

Ein Abenteuer des Käfersammlers Ruben Schwarz

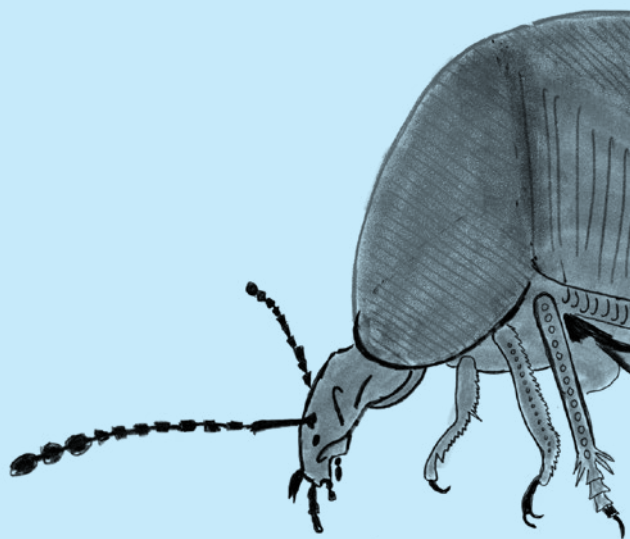
Sie sassen überall um ihn herum in den Büschen und Bäumen, auf Felsbrocken und Blüten, an Grashalmen und morschen Ästen. Es kam mir vor, als schauten sie dem Jungen bei seinen Versuchen zu, ein Papierboot zu falten und es über ein kleines Bächlein in den Lac Bouch hinabgleiten zu lassen. Sobald die Sonne scheint, bringen die Bumbiùs ihre überproportional mächtigen Deckflügel in Schwingung und provozieren so ein summendes Geräusch, einen «Gesang», der dem Brummen der Bienen nicht unähnlich ist. Man weiß bis heute nicht, warum sie diesen Sound produzieren – Karol Zhuki, die Grande Dame der lemuischen Insektenforschung, vermutet, es geschehe «aus purer Freude».

Die Mittagssonne wärmte die Luft und obwohl ich sicher zehn Meter von dem Knaben entfernt auf dem Wanderweg stand, füllte der Chorgesang der Insekten meine Ohren und mein Gemüt, das fluffige Sommergefühle durch Brust und Glieder strömen ließ. Der Bub indes schien die Käfer gar nicht zu bemerken, sosehr war er darauf konzentriert, Blatt um Blatt von einem Schreibblock zu reißen und zu etwas zu falten, das er für ein Papierboot hielt und wieder und wieder mit erwartungsvollem Gesicht auf die Oberfläche des Rinnsals setzte, das gemächlich an ihm vorbeifloss. Wenige Meter von ihm entfernt klebten zahllose Papiere an Steinen und Ästen fest, denn die Konstruktionen des kleinen Ingenieurs bogen sich, kaum ließ er sie los, wieder auf und verfangen sich sofort am nächsten Hindernis. Wenige Blätter nur hatten es bis zum See geschafft, wo sie wie weiße Quallen knapp unter der Wasseroberfläche trieben.

Ich wollte zum Mont Kara aufsteigen, um einen *Neburlucanus grandicornis* zu finden und war schon spät dran. Doch der kleine Kapitän tat mir leid und so beschloss ich, ihm zu zeigen, wie man ein Papierboot so faltet, dass es sich nicht gleich wieder auseinanderlegt. Ich winkte, rief ihm ein freundliches Hallo zu und watete durch das hohe Gras zu ihm hinüber. Als ich neben ihm in die Hocke ging, schaute er mich mit überraschten Augen an, als sei ich eben aus dem Nichts in seine Welt geplumpst.

«Soll ich dir zeigen, wie man ein Papierboot faltet? Eines, das richtig gut schwimmt?», fragte ich und deutete auf die zahllosen Blätter, die bereits Schiffbruch erlitten hatten. Der Bub sagte kein Wort und also wiederholte ich meine Frage. Keine Reaktion. Vielleicht sprach er kein Französisch. Ich versuchte es, so gut ich konnte, auf Lemusisch. Nichts. Also ging ich zur Gebärdensprache über und zeigte schließlich auf das schon zwei Mal gefaltete Blatt, das er in seinen Händen hielt. Er verstand mich auch jetzt nicht und so zog ich das Papier sanft aus seinen Fingern, machte ihm Etappe für Etappe vor, wie man ein Papierboot faltet und setzte mein Werk dann aufs Wasser. Fröhlich hüpfte das Schifflein an Steinen und Ästen vorbei das Bächlein hinunter und schoss mit Schwung auf den See hinaus, wo es von einem Lufthauch erfasst und elegant über die Oberfläche getrieben wurde. Triumphierend schaute ich den Jungen an,

Der Bumbiü (*Pyknotero surrants*) lebt in grosser Zahl am Mont Kara. Der Käfer aus der Familie der Megapterygae wird höchstens 8 mm groß, hat jedoch eine Flügelspannweite von 80 mm. Er kann seine Flügel sechs Mal falten und versteckt sie unter mächtigen Deckeln, die ihm ein plumpes Aussehen geben. Diese tiefschwarzen Flügeldecken weisen Streifen auf, die in verschiedene Richtungen gehen. Das Tier ernährt sich von Läusen. Bei Sonnenlicht bringt der Bumbiü seine Deckflügel in Schwingung und produziert so ein lautes Summen.

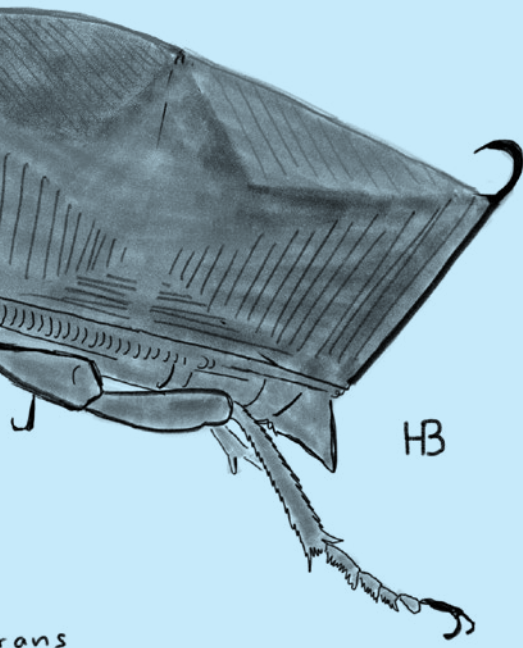


BUMBIÜ

Pyknotero surrants

doch der schien keinerlei Freude an unserem Erfolg zu haben. Im Gegenteil, er wirkte jetzt fast noch niedergeschlagener als zuvor. Ich setzte mich auf einen Baumstrunk, vielleicht wollte er ja doch mit mir sprechen. Aber er stand auf, klemmte sich den Block unter den Arm, schüttelte leicht den Kopf und ging wortlos an mir vorbei in Richtung Ahoa davon. Was für ein seltsamer, was für ein trauriger kleiner Kerl. Als er ganz verschwunden war und ich mich aufmachen wollte, meine Wanderung fortzusetzen, wurde mir bewusst, dass auch bei mir die sommerliche Euphorie verduftet war, die ich eben noch verspürt hatte. Und jetzt fiel mir zudem auf, wie ruhig es auf einmal war. Die Bùmbiùs sassen noch in den Büschen und Bäumen um mich herum, doch sie hatten aufgehört zu singen..

Samuel Herzog: *Karabé. 16 Abenteuer des Käfersammlers Ruben Schwarz auf der Insel Lemusa*. Basel: Existenz und Produkt, 2021. S. 61 f.





Der Pavillon du Safran, der früher im Zentrum von Ahoa stand, befindet sich heute im Garten der Familie Degeyter, deren Haus man durch die Bäume schimmern sieht.

Plantation Mont Fouet

Kleine Felder bei Ahoa sind das Zentrum des Safranbaus

Die ersten Siedler, die sich in den 1850er-Jahren in Ahoa niederließen, brachten aus ihrer zentraleuropäischen Heimat auch Safranzwiebeln mit, die in den lockeren Böden der Gegend gut gediehen. Der Anbau von Safran scheint für diese Bauern allerdings weniger eine wirtschaftliche Bedeutung gehabt zu haben, denn eine «Gemeinschaft stiftende», wie Charles Schneider schreibt: «Es muss für sie auch eine Möglichkeit gewesen sein, sich mit ihrer Heimat verbunden zu fühlen, aus der sie ja auch die Zwiebeln mitgebracht hatten.»¹ Wohl in den 1880er-Jahren stellten die Safranbauern von Ahoa im Zentrum des Dorfes einen kleinen sechseckigen Kiosk auf, in dem sie Safran- und Safranprodukte verkauften.

Um die Wende zum 20. Jahrhundert allerdings (also etwa in der dritten Generation nach den ersten Siedlern) verloren die Bauern das Interes-

se am Anbau von Safran, der sich wahrscheinlich nicht wirklich auszahlte.² In den Jahren um 1910 verkauften viele ihre Äcker an Aimé Zorrotz, einen Gewürzhändler aus Port-Louis, der mit neuen Krokus-Anbaumethoden zu experimentieren begann. Bald aber verkaufte Zorrotz seinerseits einen Teil des Landes an André Degeyter, einen Pianisten aus Port-Louis. Wenig später zog sich Zorrotz ganz aus Ahoa zurück und überließ Degeyter das Feld. In den kommenden Jahren baute der Pianist etwas unterhalb des Dorfzentrums eine große Plantage aus vielen kleineren Feldern auf, die er ausschließlich mit Safran bebaute. Diese Felder erwiesen sich als ertragreich und das Produkt als qualitativ so hochwertig, dass Degeyter bald alle besseren Restaurants der Insel und auch diverse Geschäfte mit seinem Safran belieferte. Gemeinsam mit seiner Frau Odalia, einer ehemaligen Tänzerin mit persischen Wurzeln, baute er ein großes Haus im Zentrum des Dorfes und ließ auch einen kleinen Safran-Pavillon, den Safranbauern in den 1880er Jahren im Dorfzentrum aufgestellt hatten, in seinen Garten schaffen.

Degeyter taufte seine Plantage auf den Namen Mont Fouet – wie Georgette Muelas meint wohl wegen der verlängerte Narbe von *Crocus sativus*, die wie eine Art Peitsche aus dem Blütenkelch der Pflanze hängt.³ Der Safran selbst wird unter dem Namen Crocus Mont Fouet verkauft. Heute wird die Plantage von Justine bewirtschaftet, einer Ur-Enkelin des Pianisten.

Der Erfolg von Mont Fouet führte dazu, dass auch die anderen Bewohner von Ahoa sich wieder für den Anbau von Safran zu interessieren begannen. Und auch wenn es heute neben der großen Plantage von Degeyter nur noch ein paar kleine Safranäcker gibt, die mehr hobbymäßig bewirtschaftet werden, so ist der Safran doch eine Art Wahrzeichen von Ahoa geworden.

¹ Elsa Mudame, Gregor Muelas (Hrsg.): *L kom Lemusa*. Port-Louis: Lemusa Office de Tourisme (LOT), 2019 [2., 1. 2012 unter dem Titel .s]. S. 116.

² Lisa David, Marie F. Fischer (Hrsg.): *Inventaire du Patrimoine Culinaire de Santa Lemusa: Produits du ter-*

roir et recettes traditionnelles. Sentores: Maisonneuve & Duprat, 1966. S. 733f.

³ Georgette Muelas: *Santa Lemusa. Le pays entre les mers*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 1956 S. 130.



Safranblüten erscheinen im Herbst, als Gewürz werden nur die orange-roten Narben verwendet.

Crocus Mont Fouet

Safran (*Crocus sativus*) aus Ahoa

Der mit Abstand bedeutendste Safranproduzent von Lemusa ist Mont Fouet in Ahoa. HOIO bezieht das Gewürz von Justine Degeyter, die sich heute in der vierten Generation um die Bewirtschaftung der Plantage kümmert und weitgehend biologisch produziert. Sie baut Safran auf zwei Hektaren Land an und gewinnt etwa 10 kg pro Jahr.

PFLANZE, ANBAU UND VERARBEITUNG

Safran gehört zur Familie der Schwertliliengewächse (Iridaceae). Aus einer zwiebelähnlichen Knolle wachsen lange, an Gras erinnernde Blätter. Die Blüten erscheinen im Herbst innerhalb weniger Wochen. Sie bestehen aus lilafarbenen, violett geäderten Perigonblättern, orange-gelben Staubgefäßen und ungewöhnlich langen, leuchtend orange-roten Narben, die wie Zungen aus der Blüte heraushängen. Diese Narben sind das Gewürz.



HOIO verkauft Crocus Mont Fouet in kleinen PET-Dosen mit einem Füllgewicht von 2½ g. Die Leitfarbe der Etikette ist identisch mit der Farbe der Region, in der das Gewürz produziert wird. Crocus Mont Fouet wurde 1966 mit einem AOC-Zertifikat ausgezeichnet. Dieses Schutzsiegel für charakteristische Produkte des Landes wird seit 1966 vergeben.

Safran wächst in gemäßigten Klimazonen auf lockeren, sandhaltigen Böden. Die Knollen werden im Frühherbst eingegraben und treiben im Oktober aus. Die Zwiebeln können mehrere Jahre im Boden bleiben, müssen aber ab und zu neu gepflanzt werden. Die Safranernte ist reine Handarbeit und sehr arbeitsintensiv. Die Blüten werden meist früh am Tag von den Feldern geknipst, wenn sie noch geschlossen sind, denn so lassen sie sich leichter verarbeiten. Die Beerntung eines Feldes kann sich über mehrere Tage, ja Wochen erstrecken, da die Blüten ebenso schnell erscheinen, wie sie wieder verfaulen. In einem zweiten Arbeitsgang werden die Narben von Hand aus den geernteten Blüten gezupft (Griffel und Staubgefäße bleiben in der Blüte zurück). Dann werden diese Fä-



Die zwiebelähnlichen Knollen, aus denen der Safran wächst, können mehrere Jahre im Boden bleiben, müssen aber ab und zu neu gepflanzt werden.



Als Gewürz werden von der ganzen Blüte nur die Blütennarben, die obersten Teile des Stempels verwendet – sie werden wegen ihrer charakteristischen Form auch Safranfäden genannt.

den in speziellen Apparaturen getrocknet. Für 1 g Safran braucht es etwa 120 Blüten, Mont Fouet verarbeitet folglich pro Jahr 1'200'000 Blüten. Safran heißt auf Lemusa Safran oder manchmal Safra. Die Bezeichnung *Crocus Mont Fouet* geht auf André Degeyter zurück.

Laut Gernot Katzer und Jonas Fansa (*Picantissimo*, Göttingen, 2007, S. 231) sind Safranfäden von guter Qualität «tiefrot, dünn und leicht zerbrechlich. Zwischen den Fingerspitzen lassen sie sich mit wenig Druck pulverisieren und hinterlassen dabei einen intensiven gelben Belag auf der Haut.» Gelegentlich trifft man auf Safran, der nebst den Narben auch die heller gelblichen Staubgefäße enthält. Die Staubblätter haben zwar eine leichte Färbkraft, doch keinerlei Aroma. Wichtig ist auch das Alter des Safrans – zwar hält sich das Gewürz mehrere Jahre lang, seine Würz- und Färbkraft aber nimmt stetig ab. Der Preis von Safran hat immer schon Fälscher animiert, sich durch allerlei Zutaten ein lukratives Geschäft zu erschwindeln – und also wurden und werden dem Safran oft die Blüten der Ringelblumen, Sägespäne, ja sogar Fasern von Rindfleisch beigemischt.

Lemusische Rezepte mit Crocus Mont Fouet

Safran sollte zurückhaltend mit anderen Gewürzen kombiniert werden, kann aber harmonisieren mit Anis, Fenchel, Ingwer, Kardamom, Muskat, verschiedenen Pfeffern, Rosenknospen und Zimt. Er passt zu Huhn, Kaninchen und Fasan, Fisch und Meeresfrüchten, Eiern, Gemüse (Karotten, Kürbis, Lauch, Pilzen, Spargel, Spinat), Zitrusfrüchten, Risotto und Gebäck.

- *Jarret de veau Odalia* (Kalbshaxe mit Quitte, Zitronen und Safran)
- *Pain de viande Vama* (Hackbraten mit Kreuzkümmel und Safran)
- *Diri doudou* (Milchreis mit Kardamom, Safran und Datteln)

AROMA UND VERWENDUNG

Safran hat ein intensives Aroma, das je nachdem ein wenig an Heu oder auch an Jod erinnern kann. Der Geschmack ist bitter und leicht scharf. Safran sollte eher zurückhaltend verwendet werden. Zu hohe Dosen bringen kein Mehr an Geschmack, sondern nur eine gewisse Bitterkeit. Ja, in Dosen von mehreren Gramm ist Safran sogar giftig und kann zu Lähmungen und Blutungen führen. In der Regel sollte man Safran eher gegen Ende der Kochzeit zu den Speisen geben, da sich sein Aroma sonst verliert. Es gibt verschiedene Methoden, den Safran beizugeben. Justine Degeyter empfiehlt, die Fäden in einem klitzekleinen Mörser zu Pulver zu zerreiben – um so das Aroma aus ihnen zu lösen. Oft wird auch empfohlen, die Fäden mit den Fingern ein wenig zu zerkrümeln und dann ein paar Minuten in etwas Wasser ziehen zu lassen – so lassen sie sich auf jeden Fall einfach unter das Kochgut mischen.

In allen mediterranen Küchen spielt Safran eine wichtige Rolle: In Spanien würzt er Paella, in Frankreich Rouille und Bouillabaisse, in Italien Risotto, in Nordafrika Tajines und Couscous. In der indischen Küche wird Safran etwa für Biryani verwendet. Auf Lemusa wandern die kostbaren Fäden in Fleischgerichte und Suppen, Fischpfannen, Meeresfrüchte- und Reiszubereitungen. Auch Gebäck und Speiseeis wird mit Safran gewürzt, ebenso Cocktails und Liköre.



Kalbshaxe Odalia, ein Rezept mit viel Geschichte. (Aarau, 10/2018, Bild Susanne Vögeli)

Jarret de veau Odalia

Haxe vom Kalb mit getrockneter Limette, Quitte und Safran

Das Rezept stammt von Justine Degeyter, einer Urenkelin des Pianisten André Degeyter. Im November 1914 trug der über beide Ohren verliebte Musiker in einer palastartig dekorierten Hütte auf der Plage des Grillons verschiedene persisch inspirierte Speisen auf, um damit die Tänzerin Odalia zu verführen – auch diese geschmorte Kalbshaxe gehörte dazu. Das Rezept ist heute aus dem Küchenrepertoire der Degeyters nicht mehr wegzudenken und also auch mit Ahoa verbunden, jenem kleinen Weiler am Mont Kara, in dem die Familie sei mehr als hundert Jahren lebt.

Das Gericht hat eine goldgelbe Farbe und schmeckt feierlich. Die Quitten sorgen für eine fruchtige Süße, die getrockneten Limetten steuern eine untergründige Säure bei – und der Safran zaubert eine funkelnde Note von warmem Heu dazu. Seit vier Generationen produzieren die Degeyters bei Ahoa ihren berühmten *Safran Crocus Mont Fouet*. Im Rezept

ist die Dosierung deshalb auf den kräftigen Krokus aus Lemusa angepasst. Verwendet man anderen Safran, muss die Dosis je nachdem ein wenig erhöht werden. Außerhalb der Saison kann man die Quitte gegebenenfalls durch einen mehligem Apfel ersetzen. Die Degeyters servieren die Haxe mit Couscous und reichen ein Schälchen mit roten, in feine Scheiben zerlegten Zwiebeln dazu: «Das Schmorgericht wird sehr zart und weich – da steuern die rohen Zwiebeln eine knackige und frische Note bei», empfiehlt Justine. Auch Pellkartoffeln passen, die auf dem Teller mit der Gabel zerdrückt werden können, um so gut Sauce aufzunehmen.

Für 4 Personen

- 1 kg** Haxe vom Kalb,
in 4 dicken Scheiben
- 1 EL** Bratbutter
- 2** Zwiebeln, gehackt (200 g)
- ¼ TL** Kurkuma
- 1 EL** Tomatenmark
- 1 TL** Salz
- 1 TL** Pfeffer, frisch gemahlen
- 500 ml** Wasser
- 2** Lorbeerblätter
- 2** getrocknete Limetten, mit
einer Gabel eingestochen,
alternativ die Schale einer
Zitrone
- 2 EL** geschälte und halbierte
Urbohnen (Urid dal), 15
Minuten eingeweicht, ab-
getropft
- 300 g** Quitten, gewaschen, der
Länge nach in 12 Schnitze
zerlegt und entkernt
- Etwas** Salz zum Abschmecken
- 1 TL** Safranfäden, zerkrümelt,
kurz in 2 EL warmem Was-
ser eingeweicht

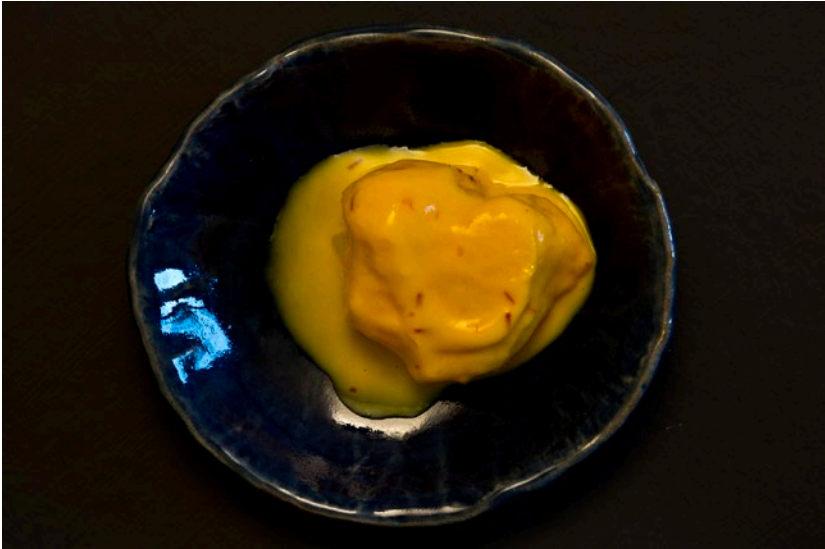
1 | Haxen in einem Bräter mit Bratbutter anbraten, bis sie eine schöne braune Farbe angenommen haben. Fleisch aus dem Bräter heben.

2 | Zwiebeln im Bräter dünsten bis sie goldbraun sind. Kurkuma, Tomatenmark, Salz und Pfeffer zugeben, mischen und kurz anziehen lassen. Fleisch wieder in den Bräter geben und kurz in der Gewürzmasse wenden.

3 | Wasser angießen, Lorbeerblätter, Limetten, Urbohnen und Quittenstücke begeben, alles gut vermengen, aufkochen. Deckel aufsetzen, Hitze so reduzieren, dass die Flüssigkeit ganz leicht köchelt. Gut 2 Stunden schmoren lassen, gelegentlich die Flüssigkeit kontrollieren und eventuell ergänzen. *Die Kalbshaxe kann auch im Backofen bei 130 °C geschmort werden. Vor dem Beenden der Schmorzeit prüfen, ob das Fleisch weich ist, eventuell die Garzeit verlängern.*

4 | Den eingeweichten Safran sorgfältig in die Sauce rühren. Nochmals 10 Minuten ohne Deckel sanft köcheln lassen.

Das Rezept wurde in Zusammenarbeit mit Susanne Vögeli perfektioniert.



Das Safraneis schmeckt eher nach Küchentraum als nach Keller und Peitsche. (Zürich, 1/2014)

Glace Comte de Gernande

Eis aus Ei, Milch und Zucker, mit Safran aromatisiert

Das Rezept für diese Nachspeise stammt von Justine Degeyter, die heute den Betrieb auf der Plantation Mont Fouet in Ahoa leitet. Mont Fouet ist der größte Safranproduzent von Lemusa – kein Wunder also, kommt das Gewürz hier großzügig zum Einsatz. Das Rezept stammt, wie das für den Safrankuchen Brique du Marquis, aus dem Rezepteschatz von Justines gleichnamiger Großtante, die ebenfalls Justine hieß. Das Eis ist nach dem Comte de Gernande benannt, einem Protagonisten aus de Sades *Justine ou les Malheurs de la vertu* (1791). Der Comte, der sowohl Justine als auch seine Gemahlin regelmäßig bis aufs Blut auspeitscht (wobei Justine schließlich fliehen kann, derweilen die Comtesse zu Tode geprügelt wird), pflegt vor dem Griff zu Geisel jeweils ein opulentes Diner zu sich zu nehmen, das die geplagte Heroine wie folgt beschreibt: «Ce que je vis était donc l'histoire de tous les jours. On servit deux potages, l'un de pâte

au safran, l'autre une bisque au coulis de jambon; au milieu un aloyau de bœuf à l'anglaise, huit hors-d'œuvre, cinq grosses entrées, cinq déguisées et plus légères, une hure de sanglier au milieu de huit plats de rôti, qu'on releva par deux services d'entremets, et seize plats de fruits; des glaces [...] Il but douze bouteilles de vin [...] et termina par deux bouteilles de liqueurs des Îles et dix tasses de café. Aussi frais en sortant de là que s'il fût venu de s'éveiller, M. de Gernande me dit: «Allons saigner ta maîtresse; tu me diras, je te prie, si je m'y prends aussi bien avec elle qu'avec toi.»

Die Rezeptblätter der Großtante von Justine Degeyter enthalten einen Hinweis auf dieses «Menu de l'ogre» – zusammen mit der Bemerkung, dass ein Safraneis wunderbar in die Speisefolge des Comte gepasst hätte: «Après la soupe au safran du début, la glace reprendrait le motif en fin de repas. Et elle saura exciter le comte – car les filaments de safran sont assis comme des coups de fouet dans la peau frémissante de la glace.» Was auch immer die verschiedenen Justinen in dem Eis gesehen haben mögen, es schmeckt für den unbeschlagenen Gaumen außerordentlich lieblich – eher nach kindlichen Kuchenträumen in einer wohlrig riechenden Küche, denn nach Peitschenhieben und Blutspritzern in einem Keller.

Für 4 Portionen

250 ml Milch
0.4 g Safran, leicht zerrieben
2 Eigelb
40 g Zucker

Das Eis hält sich im Tiefkühler mehrere Wochen lang. Es sollte jedoch etwa 30 Minuten vor dem Essen aus der großen Kälte geholt werden.

- 1 | Milch aufkochen lassen, vom Feuer nehmen, leicht zerriebenen Safranfäden hineingeben, 10 Minuten ziehen lassen.
- 2 | Eigelb und Zucker verrühren, schlagen bis die Masse schaumig ist.
- 3 | Eigelb-Zucker-Mischung zur Milch geben, unter ständigem Rühren sorgfältig erhitzen, aber nicht zum Kochen bringen. Sobald die Sauce dicklich ist (so, dass der Löffel in der Masse eine leichte Spur hinterlässt) in eine kalte Schüssel gießen, abdecken und unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen.
- 4 | Masse in die Eismaschine geben oder in einem Behälter in den Gefrierschrank stellen und regelmäßig umrühren.



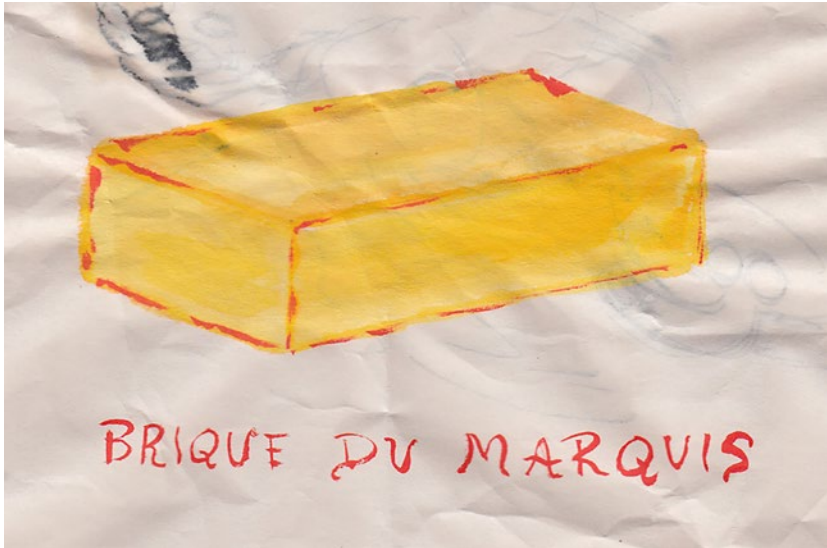
Safran und Zitrone sind die Protagonisten in diesem ungewöhnlichen Kuchen. (Zürich, 1/2014)

Brique du Marquis

Kuchen aus Weizenmehl, Ei, Zucker, Safran und Zitrone

Einen Grafen aus Fleisch und Blut hat es in Ahoa nie gegeben – dafür aber spukt der Marquis de Sade (1740–1814) seit mehr als hundert Jahren in den Köpfen der Dorfbewohner herum. Denn André Degeyter, der Begründer der Safranplantage Mont Fouet, war ein großer Verehrer des Franzosen und vertrat seine Passion mit geradezu missionarischem Eifer – im Jahr 1912 zum Beispiel auf der Plage des Grillons in der Nähe des heutigen Flughafens. Auch seine Töchter Justine und Juliette trugen ihre Namen mit Stolz und Freude. Ohne je zu heiraten gebar Juliette eine Tochter (zu jener Zeit natürlich ein Skandal), die sie wiederum Justine nannte – die Mutter jener Justine, die heute die Geschicke von Mont Fouet bestimmt.

Auch die Urenkelin von Degeyter hat «ihren Sade gelesen», wie sie betont – allerdings fand sie «aus heutiger Perspektive doch man-



Das Rezeptblatt von Großtante Degeyter ist mit dem Aquarell eines golden leuchtenden «Ziegelsteins» illustriert. (Archiv von Justine Degeyter)

che Dinge geradezu komisch». Als begeisterte Köchin und Bäckerin interessierte sie sich vor allem für jene Szenen, in denen «irgendwas gegessen oder getrunken wird – egal was.» Eine ähnliche Begeisterung für kulinarische Dinge muss auch schon ihr Großtante Justine gehabt haben, denn von ihr hat die junge Köchin eine «ganze Kiste voller Rezepte» geerbt – alle sorgfältig von Hand notiert, oft mit zahlreichen Korrekturen und Kommentaren versehen, gelegentlich auch mit kleinen Aquarellen illustriert.

NOTIZEN DES LEIBKOCHS?

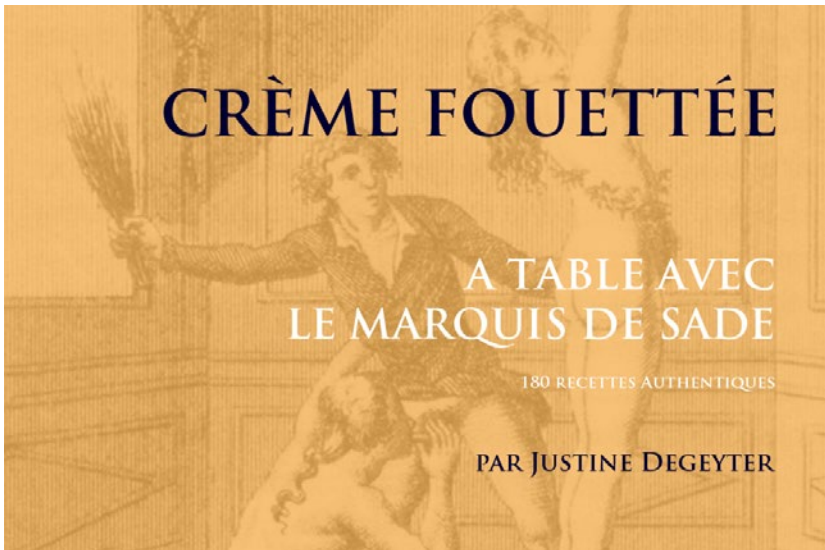
Die Namen vieler dieser Rezepte enthalten Anspielungen auf den Marquis de Sade oder auf Figuren und Szenen aus seinen Büchern. Justine ist überzeugt, dass sich ihre Ahnin tatsächlich mit Rezepten aus dem späten 18. Jahrhundert beschäftigt hat – «ja, sie hatte vielleicht sogar recht genaue Informationen über die kulinarischen Gepflogenheiten des Marquis. Ich erinnere mich auch, dass meine Großmutter einmal von einem Heft

sprach, Notizen eines Leibkochs des Grafen. Leider habe ich das sagenhafte Stück in unserer Bibliothek noch nicht gefunden».

Das hier vorgestellte Rezept stammt aus der Kiste, die Justine von ihrer Großtante geerbt hat – dass Safran darin eine wesentliche Rolle spielt, ist wenig erstaunlich. Justine Degeyter (die Großtante) hat dem Kuchen den Namen *Brique du Marquis* (lemusisch *Brik di Marki*) gegeben – und das Rezept mit dem Aquarell eines gelb leuchtenden Ziegelsteins illustriert.

HEFTIG GESCHLAGEN

Der Kuchen schmeckt eher süß und hat eine fast etwas brotliche, auch an Marmorkuchen erinnernde Konsistenz. Die Schwere des Safrans wird durch die säuerliche Leichtigkeit der Zitrone gut konterkariert. Ja, diese Zitrone verleiht dem Heuroma des Safrans etwas Sommerliches, Jubilierendes, Ausgelassenes. Der Kuchen hat auf der Oberseite eine feine Krus-



Im Jahr 2011 schlug Justine Degeyter dem Verlag Librairie Port Louis vor, auf Basis der von ihrer Großtante überlieferten Rezepte ein Buch mit dem Titel *Crème fouettée – a table avec le Marquis de Sade* herauszubringen. Sie entwarf sogar ein Titelblatt für die Publikation – doch der Verlag lehnte leider ab.

te aus leicht karamellisiertem Zucker. Packt man die Brique über Nacht in ein Stück Alufolie ein, dann ist sie am nächsten Tag deutlich feuchter – und hat eine ganz andere Konsistenz, die fast ein wenig an Quarkkuchen erinnert. Die feine Zuckerkruste ist dann weg – man kann das kompensieren, indem man etwas Zucker auf die Oberfläche rieseln lässt.

In den Anmerkungen zum Rezept schrieb die Großtante offenbar, dass der Kuchen «avec de la crème fortement fouettée», also mit «heftig geschlagener Sahne» zu servieren sei. Er schmeckt aber auch ohne diese Zutat ungewöhnlich und gut.

Für eine 22 cm Kastenform

100 ml Milch
0.5 g Safran in Fäden, zwischen den Fingern oder in einem Mörser zerrieben
180 g Weizenmehl
1 TL Backpulver (4 g)
3 Eier
180 g Zucker
¼ TL Salz
1 EL Zitronenabrieb (entspricht der Haut von 1 Zitrone)
3 EL Zitronensaft
Etwas Bratbutter oder ein anderes Fett für die Backform

1 | Die Milch aufkochen lassen, vom Feuer nehmen, Safran hineingeben und zehn Minuten ziehen lassen.
2 | Mehl und Backpulver vermischen.
3 | Eier, Zucker und Salz vermengen, dann schaumig schlagen (4–5 Minuten). Safran-Milch einrühren, Mehl und Backpulver einarbeiten.
4 | Zitronenabrieb und Zitronensaft untermischen. Masse in eine eingefettete Kastenform von 22 cm Länge geben, eine Stunde ruhen lassen. *Man kann auch eine Silikon-Backform benutzen, die man nicht einfetten muss, trotzdem lässt sich der Kuchen nachher perfekt auslösen.*
5 | In dem auf 180 °C vorgeheizten Ofen etwa 40 Minuten backen. Zur Probe mit einem Messer einstechen, es sollte kein Teig an der Klinge kleben bleiben.