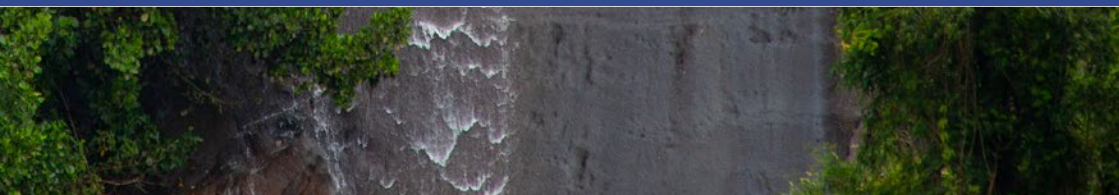




**EST – BIDONNAIS**



## Lemusische Nationalhymne

L'air est en mouvement, le nez est en joie  
La peau hume le sel et un je ne sais quoi  
Quelle patrie pour toi et pour moi  
Quel moment pour lever sa voix  
*Haia Lemusa! Ta beauté nous fait briller les yeux*  
*Haia Lemusa! Ton ciel réunit tous les bleus*

L'eau fait des splash, les pieds se mettent à la danse  
C'est le grand bonheur, on le sent dans sa pense  
Le cochon fait trembler sa queue  
Et on jouit c'est délicieux  
*Haia Lemusa! Ta beauté nous fait briller les yeux*  
*Haia Lemusa! Ton ciel réunit tous les bleus*

Die Nationalhymne von Lemusa hat viele Strophen, von denen hier nur zwei vorgestellt werden.

Die Melodie findet man auf dem Internet, gespielt von den Lemuphones: [vimeo.com/361785972](https://vimeo.com/361785972).

The image shows a musical score for four instruments: Trompete in B, Trompete in B2, Bartion in B, and Posaune in C. The score is written in 6/8 time and B-flat major. The Trompete in B part is marked 'B.H.' and features a melodic line with eighth and quarter notes. The Trompete in B2 part provides a rhythmic accompaniment with eighth notes. The Bartion in B part consists of a steady bass line of quarter notes. The Posaune in C part provides a rhythmic accompaniment with eighth notes. The score is presented on a white background with black musical notation.



«»

(«»)

Lemusisches Sprichwort

Samuel Herzog (Hrsg.)

# Bidonnais

**Die sieben Regionen von Lemusa: Band 2 (Osten)**

Mit Texten und Bildern von:

Jana Godet

Samuel Herzog

Samuel Q. Herzog

José Maria

Peter Polter

Hana Bosk

Ida Versmer

Lektorat: •••

Korrektorat: •••

Gestaltung: Textwerft und Thea Sautter, Zürich

© 2022 by •••

ISBN •••

# Inhalt

<b>Vorwort</b>	15
Das Bidonnais: komplexes Bergmassiv und weite Ebenen	

## Tessavonie 17

<b>Baie d'Artemise</b>	19
Peter Polter besucht den Jäger eines Piratenschatzes	

<b>Kochon d'Artemise</b>	29
Schulter vom Schwein mit Augenbohnen in würziger Sauce	

<b>Petil Kidsak</b>	31
Nördlich von Babat betreibt Dag Vik Lemusas erste Lachszeit	

<b>Geschrumpfte Giganten</b>	38
Eine wahre Geschichte von Jana Godet	

## Cheffre und Pelslek 39

<b>Cheffre</b>	41
Ein Dorf mit seichtem Hafen und archaischen Traditionen	

<b>Leuchtluft</b>	42
Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne	

<b>Falsche Fee</b>	48
Eine wahre Geschichte von Jana Godet	

<b>Karab tortel an iutolak</b>	49
Taschenkrebs im Sud gegart	

<b>Pointe des Châteaux</b>	53
Mythen und Enten am berühmten Kap im Norwesten der Insel	

<b>Unverbesserlich</b>	54
Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne	

<b>Peri</b>	57
Rosa gebratene Entenbrust mit Entenfett-Zwiebel-Risotto	

<b>Höhere Mathematik</b>	60
Eine wahre Geschichte von Jana Godet	

<b>Babat und Kuentlek</b>	<b>61</b>
<b>Babat</b>	<b>63</b>
Ort der Legenden am Nordhang des Mont Majorin	
<b>Klangfenster</b>	<b>64</b>
Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne	
<b>Gelegenheit</b>	<b>69</b>
Ein Abenteuer des Käfersammlers Ruben Schwarz	
<b>Plantation Zapatera</b>	<b>77</b>
Südlich von Babat produziert eine Köchin Schwarzen Kardamom	
<b>Queue d'éléphant</b>	<b>83</b>
Schwarzer Kardamom ( <i>Amomum subulatum</i> ) aus Babat	
<b>Chutes du Brochet</b>	<b>87</b>
Legendäre Wasserfälle mit einer ungewöhnliche Energie	
<b>Der dumme Wasserfall</b>	<b>88</b>
Eine wahre Geschichte von Jana Godet	
<b>Elefant im Hecht</b>	<b>91</b>
Hechtterrine mit Judasohren, Pistazien, Schwarzem Kardamom	
<b>L'Arène des entrailles</b>	<b>97</b>
Das berühmte Lokal ist ganz auf Innereien spezialisiert	
<b>Rognons d'agneau Fischtre</b>	<b>99</b>
Nieren vom Lamm mit Rosmarin-Sardellen-Wacholder-Butter	
<b>RPI</b>	<b>101</b>
Zunge vom Lamm in einer weißen Sauce mit Wein und Kapern	
<b>Tête de veau hóng shāo</b>	<b>103</b>
Kalbskopf in Sojasauce, Reiswein und Gewürzen geschmort	
<b>Tripes à la mode de Babat</b>	<b>105</b>
Geschmorte Kutteln in Gewürzsauce mit Schwarzem Kardamom	
<b>Teufelsdiebe</b>	<b>107</b>
Renaissance einer uralte Sekte mit diabolischer Liturgie	
<b>Twasis</b>	<b>111</b>
Gewürzmischung aus geräucherten Pfeffern und Kardamom	
<b>Kaul di robör</b>	<b>113</b>
Suppe mit geräucherten Kutteln, Twasis, Krautstiel und Nudeln	

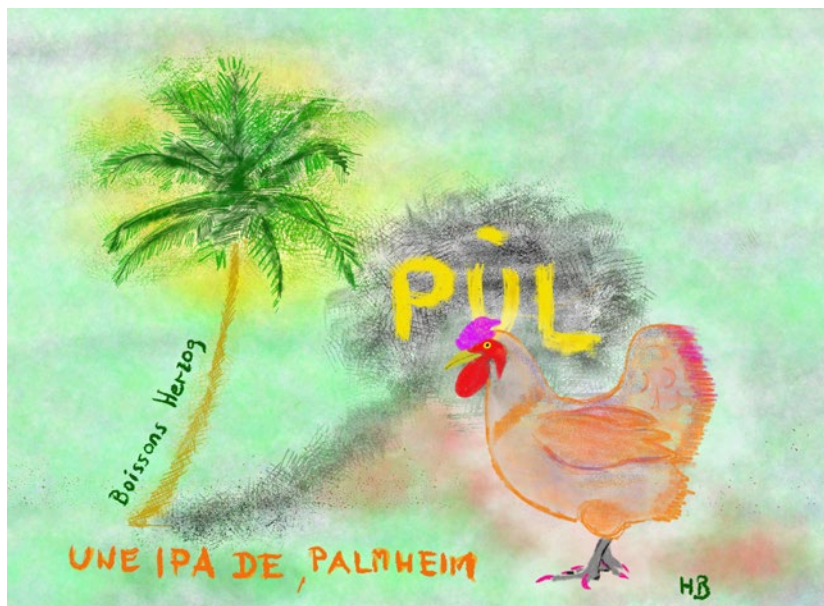


<b>Bouden und Uikulak</b>	<b>115</b>
<b>Bouden</b>	<b>117</b>
Einst waren die Stadt und ihre Bucht ein beliebtes Ausflugsziel	
<b>Die Macht der Liebe</b>	<b>118</b>
Eine wahre Geschichte von Jana Godet	
<b>Forêt d'Orchide</b>	<b>121</b>
Der Orchideenwald bietet ganz besondere Farben und Düfte	
<b>Bitteres Fleisch</b>	<b>124</b>
Eine wahre Geschichte von Jana Godet	
<b>Baguette d'Orchide</b>	<b>125</b>
Vanille ( <i>Vanilla navicularis</i> ) aus der Forêt d'Orchide	
<b>Alamlet tropik</b>	<b>129</b>
Omelette mit Vanille	
<b>Die Tafelfreunde von der Dous</b>	<b>131</b>
Eine Geschichte aus der Forêt d'Orchide von Sarah Tibuni	
<b>Kaul di Lakrimer</b>	<b>137</b>
Suppe mit schwarzen Bohnen, Speck, Vanille und Rum	
<b>Der Betrug</b>	<b>138</b>
<b>Eine wahre Geschichte von Jana Godet</b>	<b>138</b>
<b>Smin Kalepsi</b>	<b>141</b>
Weg mit Geschichte vom Mont Majorin zur Baie de Bouden	
<b>Jean-Marie Tromontis</b>	<b>147</b>
Der Historiker und Gastrosoph kam in Bouden zur Welt	
<b>Sémillance</b>	<b>157</b>
Gewürzmischung aus Zimt, Pfeffern, Rose und Limette	
<b>Vizit sirpriz</b>	<b>159</b>
Auflauf mit Thunfisch, Kartoffeln, Kichererbsen und Sémillance	
<b>Gésiers façon Adrienne</b>	<b>163</b>
Mägen vom Huhn mit Anchovis und sechs Pfeffern	
<b>Plage Noire</b>	<b>167</b>
Schwarze Felsbrocken und poetischer «Schiffbruch»	
<b>Tödliche Langeweile</b>	<b>168</b>
Eine wahre Geschichte von Jana Godet	

<b>Brise de mer</b>	171
Kohlrabisalat mit geröstetem Nigella, Kreuzkümmel und Senf	
<b>Voile Liberté</b>	173
Erinnerungen des Smutje Zanj – nacherzählt von Sandrine Mirchi	
<b>Bùyon Liberté</b>	181
Eintopf aus Anchovis, Kichererbsen, Oliven, Chili und Wein	
<b>Granchan und Gogoffe</b>	185
<b>Granchan</b>	187
Ein kleines Dorf neben den Ruinen eines Jesuitenklosters	
<b>Restaurant Ignace</b>	193
In diesem Haus dreht sich (fast) alles um das Schwein	
<b>Pau di Jezi</b>	195
Mandarinen-Schale ( <i>Citrus reticulata Majorin</i> ) aus Granchan	
<b>Tempatio Evaristis</b>	199
Schnauze vom Schwein mit getrockneter Mandarinenschale	
<b>Das kluge Schwein</b>	200
Eine wahre Geschichte von Jana Godet	
<b>Mont Majorin</b>	203
Einst die Heimat der Liliac, heute Erz- und Stromproduzent	
<b>Liliac-Kultur</b>	207
Spuren einer der frühesten Kulturen der Insel am Mont Majorin	
<b>Liliac-Fledermaus</b>	213
Nach diesem Tier wurde eine ganze Kultur benannt	
<b>Dom Leko</b>	215
Eine bedeutende Höhle der Liliac am Südhang des Majorin	
<b>Radix</b>	219
Die vermeintliche Wurzel war ein wichtiges Symbol der Liliac	
<b>Case Tiberiu</b>	221
In diesem ruhigen Dorf wird der beste Mohn der Insel produziert	
<b>Grains de Liliac</b>	223
Mohn ( <i>Papaver somniferum</i> var. <i>Liliacum</i> ) aus Case Tiberiu	
<b>Riz aux Grains de Liliac</b>	227
Reis mit heiß geräuchertem Lachs, Zwiebel, Chili und Mohn	

<b>Lac Beauvoir</b>	229
Der Stausee am Majorin gehört zum Kraftwerk La Chaise-Roi	
<b>Aus dem Jenseits</b>	232
Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne	
<b>Senpuav und Koragne</b>	233
<b>Senpuav</b>	235
Im Luxus-Ferienort von einst wächst heute vor allem Pfeffer	
<b>Das Liebesgeschenk</b>	236
Eine wahre Geschichte von Jana Godet	
<b>Poivres Maille</b>	241
Vom Geheimagenten zum Pfefferproduzenten in Senpuav	
<b>Senpuav nwè</b>	243
Pfeffer schwarz ( <i>Piper nigrum</i> ) aus Senpuav	
<b>Maison Lara</b>	247
Das Haus des Geheimagenten – oder das seiner Köchin?	
<b>Senpuav blan</b>	249
Pfeffer weiß ( <i>Piper nigrum</i> ) aus Senpuav	
<b>Rôti Deuxième Bureau</b>	253
Schulter vom Rind mit Ingwer-Pfeffer-Injektion	
<b>Duvet</b>	255
Wanderfalter, ein seltenes Gewürz und ein Eisenbahnmuseum	
<b>Der schlaue Wolf</b>	256
Eine wahre Geschichte von Jana Godet	
<b>Im Regenwald</b>	259
Die 14. Kolumne* von José Maria – aus dem Wald bei Duvet	
<b>Musée du smind’fe</b>	263
Ein Museum in Duvet erinnert an die lemusische Eisenbahn	
<b>Der Smind’fe</b>	267
Die 23. Kolumne* von José Maria – aus dem Wald bei Duvet	
<b>Chantion</b>	271
Der Falter aus Duvet bricht jeden März aus zu einer Reise auf	
<b>Ekinelle de Duvet</b>	275
Schabzigerklee ( <i>Trigonella griseoargentea</i> ) aus Duvet	

<b>Kliban di kuadresme</b>	279
Kartoffel-Bohnen-Fisch-Auflauf mit Schabzigerklee	
<b>Der Feigenpriester</b>	280
Eine wahre Geschichte von Jana Godet	
<b>Palmheim und Arzille</b>	283
<b>Palmheim</b>	285
Auch heute noch wird in dieser Gemeinde Deutsch gesprochen	
<b>Der Affineur</b>	288
Eine wahre Geschichte von Jana Godet	
<b>Johann Otto Polter</b>	291
Der Entdecker, der Lemusa für Kantia hielt	
<b>Rosampli</b>	295
Weizenkekse mit Rumrosinen, Ingwer und Limettenglasur	



<b>Peter Polter</b>	297
Ethnologe, Reisejournalist, seit 2016 die <i>Stimme von Palmheim</i>	
<b>Samson Godet</b>	299
Der letzte demokratisch gewählte Präsident von Lemusa	
<b>Jana Godet</b>	303
Künstlerin und Autorin aus Palheim sammelt lokale Legenden	
<b>Cynophilia</b>	304
Eine andere Geschichte von Jana Godet	
<b>Deon Godet</b>	307
Er versucht die Sprache der Lebensmittel zu verstehen	
<b>Restaurant Granbwa</b>	309
Würzige Fleischgerichte mitten in der Forêt du Tikabal	
<b>Gigers di Griphe</b>	313
Hühnermagen mit Galgant, Ingwer und Kurkuma geschmort	
<b>Kribbeln</b>	314
Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne	
<b>Am achten Tag</b>	317
Ein Abenteuer des Käfersammlers Ruben Schwarz	
<b>Carbelotte und Forasche</b>	319
<b>Carbelotte</b>	321
Unterzeile	
<b>Der Schreiber und das Meer</b>	324
Eine wahre Geschichte von Jana Godet	
<b>Pintades Ducele</b>	327
Seit 1840 werden in Carbelotte Perlhähner gezüchtet	
<b>Pintade Carbelotte</b>	329
Perlhuhn, gefüllt mit Geflügelleber, Matze, Apfel und Thymian	
<b>Otto Neimiller</b>	331
Der Architekt aus Carbelotte, dessen «Ideen Farbe haben»	
<b>Fête de la carotte</b>	335
Ein Fest mit wilden Tänzen und archaischen Ritualen	
<b>Die schreckhafte Karotte</b>	336
Eine wahre Geschichte von Jana Godet	

<b>Kawòtsi Ducele</b>	339
Karotten, mit Thymian und Sternanis geschmort	
<b>Chevaliers de Carbelotte</b>	341
Mystische Mischwesen bevölkern das Ufergras bei Carbelotte	
<b>Thym de Carbelotte</b>	345
Thymian ( <i>Thymus vulgaris</i> subsp. <i>lemusanis</i> ) aus Carbelotte	
<b>Restaurant Le Sieps</b>	349
Im Herzen von Carbelotte wird französische Küche gepflegt	
<b>Becca à Damas</b>	351
Salat mit Thymian, schwarzen Oliven, Tomaten und Schafskäse	
<b>Tripes à la mode de Caenbelotte</b>	353
Kutteln, Kalbsfüße, Karotten und Kräuter in Cidre geschmort	
<b>Chou rouge aux pommes Sieps</b>	357
Rotkohl mit Äpfeln, Speck und Essig im Ofen geschmort	
<b>Dézè und Terslane</b>	359
<b>Dézè</b>	361
Ein Dorf in einer Ebene, die halb Wüste und halb Garten ist	
<b>Hana Bosk</b>	363
Die Zeichnerin der endemischen Tiere und ihrer Geister	
<b>Die Frucht der Königin</b>	364
Eine wahre Geschichte von Jana Godet	
<b>Lakay Makak</b>	365
Burgruine im Westen der Gärten der Königin	
<b>Warum Affen Bananen stehlen</b>	367
Eine Legende, die man sich in der Gegend von Dézè erzählt	
<b>Makak fenyan</b>	369
Salat aus Linsen und Joghurt, mit gerösteten Gewürzen	
<b>La Puiguignau</b>	371
Seit alters lebt man hier vom Anbau der Lotospflanze	
<b>Restaurant Le Sourire</b>	373
War es wirklich Paul Gauguin, der dieses Lokal eröffnete?	
<b>Le menu de monsieur Paul</b>	381
Ein Archivfund verrät, was im Le Sourire aufgetischt wurde	

<b>Sourire</b>	387
Gewürzmischung aus Koriander, Chili, Pfeffern und Vanille	
<b>Lapure</b>	389
Seit 1846 handelt diese Firma mit Lotos in allen Formen	
<b>Der Traumfrosch</b>	390
Eine wahre Geschichte von Jana Godet	
<b>Pātia</b>	393
Dip aus Quark, mit Thunfisch, Zwiebel und Sourire	
<b>'Ota 'ika à la fleur de banane</b>	395
Lachs in Limettensaft-Kokosmilch gegart, mit Bananenblüte	
<b>Nave nave</b>	397
Mango-Kokos-Sauce mit Zwiebeln und getrockneten Garnelen	
<b>Pua'a pua'a</b>	399
Schulter vom Schwein mit Schweineleber und Sourire	
<b>Pape Hina</b>	401
Lotussamen in Belfrucht–Orangen-Feigen-Jus	





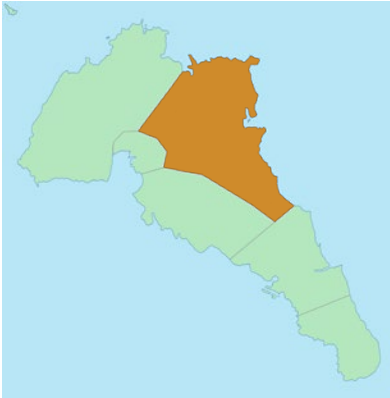


Die Wappenfarbe des Bidonnais ist ein bräunlich-dunkles Gelb wie es typisch ist für das Moos auf den Felsen am Majorin. Das Wappentier ist die Sparapinse.

# Vorwort

## **Das Bidonnais: komplexes Bergmassiv und weite Ebenen**

Das Bidonnais ist flächenmäßig die zweitgrößte Region der fiktiven Insel Lemusa und besonders vielgestaltig. Der nördliche Teil wird weitgehend vom Mont Majorin bestimmt. Dessen Massiv dehnt sich nach Osten hin bis zur Pointe des Châteaux aus. Die mächtigen Wälder an seiner Ostflanke sind die Heimat der lemusischen Urwachtel und seltener Orchideen. Im Norden und Nordosten ist die Küste felsig und wild, die Baie de Bouden ist hier der einzig schiffbare Hafen. Südlich davon werden die Gestade ruhiger, aber auch gegen die Plage noire und den Strand von Carbelotte rennen die Wellen oft mit einer solchen Wucht an, dass an Badefreuden nicht zu denken ist. Vom Majorinmassiv in Richtung Süden wird die Gegend etwas flacher, geht das Gebirge allmählich ins Hügeli-ge über. Der nördliche Bereich entlang den Flüssen Dous und Vany ist



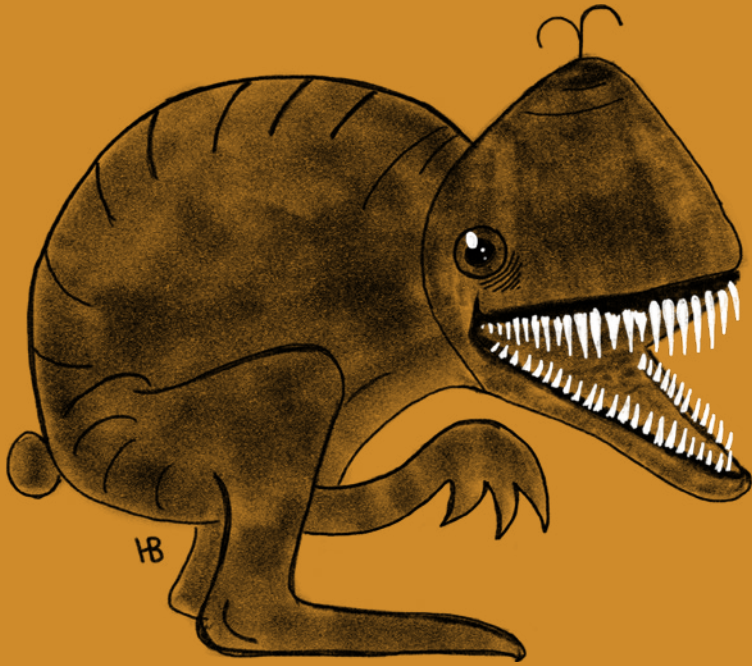
Die Region Est oder Bidonnais besteht aus neun Departementen, die in Leserichtung von Norden nach Süden durchnummeriert sind. «Region» heißt auf Lemuisch *randa*, *lévan* bedeutet «Osten» und ein «Departement» wird *sensal* genannt. Die Telefonvorwahl für alle Departemente im Bidonnais ist 02. Die Postleitzahlen bestehen aus der Kennziffer für die Region (02) und der Kennziffer des jeweiligen Departements (01–09).

mehrheitlich stark bewaldet. Südlich von Senpuav und Duvet finden sich aber dann immer mehr Landwirtschaftsbetriebe, etwa in der Gegend der deutschsprachigen Gemeinde Palmheim oder bei Granchan. Und ganz im Süden der Region, rund um Dézé trifft man sogar auf eine fast wüstenhaft trockene Zone.

Hauptort und Sitz der Regionalverwaltung ist das verträumte Bouden und nicht etwa das viel größere Babat. Das geht wohl noch auf das 19. Jahrhundert zurück, denn bis ins frühe 20. Jahrhundert hinein verband eine Eisenbahnlinie die Hauptstadt Port-Louis mit Bouden – und wahrscheinlich versprach man sich deswegen einen gewaltigen Aufschwung der Gemeinde. Lästermäuler behaupten, das Bidonnais ehre mit seinem Namen die *bides*, also die «dicken Bäuche» seiner Bewohner. Laut der *Encyclopédie Maisonneuve & Duprat* (Port-Louis, 2018, S.315) aber lebt im Namen der Region das nicht mehr fassbare Volk der Bidonier nach.

01

# Tessavonie



Lykodon  
*Tynosus stultus*

Die Tessavonie ist ein kaum bewohntes Gebiet an der Nordküste der Insel. Die Ausläufer des Majorin-Massivs fallen hier steil zum Meer hin ab, entsprechend spektakulär sprudeln die Friske und die Thésard durchs Gelände. Am oberen Lauf wird die Thésard von ein paar heißen Quellen, den sogenannten Podsi tess gespeist, weshalb ihr Wasser streckenweise fast vierzig Grad warm ist. Daher auch der Name des Flusses, der auf das lemusische *tess* («heiß») zurückzuführen ist. Die Friske hingegen führt kaltes (lemusisch *frisk*) Wasser. Auch im Namen des Departements ist der heiße Fluss benannt, denn *avon* ist das lemusische Wort für «Fluss». Die heißen Quellen sind von Babat aus gut zugänglich, werden aber von der lokalen Bevölkerung kaum genutzt, denn der Legende nach hausen in der Gegend die pflaumengroßen Nachfahren des einst gigantischen Lykodan.

#### Baie d'Artemise **LANDSCHAFT**

Seit Jahren sucht ein Buschauffeur aus Nantes in dieser Bucht nach den Schätzen einer legendären

#### Kochon d'Artemise **REZEPT**

Schulter vom Schwein mit Augenbohnen in würziger Sauce – das Lieblingsrezept eines Schatzsuchers.

#### Petil Kidsak **PRODUZENT**

In dieser Bucht betreibt der Norweger Dag Vik die einzige Lachszucht der Insel.

#### Lemusischer Lachs **SPEZIALITÄT**

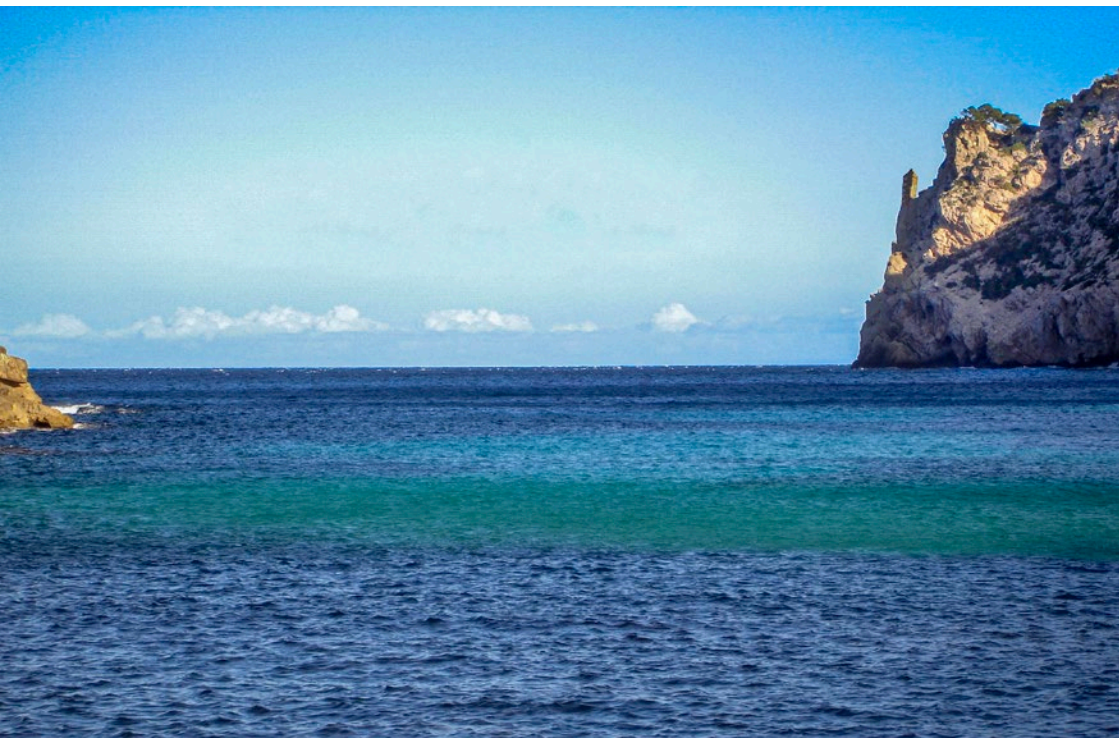
Dag Vik züchtet eine eigene Lachsart, die gut mit den Bedingungen im Petil kidsak zurechtkommt.

#### Geschrunpfte Giganten **LEGENDE**

Jana Godet weiß, was aus dem Lykodan geworden ist, der gefürchteten Riesenspringmaus der Kreidezeit.



Region (*randa*): Est (*lévan*), Bidonnais  
 Departement (*semsal*): Tessavonie  
 Postleitzahl: LM-0201  
 Telefonvorwahl: +69 (0)2  
 Höhe (Podsi tess): 480 m ü. M.  
 Einwohner: 14 im ganzen Gebiet (Mai 2011)



# Baie d'Artemise

## **Peter Polter besucht den Jäger eines Piratenschatzes**

Die Anweisungen sind klar: «Bei dem Felsen, wo die Hexe ihren krummen Finger gegen Himmel streckt, lenke dein Schiff zum Ufer hin. In der letzten Einbuchtung, die sich zur rechten Hand vor der Mündung des Flusses findet, siehst du auf der Höhe des Wassers mein Zeichen. In dem Felsen darunter grabe bis du findest, was ich tausend Hunden abgejagt». Diese Zeilen sind Teil eines längeren Briefes, der auf den 17. Januar 1711

Der markante Felsfeiler am östlichen Eingang zur Baie d'Artemise heißt Hexenfinger.

datiert und vermutlich an Bord der *Écureuil* geschrieben wurde. Als Verfasserin der Botschaft zeichnet Artemise Peau de Fer Bandeón de l'Ensus – eine der wenigen Frauen der Geschichte, die sich mit Leib, Seele und Erfolg dem Beruf der Piraterie hingegeben haben.

Artemise stammte aus einer alten französischen Familie, wie sie zur Piraterie gekommen war, wissen wir nicht. Sie war, so heißt es, eine ausgezeichnete Seefrau und eine zielsichere Bogenschützin, die noch über eine Distanz von mehr als hundert Metern einen fliehenden Hasen oder sogar einen fliegenden Fisch erlegen konnte. Außerdem war sie ungewöhnlich kräftig und soll mehrheitlich Männer im Ringkampf geschlagen haben. Ja, es hieß gar, sie sei so muskulös, dass Pfeile an ihrer Haut wie Regentropfen abprallten – daher der Übername Peau de Fer. Ihre Mannschaft bestand aus kampferprobten Frauen, die ihr «wie Schwestern» (Père Cosquer) zugetan waren – außerdem hatte sie eine Reihe von Sklaven aus Sansibar an Bord.

#### **DIE KAPITÄNIN UND IHRE «VACHES DE MER»**

Mit ihrer kleinen Fregatte, der *Écureuil*, war Artemise hauptsächlich vor der Küste Westafrikas unterwegs. Dort überfiel sie Schiffe, die wertvolle Güter aus Indien nach Europa brachten – unter anderem soll sie einmal eine größere Menge Diamanten aus dem berühmten Golkonda erbeutet haben. Schiffe mit derart kostbarer Fracht waren meist gut bewaffnet. Die *Écureuil* hingegen war ganz auf Schnelligkeit ausgelegt und hatte deshalb nur relativ wenige Kanonen an Bord. In einem offenen Seegefecht war sie den meisten Gegnern deutlich unterlegen.

Peau de Fer aber griff nach einer ganz eigenen Technik an. Hatte sie sich einmal ein Schiff ausgesucht, das sie überfallen wollte, verfolgte sie es zunächst über mehrere Tage hinweg aus einiger Distanz. Sie näherte sich erst, wenn die Gelegenheit günstig war: in einer besonders dunklen Nacht. Ohne Licht und mit grauen Segeln glitt sie dann rasch an ihr Ziel heran. Kamen die Wachen an Deck in Sichtdistanz, so sandte sie einige ihrer tödlichen Pfeile. Dann manövrierte sie ihr Schiff neben das Ziel, reffte die Segel, feuerte aus allen Rohren in den Rumpf des Gegners, enterte durch das so entstandene Loch, drang mit einer bis zu den Zähnen bewaffneten Stoßtruppe zum Heck des Schiffes vor, brachte nach Mög-

lichkeit sämtliche Offiziere um, griff sich die Truhen mit den Diamanten oder anderen Präziosen, legte ein Feuer, zog sich in Windeseile wieder auf ihr Boot zurück, setzte Segel und verschwand innerhalb von Minuten im Schwarz der Nacht. Während die Angegriffenen noch damit beschäftigt waren, die Feuer zu löschen und mit den durch das Loch im Rumpf schwappenden Wassern zu kämpfen, brachte Artemise die *Écureuil* in sichere Distanz. Den Geschädigten blieb da meist nichts anderes übrig, als der Piratin ihre grimmige Verachtung hinterher zu schleudern: «Vaches de mer» schimpfte man die Frauenbande der Artemise, als «Coup de vache» ging ihre Angriffsstrategie in die Geschichte ein – ein Begriff, mit dem man im französischen Sprachraum bis heute ganz besonders hinterhältige Streiche bezeichnet.

### WIE EIN GROSSES BETT ÜBER DEM WASSER

Nach einem solchen Coup zogen sich Artemise und ihre Frauen jeweils für einige Zeit nach Westen zurück. Ihr erstes Nest lag an der Südküste von Martinique, dann aber richteten sie sich an der Nordküste von Lemusa ein, in einer Lagune, die durch eine Landzunge vor den Brechern des atlantischen Ozeans geschützt ist und die heute zu Ehren der Piratin Baie d'Artemise heißt. Früher trug die Bucht den etwas seltsamen Namen Le Lit de Peau de Fer, vielleicht wegen einer markanten Felsplatte, die ein wenig wie ein großes Bett über dem blau und grün leuchtenden Wasser liegt.

Laut Père Cosquer machten die Einheimischen noch in den 1730er-Jahren einen großen Bogen um diese Bucht – wemgleich es in ihr ganz besonders viele Langusten gegeben haben soll. Dem rüstigen Dominikaner-Pater und seinem *Abrégé logique de l'histoire et de la nature de S. Lemousa* (Faksimile, Port-Louis, 2016, S. 25–28) verdanken wir übrigens die meisten Informationen zu Leben und Werk der Artemise Peau de Fer Bandeon de l'Ensus. Daniel Defoe erwähnt in seiner *General History of the Pyrates* von 1724 zwar zwei andere berühmte Piratinnen jener Zeit (Anne Providence und Mary Read), über Artemise Peau de Fer aber verliert er kein Wort. Was wohl vor allem beweist, dass selbst in der Piraterie zwischen der englischen und der französischen Welt ein tiefer Graben klafft.

Als Artemise 1711 die eingangs zitierten Zeilen schrieb, war sie etwa 35 Jahre alt. Adressatin dieses Briefes, der wie ein Testament angelegt ist, war ihre Nichte Catherine in Nantes. Das Schreiben hat die Insel jedoch nie verlassen: Am 20. Januar 1711 nämlich wurde Artemise, ironischerweise ebenfalls im Verzug eines nächtlichen Überraschungsangriffs, von der Polizei von Lemusa verhaftet und in den Kerker von Port-Louis gesteckt. Dort blieb sie an die zehn Jahre lang – bis sie eines Tages offenbar fliehen konnte. Ihr weiteres Schicksal ist unbekannt. Der Brief gelangte auf einigen Umwegen in die Nationalarchive von Lemusa, wo er heute noch aufbewahrt wird.

Wie aber steht es um den Piratenschatz, um das, was Artemise in ihren eigenen Worten «tausend Hunden abgejagt»? Nach Ansicht von Michel Babyé, dem Leiter der Archives nationales, könnte nur ein «Narr oder aber ein hoffnungsloser Romantiker» auf die Idee kommen, heute noch nach dem Schatz der Artemise zu suchen. «Wenn es je einen solchen Schatz gegeben hat, dann ist er längst geborgen, verschollen, geraubt



Jeder Moment könnte den entscheidenden Durchbruch bringen: Jean-Pierre Wiederer auf einem seiner «Grabungsgelände» in der Bucht der Piratin.



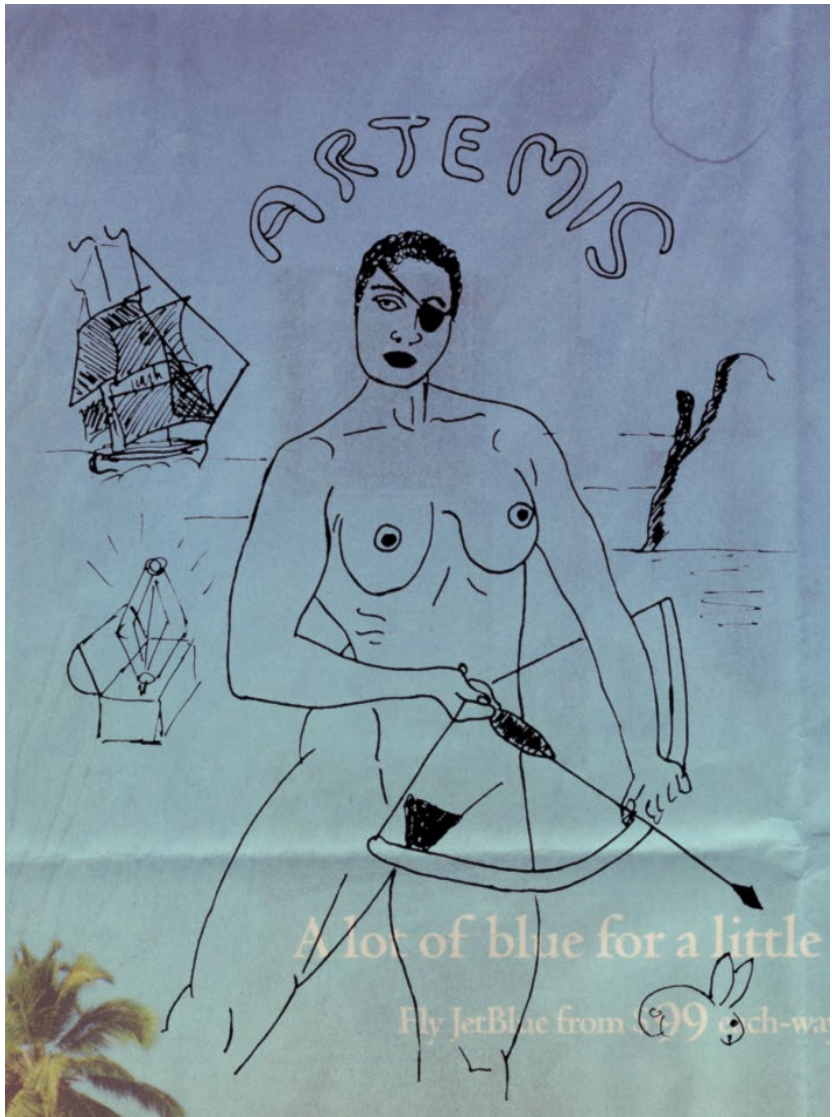
und wieder geraubt», ist Babyé überzeugt. Der von Artemise in dem Brief beschriebene Ort sei nämlich seit mehreren hundert Jahren schon als ehemaliges Piratennest bekannt – und auch wenn er schwer zugänglich sei, hätten da in der Vergangenheit sicher schon verschiedene Schatzsucher ihr Glück gesucht und, wer wisse das schon, vielleicht ja auch gefunden.

### UNMISSVERSTÄNDLICHE HINWEISE

Jean-Pierre Wiederer allerdings stört es kaum, dass ihn manche für einen Narren halten: Er glaubt an den Schatz der Artemise. Und hat er ihn erst gefunden, dann wird das den Spöttern eine Lehre sein. Die Beschreibung der Piratin sei ja unmissverständlich! Nun gelte es bloß noch, tief genug zu graben. Wiederer, ein stämmiger Blondschoopf mit leichtem Bauchansatz, ist seit bald zwei Jahren mit Hacke und Spaten dran und hat, unmittelbar über der Wasserkante, schon ein ganz ordentliches Loch ausgehoben. Ein Zeichen der Artemise hat er zwar nicht gefunden, das hätten Wind und Regen wohl längst schon weggewischt. Trotzdem ist er



In den letzten Jahren hat Wiederer einige Kubikmeter Erde und Felsen am Rand der Baie d'Artemise abgetragen.



Es haben sich keine Bilder von Artemise Peau de Fer Bandeon de l'Ensus erhalten. Grund genug für Jean-Pierre Wiederer, sich die Piratin immer wieder als kampflustige Schönheit vorzustellen. Die Wände seiner Hütte sind mit Zeichnungen voll gehängt, auf denen uns die Hüterin seines Schatzes mit Pfeil und Bogen entgegentritt – voll bepackt mit Muskeln, meist mit einem etwas zu kleinen Kopf. Auch die *Écureuil*, der Hexenfinger, der Schatz (?) und ein Häschen oder Kaninchen mussten mit aufs Bild.

überzeugt, dass er an der richtigen Stelle gräbt – und eigentlich kann es nur noch eine Frage von Stunden, höchstens von Tagen sein, bis ihm der entscheidende Schlag gelingt und sich die Höhle der Piratin vor ihm öffnet.

Bis zu seinem vierzigsten Lebensjahr hatte Wiederer als städtischer Buschauffeur in Nantes gearbeitet. Eine Urlaubsreise hatte ihn mehr oder weniger zufällig nach Lemusa geführt. Ebenso zufällig war er an einem regnerischen Morgen in das Musée historique von Port-Louis gelangt, wo es zu diesem Zeitpunkt gerade eine kleine Ausstellung über Piraterie zu sehen gab. Und in dieser Schau schließlich stieß er auf den Brief, den Artemise 1711 an ihre Nichte in Nantes geschrieben hatte. «Das war ein Wink des Schicksals», ist Wiederer heute noch überzeugt: «Das Schreiben der Artemise ist zwar nie nach Nantes gelangt – aber Nantes ist zu ihm gekommen, und zwar in Form meiner Person». Eine Beziehungskrise, in die Wiederer wenige Monate nach seinem Urlaub geriet, gab schließlich den Ausschlag: Der Chauffeur quittierte seinen Job, raffte seinen ganzen Ersparnisse zusammen und fuhr mit Sack und Pack nach Lemusa.

### **VIEL GELERNT – NICHT NUR ÜBER SCHATZGRÄBEREI**

Die Gemeinde von Babat, auf deren Territorium die Baie d'Artemise liegt, hatte nichts gegen die Grabungspläne des verrückten Franzosen einzuwenden – zumal dieser den Behörden zehn Prozent des gehobenen Schatzes versprach. Zwar glaubte keiner, dass Wiederer tatsächlich etwas finden werde. Aber schließlich konnte man ja nie wissen. Auch störte es niemanden, dass der Franzose in der Bucht eine kleine Hütte errichtete.

Es ist der Alptraum jeden Schatzsuchers, dass ihm ein anderer auf seinem «Territorium» zuvorkommen könnte – und da ist es natürlich am sichersten, wenn man auch gleich vor Ort seine Wohnstatt einrichten kann. Mit den Jahren allerdings ist aus der Hütte eine kleine Farm mit Solarstromanlage, Räucherei, Hühnerstall, Schweinegehege und Gemüsegarten geworden. Manches sieht noch etwas windschief aus, doch es scheint zu funktionieren.

«In den letzten Jahren habe ich viel gelernt, nicht nur über Schatzgräberei, sondern auch über Landwirtschaft», lacht Wiederer. Und, als wollte er seine neu gewonnenen Fertigkeiten demonstrieren, greift er nach



Mit den Jahren ist aus der Hütte eine kleine Farm geworden. Manches sieht zwar noch ein wenig windschief aus, doch es funktioniert ganz gut.

einem kleinen Ferkel, versucht es auf den Arm zu nehmen. Das nervöse Schweinetier aber windet sich, fällt, steht auf und rast durch den Schlamm davon. Wiederer kratzt sich am Kinn und schiebt trotzig die Unterlippe vor: «Irgendwann landet es ja trotzdem in meinem Topf».

Als Schatzgräber ist man am besten auch Selbstversorger, so muss man nämlich sein Territorium kaum mehr verlassen. Auch Wiederer hat hier alles, was es zum Leben braucht: Gemüse, Gewürze, Bohnen, Früchte, Fleisch und natürlich Meerestiere aller Art. «Wenn meine ehemaligen Kollegen in Nantes wüssten, wie viel Hummer und Languste ich hier esse ...»

Wiederers Verwandlung zum Farmer ist allerdings noch nicht gänzlich vollzogen. Der Schatzsucher musste nämlich feststellen, dass er es einfach nicht übers Herz brachte, seine Schweine oder Hühner zu schlachten. «Erst dachte ich daran, Vegetarier zu werden, dann aber lernte ich diesen Metzger aus dem Schlachthaus von Babat kennen. Der kommt jetzt ein Mal pro Monat, wählt sich die reifsten Tiere aus und

tut seine Arbeit. Ich fahre derweilen mit meinem Boot in die Bucht hinaus, zum Angeln. Wenn ich zurückkomme, dann liegt das Fleisch bereits sauber portioniert in meiner Tiefkühltruhe.»

Von einem Schatzsucher könnte man erwarten, dass er grimmig ist, ein wenig frustriert vielleicht auch, menschenscheu oder gar misanthropisch. Wiederer aber ist nichts von alledem. Wenn Neugierige auf seinem Territorium erscheinen, dann empfängt er sie nicht mit der Schrotflinte, sondern mit einem freundlichen «*Bienvenu à bord*». Diesbezüglich ist er vielleicht bis heute ein wenig der Buschauffeur aus Nantes geblieben. Bereitwillig führt Wiederer seine Gäste durch das «Reich der Piratin», wie er es nennt, zeigt ihnen seine Grabungen, seinen Garten, seinen Stall. Und wenn es Abend wird, dann passiert es nicht selten, dass man auch noch eine Einladung zum Nachtessen erhält. Die sollte man dann auf jeden Fall annehmen. Denn auch wenn Wiederer vielleicht nicht der erfolgreichste Schatzsucher aller Zeiten ist, ein ganz guter Koch ist er zweifellos. Wobei einem die indische Note seiner Gerichte zunächst überraschen mag – bis man dann beim dritten oder vierten Bier erfährt, dass seine letzte Lebenspartnerin aus einer indisch-französischen Familie stammte: Camellia. Wiederer spricht viel von ihr, mit jedem Glas ein wenig mehr. Und man merkt bald einmal, dass er sich insgeheim wünscht, sie stünde eines Tages plötzlich doch noch vor der Tür seiner Hütte.

### ANNÄHERUNGEN – UND SEIN GRÖSSTER SCHATZ

Dabei sind die Wände seiner Behausung einer ganz anderen Frau gewidmet: Fast lückenlos hängen hier eher unbeholfene Zeichnungen einer kräftigen Schönheit mit Pfeil und Bogen. Manche aquarelliert oder durch Schnipsel aus Zeitschriften ergänzt, manche auf Zeitungspapier oder Verpackungskartons ausgeführt. Da hätten wir sie wieder: Artemise Peau de Fer Bandeón de l'Ensus. «Indem ich sie zeichne, versuche ich, mich in sie hineinzusetzen», erklärt Wiederer: «je besser ich verstehe, wie sie dachte und handelte, wer sie war, desto eher finde ich ihren Schatz.»

Ach ja, der Schatz! Den hatten wir fast schon vergessen angesichts des würzig-scharfen Bohnen-Schweinefleisch-Currys, das uns Wiederer mit einem Schmunzeln als *Le Cochon d'Artemise* (das «Schwein der Artemis»)



Diese alte Münze hat Wiederer am ersten Tag seiner Grabung im Sand der Lagune gefunden. Sie ist bis heute sein größter Schatz. Und wer weiß, vielleicht ist die Münze ja ein Zeichen.

servierte. Hat er denn wenigstens eine Spur dieser Reichtümer gefunden? Der Schatzsucher legt die Gabel nieder und holt eine alte Blechdose aus einem Schaft. Darin liegt, auf Watte gebettet, eine kleine, rostig-schwarze und stark abgenutzte Münze. Auf der einen Seite könnte ein Tier abgebildet sein, auf der anderen erkennen wir eine «8». Wiederer hat sie am ersten Tag seiner Grabung im Sand der Bucht gefunden. «Viel ist das nicht, ich weiß», räumt der Schatzsucher ein: «Aber vielleicht ist es ja wieder ein Zeichen von ihr. Noch ein wenig Schwein?»

Diese Reportage wurde zwar auf Deutsch geschrieben, erschien aber erstmals in französischer Übersetzung.  
Peter Polter: *Peau de vache et doigt de sorcière. Un chauffeur de bus nantais à la recherche du trésor de la pirate.*  
In: *Leko*. Samstag, 14. Mai 2005. S. 15f.



Das rustikale Ragout ist eine würzige Hommage an eine gefürchtete Piratin. (5/2023)

# Kochon d'Artemise

## Schulter vom Schwein mit Augenbohnen in würziger Sauce

Der Name dieses Gerichts erinnert an Artemise Peau de Fer Bandeon de l'Ensus, die als Piratin um 1700 die Meere unsicher machte. Dass die berühmte Kapitänin der *Écureuil* dieses Ragout aus Schweinefleisch und Bohnen je gegessen oder gar gekocht haben könnte, ist allerdings mehr als unwahrscheinlich. Das Rezept stammt von ihrem vermutlich größten Verehrer, von Jean-Pierre Wiederer, einem ehemaligen Buschauffeur aus Nantes, der seit Jahren im Norden von Lemusa nach dem Schatz der Piratin gräbt. Abgesehen von dem Öl und den Gewürzen, enthält das Rezept nur Zutaten, die Wiederer auf seinem Hof produziert, der ganz in der Nähe seiner verschiedenen Grabungsfelder liegt.

Der Schatzsucher bereitet dieses Gericht manchmal auch mit Languste statt mit Schweinefleisch zu, denn das Töten seiner Kochons fällt ihm etwas schwer – und Krustentiere finden sich in der Lagune zuhauf.

## Hauptspeise für 4 Personen

- 500 g Augenbohnen, gekocht, aus der Dose (entspricht 2 Standarddosen à 420 g, abgetropft)
- 2 EL Rapsöl
- 2 TL Kreuzkümmel
- 10 Gewürznelken
- 500 g Schulter vom Schwein, in 3 cm großen Stücken
- 2 Zwiebeln, in feinen Streifen
- 5 Knoblauchzehen, gehackt
- 1½ TL Salz
- 2 Anissterne
- 4 TL Ingwer, gehackt (25 g)
- 1 frische Chilischote, entkernt, in Streifen
- 1 TL Kurkuma
- 4 Tomaten, abgezogen und grob gehackt
- 500 ml Wasser
- ~ Salz zum Abschmecken

Man kann dieses Gericht auch mit getrockneten Bohnen zubereiten. 150 g Augenbohnen kalt abspülen und in reichlich Wasser wenigstens 12 Stunden einweichen. Bohnen abgießen, nochmals abspülen, dann in ausreichend Wasser etwa 40–60 Minuten (je nach Alter der Bohnen) weichkochen.

*Dieses Rezept wurde in Zusammenarbeit mit der Künstlerin Lena Eriksson optimiert.*

- 1** | Bohnen unter fließendem Wasser abspülen und gut abtropfen lassen.
- 2** | Öl in einem schweren Topf auf mittlere Hitze bringen, Kreuzkümmel und Gewürznelken darin etwa 1 Minute sorgfältig anbraten.
- 3** | Fleisch begeben und 5 Minuten anbraten, bis es allseits ein wenig Farbe angenommen hat.
- 4** | Zwiebeln, Knoblauch, 1½ TL Salz, Anissterne und Ingwer begeben, umrühren und kurz anziehen lassen.
- 5** | Chili und Kurkuma unterheben, rund zwei Minuten bei ständigem Rühren braten. Mit Tomaten und 500 ml Wasser ablöschen, aufkochen lassen, Hitze reduzieren und zugedeckt 40 Minuten köcheln lassen, gelegentlich umrühren. *In einem schweren Topf mit einem ebensolchen Deckel, an dem der Dampf kondensieren kann, sollte die beim Kochprozess aus Fleisch, Tomaten und Zwiebeln entweichende Flüssigkeit ausreichen, alles feucht zu halten. Bei Verwendung eines schlecht schließenden Topfes muss unter Umständen etwas Wasser zugegeben werden.*
- 6** | Bohnen einrühren, weitere 20 Minuten zugedeckt schmoren lassen.
- 7** | Deckel abheben, nochmals 15 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce leicht sämig wirkt.
- 8** | Mit Salz abschmecken. Einige Bohnen mit einer Gabel zerdrücken, um der Sauce mehr Konsistenz zu geben.

*Das würzige Gericht kann mit gedünstem Reis, Pellkartoffeln, Kartoffelpüree, Couscous oder auch einfach mit Brot serviert werden.*





# Petil Kidsak

## **Nördlich von Babat betreibt Dag Vik Lemusas erste Lachszeit**

Dass sich Wildlachse nach Lemusa verirrt, kam bis zum großen Klimawandel im Sommer 2011 so gut wie gar nie vor. So kühl der atlantische Ozean auch ist, so weit nach Süden ließen sich die Nordländer nicht verführen. Das hat sich unterdessen geändert. Doch die Geschichte von Dag Jonas Vik reicht weiter zurück. Dag kam 1995 mit gut dreißig Jahren als bärtiger Rastafari von Oslo nach Port-Louis, über Bekannte von Bekann-

Die Fischfarmen von Dag Vik im Petil Kidsak.



Dag Jonas Vik liebt das Wasser, überall, immer und in jeder Form.

ten hatte er eine Art Ferienjob als Arbeiter in der Konservenfabrik von Narial Industries gefunden. Er trug damals einen gewaltigen Haarzopf, den er sich über mehr als zehn Jahre hinweg hatte wachsen lassen. Zum großen Unglück für diesen Zopf allerdings erblickten Dags wässrig blaue Augen schon in seiner ersten Arbeitswoche die etwas ältere Asmona – eine dunkelhaarige Schönheit, die in der Fabrik als Inspektorin angestellt war. Dag ließ sich nicht nur von Kopf bis Fuß inspizieren, er schwor auch in kürzester Zeit Bob Marley, Haile Selassie und dem Haschisch ab, ja er trennte sich nach einigen Tagen gar von seiner Haarpracht, von seinem geliebten «Biotop», wie er es nannte. Im Gegenzug wurde er einige Monate später bereits Vater von zwei kleinen Mädchen, Kristina und Maria.

### **KELLNER IM RESTAURANT LA DÉSIRADE**

Das brachte einige Aufregung in Dags Leben, das zuvor doch eher «philosophisch organisiert» (Dag) gewesen war. Dag quittierte den Job in der Konservenfabrik und nahm eine etwas besser bezahlte Arbeit in einer Bäckerei in Port-Louis an. Leider stellte sich heraus, dass er auf Mehlstaub allergisch reagierte und also wechselte er in eine Autogarage, dann wurde er Tankwart, Zeitungsverkäufer, Kurierfahrer und landete schließlich als Kellner im Restaurant La Désirade auf einer Klippe ganz im Süden der Insel.

Das war Dags großes Glück. Denn France Duchamp, die Inhaberin des Restaurants, nahm sich als gewiefte Managerin des jungen Norwegers

an. Sie half ihm dabei, seine Papiere in Ordnung zu bringen und besorgte der Familie Vik eine ebenso großzügige wie günstige Wohnung mitten in der Altstadt von Port-Louis. France Duchamp war es auch, die Dag schließlich auf den Gedanken brachte, es doch mit Fischzucht zu probieren. Diese Idee lag insofern nahe, als Dag aus einer weit verzweigten Familie stammte, deren Männer sich seit Generationen auf die eine oder andere Weise mit Fisch ihren Lebensunterhalt verdienten – sei es nun als Walfänger oder Fischer, als Köche, Fabrikarbeiter oder Organisatoren von Bootstouren für Touristen. Während Jahren hatte er außerdem Sommer für Sommer auf der Fischfarm seines Cousins in den Lofoten gejobbt.

### **KLEINE EINBAHNSTRASSE FÜR FISCH**

An einem regnerischen Tag im Frühling 1998 fuhr France Duchamp mit Dag, Asmona und ihren zwei Töchtern in den Norden der Insel, nach Babat. Von dort aus steuerte sie ihren ächzenden Citroën über einen steinigen Weg dem Flüsschen Friske entlang in eine nordöstlich der Stadt gelegene Bucht. Im Schutz großer Felsen betrieb ein gewisser Victor Bardin da seit mehr als vierzig Jahren einen kleinen Fischfangbetrieb. Die Lagune war dafür ausgezeichnet geeignet: Mit der Flut trieb das Meer die Fische in die Bucht hinein und bei Ebbe verengte sich der Eingang so stark, dass der Fischer bloß noch an der richtigen Stelle sein Netz ausspannen musste. Petil Kidsak heißt die Bucht auf Lemusisch, «kleine Einbahnstraße».

Mit weit über siebzig Jahren hatte Bardin beschlossen, sich in den Ruhestand zu begeben. Und da seine zahllosen Kinder längst in den verschiedensten Berufen tätig waren, wollte er seine Fischfangstation verkaufen. Als Dag den Petil Kidsak sah, schossen ihm Tränen in die Augen. Er ging herum, fuhr mit einem kleinen Motorboot kreuz und quer durch die Bucht, streckte seine Füße tief in das Wasser, kostete es sogar und verkündete schließlich, immer noch mit feuchten Wimpern: «Hier könnte ich Lachse züchten». France Duchamp hatte an alle möglichen Aquakulturen gedacht, an Krabben oder Garnelen, Lippfisch oder Red Snapper, Goldmakrele oder Barracuda, nie jedoch an Lachse: Denn wie sollte man auf Lemusa einen Fisch züchten, der dafür bekannt war, dass er manchmal fast bis zum Nordpol schwamm?

## Lemusischer Lachs

Der Atlantik ist im Petil Kidsak nur etwa 14 bis höchstens 18 °C warm – das geht gerade noch für die Zucht von Lachsen, die generell ja eher in Wasser zwischen 4 und 12 °C unterwegs sind. Ab 20 °C fühlen sich Lachse nicht mehr wohl und stellen das Wachstum ein – was für eine Fischzucht natürlich ungünstig wäre.

Die starken Gezeiten in der Bucht führen dazu, dass die Fische ständig gegen Strömungen anschwimmen müssen – ähnlich wie in der Wildnis, wo die Lachse ja manchmal viele Kilometer flussaufwärts reisen, um ihren Laich abzulegen.

Es ist eine eigene Kreuzung, die Dag auf seiner Farm hält, er nennt sie Saumon Vik. Für die Nachzucht pflegt der Norweger ganz spezielle Tiere, deren Gene sich über Generationen hin bewährt haben. Die Fische laichen in Süßwasserbecken ab, die Dag in einer nahen Grotte angelegt hat – ähnlich wie in der Wildnis. In dieser Höhle, Dag spricht gerne vom «Tresor der Firma Vik» steigt die Temperatur selten über 6 bis 8 °C. Nach etwa 7 bis 8 Monaten in den Süßwasserbecken werden die Jungtiere dann in die Salzwasserfarmen transferiert.

Besonders sorgfältig geht Dag bei der Fütterung vor, denn die Lachse sollen alles essen, was er ins Wasser gibt. Er verwendet biologisches Lachsfutter aus hochwertigen Proteinen, Vitaminen und Mineralstoffen, pflanzlichen Ölen, Kohlenhydraten und Fischmehl. Die Bilanz ist erstaunlich: Für die Aufzucht von 1 kg Fisch braucht Dag nicht mehr als 1 kg Trockenfutter. Dag verfüttert weder synthetische Zusatzstoffe noch Antibiotika an seine Fische. Er setzt auch bewusst keine Phaffia-Hefen ein, weshalb das Fleisch von Dags Tieren etwas bleicher ist als das vieler anderer Zuchtachse.

Wilde Lachse ernähren sich unter anderem von Krebsen und Garnelen, in deren Schalen sich der Farbstoff findet, der dann auch das Fleisch des Lachses rosa-orange färbt. Da Zuchtachse nur Trockenfutter bekommen, fehlt ihnen der Farbstoff aus der Schale der kleinen Meeresbewohner. Theoretisch würde man also den Unterschied zwischen Zuchtachse und Wildachse auf den ersten Blick erkennen – doch da kommt dann eben die Phaffia-Hefe zum Zug, die das Fleisch des Zuchtachses so rosa färbt, dass man es von dem seiner wilden Genossen nicht mehr unterscheiden kann. Dass Dag auf den Einsatz solcher Tricks verzichtet, hat primär ökologische Gründe. Und außerdem: «Wer auf Lemusa Lachs kauft, der weiß doch ohnehin, dass der Fisch wohl aus meiner Zucht stammt. Zuchtachse ist Zuchtachse und ich bin der Farmer – ein Bauer käme ja auch nie auf die Idee, seine Äpfel oder Kartoffeln so aussehen zu lassen, als hätte er sie zufällig im Wald gefunden.»

Dag aber war Feuer und Flamme: Er erklärte seinen staunenden Zuhörerinnen, dass in diesem Petil Kidsak ganz ähnliche Bedingungen herrschten wie in den Fjorden seiner Heimat, dass eine Lachszucht hier folglich möglich sei – und schilderte in den buntesten Farben, welche Revolution das für die Gastronomie der Insel bedeuten würde. France Duchamp blieb skeptisch. Trotzdem kaufte sie Bardins Fischereistation und ließ Dag so viel Geld, dass er sich die für sein Vorhaben nötigen Utensilien besorgen konnte. Schließlich, so tröstete sie sich, würden sich auf dieser Wasserfarm ja dann wohl auch noch andere Meerestiere kultivieren lassen.

### PROZESS OHNE STRESS

Wenige Monate später schon schwammen an der Stelle des früheren Fischwehrs zwei runde Pontons in der Bucht. Und gut eineinhalb Jahre danach gab es im Restaurant La Désirade einen Abend, der den Gourmets heute noch in Erinnerung ist, als die erste *Soirée du Saumon* der Insel. Der damals neuartige Fisch fand reißenden Absatz und heute schwimmen gar sechs dieser seltsamen Inseln in der Bucht. In jedem dieser Netzkäfige, Dag nennt sie liebevoll seine «kleinen Farmen», planschen rund 2000 Fische – «mehr will ich der Natur nicht zumuten, schließlich lebe auch ich davon, dass diese Bucht in einem ökologischen Gleichgewicht bleibt».

Im Alter von gut 18 Monaten sind die Tiere schlachtreif. Mit einem speziellen Netz holt Dag nun immer gerade so viele Tiere aus der Farm, wie er an einem Tag verarbeiten will. In einer kleinen Hütte, der sogenannten Fabrik, hat Dag ein kleineres Becken eingerichtet, dessen Temperatur er mit Hilfe eines Kühlsystems auf etwa 2 °C absenken kann. Dag gibt die gefangenen Tiere bei etwa 10 °C in das Becken und senkt die Temperatur dann im Verlauf von vier bis fünf Stunden auf 2–3 °C ab. Ziel dieses Manövers ist es, den Lachs möglichst stressfrei zu schlachten. Stress nämlich macht das Fleisch des Lachses weich und schleimig-matschig. Bei einer Temperatur von 2 °C ist die Bewegungsfähigkeit des Lachses stark eingeschränkt, wird er müde und schläfrig. So kommt der Fisch schließlich «ganz entspannt» unters Messer.

In den einzelnen Farmen züchtet Dag verschiedene «Altersstufen», wie er es nennt. Ist eine Farm ausgeschlachtet, lässt er das Netzgehege



Auge in Auge mit dem großen Fisch – Anne Bigord: *Petil Kidsak (Vue en direction du cap Kon)*, 2006, Fotografie, aus der Serie *Spekultasi/Miroirs*.

während mindestens einem Jahr leer. So soll sich die Umgebung von der Belastung erholen, den die Lachse mit ihren Bewegungen und ihren Exkrementen für Fauna und Flora bedeuten.

Dag verkauft ganze Lachse sowie Lachsfilets, die er täglich an seine Kunden liefert. Zu diesen zählen vor allem Restaurants sowie einzelne Fischgeschäfte. Zu gewissen Zeiten produziert Dag auch verschiedene Sorten von gebeiztem, geräuchertem oder getrocknetem Lachs, die ebenfalls sehr beliebt sind. Auch Lachseier trägt er gelegentlich zu Markte.

#### **AUF DEN KLIPPEN AM KAP KON**

Bei allem Erfolg wird Dag manchmal doch auch von der Sehnsucht nach dem «philosophisch organisierten» Leben von einst gepackt. Dann greift er sich sein Angelzeug und steigt für ein paar Stunden hinaus auf die Klippen am Kap Kon. Hier hat er schon ganz verschiedene Fische gefangen und hier, so schmunzeln die Leute, wird er eines Tages wohl auch einen Ausreißer aus seiner eigenen Farm am Haken haben.



An gewissen Tagen wird Dag von der Sehnsucht nach dem «philosophisch organisierten» Leben seiner früheren Tage gepackt. Dann fährt er zum Angeln ans Kap Kon.

Ganz in der Nähe von Dags Bucht, am Ufer der Thésard, liegen die Podsi tess, die «heißen Töpfe». Im Frühling 2022 wollten Dags Töchter Kristina und Maria bei diesen Quellen eine Art Freiluft-Thermalanstalt einrichten. Die Einheimischen rieten ihnen jedoch davon ab. In dem heißen Wasser lebten Lykodans, pflaumengroße Fleischfresser, vom Aussehen her eine Mischung aus Dinosauriern und Mäusen. Diese würden sich ein Vergnügen daraus machen, Badende in alle etwas losen Hautpartien zu beißen. Mit viel Kundschaft sei also nicht zu rechnen. Kristina und Maria betrieben ihre Badeanstalt gleichwohl den ganzen Sommer hindurch, gaben ihr Vorhaben dann aber auf.

Der Lykodan (*Tynosus stultus*), eine Art fleischfressende Springmaus von der Größe eines Kängurus, trampelte in der Kreidezeit in großer Anzahl auf Lemusa herum. Die Wissenschaft hält es für ausgeschlossen, dass er noch existieren könnte – auch in Pflaumengröße nicht. In den Legenden der Gegend von Babat aber ist das Tier so lebendig, dass es die Leute vom Genuss der Thermalquellen am Ufer der Thésard abhält.

# Geschrumpfte Giganten

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Zu Zeiten, als die Vulkane, die heute im Innern unserer Berge schlummern, noch ständig dampften und spuckten, war es deutlich wärmer auf Lemusa. Die Insel war ganz von dichtem Wald besetzt. Viele Bäume wuchsen mehr als hundert Meter hoch, kräftige Ranken schlängelten sich kilometerweit und es gab fleischfressende Pflanzen, die ein ganzes Wildschwein verzehren konnten. In diesem Dschungel waren auch riesige Tiere unterwegs, Echsen zum Beispiel, die sich von Zwergelöwen ernährten, und Affen, in deren Pfoten man einen Kleinwagen hätte parken können. Das mächtigste Lebewesen aber war der Lykodon, eine zehn bis zwanzig Tonnen schwere Springmaus mit einer gewaltigen, von zahllosen Zähnen besetzten Schnauze. Wo sie durch hüpfte, hinterließ sie eine Spur der Verwüstung, wo sie hineinbiss, überlebte nichts.

Dann aber beruhigten sich die Vulkane, kühlte sich das Klima ab. Die gewaltigsten Pflanzen verendeten bald, die größten Tiere fanden kein passendes Futter mehr. Auch der Lykodon litt unter der zunehmenden Kälte, die ihn unbeweglich machte und ihm den Appetit verdarb. Von Generation zu Generation wurde die Maus kleiner und zog sich immer mehr in die wärmsten Gebiete zurück. Bald hatte der Lykodon nur noch die Statur einer Kuh, dann die einer Katze. Schließlich schrumpfte er auf die Größe eines Pfläumchens zusammen und zog sich ganz in das Gebiet von ein paar warmen Quellen im Norden des Majorin zurück. Dort, rund um die Podsi tess, die «heißen Töpfe», wie die Einheimischen diese Thermen nennen, soll der Lykodon bis heute existieren – von der Gestalt her kaum größer als ein Käfer, in Kopf und Herz aber immer noch das Raubtier, das die Insel beherrscht und überall Angst und Schrecken verbreitet. Die Furcht, vom Lykodon gezwickt zu werden, ist auch der Grund, warum die Bewohnerinnen und Bewohner von Babat dieser Quellen nur selten nutzen. Zwar spürt man beim Bad die Bisse der geschrumpften Riesenmaus nicht. In der Nacht danach aber kitzelt es einen an den unwahrscheinlichsten Stellen.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 94.



# Cheffre und Pelslek



Lèt tlingiak  
*Ritilla lactans*

Wie weit dieses wenig bewohnte Departement im Nordosten vom Alltag auf der Insel entfernt ist, drückt sich schon in seinem Namen aus: Das lemuische Wort *pelslek* bedeutet nichts anderes als «das Entfernte» oder «die Fremde». Der Hauptort Cheffre strengt sich in keiner Weise an, seinem Ruf als abgelegenste Ortschaft der Insel entgegenzutreten. Im Gegenteil: Manchmal hat man das Gefühl, die Cheffrek hielten die Zufahrtsstraße absichtlich in einem lausigen Zustand. Wer sich trotzdem bis in das Dorf vorkämpft, wird aber in der Regel freundlich empfangen. Spektakulär ist die Nordostspitze der Insel, die *Pointe des Châteaux*.

#### **Cheffre** ORTSCHAFT

Ein Dorf mit seichem Hafen und archaischen Traditionen, die andernorts verboten wären.

#### **Leuchtluft** ANSICHT

Auf der Fahrt nach Cheffre hat Samuel Q. Herzog in der Uikaspa, dem Wald der Ratten eine Reifenpanne.

#### **Falsche Fee** LEGENDE

Jana Godet schildert, wie die Sarapinse, die seltsame Ratte der Uikaspa, zu ihrer Gestalt gekommen ist.

#### **Karab tortel an iutolak** REZEPT

Frische Taschenkrebse in einem Sud mit Gewürzen, Gemüse und Wein auf den Punkt gegart.

#### **Pointe des Châteaux** KURIUSTLEK

Am berühmten Kap im Norwesten der Insel tanzen Wind und Wellen, Enten und Geister.

#### **Unverbesserlich** ANSICHT

Es gibt gute Gründe, warum Samuel Q. Herzog die glückbringenden Geister vom Kap nicht sehen will.

#### **Peri** REZEPT

Rosa gebratene Entenbrust mit Entenfett-Zwiebel-Risotto und Grieben.

#### **Höhere Mathematik** LEGENDE

Jana Godet erzählt von den Nöten einer überforderten Entenmutter – und gutem Rat, der teuer wird.



Region (*randa*): Est (*lévan*), Bidonnais  
 Departement (*semsal*): Pelslek  
 Postleitzahl: LM-0202  
 Telefonvorwahl: +69 (0)2  
 Höhe (Hafen von Cheffre): 12 m ü. M.  
 Einwohner: 104 im ganzen Gebiet (Mai 2011)



# Cheffre

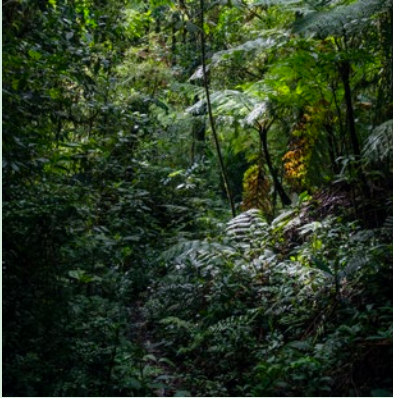
## Ein Dorf mit seichtem Hafen und archaischen Traditionen

«Man sieht Cheffre erst, wenn man es ganz durchquert hat», schreibt Mae Deker in ihrem neuen Reiseführer der Insel (Port-Louis, 2022, S. 156). Tatsächlich gibt sich das abgelegene Dorf an der Nordküste dem Auge nicht so schnell zu erkennen. Von der kleinen Straße aus, die von der N2 zur Pointe des Châteaux führt, zweigt nach gut zehn Pep ein nur teilweise geteilter Weg in westliche Richtung ab. Man fährt

Die hölzernen Balkone über dem Hafen von Cheffre erinnern an Häuser am Bosphorus.

# Leuchtluft

Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne



Uikaspa, Forêt des Rats über Cheffre.

Ich habe keine Lust, jetzt auszu- steigen, das Werkzeug zu suchen, das Reserverad, das vielleicht gar nicht aufgepumpt ist. Es gibt in dieser Gegend Wölfe und Bären und Ungeheuer. Auch wenn man nicht daran glaubt, dass sich hier eine kakisüchtige Riesenkrake durchs Unterholz kringelt, irgend- etwas kriecht ganz bestimmt um- her. Und es hat mich sicher längst erblickt, gerochen, gehört, mei- ne Wärme registriert oder meine

Angst. Wahrscheinlich läuft ihm schon das Wasser im Schlund zusammen, zittern ihm Zähne und Zunge vor Gier.

Dass ich ausgerechnet auf dem Weg nach Cheffre ein Reifenpanne habe, ist kein Zufall. Die Straße ist in einem lausigen Zustand, überall schlagen Wurzeln aus dem Grund und drücken Steine und Teerschicht so nach oben, dass sie als scharfe Kanten aus dem Boden ragen. Man fährt wie auf Messern. Es regnet leicht, die Windschutzscheibe beschlägt sich, ich öffne das Seitenfenster. Wie ruhig es ist in dem Wald. Fast glaube ich zu hören, wie die Tropfen von Ast zu Ast fallen und schließlich im Bodenkraut zer- knistern. Eigentlich müsste es dunkler sein, denn es ist spät. Aber es kommt mir vor, als halte sich in dem Wald ein seltsam milchiges Licht, wie von un- sichtbaren Lampen. Kann es sein, dass die Luft hier leuchtet? Reibt sich da ein Nebel in eine helle Aufregung hinein? Oder gelten hier andere Gesetze?

Es riecht nach Frischkäse, nach Molke. Ist das die salzige Luft von der Küste, die durchs Unterholz zieht? Ich bekomme Appetit. Und jetzt fröstelt mich leicht. Vermutlich wird keine Waldfee auftauchen, die mir das Rad wechselt. Es bleibt mir also nichts anderes übrig: Ich muss raus.

Samuel Q. Herzog: *Spazieren auf Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.39.

länger durch einen dichten Wald, die Uikaspa, zeitweise in Schrittempo, denn die Wurzeln der Bäume haben überall Löcher in die Trasse geschlagen. Dann führt die Straße in einer scharfen Kurve aus dem Wald hinaus und fällt so steil zur Küste hin ab, dass man sich fast auf einer Art Schanze wähnt. Kurze Zeit später tauchen wie aus dem Nichts niedrige Steinhäuser auf, die stark verwittert und seltsam unbewohnt wirken, dann erreicht man einen kleinen Parkplatz. Von hier aus geht es nur noch zu Fuß weiter, über Treppen und durch Gassen gelangt man zum kleinen Hafen von Cheffre, dreht sich um und sieht ein nahezu vertikales Dorf, das scheinbar von der Hand eines Riesen in eine weite Felsspalte hinein gedrückt wurde.

Der Hafen ist gut befestigt, hohe Mauern aus massiven Steinbrocken halten die Brandung auch bei stürmischer See ab. Allerdings ist das Becken so flach, dass es nur von ganz kleinen Booten angelaufen werden kann. Laut den Cheffrek, wie die Bewohnerinnen und Bewohner des Dorfes heißen, kann der Port aus geologischen Gründen nicht tiefer angehoben werden. Andere behaupten indes, man wolle schlicht keine größeren Schiffe in den Hafen lassen und Sorge so dafür, dass Besucherinnen und Besucher den mühsamen Landweg nehmen müssen – und folglich auch nur selten ins Dorf gelangen.

Die meisten Häuser von Cheffre stammen aus dem 19. Jahrhundert. Die Mauern sind aus Stein und die Dächer mit einem lokalen Schiefer gedeckt. Eine Besonderheit sind die hölzernen Terrassen vor den Fassaden, die an die alten Häuser von Üsküdar auf der orientalischen Seite des Bosporus erinnern. Tatsächlich besteht die Möglichkeit, dass einige der frühen Siedler hier türkische Wurzeln hatten. Petillèt jedenfalls, das Lieblingsgetränk der Cheffrek, erinnert stark an das türkische Nationalgetränk Airan, eine Mischung aus Joghurt, Wasser und etwas Salz.

Traditionell wird Petillèt (von lemusisch *petil* und *lèt*, also «kleine Milch») aus den Früchten von *Lèt tlingiak* (wörtlich «Heuschreckenmilch») gewonnen. *Ritilla lactans* ist eine stattliche, oft deutlich mehr als einen Meter hoch wachsende Pflanze, fast ein kleiner Baum. Sie entwickelt dicke Blätter, die in alle Richtungen ausgreifen und ihr das Aussehen einer Palme geben. Die länglichen glockenförmigen Blüten fallen durch eine Art Zunge mit sechs rundlichen Verdickungen auf, die aus



dem Kelch hängt. Zur Reife bilden sich im Innern der nahezu durchsichtigen Blüten weiße Scheinfrüchte aus. Sie sind mit einer milchigen Substanz gefüllt, die vor allem bei Heuschrecken sehr beliebt ist. Lèt tlingiak wächst nur in der Uikaspa, den Wäldern über der Küste südlich von Cheffre und wird auch nur hier kulinarisch genutzt. Samson Godet schreibt in seinem *Lemusa Lexikon* (Port-Louis, 2008, S.652), die Cheffrek hätten Petillèt ursprünglich aus der vergorenen Milch von Schafen hergestellt. Eines Tages aber hätten Wölfe sämtliche Tiere des Dorfes gerissen. In der Folge erst seien die Leute dazu übergegangen, ihr heiß geliebtes Erfrischungsgetränk aus der «Heuschreckenmilch» herzustellen. Und seien dann dabei geblieben.

Die Cheffrek haben sich ganz darauf spezialisiert, vor der Küste mit Hilfe von Korbfallen Taschenkrebse (*Karap tortel*) zu fangen. Andere Formen der Fischerei betreiben sie nicht. Einen großen Teil ihres Fangs verzehren sie selbst, selten nur gelangen einige Tiere auf die Märkte der Hauptstadt. Ein Restaurant, in dem man die Krabben kosten könnte, gibt es in Cheffre nicht. Fabienne Sartre aber, die Tochter eines Fischerpaares, bereitet für Gäste gegen ein Entgelt Krabben zu, die vor Ort in ihrer Küche verzehrt oder mitgenommen werden können.

Die Gemeinde hat sich durch die Zeiten hindurch eine große Autonomie bewahrt und pflegt heute noch so manche Eigenheit, die in anderen Gegenden längst verboten wäre. Dazu gehört auch die Tradition, bei Streitfällen durch das Los eine Richterin unter allen wenigstens fünfzehnjährigen Frauen des Dorfes zu wählen. Die so Bestimmte setzt sich auf einen hohen schwarzen Stuhl im sogenannten Richthaus und bekommt eine reife Kaki in die linke Hand, die sie während der ganzen Verhandlung halten muss. Diese ungewöhnliche Maßnahme erfüllt einen dreifachen Zweck. Erstens verrät die Kaki, ob die Richterin so ruhig und gelassen ist, wie es ihr Amt verlangt – steigt Wut in ihr hoch, wird die Spannung ihrer Finger die empfindliche Frucht zum Platzen bringen. Zweitens soll die Kaki sie daran erinnern, dass sie es nicht nur mit «Fällen», sondern auch mit Menschen zu tun hat, die eine dünne und halbdurchsichtige Haut haben und folglich schneller zu verletzen sind als man glaubt. Drittens schließlich gilt die Kaki den Cheffrek als Frucht des Scharout, eines Gottes in Gestalt einer Krake, der nachts durch die Wälder kriecht und



Diese Gasse führt unverkennbar zu den Krabben in der Küche von Fabienne Sartre.

sich am liebsten von diesen süßen Früchten ernährt. Das Eigentümlich daran ist, dass in der Gegend von Cheffre gar keine Kakis wachsen. Wenn das Gericht tagt, dann besorgen sich die Leute eine Frucht aus Bouden oder aus der Hauptstadt. Und wovon ernährt sich dann der Scharout? Laut den Cheffrek gibt es sehrwohl Kakibäume in der Gegend, sehr viele sogar, mit unverschämt süßen Früchten. Doch nur der Scharout könne sie sehen und finden. Die Menschen hätten sich lange zu sehr an den Früchten vergriffen, die Bäume hätten sich deshalb eines Tages für sie unsichtbar gemacht.

Eigentümlich ist auch der Name der Gemeinde, der laut Mae Deker (S. 157) auf einen deutschen Dichter namens Schäfer zurückzuführen ist, der hier seinen Lebensabend verbracht und die Schönheit der Gegend lyrisch besungen haben soll. Von seinem Werk hat sich leider nur ein Fragment erhalten, das im Gemeindehaus hängt, eingestickt mit goldenem Faden in ein azurblaues Tuch: «Wenn ich eine Krabbe wäre, dann würde ich's dem Fischer hymnisch danken, dass aus dem öden Schlamm er mich erlöst, um mir den Himmel zu zeigen – denn wer Schönheit versteht, der



verlangt kein langes Leben.» Worte voller Weisheit, zweifellos. Schäfer selbst soll allerdings weit über hundert Jahre alt geworden sein.

Von Cheffre aus führt ein Wanderweg quer durch die Uikaspa nach Süden, bis zur N3 etwas östlich von Babat. Der Weg heißt nicht von Ungefähr Smin Dübne («dunkler Pfad»), denn der Wald ist in dieser Gegend der Insel besonders dicht. Laut Mae Deker kann der Weg derzeit nicht empfohlen werden: «Auf den ersten Pep erkennt man noch relativ gut, wo es durchgeht, dann aber werden die Spuren immer undeutlicher und bald braucht man eine Machete, um weiterzukommen», schreibt sie und fügt an, die Gemeinde Cheffre habe auf Anfrage versprochen, den Pfad «demnächst zu pflegen».

In der Uikaspa (von *uida*, «Wald» und *kaspa*, «Ratte») leben zahlreiche Nager. Eine Besonderheit ist *Rattus forceps*, eine Ratte mit einem apfelförmigen Körper und zangenartigen Beinchen, die auf Bäumen lebt, von den Cheffrek *sparapinse* genannt wird und – in der Darstellung der Société pour les êtres lémusiens – das Wappentier des Bidonnais darstellt. Um diese Ratte geht es zweifellos auch in Jana Godets Legende von der *Falschen Fee*.



Auf den ersten Pep ist der Smin dübne noch zu erkennen, dann aber verschwindet er immer mehr.

# Falsche Fee

## Eine wahre Geschichte von Jana Godet

An einem regnerischen Nachmittag brachte ein Zauberer in der Gegend von Carbelotte aus lauter Langeweile einem Apfel das Sprechen bei. «Ich danke dir, oh grosser Mann», sagte da das Obst, «endlich werde ich befreit, denn ich bin eigentlich kein Apfel, sondern eine wunderschöne Fee, die vor vielen tausend Jahren von einer bösen Hexe verwandelt wurde. Küsst mich drei Mal auf meine Blütenseite und ich werde meine alte Gestalt annehmen.» Der Zauberer tat, worum der Apfel ihn gebeten hatte, doch die Frucht verwandelte sich nicht in eine Fee, sondern in eine Ratte, denn das war sie früher in Wirklichkeit gewesen. Enttäuscht und wütend über die dreiste Lüge des Nagers, wollte der Mann seinen Zauber wieder rückgängig machen. Doch die Ratte sprang so schnell davon, dass seine Verwünschung sie nur noch halb erreichte.

Das Tierchen floh nach Norden, bis es an eine Küste gelangte. Seither lebt im Wald bei Cheffre eine Ratte mit einem Körper, der so rund wie ein Apfel ist. Sie hat Beinchen wie kleine Zangen, mit denen sie sich an den Ästen festhalten kann, denn wie ein Obst ist sie dazu verdammt, auf den Bäumen zu leben.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 95.



Zeichnung von Ida Versmer. KASPA ist ein lemuisches Wort für «Ratte», AVAL bedeutet «Apfel».



Gibt man dem Kochwasser etwas Gemüse, Wein und Gewürze bei, kann man das Krebsfleisch leicht parfümieren. Den Eigengeschmack übertönt man mit so einer *iutolak* nicht. (12/2015)

# Karab tortel an iutolak

## Taschenkrebs im Sud gegart

«Die Fransek [Französinen und Franzosen] wissen in kulinarischen Dingen ja immer alles besser – und zwar alle», ist Fabienne Sartre überzeugt: «Wenn es um die richtige Zubereitung von Taschenkrebsen geht, die in Frankreich ja sehr beliebt sind, dann tragen sie veritable Glaubenskriege aus. Während sie sich weitgehend einig sind, dass das lebende Tier zu Beginn des Prozesses Kopf voran in kochendes Wasser zu geben sei, gibt es für das Ende der Kochzeit verschiedene Szenarien. Manche holen die Tiere nach Ablauf der Garzeit sofort aus dem heißen Wasser – andere empfehlen, die Krebse im Sud erkalten zu lassen. Meiner Erfahrung nach ist die erste Methode etwas abrupt und kann dazu führen, dass das Fleisch leicht trocken wird. Bei der zweiten Methode hingegen bleibt zu viel Wasser im Körper der Tiere zurück, was den Genuss ebenfalls trübt. Ich

folge einem Mittelweg, den schon meine Eltern und meine Großeltern gegangen sind: Nach Ablauf der Kochzeit nehme ich den Topf vom Feuer und gieße ein grosses Glas kaltes Wasser hinein, um den Sud etwas abzukühlen. So lasse ich die Krabse noch etwa 10 Minuten nachziehen, dann hole ich sie aus dem Topf.»

Fabienne Sartre muss es wissen, denn sie entstammt einer ursprünglich französischen Familie, die seit Generationen vor der Küste von Chefre Taschenkrebse jagt, *karab tortel*, wie sie auf Lemusa heißen. Die meisten dieser Krabben werden im Dorf selbst verzehrt, nur selten gelangen Tiere auf die Märkte der Hauptstadt. Wer die Krabse kosten will, wendet sich am besten direkt an Fabienne Sartre, die sie auf Wunsch frisch zubereitet. Man kann die gekochten Krabben dann vor Ort in ihrer Küche essen – oder mit nach Hause nehmen.

Oft werden die *karab tortel* einfach in Salzwasser gegart, Sartre aber kocht sie *an iutolak*, also in einem Sud: «Durch die Zugabe würziger Stoffe kann man dem Tier ein ganz leichtes und, wie ich finden, elegantes Par-



Männchen und Weibchen lassen sich gut an der Form ihrer Schwanzklappe unterscheiden. Beim Weibchen (oben) sind sie breit und behaart, beim Männchen schmal und obeliskenförmig.



Querschnitt durch einen gekochten Taschenkrebs, ein Weibchen, wie man an dem *huiwuj*, dem leuchtend orangen Rogen erkennen kann. (1/2016)

fum verleihen. Da die *karmakri* [«Aromastoffe»] nur in grosser Verdünnung mit dem Fleisch in Berührung kommen, besteht kaum Gefahr, dass man den Eigengeschmack des Tieres übertönt – ja, gewisse Brühen kitzeln vielleicht sogar noch mehr Charakteristisches aus dem Krebs heraus. Das nachfolgende Rezept folgt genau den Anweisungen von Fabienne Sartre.

Die Cheffrek ziehen weibliche Tiere vor, denn sie schätzen den orange-rötlichen Rogen, den *huiwuj* (von *hui*, «Ei» und *wuj*, «rostrot») als eine ganz besondere Delikatesse. Das Weibchen brütet befruchtete Eier unter ihrer Schwanzklappe aus, wo sie wochenlang hängen können. Meist begibt es sich dann in tiefere Gewässer, frisst nicht mehr und geht folglich nur noch selten in die Falle. Die Fischerinnen und Fischer von Cheffre aber haben eine eigene Methode entwickelt, wie sie auch die trächtigen Weibchen trotzdem in ihre Fallen locken können. Bei der Zubereitung der Köder spielt Fermentation eine Rolle, mehr will Fabienne Sartre nicht verraten.



Wenn die Brühe sprudelt, gibt man die Krabbe Kopf voran in den Sud...



... und drückt das Tier sofort mit einem Kochlöffel unter Wasser. (12/2015)

### Für 2 Personen

- 2 lebende Taschenkrebse von je 750 g
- 1 EL Salz
- 1 TL Pfeffer, ganz
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Anisstern
- 2 Karotten, in dicken Rädchen
- 1 kleine Stange Lauch, geputzt, in groben Stücken
- 2 Zwiebeln, ganz
- 3 Zitronen, halbiert
- 500 ml trockener Weißwein

*Für die richtige Kochzeiten des Taschenkrebse hält sich Fabienne Sartre an die Regel: 16 Minuten pro Kilogramm Gewicht des Tieres. Die Kochzeit wird natürlich pro Krabbe berechnet – und verändert sich auch nicht, wenn man mehrere Tiere zugleich gart, da die Uhr ja erst ab dem Moment läuft, da das Wasser wieder kocht.*

- 1 | Die lebenden Taschenkrebse unter fließendem Wasser abspülen und wenn nötig putzen.
- 2 | In einem großen Topf 3–4 Liter Wasser aufsetzen, Salz, Pfeffer, Lorbeer, Anisstern, Karotten, Lauch, Zwiebeln, Zitronen und Weißwein begeben. Wenn die Brühe sprudelt, die Krabben Kopf voran in den Sud gleiten lassen und sofort mit einem Kochlöffel ganz unter Wasser drücken. Sobald der Sud wieder sprudelt, die Hitze ein wenig reduzieren. Das Wasser sollte leicht siedend, aber nicht heftig kochen. Ab jetzt 12 Minuten garen.
- 3 | Topf vom Feuer nehmen und ein grosses Glas kaltes Wasser (400 ml) angießen. Tiere 10 Minuten nachziehen lassen, dann aus dem Sud heben.
- 4 | Krebse auf den Rücken legen und mit einem großen Messer der Länge nach in zwei Teile schneiden.

*Essen kann man alles, was man innerhalb der Schalen findet. Einzig die Kiemen, die an kleine Plastiktüten erinnern, werden von vielen verschmäht.*



## Pointe des Châteaux

### Mythen und Enten am berühmten Kap im Norwesten der Insel

Im Nordosten der Insel ist die Küstenlinie besonders stark zerklüftet, ragen Klippen manchmal fünfzig Meter und mehr aus dem Atlantik heraus. Das berühmteste Kap der Gegend ist der Puen Chato oder die Pointe des Châteaux, wo die See mit Wucht gegen die Felsen donnert und stets ein kräftiger Wind weht. Richtige Schlösser sind hier nie gestanden, der Name des Ortes verdankt sich vielmehr den burgartigen, ständig von

Das Kap auf einer alten Postkarte des Busunternehmens Pierou.

# Unverbesserlich

**Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne**



Im Uferschlamm an der Pointe des Châteaux.

Ich habe sie noch nie gesehen, die Torkes, die Lumpen-Geister der Pointe des Châteaux. Vielleicht war ich immer zu spät dran, waren sie immer schon zurück gekrochen in ihr Felsenburgen. Vielleicht wollte ich sie auch gar nicht sehen. Denn die Vorstellung von Wesen, die im ersten Schein der aufgehenden Sonne miteinander tanzen, ist so schön, dass kein Anblick sie ersetzen muss. Vielleicht suche ich aus demselben Grund auch nicht

nach dem Zauberwort, mit dem man sich, so will es ja die Legende, die Torkes zu Dienern machen kann. Denn Geister, die miteinander im Sonnenaufgang tanzen, sollen keine Sklaven werden, sie sollen keine Aufgaben im Dienste meiner Bequemlichkeit, meiner Gier, meiner Dummheit übernehmen. Sie sollen, angefeuert von meinen Gedanken an sie, durch die frische Luft des Tages toben. Unverbesserlich.

Wenngleich, wenn ich es mir recht überlege, gefällt mir die Idee durchaus, ein Wort allein könnte genügen, das Leben vollständig auf den Kopf zu stellen. Oder geschieht am Ende auch das? Ungesehen?

Samuel Q. Herzog: *Spazieren auf Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.29.



Gischt umspülten Felsen. Einige dieser Schloss-Felsen sollen von Geistern bewohnt sein, die man sich zu Diensten machen kann – kennt man nur das richtige Wort. Diese Geister heißen Torkes, was auf Lemusisch «Lappen» oder «Fackel» bedeutet und offenbar ihre Gestalt beschreibt. Am Morgen sollen die Torkes beim ersten Licht des Tages aus ihren Steinen steigen und miteinander im Sonnenaufgang tanzen. Wer ihnen dabei zusieht, was nur heimlich geht, denn die Geister sind scheu, soll danach eine ganze Woche in Glücksgefühlen schwimmen.

Etwas südlich des Kaps fällt ein markanter Felsen auf, in dem man mit etwas Fantasie den Kopf eines Pferdes oder einer Eidechse ausmachen kann. Eine lokale Legende will hier den länglichen Schädel und die gezackte Rückenpartie des letzten Dinosauriers der Insel erkennen, der sich zum Schlafen niedergelegt hat. Erstaunlich, dass ihn das laute Geschnatter der schwarzen Enten nicht weckt, die zahlreich vor seiner Nase herum schwimmen.

Bei diesen Vögeln handelt es sich um *kanas grunjian*, um lemuische Trauerenten, die nur an der Nordostküste der Insel vorkommen, da aber in großer Zahl. Das Männchen ist tiefschwarz mit roten Füßen, hat aber fast immer irgendwo am Kopf einen weißen Fleck. Das Weibchen



Die lemuische Fantasie erkennt hier den Kopf eines Pferdes, einer Echse oder eines Dinosauriers: Felsformation im Süden der Pointe des Châteaux..



Von Bouden führt eine kleine, aber gut ausgebaute Straße zur Pointe des Châteaux.

ist eher braun. Die Enten bauen ihre Nester zwischen Steinen in Ufernähe und gelten als gute Schwimmer, jedoch als flugfaul. Der Vogel ist berühmt für den Lärm, den er machen kann. Das drückt sich einmal in seinem lemusischen Namen aus, *grunnjié* bedeutet nämlich «schreien» oder «schimpfen». Allerdings reflektiert auch der wissenschaftliche Name die große Klappe des Tiers, das *Melanitta garulla* heißt, also die «gesprächige» oder «kreischende» «Schwarzente». So gefürchtet das Stimmorgan der *kanas grunjian* ist, so beliebt ist ihr Fleisch und vor allem ihr Schwimmfett, das ein ganz spezielles Aroma hat und in der Küche oft wie ein Gewürz eingesetzt wird. So auch in *Peri*, einem auf der ganzen Insel berühmten Rezept, in dem mit dem ausgelassenen Fett dieser Ente ein delikater Risotto zubereitet wird. Auch der Leuchtturm, den wagemutige Ingenieure auf einem der äußersten Felsen des Kaps errichtet haben, heißt nach den Vögeln *Lé Kanas*.

Früher fuhr das Busunternehmen Pierou die Pointe des Châteaux an, davon zeugt eine Postkarte der Firma aus dem Jahr 2001. Heute sind Besucher hier eher selten.



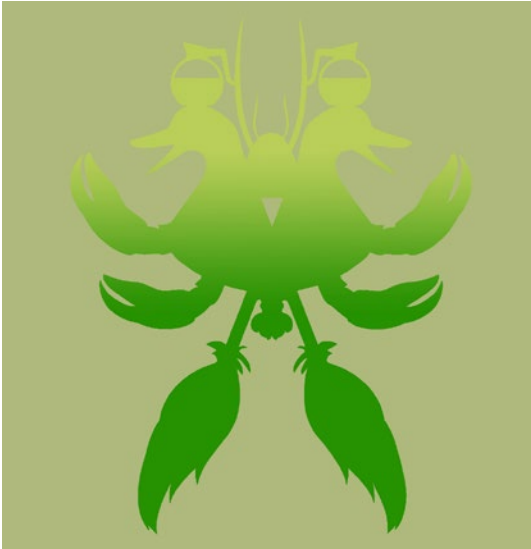
Das Entenfett würzt den Reis, das Fleisch ist saftig und zart, die Grieben sind knusprig. (5/2020)

# Peri

## Rosa gebratene Entenbrust mit Entenfett-Zwiebel-Risotto

Dieser Klassiker der lemusischen Küche wird traditionell mit der Brust von *Kanas grunjian* zubereitet, der lemusischen Trauerente (*Melanitta garulla*), die nur an der Nordostküste der Insel vorkommt, da aber besonders zahlreich. Dieses Tier ist vor allem für sein hocharomatisches Schwimmfett berühmt, das denn auch in dem Rezept eine besondere Rolle spielt. Leider ist *Kanas grunjian* in Europa nicht zu bekommen, also muss man auf die Brust einer anderen Ente ausweichen. Beim Einkauf sollte man ein Stück mit einer nicht zu dünnen Fettschicht wählen.

Für den seltsamen Namen des Gerichts kursieren verschiedene Erklärungen. Einige behaupten, Peri sei eine Kurzform von Père Riz und bedeute, dass dieses Rezept immer nur vom Vater an den Sohn weitergegeben werde. Andere sind überzeugt, dass ein Franzose aus dem Périgord dieser Speise den Namen gegeben habe – in Erinnerung an die Enten-



Die Vogelgestalt von Periperi ist der Kulublan (*Oceanodroma leucorhoa*). In der Verbildlichung der Gottheit aber, welche die Société pour les étres lémusiens (SPEL) vorgenommen hat, kann man unschwer den Kopf einer Ente erkennen. Nun spielen die Vogelgestalten der Gottheiten bei diesen Figurationen in der Regel keine Rolle. Dennoch kann man sich fragen, ob hier vielleicht tatsächlich ein Kochrezept einen Einfluss auf den Entwurf gehabt haben könnte.

gerichte seiner Heimat. Nach einer Zubereitung wie Peri sucht man in Frankreich allerdings vergeblich. Dritte schließlich sind sicher, dass der Name dieses Entenschmauses auf Periperi zurückgeht, die sesoulistische Gottheit des Wischens, die vor allem angerufen wird, wenn größere Reinigungsarbeiten anstehen. Nun findet sich an der Norwestküste tatsächlich ein sesoulistischer Tempel, der Periperi geweiht ist. Allerdings ist die Vogelgestalt (Ptitsa) der Gottheit nicht etwa die Ente, sondern der Kulublan (*Oceanodroma leucorhoa*). Immerhin hat auch die *Océanite cul-blanc*, so heißt der Vogel auf Französisch, ähnlich wie die lemuische Trauerente, ein tiefschwarzes Federkleid. Nur, was hat die Gottheit des Wischens mit diesem Rezept zu tun? Peri ist auch der Name einer orientalischen Gottheit, die meist als geflügelte Frau dargestellt wird. Doch auch hier sind keine Verbindungen zu erkennen.

Allenfalls könnte der Name des Reises auch auf *pels* zurückgehen, das lemuische Wort für «entfernt» oder «fremd». Vielleicht bezogen auf die Ente, die irgendwann als «Fremd» auf der Insel auftauchte?

## Für 2 Personen

- 1 stattliche Entenbrust (400 g) mit Schwimmfett
- 200 g Mittelkornreis (Arborio, Vialone, Carnaroli)
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 150 ml Weißwein
- 350 ml Hühnerbrühe, salzig
- 1 Zwiebel, geviertelt
- 2 TL schwarzer Pfeffer, grob gemahlen
- ~ Salz zum Bestreuen der Entenbrust
- ~ Salz zum Abschmecken des Reises

*Die Bratzeit hängt von der Dicke des Stücks und den eigenen Vorlieben ab. Zart und saftig ist Entenbrust nur, wenn sie im Kern noch rot ist. Durchgebraten wird sie ledrig und zäh. Es tut dem Fleisch ganz gut, wenn es nach dem Braten noch einen Moment ruhen kann.*

- 1** | Die Fettschicht an einem Stück vom Fleisch lösen. Das gelingt leicht, größtenteils mit den Fingern, nur an einer Stelle muss man das Fleisch mit einem Messer von der Fettschicht schaben.
- 2** | Fettschicht in einer Bratpfanne bei schwacher Hitze sorgfältig auslassen und das flüssige Fett fortwährend in einen sauberen Topf (in dem man später den Reis zubereitet) abgießen, bis ungefähr 3–4 EL zur Verfügung stehen.
- 3** | Fett in Streifen schneiden und weiter auslassen, bis es braun und knusprig ist. Grieben auf Küchenpapier trocknen lassen. Fett und Pfanne für das Braten des Fleisches beiseite stellen.
- 4** | Reis und Zwiebel in den Topf mit dem ausgelassenen Fett geben, andüsten, bis die Zwiebelstücke glasig sind und die Reiskörner heiß.
- 5** | Mit Weißwein ablöschen, aufkochen lassen, Hühnerbrühe und geviertelte Zwiebel beigegeben, nochmals kurz aufkochen, Hitze auf ein Minimum reduzieren und 16–18 Minuten köcheln lassen, öfters umrühren.
- 6** | Wenn die Körner fast gar sind, also gerade noch etwas zu viel Biss haben, den Topf vom Feuer nehmen, den Pfeffer untermischen und den Reis 5 Minuten ganz zugedeckt nachquellen lassen.
- 7** | Bratpfanne mit dem verbleibenden Fett erhitzen, Entenbrust mit etwas Salz bestreuen, rund 3 Minuten pro Seite rösten, dabei laufend Fett über die jeweilige Oberseite löffeln.
- 8** | Reis mit Salz abschmecken und auf Teller verteilen. Fleisch in 5 mm dicke Tranchen schneiden und auf dem Reis drapieren. Die knusprigen Hautstückchen darüber verteilen.

# Höhere Mathematik

## Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Bei der Pointe des Châteaux lebte eine junge Entenmutter, die hatte ein Problem. Sie konnte nur bis drei zählen, hatte aber vier kleine Kinder. Wenn sie mit ihrem Wurf spazieren ging, dann wollte sie dann und wann prüfen, ob auch alle noch da seien. Also zählte sie ihre Jungen einmal durch. Je nachdem schien es ihr dann, es fehle ein kleines Entchen – oder aber da sei eines zu viel. Die Unsicherheit machte sie schrecklich nervös und so suchte sie die alte Oberente auf, die für ihre Weisheit bekannt war. Die hörte sich das Problem geduldig an, überlegte lange und sprach schließlich: «Ich sehe keine andere Möglichkeit: Du musst deine Brut dividieren, sonst verlierst du die Übersicht. Geh also am Morgen mit zwei deiner Kinder spazieren, derweilen die anderen zu Hause im Nest bleiben. Dann kommst du zurück und gehst am Nachmittag mit den beiden anderen aus. So behältst du die Kontrolle.»

Die Entenmutter tat, wie ihr die Oberente geraten. Kurz vor dem Mittag allerdings kam ein hungriger Wolf an dem Nest vorbei und fraß die zwei kleinen Vögelchen auf. So war das Problem der Entenmutter gelöst. Der Wolf aber wurde wahnsinnig, denn er war sich plötzlich nicht sicher, ob er nun zwei Entchen verschlungen hatte, drei oder am Ende gar keins.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.51.



Zeichnung von Ida Versmer. KANAS ist das lemuische Wort für «Ente».

# Babat und Kuentlek



Tausak  
*Cebus quietus*

Der Name des Departements deutet an, dass es in der Gegend einst eine bedeutende Opferstätte gab: *Kuentlek* heißt auf Lemusisch «Ort» (*lek*) des «Schlags» (*kuent*) und bezeichnet meist einen großen Altar oder eine Tempelstätte. Tatsächlich steht heute in Babat eines der größten Schlachthäuser der Insel, spielen vor allem Innereien in der Küche eine wichtige Rolle. Außerdem werden hier Elefanten von Fischen gerissen und teuflische Energien verhandelt.

#### **Babat** ORTSCHAFT

Babat ist berühmt für seine Legenden, sein großes Schlachthaus und seine Eingeweide-Küche.

#### **Klangfenster** ANSICHT

Kurz vor Babat wird Samuel Q. Herzog von den Tönen einer Klarinette durch den Wald geführt.

#### **Gelegenheit** FORSCHUNG

Käfersammler Ruben Schwarz gerät in Babat ins Sammlerfieber – und verirrt sich in den Gassen.

#### **Plantation Zapatera** PRODUZENTIN

Im Süden von Babat produziert die Köchin Eveline Zapatera Schwarzen Kardamom.

#### **Queue d'éléphant** GEWÜRZ

Der Schwarze Kardamom aus Babat riecht nach Rauch, Eukalyptus, Leder und Terpentin.

#### **Chutes du Brochet** KURIUSTLEK

Die legendenumwobenen Wasserfälle verströmen eine ungewöhnliche Energie.

#### **Der dumme Wasserfall** LEGENDE

Jana Godet über das (in dem Fall verheerende) Bedürfnis, sich an der Schulter zu kratzen.

#### **Elefant im Hecht** REZEPT

Hechtterrine mit Judasohren, Pistazien, Schwarzem Kardamom – die zweite Karriere einer Elefantin.

#### **L'Arène des entrailles** LOKAL

Das berühmteste Lokal von Babat ist ganz auf die Zubereitung von Innereien spezialisiert.

#### **Rognons d'agneau Fischtre** REZEPT

Nieren vom Lamm mit einer Rosmarin-Sardellen-Wacholder-Zitronen-Butter.

#### **RPI** REZEPT

Nichts für Ignoranten: Zunge vom Lamm in einer weißen Sauce mit Wein und Kapern aus dem Salz.

#### **Tripes à la mode de Babat** REZEPT

Geschmorte Kutteln in würziger Sauce mit Schwarzem Kardamom, Kokosmilch und Tomate.

#### **Teufelsdiebe** RELIGION

Eine uralte Sekte mit diabolischer Liturgie erlebt in Babat eine Renaissance

#### **Twasis 8 Switzerland** FORSCHUNG

Seit 2011 untersucht der japanische Astronom Takana Imagashun die Aktivitäten der Teufelsdiebe von Babat.

#### **Twasis** MAHAX

Scharfe Mischung aus teilweise geräucherten Gewürzen und Schwarzem Kardamom.

#### **Kaul di robak** REZEPT

Suppe mit geräucherten Kutteln, Twasis, Shiitake, Krautstiel und Udon-Nudeln.



Region (*randa*): Est (*lévan*), Bidonnais

Departement (*semsal*): Kuentlek

Postleitzahl: LM-0203

Telefonvorwahl: +69 (0)2

Höhe (Babat Post): 1444 m ü. M.

Einwohner: 22'800 (Mai 2011)





# Babat

## Ort der Legenden am Nordhang des Mont Majorin

Babat klammert sich am nördlichen Abhang des Mont Majorin fest. Die Häuser liegen weit verstreut und auf ganz unterschiedlichen Höhen. Viele der Gebäude sind aus Holz gebaut, manche stehen auch auf Stelzen. Zwischen den Häusern liegen kleine Gärten, in denen die Bewohner Gemüse anbauen und Hühner halten, auch Schweine sieht man dann und wann. Das Bergstädtchen soll, so will es die Legende, aus einer Siedlung der

Mit seinen gut 20'000 Einwohnern ist Babat die größte Siedlung im Osten der Insel.

# Klangfenster

Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne



Haus im Nordwesten von Babat.

Seit einer halben Stunde habe ich die Töne dieser Klarinette im Ohr, langsame, fast wehleidige Laute. Aus der Ferne meinte ich erst, den Gesang eines Insekts oder eines Frosches zu hören, später das Ächzen eines großen Baumes. Dann aber kristallisierte sich das Instrument mehr und mehr heraus.

Ich bin vom Col des Moines aus über den Wanderweg nach Südosten gegangen, durch dichten Wald, der Flanke des Mont Majorin entlang.

Kurz vor der Stadtgrenze von Babat ist vor mir ein großes Holzhaus auf Pfeilern erschienen, mit einem rostigen Blechdach und alten, verwitterten Wänden. Ich bin ganz sicher, dass die Klarinette im Innern dieses Gebäudes spielt. Doch eben hat sich ein eigentümlicher Wind erhoben, der fast ohne Unterbrechung durch die Bäume heult und die Musik so verzerrt, dass sie klingt wie aus einem alten, nicht mehr ganz rund laufenden Grammophon. Das Haus wirkt unbewohnt und verschlossen. Jetzt werden die Klänge lauter, bekommen Melodie und Rhythmus etwas Insistierendes. Und dann bricht die Musik plötzlich ab. Gleichzeitig und ebenso unmittelbar legt sich der Wind, als habe ihn jemand zu Boden geschlagen. Nun herrscht eine völlige Stille, selbst der Wald scheint verstummt.

Nach ein paar Sekunden sehe ich, wie sich in der Wand ein Fenster auftut, dass ich zuvor gar nicht bemerkt hatte. In der Öffnung erscheint ein Huhn mit einem schwarz und silbrigweiß gescheckten Federkleid. Es dreht den Kopf kurz in meine Richtung, stößt sich dann kräftig ab und fliegt davon. Kaum ist es weg, fällt das Fenster langsam wieder zu. Ich warte, doch die Klarinette spielt nicht mehr.

Samuel Q. Herzog: *Spazieren auf Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 38.



Bei dem sogenannten Temple de Babat handelt sich um eine Ansammlung von antiken Steinen, die bereits im 19. Jahrhundert von einem unbekanntem Ort auf ihren heutigen Platz im Westen von Babat versetzt wurden.

Liliac-Kultur hervorgegangen sein – es gibt indes bis heute keine archäologischen Beweise für diese Vermutung. Im Jahr 2016 wurde zwar beim Aushub für ein neues Schulgebäude ein kleiner Friedhof mit topfförmigen Urnen entdeckt, die man möglicherweise der Liliac-Kultur hätte zuordnen können. Doch bevor die Universität von Port-Louis den Ort untersuchen konnte, räumte der Bauleiter die Grube aus und begann mit der Konstruktion der Fundamente. Er wurde zu einer hohen Geldstrafe verurteilt.

#### **ERRICHTET ÜBER DEN RUINEN EINES ALTARS**

Manche vermuten auch, Babat sei über den Ruinen eines großen Altars errichtet worden. Doch auch dafür fehlt es an Beweisen. Im Westen des Stadtzentrums kann man zwar eine seltsame Konstellation aus mächtigen, offenbar bearbeiteten Steinen bewundern, die von der lokalen Tourismusbehörde als Temple de Babat, als die Ruine eines antiken Heiligtums angepriesen wird. Die Steine wurden jedoch im 19. Jahrhundert von einer



Ein Metzger nimmt eine Ziege aus. Vieles geschieht im Schlachthaus von Babat noch in Handarbeit.

anderen Stelle an den Ort versetzt und haben dabei für die Archäologie jede historische Aussagekraft verloren. Allenfalls zeugen sie davon, dass man bereits in frühmoderner Zeit auf Lemusa ein gewisses Bewusstsein für den Wert architektonischer Zeugnisse längst vergangener Epochen hatte.

### EIN SCHLACHTHAUS WIE EINE KATHEDRALE

Babat ist vor allem berühmt für seine Innereienküche. Das hat damit zu tun, dass hier schon seit dem frühen 19. Jahrhundert ein großes Schlachthaus (lemusisch *kuentakri*) stand, in dem die Tiere der Umgebung verarbeitet wurden. In dem stattlichen Gebäude, das wie eine Kathedrale weit in den Himmel ragt, ist auch eine luxuriöse Markthalle eingerichtet. In unmittelbarer Umgebung des Schlachthauses bieten ambulante Händler und Bauern ihre Ware feil. Hier haben sich aber auch verschiedene Restaurants etabliert, die auf die Zubereitung der empfindlicheren Innereien, der *tripay* spezialisiert sind.

So renommiert wie die *kosinakri di tripay* des Städtchens ist auch der Schwarze Kardamom, der in dieser Gegend wächst. Er wird auf verschie-

Das Schlachthaus von Babat fällt schon durch seine enormen Dimensionen auf.

Es gibt diverse Metzgereien im Schlachthaus von Babat, die auf unterschiedliche Tiere und Teilstücke spezialisiert sind.





Wenn man von Süden her in Richtung Babat unterwegs ist, dann durchquert man die dichten Wälder, die einen großen Teil der nördlichen Ausläufer des Mont Majorin besetzen. In dieser Gegend kriecht oft Nebel dem Boden entlang.

denen Plantagen angebaut, eine der größeren ist die Plantation Zapatera, die Eveline Zapatera gehört, der Wirtin der Arène des Entrailles. Früher trug der Kardamom aus der Gegend den Zunamen *Barbu de Babat*. Seit den seltsamen Geschehnissen bei den Chutes du Brochet jedoch, von denen auch die Geschichte der Terrine mit dem Namen *Elefant im Hecht* erzählt, hat sich die Bezeichnung *Queue d'éléphant* eingebürgert.

Babat ist auch bekannt für eine Gewürzmischung namens Twasis, die aus geräucherten Zutaten und viel Schwarzem Kardamom besteht. Sie hat einen kampferigen Duft, der sich beim Kochen in einen aufregenden, geradezu diabolischen Unterton verwandeln kann – doch den bemerkt vielleicht nur, wer die Geschichte der Teufelsdiebe von Babat kennt.

Babat ist ein guter Ausgangspunkt für Wanderungen ins Majorin-Gebiet. Und im Osten der Stadt führt eine kleine, nur anfangs geteerte Straße zur Küste hinab, zum Petil Kidsak und zur Baie d'Artemise, wo der Schatz einer Piratin vermutet wird.

# Gelegenheit

## Ein Abenteuer des Käfersammlers Ruben Schwarz

Als die erste Passantin ihm eine Münze in den Hut warf, stand er auf und verneigte sich mit einem Lächeln, das freundlich wirkte und ein wenig belustigt auch. Ich beobachtete ihn schon eine ganze Weile von meinem Tisch im Café Claude aus, das im Zentrum von Babat liegt, gleich unterhalb des großen Schlachthauses. Sorgfältig hatte er mit einem kleinen Handbesen ein Stück des Platzes saubergewischt, dann verschiedenfarbige Kreiden aus einer Stofftasche geholt und auf dem umgekehrten Deckel eines Schuhkartons ausgelegt. Mit Weiß hatte er einen Rahmen gezeichnet und war nun dabei, eine Figur in dem Rechteck zu skizzieren. Ich konnte noch nicht erkennen, was es werden würde, ein Auto vielleicht oder ein Flugzeug? Der Künstler war etwa dreissig Jahre alt, trug eine blaue Latzhose und leuchtend orange Turnschuhe, die wie ein Kommentar zu seinem kupferroten Kraushaar wirkten.

Die Fußgänger machten einen Bogen um das Rechteck, manche blieben einen Moment stehen, legten den Kopf auf die eine Seite, dann auf die andere, verzogen fragend den Mund und gingen weiter. Der Künstler hatte den Ort so gewählt, dass man die Entstehung des Gemäldes vom Café aus optimal verfolgen konnte. Da ich an diesem frühen Nachmittag der einzige Gast war, kam es mir fast vor, als zeichne er für mich.

Allmählich wurde ersichtlich, dass es ein flaches Tier mit langen Beinen werden würde, vielleicht eine Eidechse oder eine Spinne. Eine untersetzte Frau mit violetten Lackstiefeletten und gelber Ballonmütze führte ihren blonden Berset mehrmals um das Gemälde herum, nahm das Hündchen dann auf den Arm, um es dem Künstler zu zeigen. Die zwei unterhielten sich eine Weile, ganz in meiner Nähe, auf Lemusisch allerdings. Ich hatte zwar in Port-Louis einen Schnellkurs besucht, die Sprache war mir aber immer noch fremd. Ich glaubte zu verstehen, dass die Dame sich ein Porträt ihres Lieblings wünschte. Der Künstler lachte immer wieder und schüttelte den Kopf. Endlich stellte die Frau den Berset zurück auf den Boden und zerrte ihn an einer goldenen Leine davon. Der Künstler ging wieder in die Knie und zeichnete weiter. Nach einer Minute kam die

Hundeherrin zurück, machte irgendeinen Scherz, den der junge Mann mit einem höflichen Lächeln quittierte. Dann ließ sie eine kleine Münze in den Hut fallen, der neben dem weißen Rahmen am Boden lag und wallte fort.

Einige Striche später wurde deutlich, dass der Rothaarige im Begriff war, einen Käfer zu zeichnen. Was für ein schöner Zufall. Ich rückte mit dem Stuhl etwas näher an das Bild heran und begann zu rätseln, was für ein Karabé es wohl werden würde: *Erastis stenorrhynchus* vielleicht, *Sonabyssus confusus* oder ein Vertreter aus der Familie der *Ligentiae*?

Der Körper des Tieres schien beinahe fertig und ich hatte es immer noch nicht identifizieren können, da machte sich der Künstler erneut am Kopf seiner Schöpfung zu schaffen, ließ ein riesiges Horn aus seinem Schädel wachsen. Und auf einen Schlag war klar, dass es sich um einen Gargol handeln musste, um *Neburlucanus grandicornis* – einen der größten und seltensten Käfer der Insel. Ich selbst hatte noch nie ein Exemplar gesehen, nur recht ungenaue Zeichnungen davon in älteren Publikationen. Wie war es möglich, dass ein Künstler ausgerechnet diesen Käfer zeichnete, vor meinen Füßen auch noch. Ich bezahlte schnell meinen Kaffee, raffte mein Zeug zusammen und sprach ihn auf Französisch an. Wo er denn einen Gargol gesehen habe, wollte ich wissen.

Er habe keine Ahnung, was ein Gargol sei, gab er zur Antwort, erhob sich vom Boden und strich sich die roten Locken aus dem Gesicht. Wenn ich allerdings von dem Karabé spräche, den er da eben zeichne, dann habe er einen solchen bei sich zu Hause. Ein Erbstück seines Großvaters, der indes immer von einem Pastorenkäfer geredet habe.

Ich erklärte ihm, dass ich ein Entomologe aus der Schweiz sei und schon lange nach einem Exemplar von *Neburlucanus grandicornis* suche. Der junge Mann merkte offenbar, wie aufgeregt ich war, lachte freundlich und meinte, er brauche dringend eine Pause, das Herumrutschen auf den Knien sei doch sehr anstrengend. Wenn ich wolle, dann könne er mir den Pasteur, meinen Gargol, jetzt gleich zeigen, sein Atelier sei nicht weit entfernt.

Er nahm die paar Münzen aus dem Hut und klimperte sie in das Latztäschchen auf seiner Brust. Den Hut selbst und auch die Kreide ließ er liegen. Er werde nachher wiederkommen, um seinem Werk noch den



letzten Schliff zu geben. Er sei eigentlich Landschaftsmaler, aber die Leute seien viel spendabler, wenn er Tiere zeichne. Manchmal habe er sogar den Eindruck, die Menschen spendeten nicht für die Kunst, sondern für die Hunde, Katzen und Esel, die er porträtierte. Ob das auch mit einem Käfer funktioniere, werde sich zeigen.

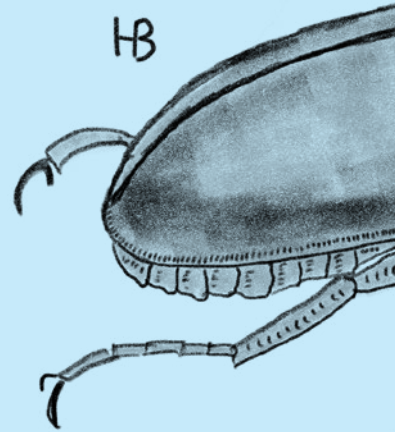
Wir gingen der N3 entlang nach Norden und schwenkten kurz vor der Stadtgrenze nach Osten in eine kleine Seitengasse ein, die von der Hauptstraße relativ steil nach unten führte. Etwa dreihundert Meter weiter bogen wir nach links ab und gelangten dann wieder rechts über eine kurze Treppe in eine Sackgasse, an deren Ende ein kleines Haus stand. Der Künstler zog die Türe auf und wir traten in einen düsteren Raum, in dem ich einen Tisch, einen Stuhl und so etwas wie eine Einbauküche erkannte. Ich sollte mich kurz setzen, er werde den Pastorenkäfer gleich holen, sagte er fröhlich und verschwand im hinteren Teil des Raumes. Es brauchte einige Zeit, bis sich meine Augen an die Dunkelheit gewöhnt hatten. Ich sass tatsächlich neben einer großen Einbauküche, die jedoch offenbar schon lange nicht mehr in Funktion war. Der Gasherd war verrostet und im Waschbecken lagen Mörtelstücke, Kringel aus elektrischen Kabeln, Spraydosen und leere Bierflaschen. Der Tisch neben meinem Stuhl war mit einem blauen Wachstuch voller Brandlöchern bedeckt, auf dem irgendein Harz eine gelbe, klebrige Spur hinterlassen hatte. Jetzt sah ich auch, dass die ganze Rückseite des Raums durch einen dunkelroten, stark abgenutzten Vorhang aus einem schweren, wie Samt wirkenden Stoff begrenzt war. Durch diese Portiere hindurch musste der Künstler im Innern des Hauses verschwunden sein, um den Gargol zu holen. Ich fischte die Kamera aus meiner Tasche, montierte das Makroobjektiv, putzte das Glas, kontrollierte die Lichtempfindlichkeit und legte frische Batterien in das Blitzgerät ein. Sicher würde der Künstler nichts dagegen haben, dass ich den Käfer fotografierte – und ich würde dann ja auch einen fürstlichen Obulus in seinen Hut fallen lassen. Vor lauter Aufregung rutschten mir die Batterien wieder aus dem Fach und ich musste sie auf dem Boden zusammensuchen, der staubig war und nach Terpentin roch. Der Gargol ist ein sensationeller Käfer, über den nur wenig bekannt ist. Viele Entomologen sind sogar der Ansicht, dass er ein Mythos ist oder auf jeden Fall ausgestorben. Keine der bedeutenden Sammlungen auf die-

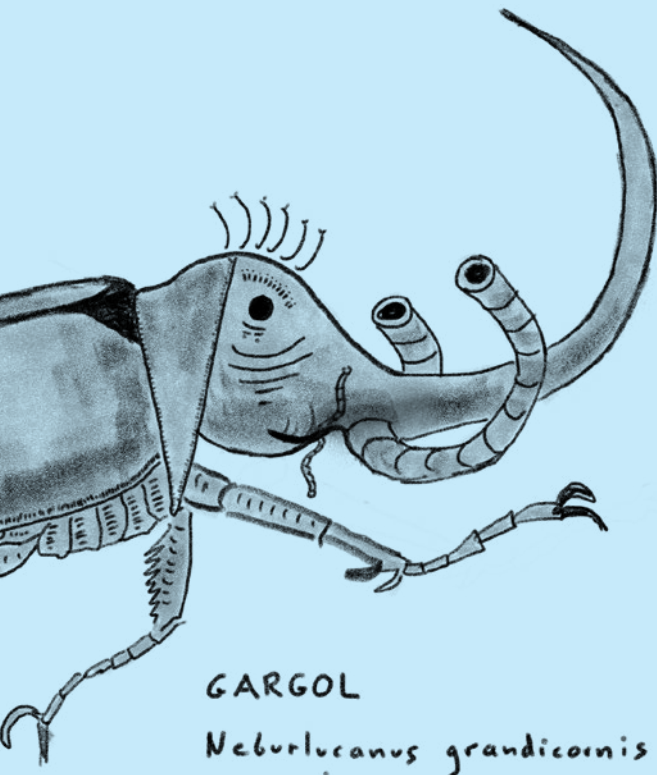
ser Welt besitzt ein Exemplar von *Neburlucanus grandicornis*, alle Beschreibungen datieren aus dem 19. Jahrhundert und es existiert, so viel ich weiß, kein einziges Foto von ihm.

Ich hatte zwar gehofft, dass ich das mächtigste Mitglied der Familie der Aidacraniae im Verlauf meiner Recherchen auf Lemusa zu sehen bekommen würde. Aber selbst in meinen kühnsten Träumen hätte ich mir nicht vorstellen können, dass es so leicht sein könnte und mir ein reiner Zufall diese Sensation in die Hände spielen würde. Leider war es eher unwahrscheinlich, dass der Rothaarige bereit sein könnte, mir seinen «Pastorenkäfer» zu verkaufen, denn schließlich war es ein Familienerbstück. Aber mein Foto würde beweisen, dass der Gargol tatsächlich existierte.

Die Insel begann mir mehr und mehr zu gefallen, nicht nur als ein Ort, wo man sich noch auf den Zufall verlassen kann. Die vergebliche Suche nach Arbeit in der Schweiz hatte mir mit den Jahren das Gefühl gegeben, immer mehr zum potenziellen Problem zu werden und folglich immer weniger willkommen zu sein. Gift für meine stolze Seele. Auf Lemusa war das anders. Die Menschen hier empfanden sich mit absoluter Selbstverständlichkeit als eine Bereicherung dieser kleinen Inselwelt und zweifelten nie an Funktion oder Berechtigung ihres Tuns. Also vermittelten sie auch mir immer wieder den Eindruck, dass ich bleiben könnte, wenn ich es nur wollte. Und auch wenn all dies vielleicht nur eine Täuschung war, eine Erfindung meiner schusseligen Seele, es fühlte sich doch verdammt gut an.

Ich war so mit meinem Glück beschäftigt, dass ich gar nicht merkte, wie die Zeit verging. Irgendwann aber kam es mir seltsam vor, dass der Künstler noch nicht wieder aufgetaucht war. Konnte es sein, dass er den Käfer verlegt hatte und gerade vergeblich nach ihm suchte? Gut möglich, dass hinter dem Vorhang ein riesiges Chaos herrschte, schließlich glauben





GARGOL

*Neburlucanus grandicornis*

Der Gargol (*Neburlucanus grandicornis*), auf Lemusa auch Pastorenkäfer genannt, lebt vor allem im Norden der Insel. Der Käfer aus der Familie der Aidacranidae kann 160 mm groß werden. Er fällt durch das gebogene Horn auf der Oberseite des Kopfes auf, das bei den Weibchen 80 mm lang werden kann, bei den Männchen aber deutlich kürzer ausfällt oder ganz fehlt. Auffällig sind auch zwei dicke Fühler, mit deren Hilfe die nachtaktiven Tiere die Säfte verschiedener Bäume sammeln, auf deren Ästen sie einen Großteil ihres Lebens verbringen.

viele Künstler ja an die Kraft des Materials. Ich horchte, aber durch den schweren Stoff war nur ein leises Pfeifen oder Wispern wie von einem alten Boiler zu hören. Ich wartete, zählte bis hundert und dann wieder rückwärts bis null. Nichts geschah. Da ich in meiner Aufregung vergessen hatte, den Künstler nach seinem Namen zu fragen, rief ich einfach «Monsieur!», leise erst, dann lauter, schließlich gedehnt und mit Sing-sang: «Mööösiööö!». Keine Reaktion. Auf einmal kam ich mir wie ein Vogel vor, der in einem dunklen Käfig vor sich hin triliert. Ich stand auf, näherte mich langsam der Rückwand des Raumes und zog den Vorhang sorgfältig ein Stückchen zur Seite.

Helles Licht schlug mir direkt ins Gesicht und ich musste die Augen zukneifen. Noch ehe ich etwas sehen konnte, spürte ich einen lauen Windhauch auf meiner Haut und roch den Duft von sonnenbeschiene-

nem Gras, Bergamotte und Honig. Ich zog den Vorhang ganz zur Seite und blickte nicht etwa in ein Zimmer hinein, sondern über eine leicht abschüssige Blumenwiese hinab in ein Tal. Am Ufer eines Flüsschens streckten Pappeln ihr silbern funkelndes Laub in den Himmel. Links ballten sich hinter einer Hügelkuppe weiße Wolkenfäuste, rechts glitt die Flanke eines Bergmassivs davon in dunstiges Blau. Neben der Ruine eines Steinhauses rupften sich drei blonde Kühe durchs Gras, im Schatten eines Granatapfelbäumchens schlief ein grauer Hund, große Schmetterlinge tanzten um einen Fliederbusch. In der Luft ein leises Zirpen, Schnalzen, Sirren, Klirren, dann und wann die kurze Melodie eines Vogels.

Ich war so überrascht von diesem Anblick, dass es ein paar Augenblicke dauerte, ehe mir bewusst wurde, dass aus meinem Gargol nichts werden würde. Ganz offenbar hatte sich der Künstler einen Scherz mit mir erlaubt. Nur warum? Am besten würde ich ihn selber fragen, sicher war er längst wieder mit seiner Zeichnung beschäftigt oder erzählte gerade der Kellnerin im Café Claude von seinem Coup.

Seltsamerweise konnte ich nicht sofort gehen. Etwas an dieser Landschaft hielt mich im Bann. Hatte ich nach all der Vorfreude den Verdacht, der Gargol müsse irgendwo unter diesen Pappeln zu finden sein? Würdig wäre die Szenerie auf jeden Fall, das passende Umfeld für einen königlichen Käfer wie den *Neburlucanus grandicornis*.

Endlich riss ich mich los und stieg in Richtung Hauptstraße hoch. Ich verirrte mich einige Male, keuchte diverse Treppen hinauf und wieder runter, geriet in Sackgassen, lief im Kreis, irgendwann aber stand ich wieder auf der N3. Als ich auf den Platz vor dem Café Claude zurückkam, war der Künstler zu meinem Erstaunen nicht da. Seltsamerweise fehlte auch von seiner Zeichnung am Boden jede Spur: Gargol war verschwunden. Ich konnte mir das nicht erklären. Hatte ich mich im Ort getäuscht? War ich aus der Zeit gefallen?

Ich fragte die Kellnerin im Café Claude, ob sie gesehen habe, wann der Rothaarige seine Sachen gepackt habe, doch sie mochte sich nicht an ihn erinnern und sprach auch nur schlecht Französisch. Ich überlegte auch, ob ich zum «Atelier» des Künstlers zurückkehren sollte. Aber wahrscheinlich würde ich es nicht wiederfinden, und wenn doch, was gäbe es schon zu sehen, außer einem Vorhang vor einer Landschaft?

Da tauchte plötzlich die Frau mit dem Berset und den violetten Stiefeletten wieder auf. Sie kam mir jetzt fast wie eine alte Bekannte vor. Ich winkte, ging auf sie zu und fragte sie nach dem Künstler. Sie konnte offenbar nur Lemusisch und schien nicht zu verstehen, was ich von ihr wissen wollte. Ich zeigte schließlich auf den Hund und vollführte dazu Gesten des Zeichnens. Das Tier verstand meine Gebärden offenbar als einen Angriff, begann wie wild zu kläffen und schnappte nach meinem Hosenbein. Die Frau nahm ihren Schützling auf den Arm, streichelte ihn ruhig, sah ihm tief in die Augen und machte mit dem Zeigefinger vor ihrer Schläfe ein spiralgiges Zeichen, das dem Berset augenscheinlich bedeuten sollte, dass ich vollkommen bekloppt sei. Dann schaute sie mich kurz und böse an, als hätte ich ihr Tierchen getreten, zog sich die Mütze in die Stirn und schritt davon.

Als ich am selben Abend in der Arène des Entrailles, einem berühmten Restaurant in Babat, mein Essen bezahlen wollte, stellte ich fest, dass meine Geldbörse verschwunden war. Ich musste sie verloren haben, als ich auf dem Rückweg zur N3 durch die Gassen irrte. Vielleicht war ich aber auch einem Trickbetrüger auf den Leim gegangen. Hätte ich das zum Anlass nehmen sollen, mein Bild der Insel und seiner Bewohner zu revidieren? Ich tat es nicht. Aber ich sah mich in meiner Befürchtung bestätigt, dass der Gargol billig nicht zu haben war. Vo

Samuel Herzog: *Karabé. 16 Abenteuer des Käfersammlers Ruben Schwarz auf der Insel Lemusa*. Basel: Existenz und Produkt, 2021. S. 73–82.





# Plantation Zapatera

**Südlich von Babat produziert eine Köchin Schwarzen Kardamom**

Schwarzer Kardamom wird auf Lemusa fast ausschließlich in der Gegend von Babat angebaut, wo er seit 2001 auch den Namen *Queue d'Éléphant* trägt (früher wurde er *Barbu de Babat* genannt). Zu den wichtigsten Produzenten zählt die Plantation Zapatera im Süden der Stadt. Sie wurde in den ersten Jahren des 21. Jahrhunderts von Eveline Zapatera aufgebaut, die heute vor allem als Wirtin der *Arène des Entrailles* bekannt ist. Eve-

Das mächtigste Feld der Plantation Zapatera ist gut eine Hektare groß, es liegt über der N3.



Auch heute noch steigt Eveline Zapatera in ihrer Freizeit gerne in die Berge hinauf – und zwar je höher, desto besser. Statt im Himalaya, den Wudang-Bergen oder den Blue Mountains trifft man sie in den letzten Jahren allerdings eher an den Abhängen des Mont Majorin an oder (wie hier) auf einer Flanke des Déboulé.

line Zapatera (\*1966) entstammt einer spanisch-französischen Dynastie von Weinhändlern, die sich Ende des 19. Jahrhunderts in Babat etablierte und bald zu den wohlhabenderen Familien des Ortes gehörte. In jungen Jahren schon bewirbt sich Zapatera an verschiedenen Hotelfach-Schulen in Europa und kommt schließlich in Belgien an der Ecole d'Hôtellerie et de Tourisme de la Ville de Liège unter. Nach dem Studium begibt sie sich auf eine Weltreise, die sie zunächst durch Nordafrika, den Jemen und Rajasthan führt, dann nach Nepal, wo sie eine Zeit lang als Begleiterin spanischer und französischer Wandergruppen jobbt. Nach etwa einem Jahr schließt sie sich einer Truppe von buddhistischen Nonnen an und gelangt mit ihnen zu Fuß ins Tibet: «Wir waren mehrere Monate unterwegs – es war das Abenteuer meines Lebens.»

In Begleitung zweier Nonnen aus Wuhan fährt sie nach Shiyang, wo sie sich in Tai-Chi ausbilden lässt. Zwischen den Lektionen wandert sie ausgiebig durch die Wudang-Berge, wo der Mönch Zhang Sanfeng das Taijiquan erfunden haben soll – inspiriert vom Kampf zwischen einem Kranich und einer Schlange. Es folgt, was Eveline Zapatera die «Rückkehr in die handfestere Welt» nennt, ein kurzes Engagement im Hotel Hilton in Singapur, um «finanziell wieder zu Kräften zu kommen.» Nach einem

Ein großer Teil der Kardamomplantage von Eveline Zapatera ist auf schmalen Terrassen südlich von Babat angelegt.

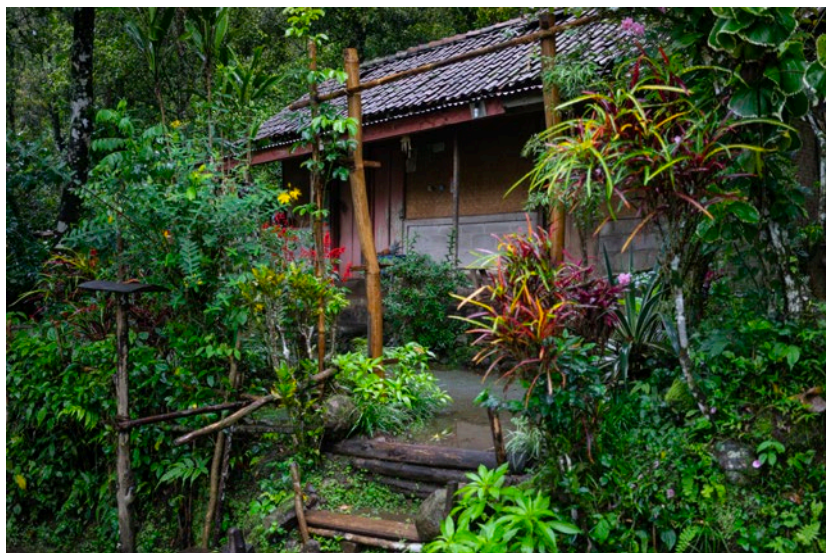




halben Jahr wechselt sie ins Hilton Sydney. Kurze Zeit später arbeitet sie als Begleiterin von Wandergruppen in den Blue Mountains und führt Weinreisen durch das Hunter und das Barossa Valley. Während einer Sémillon-Verkostung im Keller von Tyrell's (im Hunter Valley) lernt sie den chinesisch-australischen Koch und Restaurantbesitzer Ken Chan kennen und lieben.

### RÜCKKEHR NACH BABAT

Sieben Jahre lang arbeitet sie mit Ken Chan zusammen in dessen Restaurant in Melbourne. Während dieser Zeit absolviert sie im Lokal ihres Freundes eine Lehre als Köchin: «Das war eine sehr sehr handfeste Zeit.» Im Jahr 2000 trennt sich das Paar und Eveline Zapatera kehrt nach Babat zurück. Sie führt zunächst ein sehr abgeschiedenes, einfaches Leben und baut auf einem Terrain, das ihrer Familie gehört, eine Plantage mit Schwarzem Kardamom (Queue d'éléphant) auf: «Ich hatte Lust, mich in der Landwirtschaft zu betätigen, und in Babat drängt es sich da einfach



Im Zentrum der Plantation Zapatera steht ein kleines, von Pflanzen bedrängtes Haus. Hierhin zieht sich Eveline Zapatera zurück, wenn sie Ruhe haben möchte.

auf, mit Schwarzem Kardamom zu arbeiten.» Die Felder befinden sich südlich von Babat, in der Nähe der Chutes du Brochet. Die meist kleinen Gärten liegen oft auf Terrassen in steilen Hanglagen und sind zu einem großen Teil von dichtem Wald umstanden. In einem Wäldchen im Zentrum ihrer Plantage steht ein kleines, von Pflanzen bedrängtes Haus, das Eveline Zapatera in den ersten Jahren bewohnt. Heute zieht sie sich in diese bescheidene Wohnung zurück wenn sie ihre «Ruhe haben will», wie sie sagt. Zu Beginn macht Eveline Zapatera alles selbst, von der Pflege bis zur Ernte und Verarbeitung – heute hat sie ein kleines Team, das sich um die Plantage kümmert.

### NEUBEGINN MIT INNEREINKÜCHE

Schon nach wenigen Jahren als Gewürzbäuerin ist Eveline Zapatera die Arbeit im Wald etwas zu einsam und zu ruhig. 2002 bewirbt sie sich als Wirtin des legendären, wenn auch etwas heruntergekommenen Restaurants L'Arène des Entrailles – und wird engagiert. Innerhalb kürzester



Das Haus am Fischteich im Zentrum von Babat, das Eveline Zapatera seit 2004 bewohnt, wurde von ihren Vorfahren um das Jahr 1922 herum erbaut.



Eine der zwei kleinen Holzhütten vor dem Haus am Fischteich, in denen Eveline Zapatera ihren Schwarzen Kardamom räuchert.

Zeit baut sie das Lokal zu einer veritablen Hochburg der Eingeweide-Küche aus. Erstens führt sie neue Verarbeitungs- und Kochtechniken ein, die sie auf ihren Reisen und in der Küche von Ken Chan kennengelernt hat. Zweitens schließt sie Verträge mit ausgewählten Produzenten und verarbeitet fast nur noch Bio-Produkte. Drittens engagiert sie neue Köche mit verschiedenen Spezialgebieten. All dies trägt ihr bald einmal den Spitznamen *La reine de l'arène* ein. 2004 geht das Lokal in ihren Besitz über. Im selben Jahr erbt sie das sogenannte Haus am Fischteich in Babat – eine 1922 in einem für Lemusa sehr speziellen Stil erbaute Villa, die neben einem Fischteich liegt, umgeben von einem sehr gepflegten Garten mit Obstbäumen und einer mächtigen Hänge-Birke.



Ein Mitglied der Ingwerfamilie: Schwarzer Kardamom in einem Garten der Plantation Zapatera.

## Queue d'éléphant

### **Schwarzer Kardamom (*Amomum subulatum*) aus Babat**

In dem Rezept für die Gewürzmischung Twasis, das Jacob Schychs 1679 wiedergibt, lassen sich nicht alle Zutaten eindeutig identifizieren – der Schwarze Kardamom aber schon, der hier als *Amomum nigrum* die Liste der Ingredienzien anführt.<sup>1</sup> Ob das Gewürz im 17. Jahrhundert nur als Importware bekannt war oder bereits an den nördlichen Abhängen des Mont Majorin angebaut wurde, wissen wir nicht, Georgette Muelas hält es indes für «sehr wahrscheinlich, dass es damals schon Plantagen auf der Insel gab».<sup>2</sup> Laut der Autorin jedenfalls soll der Schwarze Kardamom aus der Gegend im 19. Jahrhundert als *Barbu de Babat* bereits einige Berühmtheit erlangt haben.

Heute wird der meiste Schwarze Kardamom auf Lemusa in der Gegend von Babat angebaut. Wichtigste Produzentin ist die Plantation Zapatera im Süden der Stadt. Zapatera baut Schwarzen Kardamom in



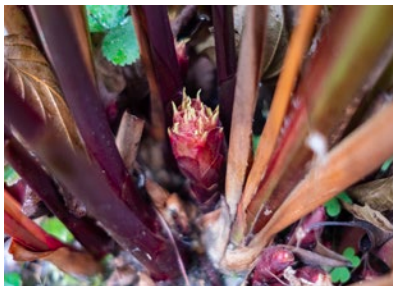
HOIO verkauft Queue d'éléphant in kleinen PET-Dosen mit einem Füllgewicht von 40 g. Die Leitfarbe der Etikette ist identisch mit der Farbe der Region, in der das Gewürz produziert wird. Queue d'éléphant wurde 2003 mit einem AOC-Zertifikat ausgezeichnet. Dieses Schutzsiegel für charakteristische Produkte des Landes wird seit 1966 vergeben.

Bioqualität auf drei Hektaren an und produziert 3½ Tonnen pro Jahr. HOIO bezieht das Gewürz direkt von ihr.

### PFLANZE, ANBAU UND VERARBEITUNG

Die mehrjährige, krautig wachsenden Pflanze aus der Familie der Ingwergewächse (Zingiberaceae) wird rund 2 m hoch und hat spitze, länglich-lanzettliche Blätter. Zwischen Mai und Juni bildet der Kardamom in Bodennähe gelbe bis orangefarbene Blüten, aus denen sich fleischige Fruchtstände entwickeln mit rundlichen, längsgerippten Kapseln, die sich bei Reife dunkelrot bis dunkelbraun verfärben. Beim frischen Kardamom sind die Samen von einem weichen, duftenden Fleisch umgeben.

Ein Garten mit Schwarzem Kardamom kann während wenigstens einem Vierteljahrhundert bewirtschaftet werden.<sup>3</sup> Die Kapseln werden kurz



Eine Kardamomstaude auf der Plantation Zapatera: Im Herzen der Pflanze, geschützt von den großen Blättern darüber, macht sich eine neuer Spross bereit.



Wenn man die feuchten und etwas klebrigen Samen des Schwarzen Kardamom in der Kaffeemühle zu einem Pulver verarbeiten will, dann sollte man sie nach Möglichkeit zusammen mit etwas Koriander (oder einem anderen trockenen Gewürz) mahlen. Alternativ kann man die Samen in einem Mörser pulverisieren. Geröstet sind die Samen etwas weniger klebrig.

vor der Vollreife geerntet, dann auf speziellen Sieben ausgelegt, übereinander gestapelt und in kleinen Holzhäuschen einem Rauch ausgesetzt, der von nicht ganz durchgetrocknetem Brennholz aufsteigt.

Wegen des mitunter haarigen Bewuchses der Kapseln nannte man den Schwarzen Kardamom auf Lemusa früher *Barbu de Babat*. Nach 2001 bürgerte sich ein anderer Name ein: *Queue d'éléphant*. Dies als Folge eines Zwischenfalls, der sich bei den Chutes du Brochet ereignete. Warum sich ausgerechnet mit dem Jahr 2001 der neue Name durchgesetzt hat, ist nicht ganz klar – es wird vermutet, dass Eveline Zapatera dahintersteckt.

#### **AROMA UND VERWENDUNG**

Der Schwarze Kardamom aus Babat hat wegen seiner speziellen Verarbeitung ein starkes, aber gleichwohl im Vergleich zu anderen Sorten nicht allzu penetrantes Raucharoma. Darin gut eingebettet finden sich Eukalyptus-, Leder- und Terpentin-Noten, die beim Kochen etwas stär-

## Lemusische Rezepte mit Queue d'éléphant

Schwarzer Kardamom harmoniert mit Anis, Ajowan, Chili, grünem Kardamom, Gewürznelke, Koriander, Kreuzkümmel, Lorbeer, Muskat, Pfeffer, Salbei, Zimt. Er passt zu geschmortem Fleisch, Anchovis, Kürbis, Wurzelgemüse (Sellerie, Pastinaken), Kichererbsen, Jogurt, Saucen auf Milchbasis, Reis.

- *Elefant im Hecht* (Terrine aus Hechtfleisch, mit Judasohren, Pistazien, Schwarzem Kardamom, Ingwer und Chili)
- *Tripes à la mode de Babat* (Geschmorte Kutteln in würziger Sauce mit Schwarzem Kardamom, Kokosmilch und Tomate)

ker in den Vordergrund treten können. Das Munderlebnis ist intensiv, warm und eher dunkel.

Schwarzen Kardamom kann und soll man nicht als Ersatz für seinen grünen Verwandten verwenden. Er ist ein eigenständiges Gewürz mit ganz eigenem Profil. In der indischen Küche werden die Kapseln meist aufgebrochen, manchmal die Samen ganz herausgelöst, und oft trocken oder in Öl geröstet. Schwarzer Kardamom passt zu Schmorgerichten aller Art, er ergänzt sich gut mit säuerlichen und auch mit süßen Noten (obwohl man ihn nie in Dessert-Rezepten findet). In Schmorgerichten kann man die Kardamom-Kapseln auch nur leicht aufbrechen und ganz begeben.

Auf Lemusa kommt Schwarzer Kardamom zum Einsatz, wenn man geschmortem Fleisch, Suppen oder Terrinen eine rauchige, leicht medizinische und etwas geheimnisvolle Note geben will. Soll das Raucharoma nicht zu stark sein, verwendet man nur die Samen, setzt sich der Rauch doch hauptsächlich auf den Kapseln fest. In Babat werden verschiedene Spezialitäten mit Queue d'éléphant gekocht.

<sup>1</sup> Jacob Schychs (Hrsg.): *Miscellanea inusitata de Mundo, Coelo et Terra*. Santa Lemusa: Typis Davidis Neri, 1679. S. 18.

<sup>2</sup> Georgette Muelas: *Santa Lemusa. Le pays entre les mers*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 1956. S. 69

<sup>3</sup> Ian Hemphill hat von Gärten gehört, die noch viel

länger beerntet werden konnten: «There are accounts of plantations in its native Nepal and Bhutan regions that are over 100 years old.» Ian Hemphill: *The spice and herb bible*. Toronto: Robert Rose Publishers, 2006 [2., 1.2000]. S. 155.





# Chutes du Brochet

## Legendäre Wasserfälle mit einer ungewöhnliche Energie

Die Chutes du Brochet sind eine *kuriustlek*, ein beliebtes Ausflugsziel in der Nähe von Babat. Um sie zu erreichen, verlässt man die Stadt über die N3 in Richtung Süden. Nach etwa 3 Pep weist ein Schild am Straßenrand auf die Chutes du Brochet hin. Es gibt einen kleinen Parkplatz in der Nähe, auf dem man sein Auto lassen kann. An manchen Tagen verkauft hier ein Fischer seinen Fang aus der Rivière Dous. Über einen steilen

Manchem Besucher kommen diese Wasserfälle wie elektrisch geladen vor.

# Der dumme Wasserfall

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Ein Wasserfall am Mont Majorin spürte eines Tages das dringende Bedürfnis, sich an der Schulter zu kratzen – und zwar genau an der Kante, wo er die Wasser seines Baches in die Tiefe brechen ließ. Er bat einen Hirschkäfer, der einen Baum in der Nachbarschaft bewohnte, ihm Erleichterung zu verschaffen. Das gutmütige Insekt willigte ein, doch kaum hatte es einen Schritt ins Feuchte getan, wurde es davon gerissen. Also flehte der Wasserfall einen mächtigen Leguan um Hilfe an. In seinem Stolz hatte das Reptil kein Auge für die Gefahr – und wurde nach einem kurzen Kampf weggespült. Das Waldhuhn hielt sich etwas länger und auch der Affe machte sich ganz gut, doch selbst der Hirsch, der mit seinem Geweih tüchtig zur Sache ging, rutschte schließlich aus und stürzte krachend ab. Erst als sich kein Tier mehr in seine Nähe traute, kam der elende Wasserfall auf die Idee, seinen Bach um Hilfe zu bitten. So kam die Rivière Gratte zu ihrem Namen – der Wasserfall aber geriet in Vergessenheit.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.92.



Zeichnung von Ida Versmer. SĒF ist das lemuische Wort für «Hirsch», CHIT bedeutet «Wasserfall».

Fußweg, der an regnerischen Tagen etwas rutschig ist, geht es zu den Fällen hinab – man erreicht sie nach etwa zwanzig Minuten. Ein völlig verwittertes Toiletten-Häuschen in der Nähe der Chutes zeugt davon, dass man diese Sehenswürdigkeit einst als veritable Touristen-Attraktion ausbauen wollte.

Wasser, die sich an den Abhängen des Mont Majorin zusammengefunden haben, stürzen hier etwa zwanzig Meter in die Tiefe, um hernach als Rivière Dous eher ruhig nach Osten weiter zu fließen. Die Wasserfälle sind umgeben von dichtem Grün und es ist, als stürzten die Fluten aus dem Nichts herab – rostrot schimmernd an manchen Tagen, perlweiß, nikotingelb oder leicht grünlich an anderen. Der Ort käme ihm «wie elektrisch geladen» vor, schreibt Izak Boukman in seinem Artikel *La chute excitée* (*Leko*, 25. Juli 2014, S.40). Es liege «eine seltsame Erregung in der Luft, die von den fallenden Wassern auszugehen scheint und alles rundherum erfasst, jeden Stein, jedes Holz, jede Ranke, die Pilze, die Insekten und sogar die Würmer». Auf dem Internet findet sich ein Videoclip, der die Wasserfälle rauschen lässt: [vimeo.com/271730267](https://vimeo.com/271730267).

Das Becken am Fuß der Fälle ist mehrheitlich relativ seicht, weshalb wilde Tiere hier gerne trinken. Unmittelbar unter dem fallenden Wasser aber ist es sehr tief und bildet dann eine Art Kanal, der schließlich zur Rivière Dous wird. Zweifellos hat sich hier das Drama abgespielt, das Paka Polter zu Schaffung ihrer berühmten Terrine mit dem Namen *Elefant im Hecht* inspiriert hat. Die Geschichte hat in Babat den Status einer wahren Legende und es soll Menschen geben, welche die Chutes du Brochet aus ebendiesem Grund meiden.

### CHUTE OUBLI – DER VERGESSENE WASSERFALL

Auf der linken Seite des Wasserfalls führt ein Pfad tiefer in den Wald. Er wird kaum gepflegt und ist manchmal ohne Machete nicht zu begehen. Wer die Mühe nicht scheut, gelangt nach etwa einem Pep zu einem zweiten, deutlich weniger spektakulären Wasserfall, der nicht ganz zu unrecht Chute Oubli (von *oublier* = «vergessen») heißt und wohl mit dem Protagonisten einer kleinen Geschichte (*Der dumme Wasserfall*) identisch ist, die Jana Godet nacherzählt. Im Unterschied zu den nervösen



Bevor man die Chutes du Brochet erreicht, kommt man an diesem Toilettenhäuschen vorbei.

Chutes du Brochet strahlt dieser Ort eine große Ruhe aus. Man fühlt sich eingeladen, am Wasser zu verweilen, die frische des Ortes zu genießen – und wer sich die Zeit nimmt, der hört vielleicht gar, wie der Wasserfall genussvoll stöhnt.

Mit etwas Glück entdeckt man in den Bäumen auch einen Tausak (*Cebus quietus*). Diese kleine Affenart, die nur in diesem Teil der Insel vorkommt, fällt durch ihren runden, ausdrucksstarken Schädel und ihren vergleichsweise kleinen, gedrungenen Körper auf. Markant sind auch pelzige Auswüchse am Kopf, die wie Hörner abstehen und dem Wesen das Aussehen eines kleinen Teufels geben. Auffällig ist zudem der für einen Affen äußerst kleine Schwanz. Das Tier ist sehr scheu und sehr still. Es gibt kaum je einen Laut von sich und kann sich zudem fast geräuschlos durchs Geäst bewegen. Daher auch sein Name: Ein *tausak* ist auf Lemuisch ein besonders ruhiges Wesen.



Die Schlabberohren des Elefantenweibchens und seine Pistazien, im Innern des Hechts. (2/2014)

## Elefant im Hecht

### Hechtterrine mit Judasohren, Pistazien, Schwarzem Kardamom

Als Pistache, das afrikanische Elefantenweibchen des Wanderzirkus Cabiria, eines Tages plötzlich verschwunden war, wussten die Einwohner von Babat sofort, was geschehen sein musste. Pistache war ein kluges Tier und gehörte zu den wichtigsten Attraktionen der Manege. Sie konnte auf ihrem Hinterteil Bälle tanzen lassen und schälte mit ihrem Rüssel Bananen für die Zuschauer. Ihr größtes Kunststück aber bestand darin, mit ihren Ohren einen so kräftigen Wind zu verursachen, dass sich ein kleines Segelboot mit einem Affen drin durch ein Wasserbecken bewegte. Ihren Namen hatte die Dame mit den mächtigen Löffeln daher, dass sie am liebsten Pistazien aß, die sie ebenfalls sehr geschickt mit ihrem Rüssel zu schälen verstand. Pistache wanderte schon seit vielen Jahren mit dem Zirkus über die Insel – und war so zahm, dass ihr Dompteur sie die meiste Zeit frei herumlaufen ließ.



Der Hecht (*Esox lucius*) hält sich gerne in Ufernähe von Flüssen, Seen oder Teichen auf, wo er sich gut in Deckung bringen kann. Er hat einen langgestreckten Körper mit einem langen Kopf und einem oberständigen Maul, das an einen Entenschnabel erinnert. Er wird in der Regel 50–100 cm lang, manchmal auch deutlich mehr. Hechte gelten als aggressive Raubfische, die sich von Fröschen, Vögeln und kleinen Säugetieren ernähren – auch Kannibalismus kommt vor. Hechte haben einen sogenannten Schnappreflex, das heißt, sie beißen erst zu, bevor sie sich überlegen, ob sie etwas auch essen können oder wollen. Haben sie einmal etwas ins Auge gefasst, und sei es noch so mächtig, gibt es kein Halten mehr.

Die Tiergehege des Cabiria waren etwas außerhalb von Babat aufgestellt, in der Nähe der Chutes du Brochet. Wenn Pistache durstig war oder sich mit Wasser bespritzen wollte, dann schlenderte sie zu dieser Kaskade und bediente sich. Die Bewohner von Babat hatten die Zirkusleute gewarnt, ihre Kinder nicht bei dem Wasserfall spielen zu lassen – denn, wie es ja der Name schon verrate, wohne in diesem Abschnitt der Rivière Dous ein mächtiger Hecht, der auch schon Katzen gefressen habe. Zwar glaubten die Zirkusleute nicht so recht an die Existenz eines derart gewaltigen Fisches in einem vergleichsweise doch eher kleinen Fluss, aber sie hielten ihre Kinder doch von den Fällen fern, und sei es nur, um die Dorfbewohner nicht zu düpiieren.

Als Pistache auch nach zwei Tagen nicht wieder auftauchen wollte, suchte ihr Dompteur schließlich die Gendarmerie von Babat auf, um den Verlust zu melden – und das Tier zur Fahndung auszuschreiben. Er staunte nicht schlecht, als die Beamten allen Ernstes behaupteten, der Elefant sei bestimmt von dem großen Hecht aus der Rivière Dous gerissen worden. Der Dompteur versuchte den Herren klar zu machen, dass neben seiner Pistache doch noch der größte Hecht eine ziemlich mickrige Figur machen müsse. Allein die Polizisten blieben bei ihrem Verdacht und suchten per Aufruf nach Zeugen, die Hinweise auf die Vorfälle an der Rivière Dous geben konnten.

Es dauerte nicht lange, da meldete sich ein Bäuerin, die täglich in Nähe des Wasserfalles ihre Felder mit Schwarzem Kardamom pflegte, und ein «überaus lautes Prusten» gehört haben wollte, das aus der Gegend des Flusses kam. Wenig später fand sich ein Hobbyfischer auf dem Polizeiposten ein, der doch tatsächlich behauptete, «so etwas wie ein Stück Rüssel» sei an seinem Schwimmer vorbeigetrieben. Den Vogel aber schoss dann ein Pilzsammler namens Serge Onddo ab. Er wollte bei den Chutes einen Elefanten gesehen haben, der verzweifelt versuchte, einen riesigen, sicher zwei Meter langen Hecht abzuschütteln, der sich in seinem Rüssel verbissen hatte: «Verzweiflung und Angst standen dem Tier in die kleinen Augen geschrieben. Es schüttelt sich wie wild und peitschte seinen Rüssel durch die Luft – doch vergeblich, das Monster ließ einfach nicht los. Beim Versuch, rückwärts die Uferböschung hoch zu klettern, blieb das Tier dann mit seinem linken Ohr in einer Astgabel hängen. Als es sich endlich losreißen konnte, prallte es mit dem Kopf gegen den Felsen auf seiner Rechten, verlor das Bewusstsein und sank in den Fluss. Ganz allmählich trug die Strömung den schweren Körper davon – ach was sage ich, es war der Hecht, der den Elefanten davon zerrte.» Die Gendarmen glaubten dem Mann – wenngleich Serge Onddo dafür bekannt war, dass er sich vor dem Gang in den Wald jeweils bei einigen Tassen Kaffee mit Cognac «inspirierte».

Die Polizisten stellten einen bewaffneten Trupp zusammen, der sich aufmachte, die Rivière Dous von den Chutes du Brochet an abwärts zu untersuchen. In ihrer Nervosität schossen die Beamten auf alles, was sich im Wasser bewegte. Sie erlegten einen Rapfen, eine Quappe, einen Panga-



Jüngst haben Unbekannte überall in Babat diese Postkarte verteilt und in der Nähe der Chutes du Brochet auch ein entsprechendes Schild angebracht.

sius, einen kapitalen Wels, eine Ente, einen Affen – und auch zwei kleine Hechte, die aber als potenzielle Mörder von Pistache nicht in Frage kamen. Schon wollten die Gendarmen ihre Suche abbrechen, da entdeckten sie an einem Stück Treibholz, das sich in Ufernähe verkeilt hatte, ein seltsames Röhrchen aus grauem Leder – und an dessen Ende ein Büschel zerzauster Haare. Mit dieser Trophäe kehrten die Beamten nach Babat zurück. Der Dompteur erkannte sofort, dass es sich bei dem Lederröhrchen um das Schwanzende seiner Pistache handelte – trotzdem wollte er nicht glauben, dass ein Fisch sein riesiges Tier gerissen habe. Er hatte Wilderer im Verdacht, die seine Pistache wegen des Elfenbeins geschlachtet haben mussten und erstattete Anzeige gegen Unbekannt. Die Gendarmen nahmen die Anzeige widerwillig entgegen, waren sie doch überzeugt, den wahren Mörder des Elefanten zu kennen.

Vorfälle mit einem Hecht hat es seit jenen Tagen keine mehr gegeben. Die Geschichte vom Verschwinden des Elefanten-Weibchens Pistache aber geistert bis heute in den Köpfen der Bewohner von Babat herum.





Die Hecht-Terrine vor und nach dem Ofengang. Gegen Ende der Garzeit bildet sich auf der Oberfläche eine feine braune Schicht – wer dies vermeiden will, legt nach etwa 45 Minuten ein Stück Alufolie auf die Form

Und auch wenn nicht alle an die Existenz eines Hecht-Monsters glauben, so halten sich doch viele von den Chutes du Brochet fern. Der Zirkus Cabiria ist nach dem Verlust seines Elefanten lange nicht mehr nach Babat zurückgekehrt – wengleich sich der Dompteur schnell einen neuen Elefanten besorgte, der noch viel tollere Kunststücke kann.

Die Geschichte hat auch Paka Polter inspiriert. Die Schwester des bekannten Reporters Peter Polter arbeitete einige Jahre lang als Köchin im Restaurant L'Arène des Entrailles in Babat. Während dieser Zeit hat sie das, was sich vielleicht damals bei den Chutes du Brochet zutrug, ins Kulinarische übersetzt. Ihre Terrine Elefant im Hecht (das Rezept hat original einen deutschen Namen, Paka Polter stammt aus Palmheim) besteht aus Hechtfleisch, in dem Judasohren versenkt sind. Diese schlabbrigen Pilze können ja tatsächlich an die großen Ohren von afrikanischen Elefanten erinnern. Außerdem enthält die Terrine, wie könnte es anders sein, natürlich auch ein paar Pistazien. So wird er für den, der die Geschichte kennt, ganz schön anschaulich, der Elefant im Hecht.

## Für 700 g Terrine

- 10 g getrocknete Judasohren, zehn Minuten in Wasser eingeweicht, abgespült und ausgedrückt
- 1 L Wasser
- 6 Kapseln Schwarzer Kardamom (15 g)
- 330 g Hecht-Fleisch, von allen Gräten befreit, grob gehackt
- 3 Eier
- 180 g Saure Sahne (15 % Fett)
- 1 entkernter und fein gehackter, nicht zu scharfer Chili (Stil Peperoncino)
- 2 EL frischer Ingwer, fein gehackt (12 g)
- 3 EL Fischesauce
- 1 EL Abrieb von Limette (entspricht dem Abrieb von 1 Limette)
- 30 Pistazien (40 g), geschält und so gut wie möglich von den Häutchen befreit

Wenn man die Terrine vor dem Verzehr ein paar Stunden im Kühlschrank durchziehen lässt, dann treten vor allem die fischigen Aromen stärker in den Vordergrund.

Man kann zur Terrine zum Beispiel eine ganz leichte Sauce aus Joghurt, etwas Salz, Limettensaft und Abrieb der Schale servieren. Dazu passt zum Beispiel ein Salat aus Judasohren und roten Zwiebeln, besprenkelt mit einem Dressing aus Salz, Limette und Olivenöl.

**1** | Etwa 1 Liter Wasser zum Kochen bringen, die eingeweichten Judasohren hineingeben und zwei Minuten blanchieren. Abgießen, mit kaltem Wasser abspülen, abtropfen lassen, mit der Hand gut ausdrücken und in mundgerechte Stücke zerlegen.

**2** | Kardamomsamen aus den Kapseln lösen und in einer elektrischen Kaffeemühle mahlen, durch ein Kaffeesieb geben. Die Kapseln sind etwas zäh, am besten schlägt man sie mit einem Kartoffelstampfer oder dem Boden eines Kochtopfes auf. Die klebrigen Samen lassen sich in der Regel auch nicht ganz vollständig zermahlen, deshalb das Sieb. Man kann die Samen auch im Mörser zerkleinern.

**3** | Hecht, Eier und Sahne mit einem Handmixer nicht zu fein pürieren. Den pulverisierten Kardamom, Chili, Ingwer, Fischesauce und Limette einrühren. Pistazien und Pilze unterheben.

**4** | Masse in eine Terrine oder feuerfeste Schalen streichen, die etwa 1200 ml fassen sollte. Schale in eine Auflaufform stellen und so viel kochend heißes Wasser in die Form gießen, dass der Spiegel etwa 1 cm unter dem Rand der Schalen liegt. Form in den auf 180 °C vorgeheizten Backofen schieben und 75 Minuten garen. Was auch immer man für eine Form verwendet, man sollte sie nicht bis zum Rand füllen, dehnt sich die Masse im Ofen doch etwas um 30 Prozent aus.

**5** | Terrine aus dem Ofen nehmen und im Wasserbad abkühlen lassen, dann auf eine Platte stürzen. Während des Abkühlens fällt die aufgeplusterte Masse wieder ein wenig in sich zusammen.



Im schlichten Speisesaal der *Arène* versammeln am Abend die Liebhaber der Innereienküche.

## L'Arène des entrailles

**Das berühmte Lokal ist ganz auf Innereien spezialisiert**

L'Arène des Entrailles ist vielleicht das berühmteste Restaurant von Babat. Sein Ruf als Tempel der Innereienküche lockt Herz- und Nierenfreunde aus allen Teilen der Insel an. Das Lokal liegt in unmittelbarer Nähe des großen Schlachthofs von Babat und wird seit 2002 von Eveline Zapatera geführt, der man auch den Spitznamen *La reine de l'arène* verliehen hat. Die gelernte Hotelfachfrau und Köchin ist die Geschäftsführerin und seit 2004 Besitzerin der Arena.

«Das Kochen mit Innereien erfordert oft eine große Sorgfalt und Präzision», sagt Zapatera: «Leber zum Beispiel will auf die Minute, besser auf die Sekunde gegart und verzehrt sein. Man muss das auch seinen Gästen vermitteln, denn wenn sie die Leber nicht sofort essen, dann wird sie trocken und kalt. Auf der anderen Seite gibt es auch Organe, die sehr viel Geduld verlangen: Kutteln, Schweineschnauze, Kalbskopf oder Sehnen



Auf diesem rätselhaften Foto, das neben dem Eingang zur Küche der *Arène des entrailles* hängt, treffen sich geschlachtete Schweine in einer Art Schweinekatakombe zum Essen an einem Tisch. Die Wirtin Eveline Zapatera hat das Bild auf einem Flohmarkt in Villeurbanne bei Lyon gefunden.

etwa brauchen Stunden, um essbar zu werden. Das Kochen von Innereien ist aber auch sehr befriedigend. Im Unterschied zu Muskelfleisch, das oft kein sehr spezifisches Aroma hat, verströmen eine Leber oder eine Niere einen unvergleichlichen Duft, auch der Magen hat sein eigenes Parfum, ebenso der Darm, ein Euter oder eine Zunge. Das sind alles kulinarische Individuen, einzigartige Charaktere. Das Herz ist ein völliges fettfreies Muskelfleisch, ideal für Tartar, das Zwerchfell ist auf eine Weise saftig, wie eben nur das Zwerchfell saftig ist. Die Hoden vom Lamm oder Kalb sind so zart, dass keine Wurst und keine Terrine es mit ihnen aufnehmen kann. Die Milz mit ihrer leicht granulösen Textur ist ein wunderbarer Spread und die Lunge schwimmt königlich durch Saucen aller Art. Innereien sind ein geniales Material für einen Koch oder eine Köchin. Nehmen wir zum Beispiel die Ohren vom Schwein. Sie produzieren so viel Gelatine, dass man leicht einen Aspik aus ihnen pressen kann. Und die feine Knorpelschicht im Innern des Ohrs bereitet dem Mund ein knackig-knuspriertes Erlebnis. Dass es Menschen gibt, die freiwillig auf den Genuss von Innereien verzichten, kann ich beim besten Willen nicht verstehen, denn es entgeht ihnen eine ganze kulinarische Dimension.»

In der Arena werden die verschiedensten Innereien von Rind, Kalb, Schwein, Lamm, Geflügel und Wild zubereitet, auch speziellere Dinge wie zum Beispiel Sehne finden sich auf der Karte. Die Küche ist grundsätzlich lemusisch, verarbeitet aber auch Einflüsse anderer Traditionen – und bietet einige der großen Klassiker der internationalen Innereienküche.



Zu diesen saftigen Nieren passt am besten einfach ein Stück Weißbrot. (Zürich, 4/2015)

## Rognons d'agneau Fischtre

### Nieren vom Lamm mit Rosmarin-Sardellen-Wacholder-Butter

In unmittelbarer Nachbarschaft des großen Schlachthauses von Babat bietet ein Restaurant seine Spezialitäten an, das sich *Larène des entrailles* nennt, die «Arena der Eingeweide». Der Name ist Programm, denn in dem schlichten Lokal geht es ausschließlich um die inneren Werte von Rind, Lamm, Schwein, Huhn & Co. Manche Rezepte aus der Arena sind mit einigem Aufwand und teils sehr langen Kochzeiten verbunden. Hier aber wird eine Speise vorgestellt, die einfach und schnell zubereitet ist.

Der Zuname *Fischtre* geht auf den ehemaligen Präsidenten der Insel zurück. Samson Godet, der das Restaurant eines Abends in Begleitung einer Dame mit kurzen Haaren besuchte, soll die Nieren gekostet und ausgerufen haben: «Fischtre, cela est véritablement sublime!» Die Arena-Wirtin Eveline Zapatera ist sich sicher, dass es sich bei der Dame in

Godets Begleitung um Odette Sissay gehandelt hat, die heute die Insel als Diktatorin regiert. Sissay selbst aß Lammzunge (*Langue d'agneau aux câpres* oder kurz *RPI*). Die *Rognons d'agneau Fischtre* sind eine fein austarierte Komposition aus körperlich-blutigen, waldig-harzigen und blumig-frischen Aromen.

#### Für 4 Personen

- 1 TL Wacholder (2½ g), grob gehackt
- 4 Rosmarinzweige (10 g), die Nadeln abgezupft (7 g) und fein gehackt
- 12 Anchovifilets (40 g)
- 100 g Butter
- 1 EL Zitronensaft
- 12 Nieren vom Lamm
- 3 EL Bratbutter für das Anbraten der Nieren

*Man kann die Nieren ebenso auf dem Grill zubereiten. Hat man Rosmarin mit festen Stängeln zur Hand, kann man daraus auch kleine Speere schnitzen und jeweils etwa drei Nieren damit aufspießen.*

**1** | Wacholder in einem Mörser fein zerreiben. Rosmarin beigegeben und ebenfalls ein wenig zerstoßen (die Stücke sollten so klein sein, dass man sie problemlos essen kann).

**2** | Sardellenfilets gut abtropfen lassen, mit Küchenpapier trocken tupfen, dann fein schneiden und mit einer Gabel zu einem groben Mus zerdrücken.

**3** | Butter bei Raumtemperatur etwas weich werden lassen. Wacholder, Rosmarin, Sardellenfilets und Zitronensaft mit einer Gabel in die Butter einarbeiten, zu einem Block formen und im Kühlschrank wenigstens 3 Stunden fest werden lassen.

**4** | Nieren und gewürzte Butter wenigstens 1 Stunde vor dem Essen aus dem Kühlschrank nehmen. Nieren der Länge nach aufschneiden und wenn nötig mit etwas Küchenpapier trocken tupfen.

**5** | Bratbutter in einer Pfanne warm werden lassen. Die Nierenhälften je 2 Minuten pro Seite anbraten, beginnend mit der Außenseite (sie krümmen sich so etwas weniger schnell). Auf einem Teller auslegen und mit etwas gewürzter Butter bestreichen.



In der leicht säuerlichen Sauce kommt die zart-saftige Zunge gut zur Geltung. (Zürich, 9/2014)

## RPI

### **Zunge vom Lamm in einer weißen Sauce mit Wein und Kapern**

Dieses Rezept gehört zu den Klassikern auf der Speisekarte der *Arène des entrailles* in Babat. Das zarte und saftige Fleisch kommt in der leichten weißen Sauce wunderbar zur Geltung – die Kapern verleihen dem Gericht eine exotisch-fruchtige Note, der Wein steuert eine feine Säure bei.

Eveline Zapatera, die Wirtin der Arena, erinnert sich, dass auch Odette Sissay dieses Zungengericht eines Abends bei ihr bestellte – als noch niemand ahnen konnte, dass sie sich dereinst zur Diktatorin der Insel aufschwingen würde. Sie habe erst eine Kaper um die andere herausgepickt, dann mit einem Messer alle Sauce von den Fleischstücken geschabt – am Ende die Hälfte stengelassen. «Man merkte sofort, die Frau hat vom Essen keine Ahnung!»

Am Morgen nach jenem Abend hat Zapatera ihr Zungengericht auf der Karte mit dem (allerdings nur für Eingeweihte verständlichen) Zu-

satz *RPI* versehen: Rien Pour Ignorantes. Unterdessen ist die Zunge aus der *Arène* allgemein unter diesem Namen bekannt.

Obwohl Odette Sissay ihre Lammzunge offenbar nicht mochte, gehört ein ganz ähnliches Gericht heute zu den Speisen, die in den Flugzeugen der Lemusair serviert werden – darf man daraus schließen, dass das Gute immer einen Weg findet? Im Kulinarischen auf jeden Fall?

#### Für 4 Personen

- 7 Zungen vom Lamm (700 g)
- 400 ml Weißwein
- 1 L leicht salzige Hühnerbrühe oder Wasser mit 2 TL Salz
- 1 Karotte (100 g), mit Schale, in vier Stücken
- 1 Zwiebel, mit Schale, halbiert
- 3 Lorbeerblätter
- 1 TL schwarzer Pfeffer, ganz
- 1 TL Piment, ganz
- 1 EL Butter
- 2 EL Mehl
- 100 g Kapern aus dem Salz, abgespült und gut gewässert (es bleiben etwa 60 g)
- 1 TL schwarzer Pfeffer, gemahlen
- ~ Salz zum Abschmecken

*Das Schälen der Zungen ist manchmal etwas knifflig. Es bringt indes nichts, das Fleisch kalt abzuschrecken. Und wenn man die Zungen ganz erkalten lässt, dann löst sich die Haut noch schlechter. Manche Kochbücher empfehlen, die Zungen im Sud lauwarm werden zu lassen. Auch das habe ich nur mit mäßigem Erfolg ausprobiert – also bleiben Geduld und Hingabe.*

- 1** | Zungen unter fließendem Wasser ausgiebig abspülen.
- 2** | Weißwein, Hühnerbrühe (oder Salzwasser), Karotte, Zwiebel, Lorbeer, den ganzen Pfeffer und Piment zusammen mit den Zungen in einen Topf geben, aufkochen lassen, Hitze reduzieren, halb zugedeckt 1 Stunde lang köcheln lassen.
- 3** | Zungen und Gemüse aus dem Topf heben. Sud bei starker Hitze auf 600 ml einkochen.
- 4** | Zungen abkühlen lassen, bis man sich an ihnen nicht mehr die Finger verbrennt, Haut abziehen und das Fleisch der Länge nach in zwei Stücke schneiden.
- 5** | Lorbeer, Pfeffer und Piment aus dem Sud entfernen.
- 6** | Butter in einem sauberen Topf erwärmen, Mehl einrühren. Sud angießen, aufkochen und dabei mit einem Schneebesen zu einer glatten Suppe verrühren.
- 7** | Kapern und gemahlene Pfeffer begeben, aufkochen lassen, Hitze reduzieren, mit Salz abschmecken.
- 8** | Schale von der Zwiebel abzupfen. Mit Zunge und Karottenstücken in die Sauce legen, etwa 15 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen.





Kalbskopf nimmt die Aromen der Gewürze willig auf – und steuert seinerseits viel Gelatine bei.

## Tête de veau hóng shāo

### **Kalbskopf in Sojasauce, Reiswein und Gewürzen geschmort**

In der Arène des Entrailles in Babat arbeiten begabte Köche, die immer wieder neue Rezepte mit Innereien erfinden. Souschef Anatole Dùzidà, dessen Vorfahren im 19. Jahrhundert aus Zentralchina nach Lemusa kamen, vermischt in seiner Tête de veau hóng shāo die traditionell chinesische Kochmethode des Rotschmorns mit lokalen Ingredienzien wie dem Schwarzen Kardamom, der bei Babat angebaut wird. Dùzidà kommentiert sein Rezept in einem Mail von 7. Oktober 2016 so: «In China wird die Technik des Rotschmorns in erster Linie für Schweinebauch eingesetzt. Man sagt, das klassische Hóng shāo ròu stamme aus der Provinz Hunan und es gilt als das Leibgericht von Mao Tse-tung. Es heißt, der große Vorsitzende habe seine Schlagkraft und seinen Durchsetzungswillen auch dieser Speise zu verdanken. Vor einigen Jahren [2010] hat die Regierung von Hunan das Gericht sogar zum geschützten Kulturgut

erklärt und Standards für das Rezept festgelegt. Demnach darf echtes Hóng shāo ròu nur mit dem Fleisch von Schweinen der Ningxiang-Rasse zubereitet werden. Sosehr ich Hóng shāo ròu schätze, das 小牛的頭紅燒 (*Xiǎo niú de tóu hóng shāo*) schmeckt mindestens ebenso gut, schmilzt im Mund aber noch viel sanfter dahin und die Sauce ist schiere Kraft. Kaum auszudenken, was Mao mit einem solchen Gericht im Bauch aus China gemacht hätte.» Dùzidàs Familie stammt aus Shaoshan, der Geburtsstadt von Mao. Bei seinem Kalbskopf bilden Sojasauce und fermentierten Bohnen eine vollmundige Basis, auf der sich verschiedene Aromen durch den Raum unserer Aufmerksamkeit drehen: die dunklen und süßen Noten von Zimt und Pfeffer, die ätherischen Obertöne von Ingwer und Sternanis, der schmutzige Rauchduft des Schwarzen Kardamoms.

#### Für 4 Personen

8 g Chinesischer Zimt (6 cm)  
 2 TL Sichuanpfeffer (gut 3 g)  
 4 Kapseln Schwarzer Kardamom (10 g), Samen ausgelöst  
 2 Anissterne (2 g)  
 1 TL schwarze Pfefferkörner  
 2 EL schwarze fermentierte Bohnen (14 g), 5 Minuten in heissem Wasser eingeweicht, abgespült  
 2 TL Zucker  
 500 ml Wasser  
 800 g Kalbskopf, in Stücken  
 5 EL Sojasauce (75 ml)  
 200 ml Reiswein  
 4 cm frischer Ingwer (30 g), geputzt in feinen Rädchen, leicht angequetscht  
 1 frische, rote Chili, in Streifen  
 50 g getrocknete Shiitake-Pilze, 1 Stunde in heißem Wasser eingeweicht, in Scheiben

**1** | Zimt, Sichuanpfeffer, Kardamom und Anissterne in einer nicht beschichteten Stahlpfanne auf mittlerer Hitze separat rösten bis sie duften. Etwas abkühlen lassen, zusammen mit dem Pfeffer in einer elektrischen Kaffeemühle zu einem Pulver zermahlen.  
**2** | Schwarze Bohnen mit Zucker im Mörser zu einer Paste zerstoßen.  
**3** | 500 ml Wasser in einen schweren Topf gießen. Alle Zutaten außer den Pilzen (also Kalbskopfstücke, gemahlene Gewürze, Bohnen-Zucker-Paste, Sojasauce, Reiswein, Ingwer und Chili) begeben, umrühren, aufkochen lassen, Hitze reduzieren, Deckel aufsetzen, 2 Stunden köcheln lassen.  
**4** | Pilze unterheben, weitere 60 Minuten zugedeckt köcheln. Sollte der Sud am Ende der Kochzeit noch etwas zu dünn erscheinen, kann man ihn weiter einkochen.



Bei den Tripes aus Babat spielt Schwarzer Kardamom eine wichtige Rolle. (Zürich, 1/2014)

## Tripes à la mode de Babat

### Geschmorte Kutteln in Gewürzsauce mit Schwarzem Kardamom

«Für viele Menschen stellen Kutteln so etwas wie den Inbegriff des kulinarisch Bösen dar. Sie sagen dann Sätze wie: ›Ich esse eigentlich alles, außer natürlich solche Dinge wie Kutteln.‹ Man weiß dann sofort, mit was für Essern man es zu tun hat. Wobei man gar nicht nachfragen möchte, was sie denn mit ›solche Dinge‹ noch alles meinen. Dabei sind Kutteln doch eine der freundlichsten und am leichtesten verdaulichen Speisen, die man sich vorstellen kann – und in der Küche so vielfältig einsetzbar, wie sonst kaum ein anderes Stück vom Rind.» Eveline Zapatera muss es wissen, denn sie führt die *Arène des entrailles*, die «Arena der Innereien». Von ihr stammt auch das Rezept für diesen Klassiker aus Babat, der fast den Charakter eines städtischen Symbols hat. Anlässlich von Straßenfesten etwa werden diese Kutteln auch an ambulanten Ständen in großen Töpfen geschmort, durchzieht ihr Duft die ganze Stadt.

## Für 6 Personen

- 1 EL Koriandersamen, ganz
- 1 TL Kreuzkümmel, ganz
- 5 Gewürznelken
- ½ Muskatnuss, mit dem Messer in grobe Stücke gehackt
- 1 EL Muskatblüte (4 g)
- 2 cm Zimtstange (2 g)
- 2 Schwarze Kardamom (6 g), Samen aus der Schale gelöst
- 1 TL weißer Pfeffer, ganz
- 3 größere, rote Chilis (25 g), entkernt und grob gehackt
- 4 kleine, scharfe Thai-Chilis (25 g), entkernt und gehackt
- 3 französische Schalotten (100 g), grob gehackt
- 5 Knoblauchzehen, gehackt
- 2 cm Galgant (20g), geputzt und grob gehackt
- 2 Zitronengrasstängel (30 g), von den äußeren Blättern befreit, das dünnste Drittel entfernt, gehackt
- 3 cm frisches Kurkuma (5 g), geputzt und grob gehackt
- 6 EL Wasser
- 8 Macadamianüsse (20 g)
- 12 g getrocknete Garnelen
- 1 TL Salz
- 3 EL Wasser
- 4 EL Rapsöl
- 1 kg Kutteln vom Rind, küchenfertig, in Stücken
- 400 ml kräftige Hühnerbrühe
- 4 TL Zucker
- 2 EL Limettenzeste
- 4 Tomaten (500 g), gehäutet, in haäbierten Schnitzen
- Etwas Salz zum Abschmecken
- 100 ml Kokosmilch (oder auch mehr)

**1** | Koriandersamen, Kreuzkümmel, Gewürznelken, Muskatnuss, Muskatblüte, Zimt und Kardamomsamen in einer nicht beschichteten Stahlpfanne auf mittlerer Hitze separat rösten bis sie duften. Abkühlen lassen, zusammen mit dem Pfeffer in einer elektrischen Kaffeemühle zu einem Pulver zermahlen.

**2** | Chilis, Schalotten, Knoblauch, Galgant, Zitronengras und Kurkuma in einer Pfanne mit Antihafbeschichtung auf mittlerer Hitze rösten, dabei immer wieder etwas Wasser begeben (6 EL) – bis die Schalotten und der Knoblauch eine leicht bräunliche Farbe angenommen haben und alles einen intensiven Duft verströmt. Etwas abkühlen lassen, dann zusammen mit den Macadamianüssen, den Garnelen und dem Salz mit Hilfe eines Stabmixers oder Zerkleinerers pürieren – rund 3 EL Wasser begeben, damit die Masse beweglicher wird.

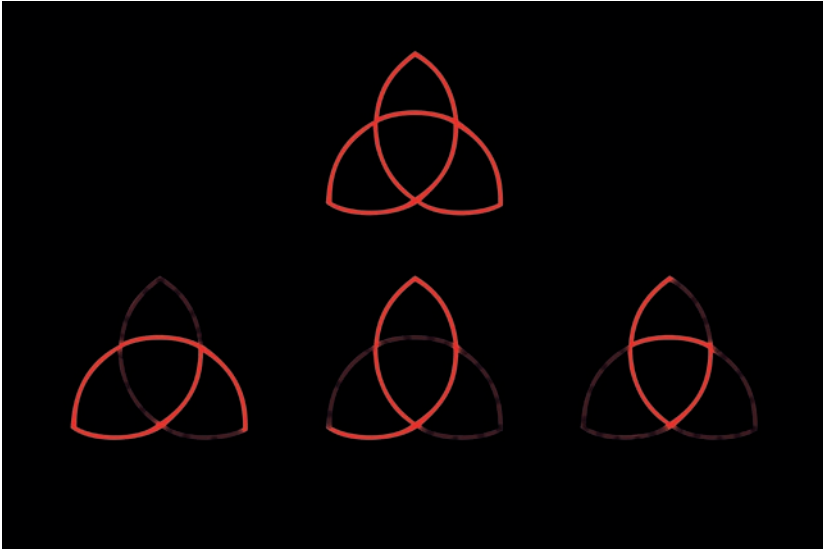
**3** | Die pürierten Gewürze mit den gemahlene zu einer Paste verrühren.

**4** | Rapsöl in einem schweren Topf nicht zu stark erwärmen, Paste 10 Minuten unter ständigem Rühren rösten.

**5** | Kutteln begeben und etwa 5 Minuten in der Paste wälzen.

**6** | Hühnerbrühe angießen, Zucker und Limettenzeste begeben, aufkochen lassen, Hitze reduzieren und zugedeckt 60 Minuten schmoren lassen.

**7** | Deckel abheben, Tomatenstücke begeben und 10 Minuten köcheln lassen. Die Sauce sollte eine leicht dickliche Konsistenz haben – wenn sie noch zu dünn erscheint, Hitze etwas erhöhen. Mit Salz abschmecken, Kokosmilch einrühren, nochmals 5 Minuten köcheln lassen.

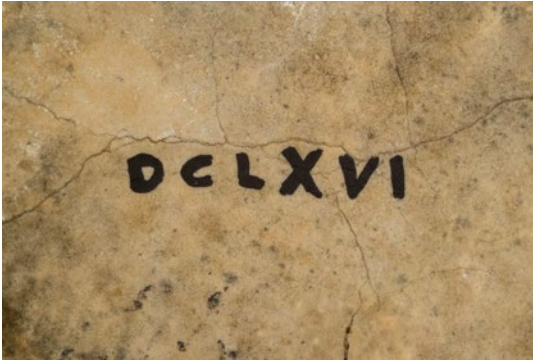


Das Logo des Twasis-Clubs von Babat ist die Triqueta, ein Zeichen aus drei verbundenen Kreisbögen, das schon seit etwa 5000 Jahren in den verschiedensten Kulturen immer wieder als Symbol für Dreisamkeit, Weiblichkeit, Männlichkeit usw. benutzt wird. Der Twasis-Club allerdings erkennt in dem Zeichen drei Mal die Zahl 6 – und sieht also seinen eigenen Namen darin.

# Teufelsdiebe

## Renaissance einer uralte Sekte mit diabolischer Liturgie

In Babat gab es wahrscheinlich bis ins frühe 17. Jahrhundert eine Sekte, deren Anhänger bestimmte Rituale praktizierten, um sich mit teuflischer Energie (*Industria diabolica*) aufzuladen. Die früheste Erwähnung dieser Sekte findet sich in den 1679 von Jacob Schychs herausgegebenen *Miscellanea inusitata*.<sup>1</sup> Georgette Muclas hat die Passage aus dem Lateinischen übersetzt und resümiert sie in ihrem Buch.<sup>2</sup> Sie nennt die Sekte auf griechisch *Diabolokleptes* («Teufelsdiebe»), gibt jedoch nicht an, woher der Begriff stammt. Das wichtigste Ritual der Sekte, die Liturgia diabolica, bestand aus drei Teilen. In einem ersten Akt versammelten sich die Teufelsdiebe, wahrscheinlich an den nördlichen Ab-



Graffiti auf einem Stein am Majorin. Solche Zeichen weisen darauf hin, dass der Ort im Rahmen der Rituale der Teufelsdiebe eine Rolle gespielt hat. Das Spezielle an der römischen Schreibung der Zahl 666 ist, dass jeder Zahlenwert unter 1000 genau ein Mal vorkommt – und zwar in abnehmender Größe: 500 (D), 100 (C), 50 (L), 10 (X), 5 (V), 1 (I).

hängen des Mont Majorin, um gemeinsam Kirchenlieder zu singen – rückwärts allerdings. Dazu tanzten sie sich einen tranceartigen Zustand hinein. Im zweiten Teil aßen sie eine Suppe aus Schweineinnereien, die mit einer geheimen Würzmischung aromatisiert war: *Twasis*. Dazu tranken sie einen Alkohol namens *Nook*. Im dritten Part torkelten die Teufelsdiebe in Trance oder Trunkenheit durch den Wald, bis sie eine Sternenkongstellatión über sich am Himmel sahen, der sie sich auf die eine oder andere Weise verbunden fühlten – dann legten sie sich auf den Rücken und verbrachten den Rest der Nacht damit, diabolische Energie in sich aufzunehmen.

### 666 – EINE BIBLISCHE ZAHL

Unklar ist, ob die *Miscellanea* von einem Ritual sprechen, das Ende des 17. Jahrhunderts noch praktiziert wurde – oder ob sie sich auf einen Kult beziehen, der damals bereits Legende war. Schychs gibt auch ein Rezept für *Twasis* wieder, wenn auch ohne exakte Proportionen und mit einzelnen Zutaten, die nicht identifiziert werden können. Der Autor ver-rät also seinen Lesern die Komposition der geheimen Mischung (*Occultum mixtio*). Muelas schließt daraus, dass das Ritual zu Schychs Zeit «bereits der Vergangenheit angehörte – sonst hätte der Verfasser das Rezept wohl nicht publizieren können.»<sup>3</sup>

*Twasis* ist ein Zusammenzug aus lemusisch *twa* (französisch *trois*) und *sis* (*six*) – also  $3 \times 6$  oder 666. Sechshundertsechshundsechzig ist eine bib-

## Twasis 8 Switzerland

Seit 2011 untersucht der japanische Astronom Takana Imagashun im Auftrag der Universität von Lemusa die Aktivitäten der sogenannten Teufelsdiebe von Babat. Nach Begegnungen in Mexiko, Russland, Argentinien, Südafrika, Island, Tasmanien und der Türkei kam Takana 2014 auch in die Schweiz, wo er im Sommer mit einem Teufelsdieb in die Walliser Berge stieg. In einem Film erzählt der Protagonist mit dem Pseudonym Heinrich Lee von seinem Erlebnis der Liturgia diabolica und wie es ihn verändert hat. Die fünfzehnminütige Dokumentation ist die achte Nummer der Reihe Twasis, mit der Takana seit 2011 das Phänomen der Teufelsdiebe international untersucht.



Tanaka hat diesen Film der Öffentlichkeit zur Verfügung gestellt und er wurde erstmals im September 2014 in der Ausstellung *Aus der Tiefe rufe ich zu Dir* im Haus für Kunst Uri gezeigt. Der Clip steht auch auf dem Internet zur Verfügung unter: [vimeo.com/272237579](https://vimeo.com/272237579)

liche Zahl, die zum Beispiel in der Offenbarung des Johannes vorkommt und in okkulten Kreisen als die Zahl des Antichristen, als die Zahl des Tieres gilt: «Hier ist die Weisheit. Wer Verständnis hat, berechne die Zahl des Tieres; denn es ist eines Menschen Zahl; und seine Zahl ist sechshundertsechszig.»<sup>4</sup>

### REVIVAL MIT INTERNATIONALEN FOLGEN

1999 hat das Ritual in Babat ein Revival erfahren. In einem Lesezirkel haben sich ein paar Männer zusammengefunden, die alle Quellen zu dem teuflischen Geschehen genau studiert und seinen Ablauf rekonstruiert haben. Am 6. 6. um 6 Uhr abends wurde der Twasis-Club gegründet und die Liturgia diabolica wohl seit vierhundert Jahren zum ersten Mal wieder praktiziert – an den Abhängen des Mont Majorin. Seither wiederholt sich

die Sache Jahr um Jahr. Der Club ist unterdessen zu einer internationalen Verbindung geworden und die Liturgia wird in den verschiedensten Ländern praktiziert.

Ob die Männer wirklich glauben, dass sie im Rahmen eines solchen Rituals teuflische Energie aufnehmen können? Odo Reger, der dem Club der Männer vorsteht, meinte 2005 dazu in einem Interview: «Wir lassen das ganz bewusst offen – aber auf jeden Fall ist es ein großartiges Erlebnis».<sup>5</sup>

Das Logo des Twasis-Clubs von Babat ist die Triqueta, ein Zeichen aus drei verbundenen Kreisbögen, das schon seit etwa 5000 Jahren in den verschiedensten Kulturen immer wieder als Symbol für Dreisamkeit, Weiblichkeit, Männlichkeit usw. benutzt wird. Der Twasis-Club allerdings erkennt in dem Zeichen drei Mal die Zahl 6 – und sieht also seinen eigenen Namen darin. In dem erwähnten Interview äußert Reger außerdem die Vermutung, dass auch der Triskel, das Zeichen auf der bis 2016 gültigen Flagge von Lemusa, im Grund aus drei Sechsen besteht.

Der Club hat auch das Rezept für die Twasis-Gewürzmischung «wissenschaftlich rekonstruiert», wie Reger versichert – und alle in den *Miscellanea* genannten Gewürze identifiziert.<sup>6</sup> In der vom Club kanonisierten Mischung findet sich allerdings zum Beispiel auch ein Anisstern – *Ulicium verum* kam aber nachweislich erst in den 1830er-Jahren auf die Insel, kann also zur Zeit von Schychs noch nicht verwendet worden sein. Doch wer weiß, die offizielle Geschichte hat ja auch nicht immer recht – und gerade wenn der Teufel seine Finger im Spiel hat...

<sup>1</sup> Jacob Schychs (Hrsg.): *Miscellanea inusitata de Mundo, Coelo et Terra*. Santa Lemusa: Typis Davidis Neri, 1679. S. 18.

<sup>2</sup> Georgette Muelas: *Santa Lemusa. Le pays entre les mers*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 1956. S. 69

<sup>3</sup> Muelas: *Op. cit.* S. 69.

<sup>4</sup> So orakelt die Offenbarung 13, 18.

<sup>5</sup> *Des voleurs sous les étoiles. Une interview avec Odo Reger*. In: *Leko*. Samstag, 5. März 2005. S. 33.

<sup>6</sup> Das offizielle Rezept des Clubs hat auch in das *Lemusa Lexikon* von Samson Godet Eingang gefunden (Port-Louis: Edition Ruben66, 2018) S. 895.





Die geräucherten Zutaten machen das unvergleichliche Aroma von Twasis aus. (Zürich, 6/2014).

# Twasis

## Gewürzmischung aus geräucherten Pfeffern und Kardamom

Twasis ist eine auf der ganzen Insel berühmte Gewürzmischung. Das Spezielle an dem Mahax ist, dass einige der Gewürze vor dem Mahlen geräuchert werden. Außerdem kommt viel Schwarzer Kardamom hinein – und zwar mit der Schale, was das rauchige Aroma noch verstärkt. Die Gewürzmischung stammt ursprünglich aus Babat. In der Nähe dieser Stadt wird auch *Queue d'éléphant* angebaut, der Schwarze Kardamom von Lemusa.

Twasis wird schon 1679 erstmals schriftlich erwähnt und spielte ursprünglich vor allem bei den Ritualen der Teufelsdiebe eine Rolle, die allerdings Ende des 17. Jahrhunderts vermutlich bereits nicht mehr praktiziert wurden. Nach drei Jahrhunderten nahm 1999 der sogenannte Twasis Club die Spuren der Teufelsdiebe wieder auf und rekonstruierte auch eine ›originale‹ Rezeptur für den Mahax, die nachfolgend vorgestellt wird. Wie authentisch diese Mischung ist, soll hier nicht diskutiert wer-

den. Auf jeden Fall gibt auch Samson Godet in seinem *Lemusa Lexikon* (Port-Louis, 2018, S.895) die Rezeptur des Clubs wieder.

Twasis duftet erdig, rauchig und sehr warm. Es hat aber auch eine liebliche, fast süße Seite. Rührt man es kalt mit etwas Joghurt an, schmeckt es scharf und rauchig, nach Kampfer und sonnenbeschienener Erde. Twasis will vorsichtig dosiert sein, sonst tritt es harsch wie ein Putzmittel auf. Richtig verwendet, gibt es Schmorgerichte und Saucen auf Basis von Fleisch oder Hülsenfrüchten eine eigene Würde – und manchmal, so zum Beispiel im Fall der *Soupe des voleurs*, auch eine leicht unheimliche Note.

Twasis ist ein Zusammenzug aus lemusisch *twa* («drei») und *sis* («sechs»), also 3 × 6. Das Originalrezept stellt die Würzmischung in größerer Quantität her und ist so berechnet, dass man zum Schluss genau 666 g Pulver erhalten sollte. Das hier vorgestellte Rezept wurde für den Hausgebrauch durch 10 dividiert. Wenn alles mit rechten Dingen zugeht, sollte man also exakt 66.6 g Pulver erhalten. Ist dies nicht der Fall, muss man wohl damit rechnen, dass die magische Wirkung ausbleibt.

#### Für 66.6 g Pulver

- 5 EL Buchenmehl für den Rauch
- 30 g Korianderfrüchte
- 4 g Kubebenpfeffer, ganz
- 4 g weißer Pfeffer, ganz
- 4 g Kreuzkümmel
- 1 Anisstern
- 12 g geräucherter Jalapeño-Chili (Chipotle)
- 6 g getrockneter, ziemlich scharfer Chili (am besten Krot Kriket aus Ada)
- 12 g Muskatblüte
- 6 g Schwarzer Kardamom, mit-samt den Hülsen

*Man muss die Mischung ganz abkühlen lassen, bevor man sie verpackt. In einem luft- und lichtdichten Gefäß hält sie sich lange, verliert jedoch sukzessive an Aroma.*

- 1** | Eine nicht beschichtete Bratpfanne aus Edelstahl (mit passendem Deckel) innen mit Alufolie auskleiden. 5 EL Buchenmehl über den Boden des Topfes verteilen. Einen handgroßen Ring aus Alufolie formen, auf das Mehl setzen.
- 2** | Koriander, Kubebenpfeffer, weißen Pfeffer, Kreuzkümmel und Anisstern auf einem flachen Teller verteilen und auf den Aluring stellen.
- 3** | Pfanne erhitzen, bis das Mehl zu rauchen beginnt. Deckel auflegen, Hitze auf etwas mehr als das Minium reduzieren, 20 Minuten räuchern, Hitze stoppen und 40 Minuten nachziehen lassen.
- 4** | Geräucherte Zutaten zusammen mit den übrigen Gewürzen (Chipotle, normaler Chili, Muskatblüte, Schwarzer Kardamom) in einer elektrischen Mühle zu einem feinen Pulver verarbeiten.



Die *Kaul di robör* schmeckt fleischig voll, würzig und leicht scharf. (Zürich, 6/2014)

## Kaul di robak

### Suppe mit geräucherten Kutteln, Twasis, Krautstiel und Nudeln

Das Rezept für diese Suppe stammt aus der Nudelbar Schopenhauer in Port-Louis. Auf der Karte der Bar heißt es: «Wenn man eine Nacht unter einem Stern verbracht hat, dann ist dies hier die einzig richtige Suppe». Der etwas kryptische Satz wird verständlicher, wenn man liest, dass zu den Zutaten auch Twasis gehört – eine Gewürzmischung, die im Kult der sogenannten Teufelsdiebe von Babat eine wichtige Rolle spielte. Dieser Zusammenhang erleuchtet, für Eingeweihte zumindest, auch den Namen des Gerichts: *Kaul di robak*, die Suppe des Diebs oder der Diebin.

In einer Brühe aus Zwiebeln, Ingwer und Gewürzen ziehen Rinderkutteln gar, die vorher geräuchert wurden. Etwas später kommen Shiitake und zum Schluss Krautstiele hinein. Das Resultat ist eine fleischig volle, würzige und leicht scharfe Suppe mit einem starken Raucharoma und kräftig erdigen Noten, die vor allem auch den Nachgeschmack bestimmen.

## Für 4 Personen

- 5 EL Buchenmehl für den Rauch
- 150 g vorgegarte Kutteln vom Rind, am Stück
- 2 EL Olivenöl
- 1 größere Zwiebel (100 g), fein gehackt
- 1 kleines Stück frischer Ingwer (5 g), fein gehackt
- 3 TL Twasis
- 1.2 L dünne Rinderbrühe oder Wasser mit etwas Salz
- 3 EL Sojasauce
- 5 getrocknete Shiitake-Pilze (20 g), 10 Minuten in heißem Wasser eingeweicht, dann in Streifen geschnitten
- 130 g Mangold, Stängel in etwa 1 × 3 cm großen Stücken, Blätter in feinen Streifen
- Etwas Salz oder Sojasauce zum Abschmecken
- 100 ml Kokosmilch
- 100 g Udon-Nudeln, gemäß Packungsbeilage gekocht
- 2 EL fein gehackte asiatische Frühlingszwiebeln

*Wer Twasis Mahax, die hier verwendete Gewürzmischung nicht selbst herstellen mag, kann alternativ auch 1 TL Madras-Currypulver begeben und 3 leicht angedrückte Kapseln Schwarzen Kardamoms mitkochen.*

*Die feuchten Kutteln haften leicht an. Es empfiehlt sich deshalb, ein auf Maß geschnittenes und leicht perforiertes Stück Backtrennpapier auf das Räuchergestell zu legen.*

**1** | Eine nicht beschichtete Bratpfanne aus Stahl (mit passendem Deckel) innen mit Alufolie auskleiden. 5 EL Buchenmehl über den Boden des Topfes verteilen. Ein niedriges Gestell darüber in Stellung bringen – es muss so beschaffen sein, dass die Kutteln gut darauf ruhen können, ohne mit dem Buchenmehl in Berührung zu kommen.

**2** | Kuttelstücke auf dem Gestell verteilen. Pfanne erhitzen bis das Mehl zu rauchen beginnt. Deckel auflegen, Hitze auf etwas mehr als das Minimum reduzieren, 30 Minuten räuchern, Hitze stoppen, 30 Minuten nachziehen lassen. Kutteln in fingerbreite Streifen schneiden.

**3** | Olivenöl in einem Topf erwärmen, Zwiebel glasig dünsten. Ingwer begeben und einige Sekunden anziehen lassen. Twasis einrühren, warm werden lassen, mit Hühnerbrühe und Sojasauce ablöschen, aufkochen, 15 Minuten köcheln lassen.

**4** | Shiitake und Kutteln begeben, nochmals 30 Minuten köcheln lassen. Je nach Topf und Hitzezufuhr muss man etwas zusätzliches Wasser angießen.

**5** | Mit den Kutteln und den Pilzen sollte sie Suppe nun ein Volumen von etwa 800 ml haben. Krautstiele begeben und weitere 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz oder Sojasauce abschmecken. Kokosmilch einrühren, nochmals kurz warm werden lassen.

**6** | Die gegarten Nudeln auf vier Schüsseln verteilen, Suppe darüber gießen, mit Frühlingszwiebeln bestreuen.

*Im Schopenhauer kommen zum Schluss ein paar Tropfen Öl aus geröstetem Sesam auf die Suppe.*

# Bouden und Uikulak



Pùdokel  
*Canis lupus farciformis*

Bouden, die wichtigste Stadt an der geschichtenreichen Nordostküste und Heimat von Jean-Marie Tromontis, war einst das Ziel der lemusischen Eisenbahn. Heute bietet sich das ruhige Städtchen als Ausgangspunkt für Wanderungen in die Uikulak und die Forêt des Orchides an.

#### **Bouden** ORTSCHAFT

Bouden war einst Endstation der lemusischen Eisenbahn und ein beliebtes Ausflugsziel.

#### **Die Macht der Liebe** LEGENDE

Wie ein Krokodil schließlich doch noch zu seinem Fressen kam – eine Geschichte von Jana Godet.

#### **Forêt d'Orchide** NATURPARK

Der Orchideenwald bietet ganz besondere Farben, Düfte, Töne – und die einzige Vanille der Insel.

#### **Bitteres Fleisch** LEGENDE

Wie schwierig das mit Erlösung manchmal sein kann, erfährt man in dieser Geschichte von Jana Godet.

#### **Baguette d'Orchide** GEWÜRZ

Die Vanille aus der Forêt d'Orchide hat ein kräftiges, dunkelfruchtiges und anschmiegsames Aroma.

#### **Alamlet tropik** REZEPT

Eine «tropische» Omelette ganz nach französischer Manier, ausschließlich mit Vanille gewürzt.

#### **Die Tafelfreunde von der Dous** ERZÄHLUNG

Sarah Tibuni erzählt von der schwierigen Freundschaft zwischen zwei Tieren in der Forêt d'Orchide.

#### **Kaul di Lakrimer** REZEPT

Die Suppe der Tafelfreund von der Dous – mit schwarzen Bohnen, Speck, Vanille und Rum.

#### **Der Betrug** LEGENDE

Warum man einer Köchin nicht trauen sollte, die neben einem Topf mit Bohnen sitzt – von Jana Godet.

#### **Smin Kalepsi** WANDERWEG

Ein Wanderweg mit uralter Geschichte führt vom Mont Majorin bis zur Baie de Bouden.

#### **Jean-Marie Tromontis** PORTRÄT

Der Historiker und Gastrosoph kam in Bouden als Sohn einer Fischerin zur Welt.

#### **Sémillance** MAHAX

Tromontis Gewürzmischung aus Zimt, Pfeffern, Rosenblättern und getrockneter Limette.

#### **Vizit sirpriz** REZEPT

Nicht nur für Überraschungsgäste: Auflauf mit Thunfisch, Kartoffeln, Kichererbsen und Sémillance.

#### **Gésiers façon Adrienne** REZEPT

Königliche Mägen vom Huhn mit sechs Pfeffern, gesalzenen Sardellen, Limette und Kokosmilch.

#### **Plage Noire** LANDSCHAFT

Jean-Marie Tromontis zog sich gerne hierhin zurück, um zu schreiben – nicht immer mit Erfolg.

#### **Tödliche Langeweile** LEGENDE

Jana Godet erzählt von der verheerenden Begegnung zwischen einem Strandfloh und einem Drachen.

#### **Brise de mer** REZEPT

Kohlrabialat mit geröstetem Nigella, Kreuzkümmel und Senf – ein Rezept von Jean-Marie Tromontis.

#### **Voile Liberté** REPORTAGE

Erinnerungen eines Smutje, der einst auf Weinkisten durch die Baie de Bouden trieb – von Sandrine Mirchi.

#### **Bùyon Liberté** REZEPT

Gefunden in den Aufzeichnungen eines Schiffskochs: Eintopf aus Anchovis, Kichererbsen, Oliven und Wein.



Region (*randa*): Est (*lévan*), Bidonnais

Departement (*semsal*): Uikulak

Postleitzahl: LM-0204

Telefonvorwahl: +69 (0)2

Höhe (Post Bouden): 41 m ü. M.

Einwohner: 958 (Mai 2011)



# Bouden

**Einst waren die Stadt und ihre Bucht ein beliebtes Ausflugsziel**

Die Baie de Bouden ist die einzige sichere Bucht an der wilden Ostküste der Insel. Im Unterschied zu den felsigen Gestaden weiter nördlich, wächst der Regenwald hier bis ans Wasser heran. Die Siedlung verfügt über einen natürlichen Hafen und eine kleine Schiffsanlegestelle, die heute allerdings fast nur noch von Ausflugsbooten benutzt wird. *Boudin* nennt man auf Französisch die kleinen, auf der ganzen Insel beliebten

Das Verwaltungsgebäude der Region Est gehört zu den stattlicheren Gebäuden von Bouden.

# Die Macht der Liebe

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Ein Wachtelhahn hatte einen besonders fetten Wurm gefangen und beschloss, ihn seinem Weibchen zum Geschenk zu machen. Auf dem Weg nach Hause allerdings wurde er von einem Krokodil überfallen und verschluckt. Eingesperrt in der dunklen Kehle des Raubtiers ließ der Hahn vor lauter Angst den Wurm aus seinem Schnabel. Der kroch durch den Schädel des Krokodils und wand sich schließlich aus einem Nasenloch heraus an die Luft. Als das Krokodil da etwas aus seiner Nase kriechen sah, riss es vor Schreck den Rachen auf und der Wachtelhahn konnte entfliehen. «Die Liebe hat mich gerettet! Die Liebe hat mich gerettet!», triumphtierte der Vogel und flog ausgelassen Kreise über dem Kopf des Krokodils. Dabei übersah er einen Ast, prallte dagegen und stürzte ohnmächtig zu Boden. So kam das Krokodil doch noch zu seinem Fressen. Frau Wachtel ging leer aus. Und der Wurm verzog sich in sein Erdreich, denn er mochte mit dem Krokodil keine Liebschaft eingehen.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 62.



Zeichnung von Ida Versmer. KROKAL ist das lemuische Wort für «Krokodil».





Da und dort trifft man beim Schlendern durch Bouden noch auf alte Häuser, die von dem Renommee erzählen, den der Ort einst als Feriendestination genoss.

Blutwürste (lemusische *pùdok*). Manche meinen, die wurstartig gebogene Form der Bucht habe der Siedlung zu ihrem Namen verholfen.

Bouden war einst Ziel und Endstation einer Eisenbahnlinie (Schmind'fe), die Port-Louis mit der Atlantikküste verband. Damals war die Baie de Bouden ein beliebtes Ausflugsziel und in besseren Kreisen war es Mode, hier ein Ferienhaus zu besitzen. Der Aufschwung von Bouden nahm indes mit dem Kollaps der Eisenbahngesellschaft im frühen 20. Jahrhundert ein jähes Ende und heute macht die Gemeinde einen eher verschlafenen Eindruck. Gleichwohl ist Bouden immer noch die Hauptstadt des Bidonnais. Zum Glück haben sich einige der alten Ferienhäuser erhalten. Sie machen viel von dem Charme aus, den manche Straßenzüge auch heute noch ausstrahlen.

Von Bouden aus führt ein berühmter Wanderweg quer durch die Forêt d'Orchide respektive die etwas weiter südlich gelegene Forêt des Cailles (Uikulak) bis hinauf zur Spitze des Mont Majorin. An einigen Stellen hat sich auf diesem Smin Kalepsi ein Pflaster erhalten, das mehr als 3000



Wo einst Thunfisch angelandet wurde, hält heute nur noch ab und zu ein kleines Ausflugsboot: die Jeté Ton an der Baie de Bouden.

Jahre alt sein könnte. In diesem Wald lebt heute noch die lemusische Urwachtel Kalepsi (*Conturnix lemusana*), die 2016 zum Nationalsymbol erhoben wurde. Kalepsi und diverse andere Wachteln (lemusisch *kulak*) werden heute in Bouden auch gezüchtet, denn ihr Fleisch ist sehr beliebt und die Jagd streng reglementiert. Die Wachtelzucht muss schon zu Zeiten von Jean-Marie Tromontis bedeutend gewesen sein, denn er beschreibt ein Rezept für Wachtelmägen mit Sardellen und Kokosnussmilch (*Gésiers façon Adrienne*). Tromontis, der in Bouden zur Welt kam und große Teile seines Lebens hier verbrachte, gilt als bedeutendster Historiker und Gastrosoph des 19. Jahrhunderts.

Tromontis Familie kontrollierte bis ins frühe 20. Jahrhundert hinein den Fang und die Verarbeitung von Thunfisch, der damals regelmäßig in Schwärmen vor der Ostküste der Insel auftauchte, um zu laichen. In den 1920er-Jahren wurden diese Schwärme seltener und blieben schließlich ganz aus. An die große Zeit der Thunfischjagd erinnern noch der Name einer Bootsanlegestelle, der Jeté Ton, und der Name des Leuchtturms, der das nördliche Ende der Bucht bewacht: Le Cornet. An der Stelle des Leuchtturms wurden früher Späher postiert, die mit einem speziellen Horn (*cornet*) die Ankunft der Thunfischschwärme signalisierten.

Im Süden der Baie de Bouden, im Hinterland der Plage Noire werden heute Kichererbsen im großen Stil angebaut. Und in kleinem Umfang wird am Rand der Forêt d'Orchide Vanille kultiviert.



# Forêt d'Orchide

## Der Orchideenwald bietet ganz besondere Farben und Düfte

Auf einer sanften Hügelkuppe zwischen den Flüssen Dous und Vany wachsen die meisten Orchideen der Insel: Hunderte von Sorten sind es, die da in allen Farben und Formen auf Baumstämmen, Ästen und Strünken sprießen. Der Besuch der Forêt d'Orchide an den nordöstlichen Abhängen des Majorin ist ein Erlebnis für Auge, Nase und Gehör. Orchidee klingt zwar wie Orchidee, dennoch soll der Wald seinen Namen nicht

Die Forêt d'Orchide erkundet man am besten von der Maison Bleue aus.



*Vanilla navicularis*, die seit 2010 in der Forêt d'Orchide angebaut wird, hat ein tief-fruchtiges, fein-süßliches Aroma.

von der Blume haben, sondern von einem mythischen Wesen namens Orchide, das in dieser Gegend lebt. Manche behaupten, Orchide sei eine Art Fee oder Hexe, andere halten sie für einen Vogel oder für eine Schlange mit Flügeln. Da Orchide die Fähigkeit hat, sich unsichtbar zu machen, hat noch niemand sie je gesehen. Es heißt jedoch, dass man ihre Gegenwart spüren kann. Ist Orchide in der Nähe, dann singen auch die Insekten ganz anders als sonst, koordinierter, harmonischer – denn Orchide dirigiert ihren Gesang mit einem kleinen Stöckchen, einer Vanilleschote. Orchide zum Trotz wird der Wald in so manchem Reiseführer einfach Forêt des orchidées genannt.

Der größte Teil des Waldes ist, abgesehen von einem abenteuerlichen Wanderweg, dem Smin Kalepsi, nur schwer zugänglich. Nördlich der Rivière Dous aber haben Jamen Bleu und Romi Vao 1998 einen Botanischen Garten eröffnet, der einen guten Eindruck vom Charakter des Waldes vermittelt. Der Rundgang beginnt bei der Maison Bleu, die etwa 15 km östlich von Babat in der Nähe der N3 liegt. In dem hübschen Holzhäuschen ist ein kleines Orchideenmuseum eingerichtet. Hier kann man auch ein Informationsblatt beziehen, mit dessen Hilfe man die biologischen Zusammenhänge etwas besser verstehen lernt und auf dem Rundgang durch den Wald keinen der Höhepunkte verpasst.

Ebenso vielfältig wie die Farben sind auch die Düfte, die diese Pflanzen verströmen. Sie reichen von einem frischen Blumenbukett bis zu geheimnisvoll körperlichen, ja geradezu vulgär anmutenden Parfums. Das führt auch dazu,



Künstlich befeuchtet, warm und kostbar: Die kleine Vanilleplantage der Maison Bleu liegt am Rand des Gartens.

dass man sich selbst in dem Wald in ganz unterschiedlichen Stimmungen erleben kann, oft euphorisch, manchmal aber auch seltsam unsortiert. Und der Wald ist ebenso ein Ereignis fürs Ohr. Nicht nur am Morgen und am Abend, auch um die Mittagszeit erfüllen die Stimmen der Vögel, Frösche und Insekten die Luft. Auf dem Internet findet sich eine Tonspur, die einen Eindruck davon gibt: [vimeo.com/283794521](https://vimeo.com/283794521).

Seit 2016 ist die Forêt d'Orchide offiziell ein Naturschutzgebiet. Einzelne Orchideen hier sind äußerst rar, manche wachsen nur auf Lemusa. So auch die lemusische Vanille, die Baguette d'Orchide (*Vanilla navicularis*), die Bleu und Vao seit 2010 auf einer kleinen, gut beschützten Plantage anbauen und in der Maison Bleu verarbeiten – unter anderem zu einem feinen Vanillepulver. Seit 2016 ist in dem Haus auch ein Café eingerichtet, in dem man nebst Getränken auch kleine Snacks bekommt und vor allem die berühmte Suppe des Tränensammlers probieren kann – eine kräftige Brühe mit schwarzen Bohnen, Speck, Kräutern und Rum, die auch in Sarah Tibunis Geschichte von den *Tafelfreunden der Rivière Dous* eine wichtige Rolle spielt.

# Bitteres Fleisch

**Eine wahre Geschichte von Jana Godet**

Ein Jäger sah auf einem Ast am Ufer der Dous einen mageren Vogel sitzen, der blickte so unendlich traurig drein, dass es ihm das Herz ergriff. «Ich will dich von deinem Schicksal befreien», dachte der Mann, legte die Flinte an und schoss. Doch die Kugel ging an dem Vogel vorbei und traf stattdessen einen fetten Affen, der sich grad fröhlich von einem Baum zum nächsten schwingen wollte. Der Jäger legte sich das tote Tier über die Schulter und ging nach Hause. «Frau», sprach er, dort angekommen, «ich bring dir diesen traurigen Affen, ich habe ihn von seinem Schicksal erlöst. Brat ihn mir fein.» Die Frau tat, wie ihr geheiß. Hungrig setzte sich der Jäger zu Tische. Das Fleisch aber schmeckte so bitter, dass es ihm jede Freude aus dem Herzen trieb.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 24.



Zeichnung von Ida Versmer. MAKAK ist das lemuische Wort für «Affe», SOISEL bedeutet «Vogel».



Die gelbliche Verfärbung der Schote deutet an, dass die Vanillefrucht erntereif ist.

## Baguette d'Orchide

### Vanille (*Vanilla navicularis*) aus der Forêt d'Orchide

Vanille wuchs im Wald westlich von Bouden immer schon wild und wurde möglicherweise in früheren Zeiten bereits als Gewürz geerntet. Zumindest hat diese Orchidee dem Fluss Vany ihren Namen gegeben, der sich vom Mont Majorin aus durch die Forêt d'Orchide und die Uikulak nach Osten schlängelt. Seit 2010 bauen Jamen Bleu und Romi Vao (Maison Bleu) am Rande ihres Orchideengartens auch Vanille an. Auf einer halben Hektare stehen 700 Stützbäume, die 1500 Pflanzen tragen. Sie produzieren jährlich 1200 kg grüne Früchte, aus denen sich 200 kg Gewürz herstellen lassen. HOIO bezieht Vanille direkt von Maison Bleu.

#### PFLANZE, ANBAU UND VERARBEITUNG

Die mehrjährige Kletterpflanze entwickelt einen maximal 2 cm dicken Stamm und kann bis 10 m hoch wachsen. Vanille ist eine der größten



HOIO verkauft Baguette d'Orchide in kleinen PET-Do- sen, die 2 Schoten oder Pul- ver enthalten. Die Leitfarbe der Etikette ist identisch mit der Farbe der Region, in der das Gewürz produziert wird. Baguette d'Orchide wurde 2016 mit einem AOC-Zer- tifikat ausgezeichnet. Dieses Schutzsiegel für charakteris- tische Produkte des Landes wird seit 1966 vergeben.

Orchideen und die einzige, die kulinarisch genutzt werden kann. Die Ranke verzweigt sich gar nicht oder nur wenig. Sie bildet abwechselnd Blätter und auf der gegenüberliegenden Seite kleine Haftwurzeln aus und arbeitet sich so meist in einem Zickzackverlauf auf einer Stütze nach oben. Die Blätter sind sattgrün, elliptisch, 10–20 cm lang und wirken fleischig-fett. Die grüngelblichen Blüten erscheinen in Trauben und blü- hen nacheinander, manchmal gar im Abstand einiger Tage. Dabei ver- strömen sie einen starken Duft, der *miyenn* anlockt, eine kleine Wald- biene (*Apis glykophilousa*), die für die Bestäubung sorgt. Aus den Blüten entwickeln sich etwa 15–20 cm lange, dünne, grüne, hängende Samen- kapseln (fälschlich meist Schoten genannt). Die winzig kleinen Samen sind in eine pastose Masse eingebettet. Aus diesen Samenkapseln (Früch- ten) wird das Gewürz Vanille hergestellt.



Bevor die Vanille in einer Plantage angepflanzt werden kann, müssen erst Schatten- und Stützbäume gewachsen sein.





Der junge Fruchtstand der Baguette d'Orchide. Von hier aus ist es noch ein weiter Weg, bis sich die Vanille endlich als Gewürz verwenden lässt.



Traditionell erlangen die fermentierten Schoten in hölzernen Reifeboxen ihr volles Aroma. Da die Schoten sehr wertvoll sind, verfügen diese Kisten meist über Schlösser.

Die Kapseln werden geerntet sobald sich ihre Spitze gelblich verfärbt. Da die Kapseln eines Fruchtstands nicht gleichzeitig reif werden, müssen sie individuell gepflückt werden. Die frischen Früchte haben noch kaum Aroma, sie werden erst einige Tage lang gewelkt, dann beginnt der aufwendige Prozess der sogenannten Schwarzbräunung, der aus einem Wechselbad von Welken und Schwitzen besteht. Tagsüber liegen die Kapseln in der prallen Sonne, während der Nacht schwitzen sie in mit Wolldecken ausgeschlagenen Holzkisten vor sich hin. Während dieses Prozesses, der bis vier Wochen lang dauern kann, schrumpfen die Früchte, werden dunkler und gewinnen an Aroma. Zum Schluss lagern die Früchte nochmals mindestens zwei Monate in geschlossenen Behältern.

Der lateinische Zuname *navicularis* («kahnförmig») bezieht sich auf die kanuartig geschwungene Form der Frucht. Ihren lemusischen Namen

## Lemusische Rezepte mit Baguette d'Orchide

Vanille harmoniert mit Chili, Kardamom, Nelken, Pfeffer, Safran, Süßholz, Tonkabohne und Zimt. Sie passt zu Schokolade, Milch, Eiern, Früchten (Apfel, Birne, Melone, Rhabarber), Gemüse (Blumenkohl, Karotte, Pastinake, Petersilienwurzel, Sellerie, Spargel), hellem Fleisch, Fisch und Meeresfrüchten.

- *Alamlet tropik* (Omelette mit Vanille)
- *Kaul di Lakrimer* (Suppe mit schwarzen Bohnen, Speck, Vanille und Rum)

verdankt die Vanille dem mythischen Wesen Orchide, das mit einer Vanilleschote als *baguette* («Dirigentenstab») dem Chor der Insekten im Wald den Takt vorgibt.

### AROMA UND VERWENDUNG

Fertig fermentierte Vanilleschoten sind etwa 12–20 cm lang und 2–4 g schwer, weich und biegsam, glänzend und von dunkelbrauner Farbe. Sie haben ein kräftiges, dunkelfruchtiges bis blumiges und anschniegsames Aroma, in dem sich gelegentlich Noten von Zimt, getrockneten Weinbeeren, Tabak, Holz oder Leder ausmachen lassen.

Ein Teil des Aromas steckt in der pastosen Masse im Innern der Schote, in der die winzig kleinen Samenkörner eingebettet sind. Es empfiehlt sich deshalb, die Schoten der Länge nach aufzuschneiden und diese Masse herauszukratzen. Die Schote (Hülse) selbst bleibt jedoch der hauptsächliche Träger der Aromastoffe, die durch Aufkochen in Milch oder anderen Flüssigkeiten leicht gewonnen werden können. Die kostbare Hülse lässt sich sogar mehrfach verwenden, kann also nach Gebrauch abgewaschen, getrocknet und wieder eingesetzt werden.

Vanille würzt Kakao und Schokoladenprodukte, Cremes und Puddings aller Art, Backwerk, Heißgetränke, Cocktails und Speiseeis. Immer häufiger wird Vanille auch zum Aromatisieren salziger Gerichte verwendet (weißes Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte, Kohlgerichte, Pastinake, Spargel etc.). Auf Lemusa wird Wildschwein mit Vanille gewürzt, berühmt ist auch die Mischung *Sourire* aus La Puiguignau.



Nur ein halber Mond – und doch eine ganze Omelette: *Alamlet tropik*. (Zürich, 12/2022)

# Alamlet tropik

## Omelette mit Vanille

Jamen Bleu und Romi Vao, die seit 1998 den Botanischen Garten am nördlichen Rand der Forêt d'Orchide unterhalten, führen eine geordnete Beziehung, in der die Rollen klar verteilt sind. So ist es immer Jamen, der kocht, Romi hingegen deckt den Tisch und besorgt die Getränke. Sie essen zusammen, waschen gemeinsam ab und machen dann Hand in Hand einen Verdauungsspaziergang durch den Garten.

Einmal im Monat aber, jeweils bei Halbmond, muss sich Romi in den Bars der Hauptstadt austoben. Für Jamen ist das nichts, er bleibt lieber zu Hause und kocht sich eine Alamlet tropik, also eine «tropische Omelette». Dabei handelt es sich um gebratene Eier ganz nach französischer Manier, jedoch ohne alle Kräuter und ohne Pfeffer, nur mit den Samen aus einer halben Vanilleschote und etwas Salz – «ein Stück Tropenwald zum Einschlürfen», wie Jamen es nennt. Nach dem Verzehr

setzt er sich an schönen Abenden in den Garten, schaut sich den Nachthimmel an, manchmal mit einer Tasse Tee, mit einem Glas Sherry oder einem Portwein.

Die Alamlet tropik ist für Jamen aber «mehr als nur eine der herrlichsten Arten, Vanille zu genießen. Es ist auch ein Ritual, bei dem ich über mein Leben und meine Beziehung nachdenke. Alleine bin ich zwar nur ein halber Mond. Aber auch ein halber Mond leuchtet. Auch eine Omelette ist ein halber Mond – und doch: Ist sie nicht ganz? Ja, mehr als das: Ist sie nicht, wenn sie gelingt, die perfekteste Speise der Welt? Es geht mir gut, wenn ich so über die Dinge nachdenke, mit einem Halbmond im Bauch, der allmählich eins wird mit mir. Aber natürlich hoffe ich immer auch, dass die andere Hälfte des Mondes den Weg zu mir zurückfindet aus den Kneipen und Bars, vielleicht sogar aus den Umarmungen anderer Männer – in welchem Zustand auch immer.»

### Omelette für 1 Person

- 1 Vanilleschote
- 2 EL Milch (oder Sahne)
- 2 Eier
- ½ TL Salz
- 1 EL Butter

*Wie köstlich die tropische Omelette schmeckt, hängt in erster Linie von ihrer Konsistenz ab. Das Innere sollte auf jeden Fall noch leicht flüssig sein: baoujik, wie die Lemusen sagen, baveux auf Französisch, «schleimig» also.*

- 1 | Vanilleschote der Länge nach halbieren und die Samen herauskratzen (die Samen einer halben Schote sind für 1 Portion mehr als genug).
- 2 | Samen mit der Milch verrühren, Eier und Salz zugeben, mit einer Gabel verquirlen.
- 3 | Butter so in einer mittelheißen Bratpfanne mit Antihftbeschichtung zergehen lassen, dass der ganze Boden bedeckt ist.
- 4 | Wenn die Butter anfängt zu schäumen, Eier hineingeben und kurz umrühren. Sobald die Unterseite der Eimasse soweit gestockt ist, dass sie sich vom Pfannenboden lösen lässt, Omelette umschlagen und sofort genießen.

# Die Tafelfreunde von der Dous

**Eine Geschichte aus der Forêt d'Orchide von Sarah Tibuni**

Der Schräge Vogel (auf Lemusisch *soisel kurius*) hatte nicht viele Freunde. Ja, seit der Hässliche Vogel und der Komische Vogel gestorben waren, hatte er eigentlich gar keine Kumpels mehr. Tatsächlich war der Schräge Vogel so seltsam, dass es alle normalen Vögel vorzogen, nichts mit ihm zu tun zu haben. Wenn der Schräge Vogel seinen Schnabel öffnete, dann kam fast immer nur Monströses heraus. Meist sagte er ja Dinge, die ohnehin niemand verstehen konnte. Aber, wenn man dann doch einmal etwas verstand, dann war es meist irgendwie beleidigend, peinlich oder wenigstens ziemlich deplaciert.

Das Nest des Schrägen Vogels lag auf einem kugelrunden Felsen über der Rivière Dous, am Fuß des Majorin, mitten in der berühmten Forêt d'Orchide, wo man alle paar Schritte auf eine blühende Orchidee stößt. Diesen Felsen konnte man von allen Seiten und schon aus großer Distanz sehen. So war die Einsamkeit des Schrägen Vogels immer für alle Bewohner der Gegend ganz offensichtlich. Auch für die Bärtige Schildkröte, die etwas weiter westlich in einer Höhle wohnte. Die Bärtige Schildkröte hatte ein gutes Herz und also entwich ihr immer ein kleiner Seufzer, wenn sie den Schrägen Vogel da so einsam auf seinem Felsen sitzen sah. Die Schildkröte war schon ziemlich alt, weise und aus philosophischen Gründen etwas schwer von Begriff: Sie machte sich nichts aus den seltsamen Dingen, die der Schräge Vogel so von sich gab. Also beschloss sie eines Tages, etwas gegen die Misere ihres gefiederten Nachbars zu unternehmen.

Sie schickte dem Schrägen Vogel einen Brief mit der Einladung zu einem Nachtessen in ihrer Höhle. Als der Vogel den Brief öffnete, fiel er vor Überraschung beinahe von seinem Felsen. Er hatte mit fast allem gerechnet: Mit einer Faktura oder einer Mahnung, mit einem Steuerbescheid oder einem Drohbrief – nicht jedoch mit einer Einladung. Der Schräge Vogel freute sich ganz ungemein, war es doch viele Jahre her, dass ihn jemand zu einem Essen eingeladen hatte. Eigentlich konnte er sich überhaupt nicht erinnern, dass er in seinem Leben je bei irgendjemandem zum Dinner gewesen war – außer natürlich bei seiner Mutter,

deren bösartige Weltkommentare er jedoch seit vielen Jahren schon nicht mehr ertrug. Als er nun die Einladung der Schildkröte bekam, flog er vor lauter Begeisterung drei Mal um den Majorin und vollführte dabei die tollkühnsten Kapriolen in der Luft.

Als der Abend nahte, da er bei der Bärtigen Schildkröte zum Essen eingeladen war, bereitete er sich überaus sorgfältig vor. Er nahm ein Bad in der Rivière Dous und schrubbte sich sämtliche Federn. Er lackierte seinen Schnabel, legte ein dezentes Parfum auf und hüllte sich in sein bestes Gewand. Er las auch konzentriert zwei Tageszeitungen durch, damit er etwas zu erzählen hatte. Auf die Sekunde pünktlich klingelte er an der Türe der Bärtigen Schildkröte. Die öffnet und bat den Schrägen Vogel mit einer freundlichen Geste herein. Nach einem kleinen Cocktail setzte man sich zu Tisch. Da die Bärtige Schildkröte ja die Ernährungsgewohnheiten des Schrägen Vogels nicht kannte, hatte sie sicherheitshalber ein vegetarisches Menu vorbereitet, einen Salat aus schwarzen Bohnen, mit ihrem Lieblingsessig und viel besten Olivenöls. «Greif zu», sagt sie zu dem Vogel «lass es dir schmecken». Und da die Schildkröte auch selbst ziemlich hungrig war, begann sie sofort, Bohne um Bohne mit ihren breiten Kiefern zu zermalmen.

Auch der Schräge Vogel hatte einen mächtigen Appetit und hackte voller Lust in die Schüssel mit dem Salat. Allein die Bohnen waren so ölig und schlüpfrig, dass er sie mit seinem schmalen Schnabel nicht recht zu fassen bekam. Kaum drückte er zu, spickten die Früchtchen in hohem Bogen davon. Die Schildkröte liebte Bohnensalat über alles. Deshalb mampfte sie, wie das Schildkröten eben tun, die Augen stur zu Boden gerichtet, selbstvergessen vor sich hin und bemerkte die Not ihres Gastes nicht. «Nimm nur, iss», brabbelte sie zwischendurch mit vollem Mund und kaute sogleich geräuschvoll weiter. Der Vogel versuchte mit allen Tricks, wenigstens eine der glitschigen Bohnen in seinen Hals zu bekommen – vergeblich.

Je länger er sich abmühte, desto mehr verging ihm seine eben noch festlich-fröhliche Laune. «Sicher hat sie das absichtlich gemacht», dachte

Auf ihrem Weg zum Meer schlängelt sich die  
Rivière Dous viele Pep durch dichten Wald.



der Schräge Vogel und wie bittere Galle stieg das Gift der Kränkung in ihm hoch: «Wahrscheinlich hat sie mich überhaupt nur eingeladen, um mich zu demütigen». Der Schräge Vogel blickte in das zufriedene mampfende Gesicht der Bärtigen Schildkröte und wusste, dass er Recht hatte. In seinem Innern kochte er vor Wut, doch er ließ sich nichts anmerken und wartete. Einige Zeit später war die Schildkröte endlich fertig mit ihrem Salat: Zufrieden und voll lehnte sie sich zurück und ließ einen so kräftigen Furz fahren, dass ihr ganzer Panzer vibrierte. Mit einem letzten Rest an Contenance verabschiedete sich der Vogel und verschwand in der Nacht. Wieder flog er drei Mal um den Majorin – nun aber, um seine unendliche Rage in die schwarze Luft zu fauchen.

Einige Tage später erhielt die Bärtige Schildkröte einen Brief mit der Einladung zu einem Abendessen im Nest des Schrägen Vogels. «Offensichtlich hat ihm mein Essen gefallen», dachte sie und freute sich sehr. Als der Tag der Einladung gekommen war, polierte sie ihren Panzer, putzte sich den Rotz aus den Nasenlöchern und trottete zu dem Felsen des Schrägen Vogels. Schon von weitem sah sie den riesigen Haufen herrlich geräucherten Specks, den der Schräge Vogel in seinem Nest aufgetürmt hatte – und das Wasser lief ihr im Mund zusammen. «Komm herauf und setz dich zu mir», rief ihr der Schräge Vogel freundlich zu, als sie vor dem Felsen angelangt war. Die Schildkröte begann zu klettern, doch ab einem bestimmten Punkt wurde die Steigung zu groß und also rutschte sie mit Karacho wieder ganz zurück. «Beeil dich ein bisschen», rief der Vogel: «Der Speck wird sonst kalt». Die Schildkröte versuchte den Aufstieg erneut und rutschte mit ihren großen Füßen doch unweigerlich wieder ab.

Der Schräge Vogel schüttelte den Kopf und tat als sähe er die Schwierigkeiten der Schildkröte nicht. «Ich fang vielleicht doch schon mit dem Essen an, du scheinst ja keinen rechten Hunger zu haben», sagte er und hackte seinen Schnabel tief in den Speck. Wieder und wieder versuchte die Bärtige Schildkröte, den Felsen zum Nest des Schrägen Vogels zu erklimmen. Wieder und wieder rutschte sie ab. Irgendwann hatte der Vogel allen Speck gegessen und ließ einen Rülpsen fahren, der im Echo der Berge wie das Poltern eines mittleren Bergsturzes klang. «Ich verstehe nicht, warum du den wunderbaren Speck nicht hast probieren wollen – aber das ist wohl deine Sache», seufzte der Vogel und legte sich am





In der Forêt d'Orchide wachsen nicht nur Orchideen, hier lebt auch manch wundersamer Vogel.

Boden seines Nestes nieder, denn unterdessen war es Nacht geworden und Zeit zu schlafen.

Die Schildkröte stand immer noch am Fuß des Felsens, völlig erschöpft und mit schmerzenden Gliedern. Ihr Panzer war von den vielen Abstürzen jämmerlich zerkratzt. Das Schlimmste aber war, dass sie das Gefühl hatte, sie habe sich gegenüber dem freundlichen Vogel schlecht benommen, sie sei undankbar gewesen. Halb vor Schmerz, halb vor Scham, quoll ihr eine dicke, in allen Farben des Waldes schimmernde Schildkrötenträne aus dem Auge und fiel zu Boden.

Wenige Tage später kam an derselben Stelle am Fuße des Felsens der Lakrimer, der Tränensammler vorbei, für den es ja in den meisten Geschichten etwas zu tun gibt. Er fand die Träne der Bärtigen Schildkröte, hob sie auf und konnte – dank seiner speziellen Begabung – in ihr die ganze Geschichte lesen. Was er sah, stimmte ihn traurig. Und da auch er ein großes Herz hatte, lud er den Schrägen Vogel und die Bärtige Schildkröte in seine Hütte ein, auf deren Wänden sich Tausende von kleinen Fläschchen mit Tränen reihen, gerade so wie bei anderen Leuten die Bü-

cher. Er kochte eine Suppe, die ganz bestimmt beide würden genießen können, mit schwarzen Bohne und mit Speck – um eine Wärme zu begünstigen, in der sich die Flamme der Freundschaft leichter entfacht, tat er außerdem etwas Vanille und einen kräftigen Schuss Rum hinein. Und so kam es, dass der Schräge Vogel und die Bärtige Schildkröte schließlich doch noch Freunde wurden. Am Felsen des Vogels lehnt seither eine kleine Treppe. Und die Schildkröte hat es sich angewöhnt, beim Essen dann und wann eine kurze Pause einzulegen.

Wer heute durch die Forêt d'Orchide gehe, so heißt es in der Gegend, der könne durch das Dickicht hindurch dann und wann recht deutlich ein Schlürfen, Furzen und Rülpsen hören. Das seien dann höchstwahrscheinlich der Schräge Vogel, die Bärtige Schildkröte und der Tränensammler, die sich gemeinsam eine Suppe gönnen – mit Speck, mit Rum, mit schwarzen Bohnen und natürlich mit Vanille.

Aus dem Lemusischen übersetzt von Peter Polter. Titel des Originaltextes: *Léz samitabsi di la Dous*. Aus Sarah Tibuni: *Du cœur de la vanille. Récits en français et en lémusien*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 67–76.



Diese ländliche Suppe hat ein kräftig-herbes, leicht rauchiges, manchmal auch an nasses Laub erinnerndes Aroma. (Zürich, 11/2006)

## Kaul di Lakrimer

### Suppe mit schwarzen Bohnen, Speck, Vanille und Rum

Es gibt auf Lemusa erstaunlich viele Geschichten, in denen schwarze Bohnen eine zentrale Rolle spielen. Das mag teilweise natürlich daher rühren, dass Dyab-la, wie die Bohnen auf der Insel heißen, auch in der Küche oft und gern Verwendung finden. Vielleicht ist es aber auch die schiere Schwärze der Bohnen, welche die Fantasie der Geschichtenerzähler anregt – denn Lebensmittel, die so tiefschwarz sind wie die Dyab-la, sind in der Natur doch eher selten (wobei hier einschränkend anzumerken ist, dass die Haut dieser Bohnen beim Kochen manchmal eine leicht rötliche bis violette Färbung annehmen kann).

«Ich verlange viel für alles Schwarze», sagt der Koch (Richard Bohringer) in Peter Greenaway's Film *The Cook, The Thief, His Wife & Her Lover* (1989): «Trauben, Oliven, Johannisbeeren. Den Leuten gefällt es,

# Der Betrug

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Nach der ersten Stunde sank die Köchin der Bohnensuppe auf einem Stuhl neben dem Herd nieder und wurde vom Schlaf übermannt. Sie träumte von den glücklichen Gesichtern der Gäste, denen sie ihre Suppe zu kosten gab. Sie bekam so viele Komplimente, dass sie erröten musste und zu tausend kleinen Bohnen zerfiel, die auf den Küchenboden niederprasselten. Das war der Moment, auf den die Bohnen in der Suppe gewartet hatten. Sie hüpfen aus dem Topf, nahmen die Gestalt der Köchin an, lasen die anderen Bohnen vom Boden auf und warfen sie in die Brühe. Als die Gäste erschienen, merkte keiner den Betrug. Sie aßen die Suppe, ihre Gesichter strahlten glücklich und sie machten viele Komplimente.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.23.



Zeichnung von Ida Versmer. KOSINAK ist im Lemusischen die generische Form für eine Person, die kocht. «Die Köchin» würde *kosinakina* heißen, «der Koch» *kosinakuna*.

wenn sie an den Tod gemahnt werden: Schwarze Speisen verzehren ist so, als würde man den Tod verschlingen, als würde man sagen: Haha, Tod, ich fresse dich auf. [...] Schwarze Trüffel sind das Teuerste – und Kaviar: Tod und Geburt. Finden Sie es nicht passend, dass die teuersten Dinge schwarz sind?»

Im Innern der schwarzen Dyab-la allerdings verbirgt sich ein creme-weißer Kern – wie ein Licht inmitten der Dunkelheit. Diese Dialektik der schwarzen Bohne spielt nicht nur in allerlei diabolischen Geschichten eine wichtige Rolle, auch in der von Sarah Tibuni (nach)erzählten Legende der *Tafelfreunde von der Dous* (*Lé samitabes di la Dous*) scheitert die Freundschaft zwischen dem Schrägen Vogel und der Bärtigen Schildkröte zunächst daran, dass der Vogel nicht imstande ist, sich durch die schwarze Schale zum weißen Kern der Bohne durchzubeißen. Das ruft schließlich den Lakrimer, den Tränensammler auf den Plan, der die verfahrenere Situation mit Hilfe einer Suppe klären kann.

Die Suppe ist aber auf jeden Fall älter als die Geschichte von Tibuni. Sie wird schon 1894 im *Dictionnaire de l'appétit* von Robert Hébert und Liébaud Rosenthal erwähnt (Neuaufgabe Port-Louis, 2014, S.286), wo sie *Kaul di lakrimak*, also «Suppe des Heulenden» heißt. Die Autoren sprechen von einer «alkoholischen Suppe», denn laut ihrer Darstellung wird sie mit einem großen Glas Rum serviert, das die Hungrigen (oder die Durstigen) während des Essens sukzessive in ihren Teller kippen, was ihnen «je nach Schwung der Hand und Sensibilität des Gaumens die Tränen in die Augen treiben kann».

Die Kaul di Lakrimer ist ein Gericht, das vor allem in ländlichen Gegenden gerne gekocht wird. Die Kombination aus Dyab-la, diversen Kräutern, Speck, Vanille und Rum führt zu einem kräftig-herben, an nassem Laub und den Rauch von Lagerfeuern erinnernden Aroma.

#### Für 4 Personen

250 g	schwarze Bohnen
1½ L	Wasser
200 g	geräucherter Speck, in längliche, 5 mm dicke Stäbchen geschnitten
3	Frühlingszwiebeln, in 1 cm dicken Rädchen
100 g	Stangensellerie, in 2 cm langen Stücken
2 TL	Salz
5 g	flache Petersilie, ganz
2	kleinere Zweige frischer Thymian
1	Lorbeerblatt
1	Anissterne
1	grüne Chilischote, entkernt, in feinen Streifen
10	schwarze Pfefferkörner, ganz
1	Vanilleschote, der Länge nach aufgeschnitten
~	Salz zum Abschmecken
50 ml	alter Rum

*Die halbierte Vanilleschote kann man nach dem Kochen abspülen, trocken tupfen und aufbewahren. Sie hat immer noch einige Würzkraft.*

**1** | Die schwarzen Bohnen kalt abspülen und in ausreichend Wasser mindestens 8 Stunden oder auch länger einweichen.

**2** | Bohnen abgießen, ausgiebig abspülen und in 1½ L Wasser kalt aufsetzen, zum Kochen bringen, Hitze reduzieren und 1½ Stunden oder auch etwas länger sanft brodeln lassen, gelegentlich umrühren. *Die Bohnen sollten noch etwas Biss haben. Im Zweifelsfall sollte man sie lieber auf kleinerer Flamme etwas länger kochen als umgekehrt. Heftiges Kochen bringt auch heftige Stürme hervor, lautet eine alte Faustregel für die Zubereitung von Leguminosen aller Art.*

**3** | Speck in einer Bratpfanne ein wenig auslassen, bis das charakteristische Aroma von gebratenem Speck in der Luft liegt. Zwiebel begeben und kurz anziehen lassen. Speck und Zwiebeln zu den Bohnen schaben.

**4** | Stangensellerie, 2 TL Salz, Petersilie, Thymian, Lorbeer, Anisstern, Chili und Pfeffer in die Suppe geben, erneut zum Kochen bringen, Hitze reduzieren und weitere 15 Minuten köcheln lassen.

**5** | Vanilleschote begeben und nochmals 15 Minuten leicht sieden lassen. Am Ende der Kochzeit sollten die Bohnen so weich sein, dass sie sich leicht mit einer Gabel zerdrücken lassen. Im Zweifelsfall lässt man sie lieber etwas länger köcheln.

**6** | Petersilie, Reste der Thymianzweige, Lorbeer, Sternanis, Chili und Vanilleschote so gut wie möglich aus der Suppe entfernen. Suppe mit Salz abschmecken, unmittelbar vor dem Essen 50 ml Rum einrühren.



# Smin Kalepsi

## Weg mit Geschichte vom Mont Majorin zur Baie de Bouden

Von der Spitze des Mont Majorin führt ein mehr als 20 Pep langer Wanderweg nach Osten bis zur Baie de Bouden. Man geht zunächst am Quellgebiet der Gratte vorbei, steigt dann über eine Strecke von etwa 3 Pep steil abwärts und gelangt so in die Forêt d'Orchide, respektive in die südlich davon gelegene Uikulak, die Fôret des Cailles. Auf einer sanften Kuppe zwischen den Flüssen Dous im Norden und Vany im Süden wan-

Endlich am Ziel: Nach mehr als 20 Pep dichten Waldes gelangt man plötzlich ans Meer.

dert man rund 13 Pep weiter nach Osten, tendenziell eher abwärts, mit kleinen Steigungen zwischendurch. Auf halber Strecke etwa trifft man linker Hand auf einen Weg, der zur Maison Bleu führt. Knapp 2 Pep später biegt rechts ein schmaler Trampelpfad ab, an dessen Ende ein sesoulistisches Tempelchen steht (Nich Bleudfé). Kurz vor dem Zusammenfluss von Dous und Vany überquert man die Vany und trifft etwa 4 Pep später auf die N4. Der Weg ist hier jedoch noch nicht zu Ende, er führt jenseits der Straße nochmals knapp 1 Pep durch den Wald bis zum Ufer der Baie de Bouden.

### NEUES NATIONALSYMBOL

Der Wanderweg heißt Smin oder Chemin Kalepsi, denn die Forêt d'Orchide und die Uikulak sind auch die Heimat der lemusische Urwachtel (*Conturnix lemusana*), die 2016 von Odette Sissay zu einem nationalen Symbol<sup>1</sup> erhoben wurde und nicht nur die neue Flagge der Insel<sup>2</sup> ziert, sondern ebenso das neue Logo der Lemusair. Der Smin Kalpsi führt über den größten Teil der Strecke auf einem Trampelpfad durch dichten



Kalepsi, die lemusische Urwachtel (*Conturnix lemusana*) gehört zur Familie Fasanenartigen (Phasianidae). Sie wird bis 30 cm lang und bis 300 g schwer. Sie lebt vor allem im Wald, aber auch in Busch- und Grasgebieten – meist auf dem Boden, obwohl sie sehr gut fliegen kann. Kalepsi ist tagesaktiv, gerne paarweise oder in kleinen Gruppen unterwegs und ernährt sich von Beeren, Früchten und Insekten. Sie wird heute auch in Zucht gehalten. Ihr Fleisch ist sehr begehrt.





Für die Begehung des ganzen Smin Kalepsi sollte man sich wenigstens zwei, besser drei Tage Zeit nehmen. Es gibt nur eine einzige Unterkunft entlang der Strecke: Etwa 4 Pep vor dem Zusammenfluss von Dous und Vany unterhält die Gemeinde Bouden ein Waldgasthaus mit einfachen, aber sehr sauberen Zimmern. Alle Betten sind mit Moskitonetzen ausgestattet und man bekommt auch ein einfaches Dinner serviert. Das Haus liegt nicht direkt am Smin Kalepsi, sondern am Nordufer der Dous. Man erreicht es vom Smin aus über einen knapp 1 Pep langen Seitenweg und eine kleine Fußgängerbrücke. Man kann auch von der N3 aus bei der Maison Bleu auf den Weg einsteigen – oder ihn vom Lac Beauvoir aus in Angriff nehmen. Unter günstigen Bedingungen und bei entsprechender Fitness ist die Strecke bis zur Küste von der Maison Bleu aus auch an einem Tag zu schaffen.

Wald und es wird empfohlen, ein Buschmesser mitzuführen, denn obwohl der Weg regelmäßig gewartet wird, lässt sich die Natur hier doch nie vollständig im Zaum halten. Man kann das Buschmesser auch nützen, um eine der Jackfrüchte zu öffnen, die da und dort an den Bäumen hängen. Sollte man plötzlich ein Schmatzen in seiner Nähe hören, dann ist das wahrscheinlich ein Pùdokel. Das kleine Wölfchen ist scheu, hört jedoch schlecht, weshalb es sich vom Menschen oft überraschen lässt – und dann panisch ins Gebüsch verschwindet.

### VERMÄCHTNIS DER LILIAC-KULTUR

Von Zeit zu Zeit mündet der Trampelpfad plötzlich in einen gut ausgebauten, mit Steinen gepflasterten Weg, eine Art Straße fast. Wer sich die Mühe gemacht hat, diesen Weg zu bauen, ist unbekannt. Auch sein Verlauf lässt sich nur teilweise rekonstruieren, denn große Abschnitte hat der Wald gänzlich verschluckt. Möglicherweise dürfte das Pflaster ursprünglich vom Lac Beauvoir an die Küste geführt haben. Das legt die Vermutung nahe, dass der Weg schon zu Zeiten der Liliac-Kultur,





also vor dem 12. Jahrhundert v. Chr. angelegt worden sein könnte – als Verbindung zwischen dem Siedlungsgebiet der Liliac am Südhang des Mont Majorin und dem Meer.<sup>3</sup> Robert Moince, der den Chemin Kalepsi im Auftrag der Universität von Lemusa untersucht hat, kommt ebenfalls zum Schluss, dass ein Zusammenhang mit der Liliac-Kultur «sehr wahrscheinlich» sei.<sup>4</sup> Er schreibt jedoch auch, dass «der Weg in späteren Zeiten immer wieder repariert und unterhalten worden sein muss. Die Frage ist nur, von wem, war das Gebiet am Mont Majorin doch in historischer Zeit nur wenig besiedelt.» Moince spricht die Möglichkeit an, dass der gepflasterte Weg einst Teil einer Verbindung gewesen sein könnte, die von der Ostküste nicht nur bis ins Gebiet des Mont Majorin, sondern bis hinüber zur Westküste geführt haben dürfte.<sup>5</sup>

Der Smin Kalepsi war, in Teilen zumindest, schon zu Zeiten von Jean-Marie Tromontis bekannt und auch begehbar. In einem kurzen Passus beschreibt der Historiker, der im nahen Bouden zur Welt kam und teilweise auch dort gelebt hat, seine Erfahrungen in diesem Wald: «Wenn ich unter diesen Bäumen gehe, dann meine ich den ruhigen Puls ihres Herzens zu hören, dann spüre ich die Selbstverständlichkeit ihrer Kraft, ihrer Wurzeln, ihrer Gestalt. Ich meine dann, ich müsste wie sie das Leben verstehen, nicht nach dem Jenseits fragen, nicht nach dem Sinn, nicht das Gute vom Schlechten scheiden, nicht zweifeln, nicht eifern, sondern einfach Erdfrucht sein, bewegt vom Urimpuls des Seins. Doch dann sehe ich die Steine, die Menschenhand und Menschenmüh hier einst zum Pfad vereint, dem aufrechten Gang zu dienen, der Neugier Bahn zu brechen. Aufrecht aber verschwindet uns der Boden aus dem Blick, im Gehen reißt sich uns die Frucht aus der Erde los. Die Bäume haben ihre große Wahrheit, doch es ist unsere nicht.»<sup>6</sup>

<sup>1</sup> Pierre Labscon : *Un poulet pour la nation?* In: *Leko*. Donnerstag, 28.Juli 2016. S.1.

<sup>2</sup> Pierre Labscon: *Une caille, une étoile et beaucoup de rouge: le nouveau drapeau du pays*. In: *Leko*. Dienstag, 2. August 2016. S.1.

<sup>3</sup> Diese These vertritt schon Georgette Muelas: *Santa Lemusa. Le pays entre les mers*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 1956. S. 66.

<sup>4</sup> Robert Moince: *Le Smin Kalepsi. L'ancien chemin*

*de connexion conserve beaucoup de ses secrets*. In: *Revue historique*. Nr.84. Port-Louis: Presses universitaires de Lemusa, 2017. S.163.

<sup>5</sup> Moince: *Op. cit.* S.167.

<sup>6</sup> Jérôme Doussait (Hrsg.): *Le chant des vents – une promenade à travers Santa Lemusa avec Jean-Marie Tromontis*. Port-Louis: Éditions du Musée historique, 2008. S.114.



Die Brüder Tromontis auf einer Bootsfahrt, um 1880 (v.l.n.r.): Marcel-Claude, Jean-Marie und Pierre-Camille. (Bild Archives nationales)

# Jean-Marie Tromontis

## Der Historiker und Gastrosoph kam in Bouden zur Welt

Jean-Marie Anthelme de Tromontis gilt als der bekannteste Historiker der Insel im 19. Jahrhundert und als einer der ersten, der sich auch für die Geschichte der lemusischen Kochkunst interessierte. Tromontis kam 1842 in Bouden zur Welt, als Frucht der eigentümlichen Verbindung zwischen einem verarmten Adligen, wahrscheinlich französischer Herkunft, und einer wohlhabenden Fischereiunternehmerin, die den Thunfischfang in der Baie de Bouden koordinierte.<sup>1</sup> Gemeinsam eröffnete das Ehepaar Tromontis 1840 eine Fabrik, die zunächst sogenannte Tonnine herstellte, eine würzige Thunfischkonserve, die damals auf der ganzen Insel beliebt gewesen sein muss.<sup>2</sup> Ab den 1850er Jahren stellte die Fabrik auch Thunfischkonserven im Glas und etwas später in Metall Dosen her. Jean-Marie hatte zwei jüngere Brüder, Marcel-Claude und Pierre-Camille, welche die



Das Geburtshaus von Jean-Marie Tromontis im Zentrum von Bouden stammt ursprünglich aus der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts. Das Haus wechselte im 20. Jahrhundert oft die Besitzer und wurde immer wieder leicht umgebaut. Wie viel von der ursprünglichen Architektur noch erhalten ist, lässt sich nur schwer sagen. Jean-Marie Tromontis soll als Junge in einem Zimmer unter dem Dach geschlafen haben.

Fabrik ab den 1870er Jahren übernahmen und die Geschäfte bis in die ersten Jahre des 20. Jahrhunderts hinein erfolgreich führten.

### AUSBILDUNG IN FRANKREICH

Jean-Marie hingegen wurde im Alter von 16 Jahren zu Verwandten oder Bekannten nach Douarnenez in der Bretagne geschickt – vermutlich, um dort neue Verfahren der Fischkonservierung zu studieren. Von dort zog er offenbar noch vor 1860 nach Nancy, wo er sich an der kurz zuvor erst etablierten Faculté des lettres einschrieb. Was ihn nach Nancy geführt hat, wissen wir nicht. Adriana Bovinelli meint, die akademische Landschaft im Frankreich jener Jahre sei «eher dürftig» gewesen, viel Auswahl habe da nicht bestanden.<sup>3</sup> Jean-Marie studierte Literatur und Geschichte. 1864 bekam er die Gelegenheit, einen französischen Juristen namens Maximilien Ladure auf einer Reise (einer Art Grand Tour) zu be-

gleiten, die ihn nach Italien, Griechenland und Ägypten, vielleicht auch in den Vorderen Orient führte. 1866 kehrte er nach Lemusa zurück und begründete, mit nur 24 Jahren, an der Universität von Lemusa die offenbar erste Faculté des lettres. Er stand dem Institut bis 1884 vor, lebte jedoch hauptsächlich in Bouden. Damals konnte man mit der Eisenbahn, dem berühmten Smind'fe sehr bequem zwischen der Hauptstadt und Bouden hin und her reisen. Wenn Tromontis in Port-Louis war, dann wohnte er offenbar meist im damals schon existierenden Hôtel de la Mer.

Mitte der 1870er Jahre erstand Tromontis etwas nordöstlich von Bouden eine um 1850 in einem romantisch historisierenden Stil erbaute Miniburg, der er den Namen Château Sémillance gab.<sup>4</sup> Geld war in sei-



Von der Thunfisch-Konserven-Fabrik der Familie Tromontis im Süden von Bouden hat sich nur eine Ruine erhalten, die mehr und mehr vom Wald überwachsen wird. Die Brüder Marcel-Claude und Pierre-Camille Tromontis führten das Unternehmen recht erfolgreich bis in die ersten Jahre des 20. Jahrhunderts hinein, dann übernahmen Fischereiuunternehmer aus Portugal das Ruder. Sie operierten bis zur Wirtschaftskrise von 1923. Danach stand die Fabrik leer – nicht zuletzt wohl auch, weil die Thunfischschwärme vor der Küste von Bouden ab den 1920er-Jahren immer seltener wurden. Ab den 1950er Jahren wurde das Gebäude noch gelegentlich als Lager oder als Stall verwendet.

ner Familie offenbar ausreichend vorhanden, wie Bovinelli schreibt: «Es scheint als habe er sich Zeit seines Lebens keine Sorgen um sein finanzielles Wohl machen müssen – oder gemacht.»<sup>5</sup>

Tromontis machte Château Sémillance ab 1877 zum Zentrum seines Lebens. Sicher wohnten zeitweise wenigstens eine Koch oder eine Haushälterin mit im Schloss, oft aber hielt er sich auch ganz alleine in dem Gebäude auf und sorgte für sich selbst. Zum Schreiben begab er sich allerdings auch immer wieder an andere Orte, zum Beispiel an die Plage Noire im Süden der Baie de Bouden. Das Schloss gehört heute der Gemeinde von Bouden, das darin geplante Tromontis-Museum ist jedoch bis jetzt ein Wunschtraum geblieben. Immerhin haben die Behörden das Fundament des Gebäudes stabilisiert und ein paar dringend notwendige Renovationsarbeiten vorgenommen. Château Sémillance liegt einsam über der oft windigen und regnerischen Ostküste, mit Blick auf die Pointe Chagren im Norden: «Der Charakter dieses Ortes allein bringt uns fast zwingend zum Schluss, dass Jean-Marie Tromontis ein großer Melancholiker war», schreibt G r me Doussait.<sup>6</sup>

#### SYSTEMATISCHE REISEN ÜBER DIE INSEL

Tromontis muss die Insel systematisch bereist haben, denn es haben sich Kommentare aus seiner Feder zu ganz verschiedenen Regionen und Ortschaften erhalten. Außerdem mischte er sich offenbar auch aktiv in die Politik ein. In einem kurzen Essay formuliert Jean-Paul Sastre gar die These, Tromontis habe 1899 wesentlich bei den Vorbereitungen der Räterepublik mitgeholfen und es sei seiner Initiative zu verdanken, dass der Theoretiker Ninu Kabho aus der Schweiz nach Lemusa reiste, um die Bauern und Arbeiter revolutionär anzuleiten.<sup>7</sup> Nach Ende der Räterepublik habe sich Tromontis indes ganz aus der Politik zurückgezogen.

Geheiratet hat Tromontis nicht und höchstwahrscheinlich hat er auch keine Nachkommen gezeugt, offiziell jedenfalls nicht. An erotischen Dingen war er gleichwohl interessiert, das zeigen Texte wie *Rhi-*

Der Wohnort eines Melancholikers: Ch teau Sémillance mit Blick auf die Pointe Chagren.





*noeros*, sein ironisches Traktätchen zur Nasenerotik. Aufgrund einiger Notizen vermutet Bovinelli, dass er ein regelmäßiger Besucher des *Lajwa* gewesen sein muss, eines berühmten Freudenhauses in Port-Louis: «Insbesondere scheint er dort eine Solange frequentiert zu haben, mit der er sich offenbar über japanische Lyrik (ein Steckenpferd von ihm) genauso unterhalten konnte wie über lemusische (und exotische) Speisen und Kochrezepte.»<sup>8</sup>

Denn Tromontis hat sich zeitlebens sehr für kulinarische Fragen interessiert und war offenbar auch selbst ein passionierter Koch. In einigen seiner Texte geht es ums Essen, das er indes weniger aus der Warte des Feinschmeckers betrachtet, denn aus einer historischen, philosophischen oder psychologischen Perspektive. Gleichwohl haben sich auch einige Rezepte von ihm erhalten: Die *Gésiers façon Adrienne* etwa, die Gewürzmischung *Sémillance* oder *Vizit sirpriz*, ein Auflauf mit Thunfisch und Kartoffeln.

#### **EIN «FREUND DER KURZEN FORM»**

Die Umstände von Tromontis Tod sind einigermaßen spektakulär. Gegen Ende des 19. Jahrhunderts geriet die Compagnie des Chemins de Fer immer mehr in eine Krise und konnte den Bahnverkehr zwischen Port-Louis und Bouden nicht mehr regelmäßig aufrechterhalten. Tromontis, der ein veritabler Eisenbahnfan gewesen sein muss, ließ sich offenbar eine Draisine bauen, mit der er Teile der Strecke auf eigene Faust befuhr – wohl einfach zum Vergnügen, wie Michel Babye schreibt, denn «die Strecke von Bouden nach Port-Louis wäre für ein Schienenfahrrad kaum zu bewältigen gewesen».<sup>9</sup> Am 14. Juli 1912 kam es dabei, wie Babye schreibt, zu einem «Unfall mit einem dampfbetriebenen Schienenfahrzeug, das entgleiste und Tromontis mitsamt seiner Draisine gegen einen Felsen rammte. Er war auf der Stelle tot.»

Erstaunlicherweise hat Tromontis kaum längere Texte hinterlassen und zu Lebzeiten kein eigenes Werk in Buchform publiziert. Er war «ein Freund der kurzen Form», wie Angéline Putu schreibt, ein «Meister des schnellen Gedankens, der sich für kurze Zeit irgendwo einnistet, um bald schon wieder weiterzuziehen.»<sup>10</sup> Erhalten haben sich die Manuskripte zahlloser Traktate und Glossen, Erzählungen, Notizen und Possen, die

## Rhinoeros

Von Jean-Marie Tromontis ist ein Traktätchen mit dem Titel *Papuk et les vertus du rhinoeros* überliefert. Er versucht darin zu beweisen, dass der intensive Duft der traditionellen lemusischen Gewürzmischung Papuk auf Männer eine stark erotisierende Wirkung ausübt: «Schon die Farbe [des Gewürzes] erinnert dich an das Sonnenfeuer, das du beim Abendkuss auf der Nackenhaut deiner Geliebten entdeckst. Und steigt dir erst der Duft in die Nase, so sind dir alle Warnungen des Verstandes nur noch fernes Plätschern. Du dankst Eva, dass sie einst in den Apfel biss – und lobst die Folgen für die Küche wie für die Feuerstätte deiner Lenden».

Dass Tromontis kleine Abhandlung aber wohl nicht ganz ernst gemeint ist, deutet schon der Titel an, in dem der Autor das griechische Wort für «Nase» (*ris*, respektive *rinós*) mit dem Wort *eros* (anstatt



(Bild Archives Nationales)

griechisch *kéras* für «Horn») verbindet und so aus dem Rhinoceros ein Rhinoeros macht.

Auf dem Manuskript von *Papuk et les vertus du rhinoeros* ist ein Rhinoceros abgebildet, dessen Horn eindeutig einem männlichen Geschlecht nachgebildet ist. Die etwas unbeholfene Zeichnung stammt höchstwahrscheinlich von Tromontis selbst.<sup>15</sup>

allesamt in den Archives nationales aufbewahrt werden. Außerdem soll Tromontis, vielleicht schon für die Ausgabe von 1866, sicher aber ab 1870 wesentlich an der Weiterentwicklung des *Grand dictionnaire universel du XIX. siècle*, der späteren *Encyclopédie Universelle Maisonneuve & Duprat* mitgearbeitet haben – ein Werk, das die Autoren der einzelnen Artikel leider nicht benennt.<sup>11</sup>

Tromontis geriet zwar nie ganz in Vergessenheit. Da viele Manuskripte in den Archives nationales auch öffentlich zugänglich sind,



«Nulla dies sine linea», heißt es auf dem Grabstein von Tromontis in Bouden – die Inschrift ist kaum noch zu entziffern.

wurde er offenbar immer wieder gelesen und auch in Auszügen zitiert, umfassend publiziert oder wissenschaftlich bearbeitet aber wurde sein Werk lange nicht.

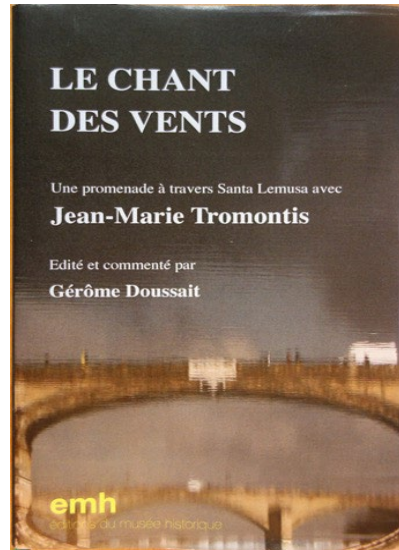
### **EIN SPAZIERGANG MIT TROMONTIS ÜBER DIE INSEL**

Erst 2008 brachte Jérôme Doussait, der Direktor des Musée historique in Port-Louis, eine Art Reiseführer von Lemusa heraus, der seine Leser auf den Spuren von Jean-Marie Tromontis über die Insel geleitet: *Le chant des vents – une promenade à travers Santa Lemusa avec Jean-Marie Tromontis*. In Zusammenarbeit mit Michel Babye, Adriana Bovinelli und Jean-Paul Sastre, die auch kurze Essays beigesteuert haben, hat Doussait die in den Archives nationales erhaltenen Texte und Tagebücher von Tromontis gesichtet und verschiedene Stellen zusammengetragen, die in direktem Zusammenhang mit einzelnen Orten auf Lemusa stehen. So ist ein Reader entstanden, der uns die Insel mit den Augen ihres ersten bedeutenden Historikers sehen lässt. Das Buch enthält nebst Beschrei-

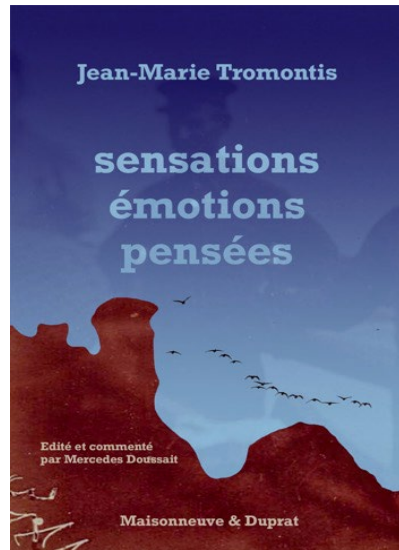
bungen, Porträts aller Art und Passagen zur Geschichte auch einige Anmerkungen zur Küche von Lemusa und sogar einzelne Rezepte.

Auch Mercedes, die Tochter von G r me Doussait, hat sich schon während ihres Studiums für Tromontis begeistert und 2018 unter dem Titel *Sensations, émotions, pensées* eine umfangreiche Sammlung seiner Texte und einige seiner Briefe herausgegeben.<sup>12</sup> Die Kollektion ist thematisch gegliedert, eine eigene Abteilung ist den Kochrezepten des Autors gewidmet. Die meisten Texte und auch die Rezepte sind mit kritischen Kommentaren versehen.

In Zusammenhang mit ihren Recherchen stieß Mercedes Doussait schon 2016 in den Archives nationales auf ein Bild, das die drei Brüder Tromontis in Arbeitskleidung an Bord eines Bootes zeigt. Die Beschriftung auf der Rückseite gestattet die Identifikation der drei Herren.<sup>13</sup> Es handelt sich bei dem Bild zwar nur um eine leider nicht sehr sorgfältige, in den 1920er Jahren oder sogar noch später realisierte Aufnahme des Originals aus der Zeit um 1880, trotzdem lässt sich unschwer erkennen, dass Jean-Marie Tromontis einen Schnauz trägt. Das steht in seltsamen Wi-



Cover der 2008 von G r me Doussait editierten Textsammlung.



Cover der 2018 von Mercedes Doussait editierten Kollektion.

derspruch zu einer von Gérôme Doussait entdeckten Textpassage, in der sich der Autor in spöttischer Weise über Männer auslässt, die «mit einem lächerlichen Gefieder auf der Oberlippe zu beweisen versuchen, dass sie die Krone der Schöpfung sind.» Tromontis nennt die Schnauzträger «vom Baume gefallene Paradiesvögel» und liefert eine genüsslich detaillierte Beschreibung der verschiedenen Arten, wie Essensreste in den Schnauzhaaren hängen bleiben können.<sup>14</sup>

Das leicht Launische dieser Passage, der etwas seltsame Humor und die manchmal etwas eigentümlich wirkende Wortwahl sind typisch für Tromontis Texte. Ganz offenbar nahm er also auch die eigenen Schwächen in den Blick – mit demselben Genuss wie die Eigenheiten seiner Zeitgenossen.

<sup>1</sup> Bei der Darstellung von Tromontis Biographie beziehen wir uns, wo nicht anders vermerkt, auf Adriana Bovinelli: *Notes pour une biographie*. In: Gérôme Doussait (Hrsg.): *Le chant des vents – une promenade à travers Santa Lemusa avec Jean-Marie Tromontis*. Port-Louis: Éditions du Musée historique, 2008. S. 161–175.

<sup>2</sup> Bei der *Tonnine* handelt es sich um Thunfisch, der zerstückelt, in Olivenöl gebraten, eingesalzen, kräftig gewürzt und so haltbar gemacht wird. Laut dem *Larousse* stammt das Rezept aus der Antike und soll «in Frankreich bis ins 17. Jahrhundert ein gängiger Artikel im Sortiment der Gewürzhändler» gewesen sein. In welcher Gestalt und warum sich *Tonnine* auf Lemusa bis ins 19. Jahrhundert hinein gehalten hat, wissen wir nicht. Larousse: *Der grosse Larousse gastronomique*. München: Christian Verlag, 2009 [Französische Originalausgabe: *Le grand Larousse gastronomique*. Paris: Larousse, 2007, 6., 1.1938]. S. 865.

<sup>3</sup> Bovinelli: *Op. cit.* S. 166.

<sup>4</sup> Mehr zur Architektur bei Max Voogd: *Comment l'historicisme romantique a-t-il marqué le paysage architectural de l'île? Exemple no. 12: Le Château Sémillance*. In: *Leko*. Samstag, 22. Dezember 2001. S. 37. – *Sémillance*, das Wort wird heute kaum noch gebraucht, bedeutet «Lebendigkeit des Geistes», «Reaktionsschnelligkeit».

<sup>5</sup> Bovinelli: *Op. cit.* S. 166.

<sup>6</sup> Gérôme Doussait: *En observant la mer – introduction à l'œuvre de Jean-Marie Tromontis*. In: Gérôme Doussait (Hrsg.): *Op. cit.* S. 15.

<sup>7</sup> Jean-Paul Sastre: *Le professeur comme révolutionnaire*. In: Gérôme Doussait (Hrsg.): *Op. cit.* S. 71–74.

<sup>8</sup> Bovinelli: *Op. cit.* S. 172.

<sup>9</sup> Michel Baby: *Une passion pour le chemin de fer*. In: Gérôme Doussait (Hrsg.): *Op. cit.* S. 44.

<sup>10</sup> Angéline Putu: *Papuk et les vertus du rhinoceros – un manuscrit de Jean-Marie Tromontis dans les Archives nationales*. In: *Cahiers du Musée historique de Santa Lemusa*, 2006, Heft 2. S. 79.

<sup>11</sup> Gérôme Doussait: *Op. cit.* In: Gérôme Doussait (Hrsg.): *Op. cit.* S. 14.

<sup>12</sup> Jean-Marie Tromontis: *Sensations, émotions, pensées*. Edité et commenté par Mercedes Doussait. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2018.

<sup>13</sup> Mercedes Doussait: *En peu de mots – les réflexions quotidiennes de Tromontis*. In: Tromontis: *Op. cit.* S. 8.

<sup>14</sup> Gérôme Doussait: *Un portrait de Jean-Marie Tromontis? Ou juste un problème de moustache?* In: *Cahiers du Musée historique de Santa Lemusa*, 2006, Heft 2. S. 49–52. Bei dem damals zur Debatte stehenden Bild handelt es sich, wie man heute weiß, um ein Porträt von Karl May.

<sup>15</sup> Putu: *Op. cit.* S. 79–84.



Die zwölf Zutaten der Gewürzmischung von Jean-Marie Tromontis. (Zürich, 8/2018)

## Sémillance

### Gewürzmischung aus Zimt, Pfeffern, Rose und Limette

Jean-Marie Tromontis war nicht nur der bedeutendste Historiker des 19. Jahrhunderts, sondern auch ein passionierter Gastrosoph. Schon in der 2008 vom Musée historique herausgegebenen Sammlung von Texten aus seiner Feder finden sich verstreut einige Kochrezepte.<sup>1</sup> Noch konsequenter hat Mercedes Doussait diesen Aspekt von Tromontis Werk untersucht und versammelt 2018 in ihrer Publikation mehr als hundert Rezepte.<sup>2</sup> Doussait hat die Rezepte nach Kategorien geordnet, der Reigen beginnt mit einigen Grundzubereitungen, zu denen auch verschiedene Gewürzmischungen gehören, unter anderem eine eigentümliche Kombination aus Zimt, verschiedenen Pfeffern, Rosenblättern, getrockneter Limette und ein paar weiteren Zutaten, die bei Tromontis einfach *épice no. 2* heißt.<sup>3</sup>

Nachfolgend ist dieses Rezept genau so wiedergegeben, wie Tromontis es notiert hat. Der Mahax (so nennt man Gewürzmischungen

auf Lemusa) bekommt aber einen neuen, etwas sprechenderen Namen: *Sémillance*. So nannte Tromontis die um 1850 in einem romantisch historisierenden Stil erbaute Miniburg,<sup>4</sup> die er in den 1870er Jahren erstand und bis an sein Lebensende bewohnte. Das Wort *sémillance* wird heute kaum noch verwendet, es entstammt einem etwas altertümlichen Französisch und bedeutet so viel wie «Lebendigkeit des Geistes». *Sémillance* schmeckt mild, warm, leicht pfeffrig und röstig, mit süßlich-floralen und sanft säuerlichen Noten. Der Mahax kann roh (etwa mit Quark und Salz als Dip) verwendet, länger mitgekocht oder auch zum Abschmecken eingesetzt werden – nur allzu lange mitkochen sollte man ihn nicht, sonst geht sein Parfüm flöten.

#### Für 120 g Pulver

- 2 EL Koriandersamen (5g)
- 2 EL Linsenbohnen Visa (26 g)
- ½ TL Kreuzkümmel (1 g)
- 2 Zimtstangen (14 g)
- 1 EL schwarzer Pfeffer (16g)
- 1 EL weißer Pfeffer (18 g)
- 6 g Langer Pfeffer
- 2 EL trockene Rosenblätter (15 g)
- 2 getrocknete Limetten (10 g),  
in Stücke geschnitten oder  
gerissen
- 10 g Muskatblüte
- 6 Kardamomkapseln, Samen  
ausgelöst
- 3 Lorbeerblätter

- 1** | Eine Bratpfanne (am besten eine nicht beschichtete Stahlpfanne oder eine Pfanne aus Eisenguss) nicht zu stark erhitzen und die Koriandersamen unter häufigem Rühren und Schütteln rösten bis sie duften. Auf dieselbe Art Visabohnen und Kreuzkümmel rösten.
- 2** | Die drei gerösteten Gewürze in einer Schüssel mit den übrigen Zutaten (Zimtstangen, schwarzer und weißer Pfeffer, Langer Pfeffer, Rosenblätter, Limetten, Muskatblüte, Kardamom und Lorbeer) vermischen. Am besten in einer elektrischen Kaffeemühle mit Schlagwerk zu einem feinen Pulver zermahlen. Abkühlen lassen und in ein luftdichtes Gefäß füllen.

<sup>1</sup> Gérôme Doussait (Hrsg.): *Le chant des vents – une promenade à travers Santa Lemusa avec Jean-Marie Tromontis*. Mit Essays verschiedener Autoren. Port-Louis: Éditions du Musée historique, 2008.

<sup>2</sup> Jean-Marie Tromontis: *Sensations, émotions, pensées*. Edité et commenté par Mercedes Doussait. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2018.

<sup>3</sup> Tromontis: *Op. cit.* S. 334.

<sup>4</sup> Mehr zu Stil und Geschichte des Gebäudes bei Max Voogd: *Comment l'historicisme romantique a-t-il marqué le paysage architectural de l'île? Exemple no. 12: Le Château Sémillance*. In: *Leko*. Samstag, 22. Dezember 2001. S. 37.





Der Auflauf besticht durch seine warmen, süßlich-floralen Aromen. (8/2018)

## Vizit sirpriz

### **Auflauf mit Thunfisch, Kartoffeln, Kichererbsen und Sémillance**

Manche Zeitgenossen freuen sich, wenn plötzlich Freunde unangemeldet vor der Türe stehen – für andere sind solche Überraschungen eher eine Last. Auch Jean-Marie Tromontis hat sich in der für ihn eigenen Art und Weise zum Thema Vizit sirpriz geäußert: «Und plötzlich stehen sie dann vor deiner Türe. Manche schauen dich forsch und provozierend an, ganz als wollte sie dich prüfen, ob du unter dem Druck ihres knurrenden Magens noch Herr der Lage bist. Nimm es gelassen und setze ihnen eine Suppe vor, die so ölig ist, dass sie die Hässlichkeit ihres Charakters im Spiegel des Tellers erkennen müssen. [...] Andere treten mit derart gelangweilter Mine vor deine Türe, dass du unvermittelt weisst, dass du die letzte Hoffnung ihrer sonntäglichen Verzweiflung bist. Sei ein Sportmann und setzt ihn so scharf Gewürztes vor, dass sie den Rest des Tages in schwindliger Ohnmacht verbringen – von ihren Heimsuchungen

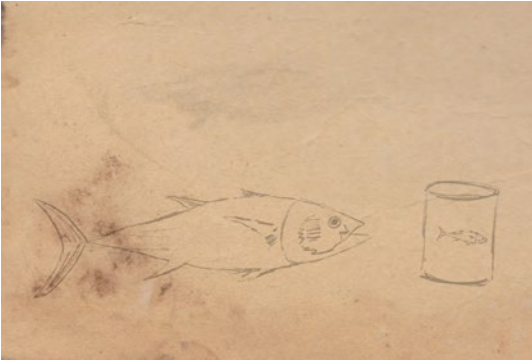
wirst du künftig verschont. [...] Manche stehen mit großen Torten und einem breiten Lächeln auf deiner Schwelle – natürlich klingeln sie dich aus deinem Verdauungsschlaf. Für solche Fälle halte stets eine vollgepackt wirkende Reisetasche bereit – und zwinge sie, unter Hinweis auf nicht verschiebbare Reisepläne, sich mitsamt ihrem zuckrigen Ungetüm wieder zu verziehen. Die Enttäuschung wird sie an einer Wiederholung hindern. [...] Schwieriger fällt uns der Umgang mit jenen, die mit einem verlegenen Lächeln auf den Lippen vor der Türe stehen. Sie wecken die Mutter in uns, die wir doch so gerne schlafend wussten, und wir fühlen uns gedrängt, alle Last von ihren Schultern zu nehmen. Sie blicken wie traurige Hundebabys und nötigen uns so, ihnen glaubhaft zu versichern, dass ihre Gegenwart keinerlei Last sei und wir sonst mit unserer Zeit sowieso nichts Gescheites anzufangen wüssten. Bei diesen Gästen hilft kein noch so ausgeklügeltes Rezept. Am besten verlässt du heimlich dein Haus.»<sup>1</sup>

#### NICHT NUR FÜR ÜBERRASCHUNGSGÄSTE

Mercedes Doussait, die 2018 einen umfangreichen Band mit Texten von Tromontis veröffentlicht hat, ist bei ihren Recherchen in den Archives nationales auch auf noch unentdeckte Rezepte des Autors gestoßen, unter anderem auf *Pommes de terre aromatisées au thon, kalparik et épice no. 2*.<sup>2</sup> *Kalparik* ist eine alte Bezeichnung für die lemusische Kokosnuss und insbesondere auch die aus ihrem Mark hergestellte Milch. *Épice no. 2* bezieht sich auf eine von Tromontis erfundene Gewürzmischung, die man heute auch unter dem Namen *Sémillance* kennt.

Tromontis Rezept hat große Ähnlichkeiten mit einem Gratin aus Kartoffeln, Kichererbsen und Thunfisch an einer Kokossauce, der auf Lemusa in leicht voneinander abweichenden Versionen gekocht wird und *Vizit sirpriz* (auf Französisch *Visite surprise*) heißt. Der Name des Rezepts soll sich der Tatsache verdanken, dass die für die Zubereitung nötigen Zutaten in einem nach alter Schule geführten Haushalt stets vorrätig sind – ein Rezept für Überraschungsgäste also, wie sie der Historiker in seiner Glosse beschrieben hat. Wenn das kein Zufall ist!

*Vizit sirpriz* eignet sich aber auch als Gericht für angekündigte Gäste, da es sich sehr gut vorbereiten lässt. Wenn man die Sauce, wie hier vorgeschlagen, mit der Gewürzmischung *Sémillance* zubereitet, dann wird



Im Tromontis-Buch von G r me Doussait ist diese kleine Zeichnung eines Thunfischs und einer Dose abgebildet. Sie stammt offenbar aus den Archives nationales, gleichwohl ist unklar, ob es sich tatsächlich um eine Skizze von Tromontis handelt.<sup>4</sup>

sie eher mild, warm, mit süsslich-floralen Noten. Man kann den Auflauf aber auch mit Papuk oder anderen Mischungen (Curry, Colombo etc.) würzen, dann wird das Resultat mehr oder weniger scharf bis feurig.

Dass in einem Rezept aus dem 19. Jahrhundert Thunfisch aus der Dose vorkommt, mag im ersten Moment erstaunen. Es wird jedoch verständlich, wenn man erfährt, dass Tromontis Familie mit Fischkonserven reich geworden ist und der Autor selbst sich seinen komfortablen Lebenswandel wohl ebenfalls nur dank dem Eingedosten hat leisten können. In Tromontis Rezept kommt nur der Thunfisch aus der Dose – alles andere bereitet er frisch zu. In der hier vorgestellten Version sind auch die Kichererbsen und die Kokosmilch Konserven.

#### «UNTER ALLEN FISCHEN ...»

Tromontis war übrigens ein grosser Liebhaber von *tifna*, wie die die verschiedenen Vertreter der Scombridae auf Lemusa heissen – nicht nur, wenn er aus der Dose kam: «Unter allen Fischen ist mir der Thunfisch der liebste», schreibt er in einem Brief an Melisende: «Sein magerer R cken heitert meinen Gaumen in fröhlichen Stunden auf, sein fetter Bauch ist mir an trüben Tagen ein Trost. Einen ganz besonderen Zauber aber haben die dunklen Partien, doch nur wenn A. sie auf ihre ganz eigene Weise kocht.» A. dürfte die Köchin von Tromontis gewesen sein. Leider verrät er uns nicht, wie A. diese «parties obscures» zubereitet hat.<sup>3</sup>

## Für 2–4 Personen

- 500 g Kartoffeln (eine mürbe kochende Sorte)
- 400 ml Kokosmilch
- 100 ml Wasser
- 1 stattliche Zwiebel (150 g), fein gehackt
- 1 TL Kurkuma, gemahlen
- 1 TL Salz
- 4 TL Sémillance Gewürzmischung
- 2 Dosen Thunfisch in Salzlake (je 155 g abgetropft)
- 1 Dose Kichererbsen (250 g abgetropft)
- 200 g Zucchini, in feinen Scheiben
- 300 g Tomaten, in feinen Scheiben
- 1 stattliche Zwiebel (150 g), in feinen Scheiben

*Wer keinen Thunfisch aus der Dose verwenden will, kann zum Beispiel auf geräucherte Forellenfilets ausweichen.*

- 1** | Kartoffeln nicht allzu weich kochen, etwas abkühlen lassen, schälen und in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden.
- 2** | Kokosmilch mit 100 ml Wasser, Zwiebel, Kurkuma, Salz und Sémillance vermischen. *Je nach Dicke und Fettgehalt der Kokosmilch sollte man sie mit etwas mehr oder weniger Wasser vermischen. Das Ziel ist eine leicht dickliche Flüssigkeit, wie sie für frisch gewonnene Kokosmilch typisch ist.*
- 3** | Thunfisch mit einer Gabel zu Flocken zerstoßen.
- 4** | Thunfischflocken und Kichererbsen mit der Kokosmilch-Gewürz-Mischung zu einer dicken Sauce verrühren.
- 5** | Eine feine Schicht Sauce auf dem Boden einer Auflaufform verteilen. Eine Schicht Zucchini, dann Tomaten, dann Zwiebeln und zuletzt Kartoffeln darüber legen, mit Sauce bedecken. Wieder Zucchini, Tomaten, Kartoffeln und dann Sauce. Ev ein drittes Mal wiederholen. Mit Sauce abschließen, mit ein paar Scheiben Tomate dekorieren.
- 6** | In dem auf 220 °C Grad vorgeheizten Ofen während etwa 50–60 Minuten gratinieren.

<sup>1</sup> Zitiert aus Jérôme Doussait, Angéline Putu: *La «Visite surprise» de Jean-Marie Tromontis*. In: *Cahiers du Musée historique de Santa Lemusa*, 2004, Heft 1. S. 103–110.

<sup>2</sup> Jean-Marie Tromontis: *Sensations, émotions, pensées*. Edité et commenté par Mercedes Doussait. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2018. S. 402.

<sup>3</sup> Tromontis: *Op. cit.* S. 304.

<sup>4</sup> Jérôme Doussait (Hrsg.): *Le chant des vents – une promenade à travers Santa Lemusa avec Jean-Marie Tromontis*. Port-Louis: Éditions du Musée historique, 2008. S. 166. Die Zeichnung erscheint im Kontext der *Notes pour une biographie* von Adriana Bovinelli.



Vier echte und zwei unechte Pfeffer, Anchovis und Limette bestimmen das Aroma dieser königlichen Magenspeise. (8/2018)

## Gésiers façon Adrienne

### Mägen vom Huhn mit Anchovis und sechs Pfeffern

Unter den diversen Kochrezepten, die Jean-Marie Tromontis hinterlassen hat, finden sich auch die *Gésiers façon Adrienne*, die es 2018 sogar auf die neue Hunderternote geschafft haben. Von bloßem Auge wird man das Rezept auf dem Schein allerdings kaum erkennen, denn es wurde als Mikrotex gedruckt. Wer indes mit einer Lupe den etwa briefmarkengroßen Fleck unter dem linken Flügel der Wachtel examiniert, dem läuft dabei das Wasser im Mund zusammen.

Erstmals publiziert wurde das Rezept erst 2018 in einer Sammlung von Schriften aus der Feder von Tromontis, die Mercedes Doussait zusammengestellt hat.<sup>1</sup> Bei der im Namen angesprochenen Adrienne handelt es sich laut Doussait um Königin Adrienne I., die 1832–1848 auf dem lemusischen Thron saß. Schon Hébert und Rosenthal erwähnen im

Kapitel *Gésiers*, dass Kaumägen mit gesalzenen Sardellen zu den Leibspeisen der Königin gehörten.<sup>2</sup> Für die Banknote wurde das Rezept vom Institut de phagosophie der Universität von Port-Louis überarbeitet, wie es auf dem Schein heißt.

Tromontis Rezept sieht Mägen von Wachteln vor, von *kulak*, wie sie auf Lemusisch heißen. Kalepsi, die lemusische Urwachtel, hat ihre Heimat in der Forêt d'Orchide respektive in der Uikulak, den Wäldern hinter Tromontis Geburts- und Wohnort Bouden. Kalepsi wurde damals sicher stärker und unkontrollierter bejagt als heute. Dennoch ist es unwahrscheinlich, dass Tromontis aus gejagten Wachteln die im Rezept verlangten 500 g Magen zusammenbringen konnte. Man kann also daraus schließen, dass man in Bouden damals schon Kalepsi und vielleicht auch andere Wachteln gezüchtet und geschlachtet hat. Heute werden auf dem Gebiet der Gemeinde Wachteleier und Wachteln für die ganze Insel produziert.

### EIN GLÜCKSBRINGER FÜR DIE HOSENTASCHE

Auf Lemusa verkauft man Geflügel in aller Regel mitsamt den Innereien, die man auf Lemusisch *gigers* nennt. Bei Herz, Leber und Niere ist das sinnvoll, denn sie können kurz gebraten oder gehackt in Saucen integriert werden. *Gésiers* aber haben eine viel längere Kochzeit als die anderen Organe und verlangen also nach einer speziellen Behandlung, die sich für einen einzelnen Magen kaum lohnt. Da Wachtelmagen in Europa kaum zu bekommen ist, verwendet das Rezept stattdessen Hühnermagen.

Heute kauft man Geflügelmägen meist in gereinigter Form. Früher dürfte es Aufgabe der Köchin oder des Kochs gewesen sein, sie zu säubern. Eines Tages muss Tromontis Haushälterin beim Putzen der Mägen einen Gastrolithen, einen Magenstein übersehen haben, an dem sich der Historiker dann «um ein Haar die Zähne ausgebissen» hätte, wie er 1897 in einem Brief an Melisende schreibt, «seither trage ich den Stein als Glücksbringer in meiner Hosentaschen».<sup>3</sup>

In Tromontis Rezept kommt ein Gewürz namens *kurustari* vor. Dabei handelt es sich um eine dem tasmanischen Pfeffer ähnliche Beere.<sup>4</sup> Kurastari wächst wild an den Abhängen des Mont Déboulé und spielte



Man braucht eine gute Lupe, um das Rezept für die *Gésier façon Adrienne* entziffern zu können, das sich auf der 100-Chnou-Note unter dem linken Flügel der Wachtel findet.

schon in der Küche der Kloie eine wichtige Rolle, heute wird das Gewürz auch kultiviert. Godet schreibt unter dem Eintrag Kurustari schlicht: «Altes lemusisches Wort für das, was heute gemeinhin Tasmanischer Pfeffer geheißen wird.»<sup>5</sup>

Die lemusische Urwachtel wurde ja 2016 zum nationalen Symbol erhoben. Als das Design der neuen Hunderternote bekannt wurde, mokierte sich Izak Boukman in *Leko* über den Umstand, dass man auf demselben Schein «das neue Symbol abheben lässt und seinen Magen zur Verkostung empfiehlt».<sup>6</sup> Ein paar Zeilen weiter räumt er allerdings ein, dass «die Kombination aus mürbe-gelatinösem Kaumagen, Anchovis, Pfeffer, Limette und Kokosmilch ein kulinarisches Erlebnis generiert, das unsere Land besser repräsentiert als seine Hymne oder die poetischen Erregungen seiner Landesväter.»<sup>7</sup>

## Für 4 Personen

500 g Magen vom Huhn, gereinigt  
1 EL Bratbutter  
2 stattliche Zwiebeln (300 g),  
fein gehackt  
½ TL Salz  
300 ml Weißwein  
1 TL Zucker  
2 TL Tasmanischer Pfeffer, ganz  
1 TL weißer Pfeffer, ganz  
1 TL schwarzer Pfeffer, ganz  
1 TL Piment, ganz  
1/2 TL Kubebenpfeffer, ganz  
4 Lange Pfeffer, ganz  
1 EL Limettenzeste (entspricht  
der Zeste von 1 Limette)  
1 Gläschen Anchovis, gesalze-  
ne Sardellen in Öl (Abtropf-  
gewicht 50g), abgetropft und  
klein geschnitten  
200 ml Kokosmilch  
Etwas Limettensaft zum  
Abschmecken

**1** | Mägen wenn nötig nachreinigen und die Magenschleimhaut abziehen, mit Küchenpapier trockentupfen.  
**2** | Bratbutter in einem schweren Topf erwärmen, Mägen allseits anbraten. *Wahrscheinlich wird sich nach einiger Zeit etwas Saft bilden, dann köchelt man weiter bis der Saft eingetrocknet ist.*  
**3** | Zwiebel und Salz dazu streuen, unter ständigem Rühren glasig dünsten.  
**4** | Weißwein, Zucker und alle sechs Pfeffer begeben, umrühren, zum Kochen bringen, Deckel auflegen, Hitze reduzieren, 60 Minuten sanft schmoren lassen, gelegentlich rühren.  
**5** | Zitronenzeste begeben, weitere 30 Minuten zugedeckt auf kleiner Flamme schmoren lassen.  
**6** | Sardellen einrühren, nochmals 10 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Man sollte nun die Konsistenz der Mägen prüfen, sie sollten zart sein, aber ihre Form noch halten. *Die genaue Kochzeit der Mägen hängt von der zugeführten Hitze und der Beschaffenheit des Fleisches ab.*  
**7** | Deckel abheben, 10 Minuten unter häufigem Rühren etwas eindicken lassen. Kokosmilch einrühren und vorsichtig mit Limettensaft abschmecken. *Meist reicht der Saft einer halben Limette, die Säure sollte nicht zu dominant sein.*

<sup>1</sup> Jean-Marie Tromontis: *Sensations, émotions, pensées*. Edité et commenté par Mercedes Doussait. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2018. S. 411.

<sup>2</sup> Robert Hébert, Liébaud Rosenthal: *Dictionnaire de l'appétit*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2014 [2., 1.1894]. S. 173.

<sup>3</sup> Tromontis: *Op. cit.* S. 290.

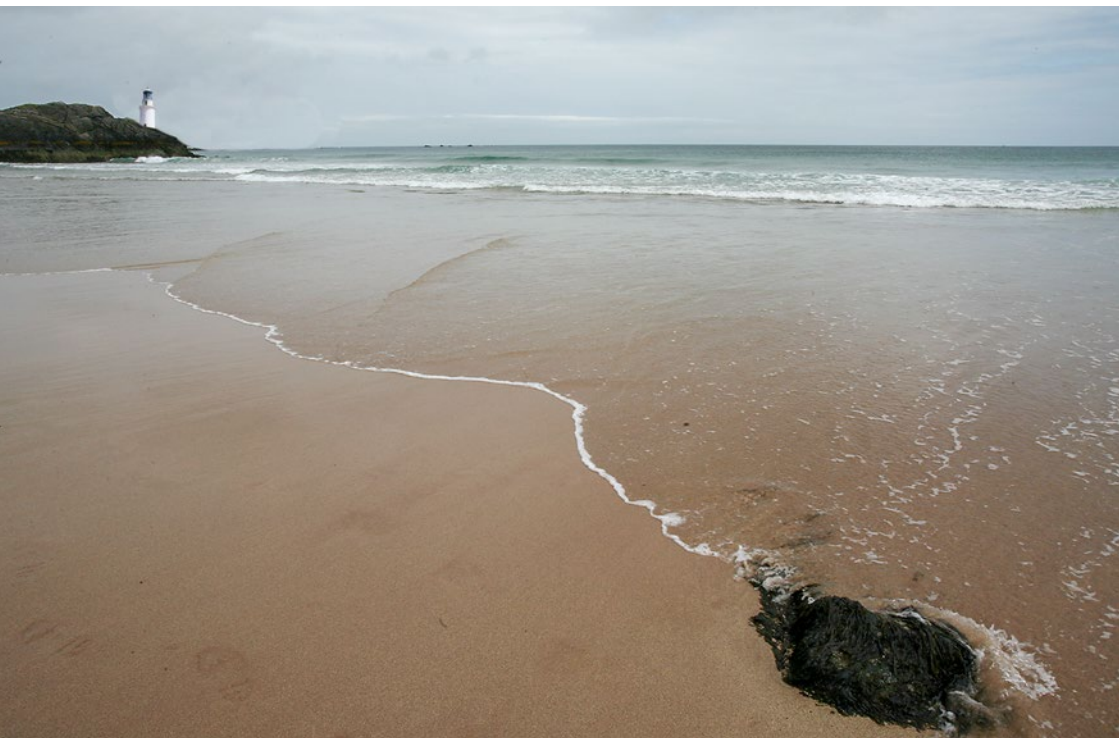
<sup>4</sup> Tromontis: *Op. cit.* S. 411.

<sup>5</sup> Samson Godet (Hrsg.): *Lemusa Lexikon*. Port-Louis: Edition Ruben 66, 2018. S. 509.

<sup>6</sup> Izak Boukman: *Le symbole national dont les viscères sont à déguster*. In: *Leko*. Samstag, 17. März 2018. S. 28.

<sup>7</sup> Gemeint sind wohl die Gedichte von Samson Godet (dem letzten Präsidenten der Republik), die Boukman (selbst ebenfalls Poet) offensichtlich nicht sonderlich schätzt.





# Plage Noire

## Schwarze Felsbrocken und poetischer «Schiffbruch»

«Nirgends ist das Wetter so schlecht wie hier», schreibt der Gid vè über die Plage noire und fügt an: «Auch wenn überall an der Ostküste die Sonne scheint, vor dem Schwarzen Strand hängen die Wolken tief über dem Horizont und ohne Unterlass treibt einem der Wind eine klebrig-salzige Mischung aus Regen und Meerwasser ins Gesicht. Trotzdem gehört die Plage Noire zu den schönsten Stränden der Insel: Durch eine kleine Klip-

Der Leuchtturm nördlich der Plage Noire  
ist nach Tromontis benannt.

# Tödliche Langeweile

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Bei Bouden lebte ein Strandfloh, der langweilte sich stets fürchterlich. Eines Tages flog zufällig ein Drache vorbei, der letzte seiner Art. Dem gutmütige Tier tat der arme Floh so leid, dass er landete und sprach: «Floh, magst du mit mir spielen? Wer weiter spucken kann?» Der Floh versprach sich wenig Unterhaltung vom Spiel mit einem Drachen: Er spuckte, ohne sich groß anzustrengen, und kam kaum einen halben Meter weit. Der Drache hoffte, ein Sieg würde den Kleinen etwas aufheitern, also versuchte er, sich nur gerade knapp vor die eigenen Füße zu spucken. Dabei verschluckte er sich aber an seinem Feuer und explodierte. Seither gibt es keine Drachen mehr auf Lemusa, Flöhe aber immer noch zuhauf.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.86.



Zeichnung von Ida Versmer. ERUAN  
ist das lemuische Wort für «Drache».



Schwarze, mit einer Art Moos bewachsene Felsbrocken prägen das Bild der Plage Noire.

pe vom Land getrennt, stellt sie eine abgeschlossene, auf eine ganz eigene Art unendlich ruhige Welt dar.»<sup>1</sup>

Diese «ruhige Welt» hat schon Jean-Marie Tromontis geschätzt, der dem Strand diese seltsamen Zeilen gewidmet hat:

*Mit schläfrig zarter Hand streicht  
Meeres Gischt hier Land  
ich weiß bestimmt es fände  
alles Rasen da sein Ende*<sup>2</sup>

Tromontis soll sich manchmal gar für einige Tage in eine Hütte in der Nähe des Plage noire zurückgezogen haben, vor allem um zu schreiben – ein Unterfangen, das offenbar nicht immer zum gewünschten Erfolg führte: «Noch keine Zeile ist mir gelungen – ach, und so esse ich ohne Sinn und Verdienst all die Wunder, die A. [wohl die Köchin oder Haushälterin] bereitet hat, mir Verstand und Hand zu stärken.»<sup>3</sup> In einem Brief an Melisende nennt er den Strand die «Stätte meines täglichen Schiff-

bruchs.»<sup>4</sup> Und an anderer Stelle klagt er: «Tag für Tag hoffe ich, dass das Werk mir endlich wächst, derweilen wird mir stattlich nur der Bauch».<sup>5</sup>

Tromontis lässt sich aber natürlich auch über die spezifische Beschaffenheit der Landschaft rund um seine Hütte aus: Zum Beispiel über die schwarzen Felsbrocken, die den Strand wie seltsame Gestalten bevölkern, «als hätte ein launischer Riese seine Spielsachen über die Plage Noire verteilt».<sup>6</sup> In einem besonders amüsanten Passus beschreibt der Historiker, wie er einen Kohlrabisalat, bei dem seine Köchin offenbar das Salz vergessen hatte, dank der «kulinarischen Schlauheit der Natur» doch noch die nötige Würze verabreichen konnte: Er stellte die Schüssel ganz einfach zehn Minuten lang vor die Hütte – die salzig-feuchte Meeresluft holte nach, was A. vergessen hatte.<sup>7</sup> Die Begebenheit lebt im Rezept des Kohlrabisalates mit dem Namen *Brise de mer* nach.

Offenbar waren es weder diese Felsbrocken noch die dunklen Wolken, die dem Strand den Namen gegeben haben, sondern eine Madame Noiret, die das Gebiet zu Zeiten von König Oscar I. (1815–1832) besessen hat.<sup>8</sup> Baden kann man hier kaum, denn dafür sind die Wellen und die Strömungen zu heftig, außerdem ist auch das Wasser meist zu kalt. Die Plage Noire ist indes bei Wellensurfern recht beliebt, die hier gerne auf ihren Brettern über die Gischtköpfchen gleiten.

<sup>1</sup> Gid vè: *Santa Lemusa*. Port-Louis: Cycles Mirage, 1980. S. 102.

<sup>2</sup> Jérôme Doussait (Hrsg.): *Le chant des vents – une promenade à travers Santa Lemusa avec Jean-Marie Tromontis*. Port-Louis: Éditions du Musée historique, 2008. S. 111.

<sup>3</sup> Doussait: *Op. cit.* S. 110.

<sup>4</sup> Jean-Marie Tromontis: *Sensations, émotions, pensées*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2018. S. 314.

<sup>5</sup> Doussait: *Op. cit.* S. 110.

<sup>6</sup> Doussait: *Op. cit.* S. 112.

<sup>7</sup> Doussait: *Op. cit.* S. 112

<sup>8</sup> Samson Godet (Hrsg.): *Lemusa Lexikon*. Port-Louis: Edition Ruben 66, 2018. Das «T» hat sich laut Godet im Verlauf der Zeit verloren weil auch der Grund für den Namen des Strandes aus dem Bewusstsein verschwand.



Bèlu, lemischer Butterschmalz geröstetes Nigella, Kreuzkümmel und Senf bestimmen das Aroma dieses Salats, dessen Rezept Jean-Marie Tromontis überliefert. (Zürich, 1/2008)

## Brise de mer

### **Kohlrabisalat mit geröstetem Nigella, Kreuzkümmel und Senf**

«Wie ein warmes Kompliment uns das Herz eines Freundes öffnen kann», schreibt Jean-Marie Tromontis (1842–1912), «so bringt warmes Öl das tiefste Geheimnis aus der Seele eines Gewürzes hervor».<sup>1</sup> Die Technik, Gewürze vor ihrer Verwendung in der Küche zu rösten, muss demnach zu Tromontis Zeit auf Lemusa allgemein üblich gewesen sein. Trotzdem wird oft behauptet, es seien Immigranten aus Indien gewesen, die dieses Verfahren auf der Insel verbreitet hätten. Diese Ansicht vertritt auch Suzanne Confiant von der Boutik Cho: «Die Kunst, das Beste aus unseren wunderbaren Gewürzen zu holen, hat durch die Einwanderer aus Indien viel gewonnen», sagte sie in einem Interview.<sup>2</sup> Heute gehört diese Technik zu vielen Rezepten auf Lemusa, wird allerdings meistens eher als eine Option beschrieben.

Unablässig ist das Rösten der Gewürze bei der Herstellung eines Kohlrabisalats, dessen Rezept wir Jean-Marie Tromontis verdanken.<sup>3</sup> Der Historiker zog sich immer wieder an die Plage Noire im Osten von Lemusa zurück, um nachzudenken und an seinen Texten zu feilen. Er wohnte in einer Hütte, ließ sich das Essen aber von seiner Haushälterin A. bringen, die in seinen Schriften leider nie mit ihrem ganzen Namen genannt wird. Eines Tages brachte ihm A. einen Kohlrabisalat mit gerösteten Gewürzen, bei dem sie offenbar das Salz vergessen hatte. Tromontis stellte die Schüssel ganz einfach zehn Minuten lang vor die Hütte in die salzig-feuchte Meeresluft.<sup>4</sup> Auch in der 2018 erschienen Sammlung von Texten und Rezepten aus der Feder von Tromontis kommt dieser Salat vor, nun aber unter dem Namen *Brise de mer*, der auf Tromontis selbst zurückzugehen scheint.<sup>5</sup>

#### Für 4 Personen

**1** Kohlrabi von etwa 400 g  
**1 TL** Salz  
**1 TL** schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen  
**2 EL** Weißweinessig  
**1 EL** Bèlu, ersatzweise indisches Ghee oder Butterschmalz  
**2 TL** Nigella, ganz  
**1 TL** Schwarzer Senf, ganz  
**1 TL** Kreuzkümmel, ganz  
**Etwas** Salz zum Abschmecken

**1** | Kohlrabi schälen, mit Hilfe einer Reibe in feine Streifen zerlegen und mit 1 TL Salz gut vermischen. Etwa 30 Minuten stehen lassen, dann gut ausdrücken, Saft entsorgen oder trinken.  
**2** | Kohlrabi mit Pfeffer und Essig mischen.  
**3** | Bèlu (oder Ghee) in einer kleinen Pfanne erhitzen, Nigella, Senf und Kreuzkümmel hineingeben. Sobald die Samen aufgesprungen sind und der Senf nicht mehr herumhüpft, den ganzen Pfanneninhalt über den Salat gießen. Umrühren und mit Salz abschmecken.

<sup>1</sup> Zitiert nach: Anne Le Chanu: *L'armoire aux herbes. Épices, aromates & condiments de Santa Lemusa*. S. 66.

<sup>2</sup> Jean-Marc Schaefer: *Les épices de la reine. Interview avec Susanne Confiant*. In: Leko. Freitag, 2. Juni 2006. S. 37.

<sup>3</sup> Gêrôme Doussait schreibt etwas ungenau, er habe das Rezept «in einer anderen Notiz» von Tromontis gefunden. Gêrôme Doussait (Hrsg.): *Le chant des vents – une promenade à travers Santa Lemusa avec Jean-Marie Tromontis*. Port-Louis: Éditions du Musée historique, 2008. S. 112.

<sup>4</sup> Doussait: *Op. cit.* S. 112.

<sup>5</sup> Jean-Marie Tromontis: *Sensations, émotions, pensées*. Edité et commenté par Mercedes Doussait. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2018. S. 361. Senia Charpentier, die Wirtin des Café Bramana in Sentores, weist in einem Mail von März 2009 darauf hin, dass es in der indischen Küche ein ziemlich ähnliches Rezept gibt, das mit weißem Rettich (Mooli) zubereitet und als *Mooli ka salaad* gegessen wird.

# Voile Liberté

Erinnerungen des Smutje Zanj – nacherzählt von Sandrine Mirchi

Fast wäre es aus gewesen. Jetzt reißt die Jacht zwar an der Ankerkette und Sturmböen fahren in die Takelage wie verzweifelte Geister auf der Suche nach ihren Körpern. Eine bewaldete Landzunge aber schützt uns vor der offenen See. Im gelben Ölzeug sitzt Skipper Philippe da, Wasser läuft ihm aus den Haaren – diesen blonden Locken, wie sie nur die Kinder reicher Eltern haben, die ihre Jugend mit einem Golfschläger in der Hand, einer Tauchflasche auf dem Rücken oder einem Cabrio unterm Arsch wie eine große Sportparty feiern. Der magere Thierry wischt sich die Kotze von seiner Jacke und Michel sammelt die Glasscherben auf. Keiner sagt ein Wort.

Auf das Kajütendach prasselt der Regen und Brackwasser umgurgelt den Rumpf. Wir liegen in der Baie de Bouden an der Ostküste von Lemusa, wo die Rivière Dous in den atlantischen Ozean mündet. Das Schiff heißt *Voile Liberté* («Segel der Freiheit») – doch ich nenne es bloß *Prison des sous* («Gefängnis des Geldes»). Denn es war das Geld, das mich dazu verführt hat, den Job als Koch und Mädchen für alles auf diesem Schiff anzunehmen. Ich hätte wohl besser auf meinen Magen hören sollen, der schon beim ersten Kontakt mit Philippe knurrte wie ein in die Enge getriebener Hund.

Eigentlich wollten wir in dieser Nacht die Nebel an der Nordküste hinter uns bringen, um dann im Morgengrauen in den friedlicheren Wassern der Westküste den neuen Tag zu beginnen, eine neue Geschichte, eine glücklichere Reise. Der Moment schien günstig. Obwohl ich am Ufer einen Püdokel entdeckte, der auf den Hinterbeinen stand und aufs Meer hinaus blickte. Wenn sich dieses seltsame Wölfchen aus dem Busch ans Ufer traut, so sagen die Menschen hier, dann sollte man auf keinen Fall in See stechen. Aber die Leute reden viel und ich war trotzdem guter Dinge. Dann aber, kaum hatten wir die Baie de Bouden verlassen, frischte der Wind um einige Stärken auf. Da der Ozean in Küstennähe an einigen Stellen nur wenig tief ist, baut sich hier schnell eine wilde See auf, steile Wellen in kurzen Abständen. Bald konnten wir den Kurs nicht mehr halten, jede zweite Woge warf das Schiff aus dem Ruder. Gegen Mitter-

nacht beschlossen wir die Rückkehr. Doch längst hatte uns der Sturm, pffiffen uns die Winde aus allen Richtungen um die Ohren. Mit jeder Welle schlug Wasser über die Reling und ins Boot hinein. Wir schafften es bei dem Seegang nicht, die Luke gänzlich zu schließen, und also bildete sich am Boden der Kajüte ein kleiner See. Ich sah, wie mein Koffer von dem Wasser hin und her geworfen wurde – ein Boot im Boot.

Irgendwo ging eine Pumpe los, doch sie schien im Leeren zu saugen. Dann wurde es plötzlich ganz still. Ganz still. Auch die heranbrausenden Wogen waren nicht mehr zu hören, nur ein leises Pfeifen lag noch in der Luft. Wir starrten in die Nacht. Und da trat aus der Dunkelheit eine Wasserwand, wie ein Haus ohne Fenster, und oben, ganz weit oben ein Dach aus weißer Gischt. Die Welle riss ein riesiges Loch in den Atlantik und mir war, als sähe ich den mit Tang bewachsenen Meeresboden. Gleichzeitig sog diese Wasserwand das Schiff mit dem Heck voraus hinauf, weiter und noch weiter hinauf, brach sich endlich unter dem Kiel und rollte davon. Hätte sich die Flutwelle gebrochen, bevor wir ihren Kamm erreichten, sie hätte die fünf Tonnen Plastik und Metall mit dem bisschen Mensch darauf in den Grund der See gerammt – Bug voraus, einfach so.

Nun saß die Angst mit auf dem Boot. Das Ufer war fern, die Leuchtonne zur Fahrrinne in die Baie de Bouden noch lange nicht zu sehn. Mit den Wellen rasten wir durch die Nacht, halb vom Wind, halb vom Wasser getrieben. Dann und wann verschwand gar der Leuchtturm am Horizont hinter Regenschauern. Hielten wir noch den richtigen Kurs?

Plötzlich tauchte etwas vor uns auf, das ohne Licht im Wasser schwankte. «Scheisse», brüllte ich Philippe ins Ohr, der riss das Steuer herum und wir polterten daran vorbei. Es war eine Markierungstonne aus Stahl, die sich irgendwo losgerissen hatte. Noch angestrengter starteten wir nun in die Nacht, die Füße fest in den Gurten und die Hände an den Schoten. Die Brecher spielten mit dem Schiff, als wäre es aus Papier.

Thierry kotzte über die Reling und über seine Kleider, lag dann schwach vor Übelkeit auf der Treppe zur Kajüte. Minuten reihten sich zu Stunden und immer noch war die Einfahrt zur Bucht nicht in Sicht. Das Ufer lag wie eine schwarze Ahnung irgendwo vor uns, versprach zugleich Rettung und höchste Gefahr. Eine leichte Abweichung vom Kurs schon hätte gereicht und wir wären unweigerlich auf Felsen gelaufen. Dann,





Wo das Wasser an der Küste vor Bouden nur wenige Meter tief ist, bauen sich bei starkem Wind schnell sehr hohe Wellen auf.

endlich sahen wir vor uns ein rotes Blinken: die Einfahrtstonne zum Fahrwasser in die Bucht von Bouden. Chen lou heißt dieser Punkt im Patoit der Insel – diesen «Schweren Hund» werden wir wohl nie vergessen.

Einen «gemütlichen Segelplausch» hatte Philipe versprochen: von Bucht zu Bucht tümpeln, Fische fangen und abends auf Deck den Sonnenuntergang mit einem Glas Bordeaux begießen. «Auch für eine Landratte wie dich sollte das kein Problem sein», hatte Philippe mich ausgelacht. Ich war schon oft auf Booten mitgefahren, das hatte ich meinem Arbeitgeber auch erzählt. Doch der hatte es sich in den Kopf gesetzt, dass ich die Landratte mimen müsse. Anfangs hielt ich mich denn auch daran und tat an Bord nur das, wofür ich angeheuert war: Ich kochte und servierte den Herrschaften ihr Essen, Dienst nach Vorschrift sozusagen. Als aber dann das Wetter immer stürmischer wurde und einer nach dem anderen wegen Seekrankheit ausfiel, waren meine Segelkenntnisse plötzlich überlebenswichtig.

Seit drei Wochen sind wir nun unterwegs. Von Martinique sind wir bei gutem Wetter und einem stabilen Nordwind nach Port-Louis auf Lemusa

gesehelt. Die Reise verlief ruhig, ja wir amüsierten uns gar mit einer komplizierten Jagd auf einen Haifisch, dessen Steaks ich dann auf unserem Bordgrill zubereitete.

In Port-Louis gingen wir an Land und feierten den Erfolg unserer bisherigen Reise mit einigen farbenfrohen Cocktails und dem Besuch in einem nicht minder kolorierten Etablissement, das Philippe La cathédrale du marin («Dom des Seemanns») nannte. Dann wollten wir «ruckzuck die Insel umrunden», wie unser Kapitän sich ausdrückte. Doch kaum hatten wir Kap Kabrit passiert, schlug uns ein nasser Nordwestern entgegen. Einige Stunden später blies uns eine Bö die Abdeckung des HeckEinstieges sowie die ganze Angelausrüstung von Bord und wir beschlossen, die Baie de Bouden anzulaufen. In der kommenden Nacht legte sich ein stürmisches Tief über die Küste, das auch in den folgenden Tagen nicht abzog.

Wir warteten. Da der Außenbordmotor unseres Schlauchbootes kaputt war, konnten wir das Schiff nicht verlassen: Mit dem Paddel wären wir gegen die starke Strömung in der Bucht nicht angekommen und an den Landungssteg trauten wir uns wegen unserer gut zwei Meter Tiefgang nicht ran.

Fast zwei Wochen lang saßen wir fest. Bald war der Wassertank leer. Für Tee und Kaffee hatten wir zwar einen Reservekanister, aber das schmutzige Geschirr türmte sich mit jedem Tag höher und höher. Auch gingen uns die Vorräte aus – zuerst das Fleisch, dann das frische Gemüse. Ich hatte bloß noch ein paar Tomaten, Knoblauch und Zwiebeln, verschiedene Konserven und einen ziemlich großen Sack mit getrockneten Erbsen, die ich – eher aus einer Laune heraus – in Port-Louis an Bord genommen hatte. Die Erbsen glichen Kichererbsen und stellten die hässlichste Form von Hülsenfrucht dar, die ich je gesehen habe – aber sie schmeckten nicht schlecht und ersetzen uns in dieser Situation das Brot und mit ihrem hohen Eiweißgehalt wohl auch das Fleisch.

Tag für Tag versuchte ich, neue Gerichte aus diesen trockenen Früchtchen zu zaubern. Mal kombinierte ich sie mit Gewürzen zu einem Cur-

*Folgende Seite: Blick aus der Umgebung von Château Sémillance in Richtung der Pointe Chagrin mit ihren speziellen Felsformationen.*



ry, mal mit Sardellen, dann mit ein wenig Speck, der mir geblieben war. Ich war eigentlich der Ansicht, dass ich mit meiner kulinarischen Fantasie doch einiges zur Verbesserung der Situation beitrug. Philippe aber, der es trotz unserer misslichen Lage nicht lassen konnte, sich über mich lustig zu machen, nannte mich bald nur noch «Großmeister der Erbse», «Abgaskoch», «König der Fürze» oder «Stinkprinzessin». Am sechsten oder siebten Tag ankerten ein paar ebenso neugierige wie betrunkene Fischer unmittelbar neben uns. Sie verwickelten uns in ein Gespräch und versuchten herauszufinden, woher wir kamen. Philippe erzählte ihnen eine hanebüchene Geschichte von einem geheimen Forschungsauftrag und der Entdeckung neuer Strömungen im Atlantik. Insgeheim hoffte ich, er möge die Fischer darum bitten, uns mit an Land zu nehmen. Aber das war nach dieser Aufschneiderei natürlich nicht mehr möglich. Immerhin kaufte er ihnen ein wenig frischen Fisch und ein paar Garnelen ab – eine ganz enorme Bereicherung für meine Erbsenküche.

Trotzdem wurde die Lage immer ungemütlicher. Der Geruch alternender Thunfischreste mischte sich aufs ungünstigste mit dem Schweissduft der vier kaum gepflegten Körper, die hier auf engstem Raum zusammen hausten. Alles war feucht, kein T-Shirt war mehr richtig trocken und die Seiten der Bücher klebten zusammen. Auch der Schlafsack war nass und von der Decke tröpfelte es kalt. Das Wasser in der Bucht war weder blau noch smaragdgrün, wie man es doch eigentlich erwarten dürfte, sondern rotzbraun bis grau. Und ständig trieb der Auswurf einer Zivilisation vorbei, die es irgendwo noch zu geben schien: Flaschen und Dosen, Stofffetzen, Plastiktüten, eine Coiffeur-Trockenhaube und Kinderspielzeug.

All diesen Umständen zum Trotz war die Stimmung an Bord nicht allzu schlecht, denn für Alkohol war ausreichend gesorgt. Skipper Philippe war ein Liebhaber großer Weine aus Bordeaux und hatte eine Sammlung von Châteaux an Bord genommen, auf die jedes Restaurant stolz gewesen wäre. Seine Laune war anhaltend gut und mit jedem Glas schwärmte er in tieferen Farben von seinen Abenteuern, zu denen zweifellos eines Tages auch unsere lange Ankerpartie in der Bucht von Bouden gehören würde.

Philippe tat alles mit der betonten Schlampigkeit eines wahren Profis, der mit der See auf Du und Du ist. Sein Lebensziel: die Umsegelung von Kap Hoorn, der ganz große Kick, eines Tages. In den Kneipen von Fort-



Wenn der Westwind auffrischt, spritzt der Atlantik mit besonderer Wucht über die Felsen.

de-France und Port-Louis allerdings wischte er jedes Glas und jede Gabel an seinem T-Shirt ab – aus Angst vor Aids, wie er jeweils erklärte.

Ich selbst habe eine eher ambivalente Beziehung zur See. Und um ehrlich zu sein, ist sie mir am liebsten, wenn sie in der Form einer gut dotierten Meeresfrüchteplatte vor mir auf dem Tisch steht – bei Beaufinger in Paris zum Beispiel, in guter Gesellschaft, versteht sich. Denn auf dem Meer ist jeder allein. Verschwindet das Ufer hinter dem Horizont, beginnt zunächst eine ganz einfache Sorge um das eigene Leben. Man sehnt sich nach festem Boden unter den Füßen. Nur warum? Sieht man von den kleinen Zerstreungen ab, die an Land jeden Atemzug begleiten, ist es doch an Bord gar nicht so anders, ist man doch auch auf einem Schiff sich selbst. Der Körper wird auf dem geriffelten Plastik der Sitzbänke hin und her geworfen, er gewöhnt sich an die Übelkeit und den Schwindel. Irgendwann lässt sich keine Beziehung mehr herstellen zwischen dem Denken und den Beinen, die da vor den Augen im Rhythmus der Wellenschläge herumtänzeln.

Dann verschwinden auch die Angst und die Sehnsucht nach Land, sie weichen einer grundsätzlicheren Verunsicherung. Wer oder was denkt

hier eigentlich? Man sucht die Stücke zusammen, die einen ausmachen – und findet nicht viel. Das Bild einer Frau taucht auf, wie ein Rettungsring für das Denken – ihre Brüste, ihre Lächeln, ihr warmer Schoss. Weg. Es bleibt nichts. Man glaubt nicht mehr daran, dass man je wieder rausfinden könnte. Woraus raus? Und vor allem: Was wird man finden? Doch da bricht eine Serie besonders starker Böen in die Genua ein, man krallt sich fest – gerade noch.

Zurück in die Kombüse. Kochen musste ich in den letzten Tagen immer im Ölzeug, denn trotz der Kardanaufhängung wollte der Risotto oft einfach nicht in der Pfanne bleiben. Der Eisschrank lieferte bald kein kaltes Bier mehr, dafür flüssige Butter und einen Gestank, der an die Austernparks nach der letzten Seuche denken ließ. Immerhin: Auf die Geräusche der Zivilisation mussten wir nicht gänzlich verzichten, denn zwei bis drei Stunden täglich brummte der Dieselmotor im Leerlauf – wegen der Batterie. Und wenn Philippe sich rasierte, was zum Glück nur alle paar Tage mal vorkam, dann sang er durch den Schaum vor seinem Mund hindurch Opernarien: «Ach wie so trügerisch sind Frauenherzen...» – Als wir vor wenigen Stunden versuchten, diese verdammte Bucht endlich hinter uns zu lassen, haben uns einige Fischer von ihren Booten aus aufgeregt zugewinkt. Vielleicht wollten sie uns daran hindern, aus der Bucht zu laufen – aber Fischer verstehen ohnehin nicht, warum sich jemand freiwillig den Gefahren der See aussetzt.

Was die Fischer nicht wissen können: «Keine Kajüte ist so eng wie der Alltagstrott, kein Meer größer als das der Gesichter einer Großstadt», so schwärmte meine Freundin Afa, als ich ihr von meiner Unlust berichtete, mit Philippe und seinen zwei Freunden an Bord zu gehen. Im Moment liegt Afa wohl auf dem Dach ihres Hauses in Marseille und räkelt sich nackt in der Sonne. Und ich sitze mit drei Wahnsinnigen auf einem Schiff mit dem idiotischen Namen *Voile Liberté* und versuche, nicht in Panik auszubrechen. Das Wetter wird sich in den nächsten Tagen wohl nicht bessern. Und doch werden wir es wieder versuchen müssen, aus dieser Bucht zu kommen. Wenn nicht heute Nacht, dann eben morgen oder übermorgen.

Aus dem Französischen übersetzt von Peter Polter. Titel des Originaltextes von Sandrine Mirchi: *Peur, sueur, vin et des pois moches tous les jours*. In: *Leko*. Samstag, 4. Mai 1996. S.33.



Die Anchovis und die Oliven geben dem Eintopf ein untergründig maritimes Aroma. (10/2006)

## Bûyon Liberté

### **Eintopf aus Anchovis, Kichererbsen, Oliven, Chili und Wein**

In den ersten Tagen des Jahres 1996 zogen Fischer in der Bucht von Bouden einen Schiffbrüchigen aus dem Wasser. Der Mann trieb bewusstlos auf zwei Dutzend leeren Bordeauxkisten durch den Atlantik, an denen er sich mit allerlei Tauen festgezurrte hatte. Er war ohnmächtig. In seinen Taschen fand man, geschützt von Plastiktüten, das Foto einer jungen, ein wenig orientalisch aussehenden Frau, ein Paket Gitanes und ein kleines Heft, ein auf Deutsch geführtes Tagebuch mit französischen Kochrezepten sowie englischen und chinesischen Notizen aller Art. Aus den Aufzeichnungen konnte man schließen, dass der Mann als Koch auf einem Schiff namens *Voile Liberté* unterwegs gewesen war. Und aus den Bordeauxkisten konnte man folgern, dass man an Bord dieses Segelbootes nicht nur viel, sondern vor allem ziemlich erlesen getrunken hatte: *L'Eglise-Clinet*, *Mont rose*, *L'Evangile*, *La fleur*,



Im Frühling 2006 macht die Künstlerin Hildegard Spielhofer bekannt, dass an der Nordküste von Sardinien, östlich von Portobello di Gallura, das Wrack einer Jacht mit Namen *Voile Liberté* liegt. Spielhofer hat diese Schiffsteile über Jahre hinweg beobachtet und fotografiert, einzelne Stücke gar in die Schweiz verfrachtet und als Installation präsentiert. Ob es sich bei diesem Schiff um dieselbe *Voile Liberté* handelt, die einst in der Bucht von Bouden vor Anker lag, lässt sich allerdings nicht sagen. Nach ausgiebigen Diskussionen wurde beschlossen, Zanzani nicht mit den Bildern des Wracks zu konfrontieren. (Bilder Hildegard Spielhofer)

*Angélu* und *Tertre-Rôteboeuf* hießen die Châteaux, die den Mann über Wasser gehalten hatten.

Der Koch erinnerte sich an nichts. Als er im Hospital von Port-Louis aus seiner Ohnmacht erwachte, wusste er weder seinen Namen, noch entsann er sich seiner Vergangenheit oder seiner Muttersprache. Er redete ein gebrochenes Englisch mit spanisch wirkendem Akzent, Spanisch aber konnte er nicht. Er verstand Deutsch, sprach es aber nicht oder nicht mehr.

Die Polizei fand heraus, dass man in der Bucht von Bouden tatsächlich eine *Voile Liberté* gesehen hatte: Mehrere Tage lag sie da vor Anker und manche meinten, sie habe beschädigt gewirkt. Am Morgen nach einer besonders stürmischen Nacht aber war die Jacht plötzlich verschwunden. War sie trotz des wütenden Seegangs ausgelaufen? War sie beim Versuch,



die Bucht zu verlassen, von einer der Monsterwellen erfasst und zum Kentern gebracht worden? Es wurden keinerlei Wrackteile an die Küsten der Insel gespült und also nahm man schließlich an, die *Voile Liberté* habe es irgendwie durch die gefährlichen Küstengewässer der Côte Kidanse aufs offene Meer hinaus geschafft. Das brachte die Polizei zu der Annahme, die übrige Mannschaft habe den Koch wohl loswerden wollen und ihn deswegen auf seinem Floss aus Weinkisten ausgesetzt. Nur warum?

In Erinnerung an die rettenden Bordeauxkisten gab man dem Schiffbrüchigen den Namen Angéelus, woraus im Patois der Insel bald Zanj wurde. Zanj verliebte sich in die Polizistin, die ihn im Hospital von Port-Louis befragt hatte. Die Beamtin sah der Frau auf dem Foto sehr ähnlich, das man in den Taschen des bordeauxlaisischen Flößers gefunden hatte. Die zwei heirateten und wollten mit der Vergangenheit nichts mehr zu schaffen haben.

Sandrine Mirchi, eine Kulturredakteurin von *Leko*, versuchte in mehreren Artikeln, die Story des Kochs und der Voile Liberté so weit wie möglich zu rekonstruieren. Nach einigem Hin und Her konnte sie Zanj überreden, ihr das kleine Heft aus seiner Hosentasche zur Verfügung zu stellen. Auf Basis dieser Notizen erfand sie eine Art Reportage: *Angst, Schweiss, Wein und täglich hässliche Erbsen* (In: *Leko*, 4. Mai 1996, S. 33) beschreibt, aus der Perspektive des Kochs, die dramatischen Höhepunkte einer Reise vor der Küste von Lemusa, die, wenn auch vielleicht nicht mit dem Schiffbruch der *Voile Liberté*, so doch sicher mit irgendeinem unglücklichen Zwischenfall endete. In dem Text ist an zentraler Stelle von besonders hässlichen Erbsen die Rede, die der Koch in Port-Louis an Bord genommen hatte. Dabei handelt es sich zweifellos um die auf Lemusa überaus beliebten Kichererbsen, die ja auch in der Gegend von Bouden angebaut werden. In den Notizen finden sich auch ein paar Anleitungen für die Zubereitung dieser Erbsen – unter anderem das nachfolgende Rezept. Sandrine Mirchi hat es im Rahmen eines Experiments gemeinsam mit Zanj in ihrer Küche in Port-Louis ausprobiert, wobei sich der ehemalige Schiffskoch laut der Journalistin wie jemand aufgeführt haben muss, der «noch nie in seinem Leben einen Kochlöffel in der Hand gehalten hat.» Geschmeckt hat es offenbar trotzdem, auch Zanj und seine Frau seien ganz begeistert gewesen, schreibt Mirchi in der Einleitung

zum Rezept, das eine Woche nach ihrer Reportage in der Zeitung erschien (*La cuisine à bord de la Voile Liberté*. Leko, 11. Mai 1996, S. 36.).

Zu Ehren des mysteriösen Bootes, auf dem Zanj als Schiffskoch tätig war, bekam der Eintopf den Namen Bùyon Liberté getauft. Die Kombination von Sardellen und Kichererbsen mit Wein, Tomate und schwarzen Oliven ergibt ein dunkles Ragout mit einem kräftig-rezenten, ganz und gar eigenen, leicht maritimen, fast ein wenig geheimnisvollen Geschmack.

#### Für 4 Personen

- 300 g Kichererbsen, getrocknet
- 700 ml Wasser
- 1 EL Bratbutter
- 1 stattliche Zwiebel (150 g), gehackt
- 6 Knoblauchzehen, geschält und leicht angedrückt
- 2 frische Chilischoten, in feinen Ringen
- 1 Gläschen Anchovis in Olivenöl (Abtropfgewicht 55 g), abgetropft und klein geschnitten
- 150 ml Rotwein
- 4 mittlere Tomaten (ca. 400 g), abgezogen und gehackt
- 50 g schwarze Oliven à la grecque (die eher trockenere, schrumpfligen), entsteint und in Stücke geschnitten

*Wie flüssig das Gericht am Ende der Kochzeit ist, hängt von Topf und Hitze ab, die Erbsen sollten nicht mehr frei schwimmen, aber doch gut von Sauce umhüllt sein. Während des Einköchelns kann man einzelne Erbsen mit Hilfe eines Kochlöffels zerdrücken, das gibt dem Eintopf eine noch sämiger Konsistenz.*

- 1** | Die getrockneten Kichererbsen in ausreichend Wasser mindestens 10 Stunden einweichen, abgießen und kurz abbrausen.
- 2** | Kichererbsen mit 700 ml Wasser kalt aufsetzen, zum Kochen bringen, Hitze reduzieren und 80 Minuten zugedeckt garen lassen. Abgießen und dabei den Kochsud auffangen. Je nach Topf sollten noch etwa 400–500 ml Sud übrig sein.
- 3** | Bratbutter in einem schweren Topf sanft erwärmen, Zwiebel, Knoblauch und Chili düsten.
- 4** | Anchovis beigeben und zergehen lassen. Wein, Tomaten und Oliven zugeben, unter ständigem Rühren sanft aufkochen und etwa 5 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen.
- 5** | Kichererbsen und 300 ml vom Kochsud beigeben, aufkochen lassen, Hitze reduzieren, Deckel aufsetzen und 60 Minuten schmoren lassen. Wenn der Topf nicht gut schließt, wird man gelegentlich etwas Kochsud nachgießen müssen.
- 6** | Deckel abheben und etwa 5 Minuten leicht einköcheln lassen.

# Granchan und Gogoffe



Kiftambo  
*Capra perfossicornis*

Das Semsal Gogoffe umfasst die Spitze und die ausgedehnte Flanke des Mont Majorin. Die zahlreichen Grotten in diesem Massiv haben dem Departement seinen Namen gegeben, *gogoff* ist das lemusische Wort für «Höhle». Der Majorin ist das Stammland der Liliac, einer der frühesten Kulturen der Insel. Beim Hauptort Granchan gab es einst ein großes Jesuitenkloster, in dem tüchtig musiziert wurde. Die wichtigsten Produkte der Gegend sind Kohle, Eisen und Strom. Unter Tafelfreunden ist die Gogoffe vor allem für ihren Schinken, ihren Mohn und die getrocknete Mandarinenschale bekannt.

#### **Granchan** ORTSCHAFT

Neben dem Dorf liegen die Ruinen der ehrgeizigen Pläne, die Jesuiten hier im 18. Jahrhundert hatten.

#### **Restaurant Ignace** LOKAL

In der ehemaligen Villa eines *lévakochon* ehrt man auch die bescheideneren Teile des Schweins.

#### **Temptatio Evaristis** REZEPT

Schnauze vom Schwein mit Mandarinenschale – die Leibspeise eines jesuitischen Kantatenschreibers.

#### **Mont Majorin** LANDSCHAFT

In dem Gebiet, wo einst die Liliac-Kultur blühte, wird heute Strom und Eisen produziert.

#### **Liliac-Kultur** KULTUR

Die Liliac lebten vom 19. bis 12. Jahrhundert v. Chr. an den südlichen Abhängen des Mont Majorin.

#### **Liliac-Fledermaus** TIER

Nach dieser Fledermaus, die in den vielen Höhlen am Mont Majorin lebt, wurde eine ganze Kultur benannt.

#### **Dom Leko** ARCHÄOLOGISCHE STÄTTE

Die Höhle am Südhang des Mont Majorin ist eine der wichtigsten Stätten der Liliac-Kultur.

#### **Radix** SYMBOL

Die vermeintliche Wurzel stellt einen Baum oder eine Hand dar und war ein Symbol der Liliac-Kultur.

#### **Case Tiberiu** ORTSCHAFT

Auf kleinen Feldern über diesem ruhigen Weiler wird der beste Mohn der Insel angebaut.

#### **Grains de Liliac** GEWÜRZ

Die Mohnsamen vom Mont Majorin haben ein intensives, an Nüsse und Mandeln erinnerndes Aroma.

#### **Riz aux Grains de Liliac** REZEPT

Reis mit heiß geräuchertem Lachs, Zwiebel, Chili und Mohn – ein Rezept aus Case Tiberiu.

#### **Lac Beauvoir** INDUSTRIE

Der Stausee am Mont Majorin gehört zum mächtigen Kraftwerk La Chaise-Roi.

#### **Aus dem Jenseits** ANSICHT

Was ist unter der Wasseroberfläche des Lac Beauvoir? Samuel Q. Herzog steht am Ufer und spekuliert.



Region (*randa*): Est (*lévan*), Bidonnais

Departement (*semsal*): Gogoffe

Postleitzahl: LM-0204

Telefonvorwahl: +69 (0)2

Höhe (Post Granchan): 198 m ü. M.

Einwohner im ganzen Gebiet: 2080 (Mai 2011)



# Granchan

## Ein kleines Dorf neben den Ruinen eines Jesuitenklosters

Die Gründung der Gemeinde Granchan hängt eng mit der kurzen Geschichte der Jesuiten auf Lemusa zusammen. 1759 erreichte eine Gruppe von etwa vierzig Mönchen aus Frankreich die Insel. Sie ließen sich gut sieben Pep nordöstlich von Port-Louis am Ufer der Spectacle nieder, ganz in der Nähe einer schon damals wichtigen Wegkreuzung. 1760 begannen sie mit dem Bau einer großen Klosteranlage und eines zugehörigen Ge-

Das große Jesuitenkloster wurde 1760–1769 gebaut, 1772 aber bereits wieder verlassen.



Im Kloster von Jezi di Majorin hauen heute nur noch die Engel in die Tasten. Die Musik aber war für die Mönche des Jesuitenordens ein wichtiges Mittel zur Bekehrung der Ungläubigen. Ihrem gewaltigen Sound zum Trotz aber waren sie auf Lemusa wohl nicht sehr erfolgreich.

höfts.<sup>1</sup> Sie verfügten offenbar über umfangreiche Mittel und rekrutierten zahlreiche Arbeiter, die sich in der Nähe des Klosters niederließen. Wahrscheinlich rechneten sie damit, diese Leute auch für ihren Glauben gewinnen zu können.<sup>2</sup>

1769 war die Anlage fertiggestellt und erhielt den lemusischen Namen Jezi di Majorin («Jesus vom Majorin»)<sup>3</sup>. Die Gebäude bestehen größtenteils aus Backsteinen, die vor Ort geformt und gebrannt wurden. Die Lehmgrube im Norden des Klosters kann man heute noch besichtigen. Die Jesuiten hatten offenbar vor, die Menschen mit Musik zu überzeugen.<sup>4</sup> Davon erzählen auch die zahlreichen Skulpturen am Kloster, die Engel mit allerlei Musikinstrumenten zeigen: Harfe, Gitarre, Trompete, Spinett, Trompete oder Orgel. Natürlich wurde auch gesungen, so viel und so laut offenbar, dass die Einrichtung den Spitznamen Granchan bekam, «großer Gesang». Der Name ist auch der Gemeinde geblieben, die sich in jenen Jahren aus den Arbeiterbehausungen zu entwickeln begann.



Größe, Haltung und Aufstellung dieser Figur machen deutlich, dass es sich bei diesem Mann um eine besondere Figur handelt. Da er ohne Heiligenschein und nur mit einem Buch dargestellt ist, handelt es sich möglicherweise um einen Oberen.

Die Mönche betrieben aber auch Landwirtschaft und Viehzucht – namentlich kultivierten sie eine Art Mandarine, weniger wegen der Frucht, denn wegen der Schale, die sie für die Herstellung eines Likörs verwendeten. Von dieser Tradition hat sich in Granchan nichts erhalten, Mandarinen aber werden hier bis heute angebaut und ihre getrocknete Schale erfreut sich auf der ganzen Insel als Gewürz großer Beliebtheit – wenngleich ihr Name, *Pau di Jezi* («Haut von Jesus»), nicht für jeden kulinarischen Verstand gleichermaßen appetitanregend klingt.

Bereits 1772 verließen die Jesuiten den Ort und wahrscheinlich auch die Insel. Über die Gründe für ihren Weggang wurde viel spekuliert. Manche meinen, Piraten seien von der Küste her bis zum Kloster vor-

*Folgende Seiten:* Die Gegend von Granchan ist sehr fruchtbar, im Westen wird auch Feldwirtschaft im größeren Stil betrieben.







gedrungen und hätten dann – enttäuscht, keine Schätze zu finden – ein Blutbad unter den Mönchen angerichtet.<sup>5</sup> Andere nehmen eher an, die Mission der Mönche habe nicht die erhofften Resultate gebracht.<sup>6</sup> Denkbar wäre es auch, dass die Schwierigkeiten eine Rolle spielten, mit denen die Jesuiten in jenen Jahren auf der ganzen Welt zu kämpfen hatten.<sup>7</sup> Teile des Klosters (vor allem die Wirtschaftsgebäude) wurden wohl einige Jahre lang noch als Gehöft verwendet, insgesamt aber zerfiel die Anlage mehr und mehr. Ende des 19. Jahrhunderts schrieb Jean-Marie Tromontis in einem Brief an Melisende, er habe das «große Kloster von Jezi di Majorin gesucht, aber nur einen mächtigen Wald gefunden».<sup>8</sup> Erst in den 1960er Jahren formierte sich in Granchan ein Verein mit dem Ziel, das Kloster freizulegen und die Ruinen zu stabilisieren. Wissenschaftlich untersucht wurden die Gebäude sogar erst 2014–2016.<sup>9</sup> Heute stehen die dunkelroten Mauern wie seltsame Skulpturen mitten auf der gepflegten, leuchtend grünen Wiese, die sie umgibt.

Granchan ist ein eher verschlafenes Nest, durch das die meisten Lemusen einfach durchfahren. Eine gewisse Bedeutung hat der Weiler als Ausgangspunkt für Ausflüge ins Gebiet des Mont Majorin. Ein besonders schöner Wanderweg beginnt östlich des Dorfes und führt unter anderem zur Kulthöhle Dom Leko, einem der zentralen Orte der Liliac-Kultur.

Die südlichen Ausläufer des Majorin sind auch bekannt für die Qualität des Schweinefleisches, das in der Gegend produziert wird. Die lokale Rasse heißt Gris du Majorin und wird mit Bravour im Restaurant Ignace am südlichen Rand des Dorfes aufgetischt.

<sup>1</sup> Zur Baugeschichte vergleiche den Aufsatz von Cécile Paragai: *L'histoire courte des Jésuites de Lemusa – recherches sur le territoire de Jezi di Majorin*. In: *Revue historique*. Nr. 84. Port-Louis: Presses universitaires de Lemusa, 2017. S. 121–130.

<sup>2</sup> Das vermutet auf jeden Fall Georgette Muelas: *Santa Lemusa. Le pays entre les mers*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 1956. S. 89.

<sup>3</sup> Der lateinische Name scheint sich eigentümlicherweise nicht erhalten zu haben.

<sup>4</sup> Anne Casal: *Le gros son des Jésuites. Les anges de Jezi di Majorin*. In: *Leko*. Montag, 25. September 2017. S. 34.

<sup>5</sup> Diese These vertritt etwa Samson Godet (Hrsg.): *Lemusa Lexikon*. Port-Louis: Edition Ruben 66, 2018. S. 407.

<sup>6</sup> Paragai: *Op. cit.* S. 129.

<sup>7</sup> In der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts wurden die Jesuiten verstärkt der Verschwörung angeklagt, ihr Orden in Portugal, Spanien und Frankreich sogar aufgelöst.

<sup>8</sup> Jean-Marie Tromontis: *Sensations, émotions, pensées*. Edité et commenté par Mercedes Doussait. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2018. S. 306.

<sup>9</sup> Dazu Paragai: *Op. cit.*



Aufgedeckt für ein Festmahl: die Veranda auf der Gartenseite des Hauses.

# Restaurant Ignace

## In diesem Haus dreht sich (fast) alles um das Schwein

Das Restaurant Ignace verwöhnt seine Gäste am südlichen Rand des Dorfes in einem Haus aus dem frühen 19. Jahrhundert, das einst der Familie eines reichen *lévakochon*, eines «Schweinezüchters» gehörte und sich viel von seinem ursprünglichen Charme hat bewahren können. Einige der Räume sind wie ein kleines Museum eingerichtet, das die Geschichte der früheren Herrschaften und die Historie der Schweinezucht von Granchan beleuchtet. Es gibt sogar eine alte Drehorgel, die noch funktioniert. Zum Haus gehört ein großer Garten, in dem auch Gemüse und Kräuter für die Küche angebaut werden. Besonders schön lässt sich auf der luftigen Veranda speisen.

Das Haus wurde bereits in den 1970er Jahren in ein Wirtshaus mit Gästezimmern verwandelt und ging durch die Hände verschiedener Besitzer. Als die Schwestern Emilie und Marthe Seugrem das Ignace 1999



Das Haus aus dem frühen 19. Jahrhundert ist in einem erstaunlich guten Zustand.

übernahmen, gaben sie den Hotelbetrieb auf und konzentrierten sich ganz auf die Gastronomie – Emilie als Wirtin und Sommelière, Marthe als Küchenchefin. Das Restaurant ist, wenig erstaunlich, auf die Zubereitung der verschiedenen Teile vom Schwein spezialisiert. Wobei die zwei Frauen Wert darauf legen, dass alle Stücke des Tieres zu Ehren kommen. Gekocht wird ausschließlich mit dem Fleisch des Gris du Majorin, das ein Onkel der Schwestern auf einem Hof bei Granchan züchtet.

Vom Schweineschwänzchen auf scharfen Linsen über die Suppe mit Schweinemagen bis zur in Rotwein geschmorten Haxe ist alles mit Präzision und Sorgfalt zubereitet. Eine besondere Leckerei ist auch die in Wein-Mandarinensauce geschmorte Schnauze vom Schwein.

Die Küche produziert zudem regelmäßig eine Terrine aus Schulter, Bauch, Leber und Niere vom Schwein, die mit einem Mandarinen Schnaps und mit viel Pfeffer aus Senpuav gewürzt und in Gläsern sterilisiert wird. Diese *Terrine de Gris* ist als Souvenir aus Granchan sehr beliebt und wird auch in einigen Geschäften in der Hauptstadt verkauft.



Rund um die Ruinen des Klosters Jezi di Majorin wurden auch Mandarinenbäumchen gepflanzt.

## Pau di Jezi

### **Mandarinen-Schale (*Citrus reticulata Majorin*) aus Granchan**

Die Jesuiten aus Frankreich, die 1760–69 ein stattliches Kloster am Ufer der Spectacle im Nordosten von Port-Louis bauen ließen, brachten eine spezielle Mandarinenart mit, deren Haut sie trockneten und für die Küche sowie für die Herstellung eines Likörs verwendeten. Die Mönche haben den Ort bereits 1772 wieder verlassen, ihre Bäume aber und das Wissen um die Verwendung ihrer Gaben sind geblieben. Mandarin Jesus, wie die Frucht wegen des Klosters Jezi di Majorin heißt, wird in der Gegend von Granchan seit dem 18. Jahrhundert angebaut und größtenteils frisch verzehrt. Die Kultur des Trocknens der Mandarinenhaut zwecks Gewinnung eines Gewürzes hat mit Henriette Perides neuen Auftrieb erfahren, deren Firma *Henrispéride* (eine Anspielung auch auf die Hesperiden) seit 2016 jährlich vierzig Tonnen Pau di Jezi produziert – ein Drittel mit den Früchten eigener Bäume. HOIO bezieht das Gewürz direkt von ihr.



HOIO verkauft Pau di Jezi in kleinen PET-Dosen mit einem Füllgewicht von 12 g. Die Leitfarbe der Etikette ist identisch mit der Farbe der Region, in der das Gewürz produziert wird. Pau di Jezi wurde 2018 mit einem AOC-Zertifikat ausgezeichnet. Dieses Schutzsiegel für charakteristische Produkte des Landes wird seit 1966 vergeben.

### PFLANZE, ANBAU UND VERARBEITUNG

Der immergrüne Baum aus der Familie der Rautengewächse (Rutaceae) wird in der Regel höchstens 4 m hoch. Seine Zweige sind mit wenigen kleinen Dornen bewehrt. Die Blätter sind lanzettlich mit schwach gekerbtem Rand. Die Blüten mit ihren fünf weißen Blütenblättern erscheinen in den Blattachseln und stehen meist einzeln, manchmal in kleinen Gruppen. Aus den Blüten entwickeln sich 5–8 cm große Früchte mit einem charakteristischen und sehr intensiven Aroma. Im Unterschied zu Orangen lässt sich ihre Haut leicht abschälen.

Die Jesus-Mandarine wird rund um Granchan in Hainan von unterschiedlicher Größe angebaut. Nach der Ernte werden die Früchte geschält und zu einem Konzentrat eingekocht, das dann für Eis, Saft oder Süßigkeiten verwendet wird. Die Schalen werden grob von den Fasern



Die Blüten der Jesus-Mandarine bestehen aus fünf weißen Kronblätter und erscheinen meist einzeln in den Blattachseln, manchmal auch in kleinen Gruppen. Aus den Blüten entwickeln sich 5–8 cm große Früchte mit einem charakteristischen und sehr intensiven Aroma.



auf ihrer Innenseite befreit, gewaschen, in Streifen geschnitten und auf speziellen Gestellen in der Sonne getrocknet.

Der lateinische Name bezieht sich auf die weiße Schicht der Mandarine, die sich bei Reife auf ein «netzartiges» (*reticulata*) Gewebe aus Fasern reduziert. Der lemusische Name Pau di Jezi referiert auf das Jesuitenkloster Jezi di Majorin, deren Gründer diese spezielle Mandarine nach Lemusa gebracht haben – und dazu die Kunst, ihre «Haut» (lemusisch *pau*) zu trocknen und kulinarisch zu verwenden,

#### **AROMA UND VERWENDUNG**

Das Fruchtfleisch der Jesus-Mandarine unterscheidet sich aromatisch nur wenig von anderen Sorten. Ihre Schale indes gilt als besonders würzig. Die glanzlosen, verschrumpelten, gräulich dunkelroten Hautstücke sehen zwar nicht sehr attraktiv aus, haben aber ein wunderbar vielfältiges Aroma, in dem sich Süßliches, Säuerliches und Bitteres mit Noten von Orange und Zitronenschale, Eukalyptus, Holz und Kerzenwachs mischt.

Die Mandarinenschale aus Granchan kann Schmorgerichten direkt und ganz beigegeben werden. Manchmal wird sie auch etwa zehn Minu-

## Lemusische Rezepte mit Pau di Jezi

Getrocknete Mandarinenschale harmoniert mit Chili, Fenchel, Ingwer, Koriander, Mohn, Muskat, Pfeffer, Sichuanpfeffer, Thymian, Vanille, Zimtkassie. Sie passt zu geschmorten Fleisch (Schwein, Rind, Lamm, Wild), Geflügel (Ente, Huhn), Suppen und kalten Saucen, Obst in süßem Jus, würzigem Gebäck, Eis.

- *Temptatio Evaristis* (Schnauze vom Schwein mit getrockneter Mandarinenschale, Wacholder und Pfeffer)

ten in warmem Wasser eingeweicht. Dann kratzt man grob die oberste Schicht von der Innenseite, was die Bitterkeit reduziert. Pau die Jezi kann auch gemahlen verwendet werden, etwa zur aromatischen Belebung von kalten Saucen oder als Teil von Gewürzmischungen.

Das Süßliche, auf eigene Art Fruchtige und zugleich Herbe der Schale spielt wunderbar in Schmorgerichten mit. Braten, Ragouts vom Lamm, Kalbskopf, Füße vom Schwein, die lange in Bier oder Wein zu garen haben, bekommen durch die Zugabe von etwas Pau di Jezi eine frische Note – ebenso Jagdfleisch, das in Sauce gekocht wird. Auf Lemusa liebt man es, Hals vom Wildschwein oder Reh in einer dunklen Tunke aus Rotwein, schwarzer Schokolade und Mandarinenschale köcheln zu lassen. Andererseits lassen sich auch hellere Gerichte mit Huhn oder Ente sehr schön *à la mandarine* abschmecken. Das Gewürz kann natürlich auch Süßspeisen aromatisieren, würziges Gebäck, in Wein pochierte Birnen oder Früchte wie Longan in Zuckersirup. Auf Lemusa berühmt ist ein Eis aus Orange mit Pau di jezi, Korianderfrüchten und Sesam.

Eine besondere Rolle spielt Pau di Jezi in der Küche der lemusischen Chinesen, die das Gewürz als Ersatz für die getrockneten Orangen- oder Tangerinenschalen (*Chén pí*) ihrer Heimat verwenden – oft in Kombination mit Sternanis, Zimtkassie und Ingwer, zum Beispiel in Suppen oder rotgeschmorten Gerichten. Der Gewürzladen Fāmíng yuán in Port-Louis stellt auch eine asiatisch-lemusische Streuwürze aus Chiliflocken (Papok), gemahlener Mandarinenschale, Koriander Sesam, Mohn, Sichuanpfeffer und Salz her.





Diese Schweineschnauze mit getrockneter Mandarinenschale ragt tief in die Familiengeschichte der Seugrems hinein – hier angerichtet mit Sesamreis und geschmorten Karotten.

## Temptatio Evaristis

### Schnauze vom Schwein mit getrockneter Mandarinenschale

Für die Jesuiten des Klosters Jezi di Majorin bei Granchan war Musik von zentraler Bedeutung, vor allem auch als Instrument zur Bekehrung der in einem christlichen Sinne Ungläubigen. Erstes Ziel der Missionare dürften die Anhänger des Sesoulismus gewesen sein. Diese Naturreligion, die sich aus den Glaubensvorstellungen der Alt-Lemusens entwickelt hat, spielte im Zentrum der Insel schon seit dem Mittelalter eine bedeuten Rolle und kennt auch heute noch zahlreiche Anhänger. Der Sesoulismus kümmert sich in keiner Weise um das, was nach dem Tod geschieht. Das dürfte den Jesuiten als eine arge Lücke vorgekommen sein, in der sie sich mit ihren Konzepten noch so gern breitmachen wollten.

Im Verlauf sesoulistischer Rituale werden auch anspruchsvolle Lieder gesungen. Das soll die Missionare dazu gebracht haben, einen Kompo-

# Das kluge Schwein

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

In Granchan wohnte ein kluges Schwein, aus dessen Schnauze nur weise Worte kamen. Die Leute des Dorfes suchten deshalb in allen Dingen seinen Rat. Eines Tages kam der König vorbei, um in einer überaus wichtigen Sache die Meinung des Schweins einzuholen. Lange berieten sich die zwei. Schließlich schwang sich der Herrscher wieder auf sein Pferd und ritt davon. Kaum war er um die Ecke, befahl er seinem Marschall die sofortige Tötung des Tiers. Welchen Rat das Schwein dem König gegeben hat, wurde nie bekannt. Über die Gründe für seine Bestrafung schwieg sich der Monarch aus. Die Schweine von Granchan halten seither ihre Schnauze, geschlachtet werden sie aber trotzdem.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.55.



Zeichnung von Ida Versmer. REKS ist das lemusiche Wort für «König», KOCHON bedeutet «Schwein».

nisten namens Evaristo Zipoli aus Córdoba in Argentinien zu bestellen, ein bereits etwas in die Jahre gekommenes Adoptivkind des jesuitischen Komponisten Domenico Zipoli (1688–1726). Evaristo komponierte diverse Kantaten in lemusischer Sprache, die offenbar mit einigem Pomp zur Aufführung gebracht wurden. Ob es der Sache der Bekehrung gedient hat, ist nicht bekannt. Vor allem aber soll der Bruder aus Argentinien ein virtuoser Cembalist gewesen sein, der sich auch seine eigenen Stücke schrieb. Von seinem Werk hat sich leider nichts erhalten.

Bereits 1772 gaben die Jesuiten ihr Kloster auf und verließen die Insel. Evaristo aber blieb und zwar wegen der rund fünfzig Jahre jüngeren Adrastée Seugrem, die ihn bewunderte und sich während der letzten Jahre seines Lebens um ihn kümmerte – so hingebungsvoll, dass die Seugrems, die heute noch zahlreich in der Gegend von Granchan leben, in ihm eine Art Stammvater ihrer Sippe sehen.

Die hier vorgestellte Schweineschnauze mit getrockneter Mandarine, Wacholder und Pfeffer war die Leibspeise von Evaristo Zipoli. So steht es jedenfalls auf der Speisekarte des Restaurants Ignace, wo auch die Geschichte des Komponisten zusammengefasst wird. Verwunderlich ist das nicht, wird das Restaurant doch von Emilie und Marthe Seugrem geführt, die sich selbst als entfernte Nachfahren von Adrastée und Evaristo verstehen. So bekommt natürlich auch der Name des Gerichts einen gewissen Hintersinn, war die «Versuchung des Evaristo» doch auf jeden Fall fleischlicher Natur.



In vielen Metzgereien bekommt man Schnauze oft nur in gepökelter Form. Das Fleisch ist dann schon so salzig, dass man auf die Sojasauce verzichten sollte. Auch das Blanchieren der Stücke kann man sich in diesem Fall sparen.

Die lange Kochzeit verwandelt die Schnauze in ein zartes und saftiges Stück Fleisch mit hohem Gelatineanteil, die getrocknete Mandarinschale und der Wacholder geben der Sauce eine fruchtige Süße, der Pfeffer steuert eine ganz leichte Schärfe bei. Früher wurde dieses Gericht mit Assap gekocht, einer fermentierten Sauce aus Salé. Seit dem Aussterben des Assap-Pilzes verwendet man ersatzweise Sojasauce. Das *Ignace* serviert zur Versuchung einen Reis mit geröstetem Sesam, außerdem kurz gedünsteten Wirsing in Streifen – oder mit etwas Speck sautierte Karotten.

### Für 2 Personen

300 g Schnauze vom Schwein, in  
8 Quadrate von 5 cm zerlegt  
20 g getrocknete Mandari-  
nenschale Pau di Jezi,  
ersatzweise getrocknete  
Orangenschale  
1 EL Bratbutter  
1 stattliche Zwiebel (150 g),  
fein gehackt  
1 TL Korianderfrüchte, ganz  
1 TL schwarzer Pfeffer, ganz  
1 TL Wacholder  
2 EL Sojasauce  
200 ml Rotwein  
200 ml Wasser

*Wenn man die ganzen Gewürze  
als störend empfindet, kann man  
sie auch in einem Gewürzsäck-  
chen oder Teebeutel mitkochen.*

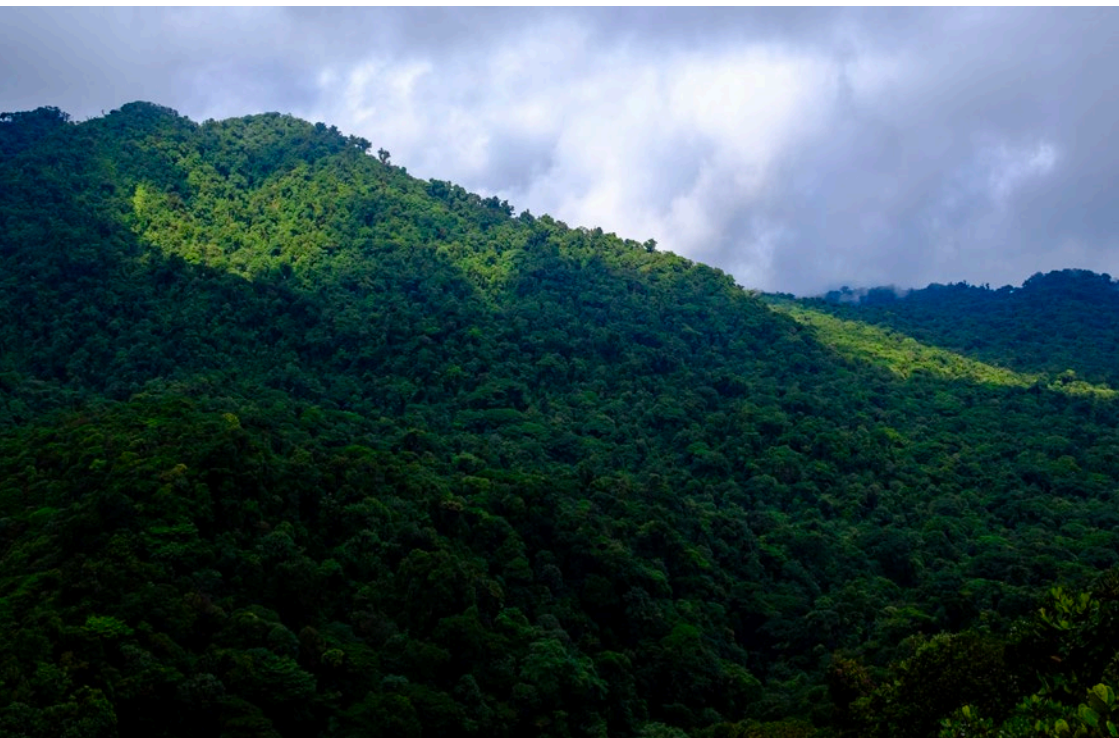
**1** | Schnauze unter kaltem Wasser abbrausen. 500 ml Wasser zum Kochen bringen, Schnauze hineingeben und 3 Minuten blanchieren. Wasser abgießen, Fleisch kalt abspülen.

**2** | Die Mandarinschale mit 100 ml heißem Wasser begießen und 15 Minuten aufquellen lassen. Abgießen, Wasser entsorgen, Mandarine in feine Streifen schneiden.

**3** | Bratbutter in einem schweren Topf erwärmen, Zwiebel darin glasig dünsten. Schnauze begeben und 5 Minuten unter ständigem Wenden warm werden lassen.

**4** | Koriander, Pfeffer, Wacholder und Mandarinschale begeben, Sojasauce, Rotwein und 200 ml Wasser angießen, kurz aufkochen lassen, Deckel aufsetzen. Hitze so einstellen, dass die Flüssigkeit nur ab und zu eine Blase wirft. Zwei Stunden schmoren lassen, gelegentlich wenden.

**5** | Deckel abheben Hitze leicht erhöhen, Sauce 15–30 Minuten eindicken lassen. Sie sollte eine leicht glasige, klebrige Konsistenz haben.



# Mont Majorin

**Einst die Heimat der Liliac, heute Erz- und Stromproduzent**

Mit seinen 2182 m ü. M. ist der Mont Majorin nach dem Déboulé der zweithöchste Berg von Lemusa. Auch der Majorin ist vulkanischen Ursprungs, gilt jedoch als vollständig erloschen. Im Unterschied zum Déboulé ist der Majorin stärker bewaldet und seine Flanken sind im Durchschnitt etwas weniger steil. Das Majorin-Massiv dehnt sich auch viel weiter aus als das Gebiet des Déboulé. Die Region ist geprägt von ihren

Lichterspiel auf der teilweise stark bewaldeten Flanke des Mont Majorin.



Der größte See der Gegend ist der teilweise künstlich angelegte Lac Beauvoir, der ein mächtiges Kraftwerk speist. An trüben Tagen kann man hier die geheimnisvollsten Stimmungen beobachten.

Schluchten, Hochmoorlandschaften, kleinen Seen und teils mächtigen unterirdischen Gewässer, die zu allerlei Abenteuer einladen. Bei so viel Feuchtigkeit erstaunt es kaum, dass die Abhänge immer wieder von Nebel heimgesucht werden – auch Gewitter brechen häufig und oft mit seltener Wucht über die Bergflanken herein. Vor den Unwettern kann man sich in einer der zahllosen Höhlen verstecken, die dem Departement den Namen gegeben haben: *gogof* heißt auf Lemusisch «Höhle».

Das Majorin-Massiv war die Heimat der sogenannten Liliac-Kultur (gelegentlich auch Majorin-Kultur genannt) – einer der frühesten Kulturen von Lemusa, die zwischen dem 19. und dem 12. Jahrhundert v. Chr. nachgewiesen werden kann. Ihr wichtigster Kultort war eine Grotte am

Blick von Südosten in Richtung Majorin. Das Gebiet zeichnet sich durch seine zahlreichen Schluchten und Höhlen aus. Hier die Rivière Spectacle und die Vallée du Peuplier blanc.





In der Gogoffe wird seit dem 19. Jahrhundert eine eigene Schweinerasse gezüchtet, die durch ihr graues Fell auffällt und deshalb auch Gris du Majorin heißt. Die eher kleinwüchsigen Tiere sind robust, legen aber nur langsam an Gewicht zu und werden deshalb meist erst nach zwölf Monaten oder mehr geschlachtet. Sie entwickeln ein gut durchwachsenes und hocharomatisches Fleisch, das sich auch für die Herstellung von Schinken eignet.

südwestlichen Abhang des Berges, die wegen eines speziellen Echophänomens auf Lemusisch Dom Leko («Kathedrale des Echos») genannt wird.

Man trifft in dem Gebiet auch dann und wann auf künstlich angelegte Terrassen und auf flachere Täler, in denen Ackerbau und Viehzucht betrieben werden, je weiter südlich und je weiter westlich man kommt, desto kultivierter wird die Landschaft. Kulinarisch interessant ist sicher der Mohn, der in der Gegend des Dörfchens Case Tiberiu angebaut wird, wichtigster Produzent ist François Radu. Berühmt sind aber auch die kleinwüchsigen *kochons* von hier, Gris du Majorin genannt. Aus ihren Haxen macht man einen Schinken, der dem Vernehmen nach von den Jesuiten aus Granchan so hoch geschätzt wurde, dass sie die grauen Schweine in ihre Gebete aufnahmen.

Das Gebiet des Mont Majorin ist auch für die Industriegeschichte der Insel wichtig. 1819 ließ König Oskar I. im Quellgebiet der Satulle das Kohlebergwerk Sternut mit zugehöriger Kokserei anlegen. Daneben errichtete er einen Hochofen, in dem Erze aus verschiedenen Abbaugebieten am Mont Majorin verarbeitet werden konnten. Die Anlage wird bis heute von der Firma Glissant & Co. in Voltes betrieben, der Ofen funktioniert unterdessen elektrisch.

Im Frühling 1970 wurde am südöstlichen Abhang des Mont Majorin ein großes Wasserkraftwerk in Betrieb genommen, die Usine hydro-électrique La Chaise-Roi – als Hauptspeicherbecken dient der Lac Beauvoir. Das Kraftwerk ist bis heute eine der wichtigsten Stromquellen der Insel.





In den Höhlen am Mont Majorin fand man Tausende solcher Pfeilspitzen aus Kalk. Sie haben immer eine ähnliche Form und vergleichbare Abarbeitungsspuren, eine Entwicklung lässt sich nicht erkennen. (Bild Musée historique, Port-Louis)

## Liliac-Kultur

### Spuren einer der frühesten Kulturen der Insel am Mont Majorin

Bei der Liliac-Kultur handelt es sich um eine der ältesten Kulturen der Insel. Sie ist ab dem 19. Jahrhundert v. Chr. nachweisbar (Liliac I bis III), erlebt ihren Höhepunkt vom 15. bis zum 13. Jahrhundert (Liliac IV bis VI), um im 12. Jahrhundert (Liliac VII) aus bisher ungeklärten Gründen plötzlich und vollständig zu verschwinden.<sup>1</sup> Die Liliac-Kultur wurde nach den gleichnamigen Fledermäusen (*Desmodus lemusanus*) benannt, die im Majorin-Massiv häufig vorkommen und im Kult dieser frühen Lemusen eine wichtige Rolle gespielt haben. Man spricht gelegentlich auch Majorin-Kultur, weil alle wichtigen Fundstätten am Südhang dieses Berges liegen.

Die Erforschung der Liliac-Kultur nahm im späteren 19. Jahrhundert ihren Anfang, als Conrad Remarque, ein Lehrer aus Port-Louis, auf einer

Schulexkursion die Höhle Dom Leko entdeckte – und als begeisterter Laien-Archäologe deren Ausgrabung betrieb. Es dauerte jedoch nochmals fast hundert Jahre, bis sich die Wissenschaft auf breiter Ebene für die Liliac zu interessieren begann. Viele Informationen über die Kultur stammen aus einer Notgrabung, die Heinz G. Kisch 1966 in der Vallée des Ombres durchführte – bevor dieses «Tal der Äschen», das zuvor aus einem Hochmoor und mehreren ganz kleinen Seen bestanden hatte, zu einem großen Stausee wurde. Die Grabung umfasste verschiedene Siedlungsspuren und ein Gräberfeld.<sup>2</sup>

### DIE <CUISINE> DER LILIAC

Eine systematische Untersuchung der großen Kultgrotte Dom Leko 1976-79 erbrachte vor allem Informationen über die religiösen Gebräuche der Liliac.<sup>3</sup> 1984 stieß man südöstlich der Dom Leko zufällig auf eine teilweise in den Stein geschlagene Feuerstätte, die von den Liliac offenbar über mehrere Jahrhunderte benutzt worden war – man gab der



1984 stieß man südöstlich der Dom Leko auf eine teilweise in den Stein geschlagene Feuerstätte, der man den Namen Cuisine gab.

Stätte den Namen Cuisine. Die Ausgrabung und die Untersuchungen der Brandschichten brachte vor allem einige Informationen über die Nahrungsgewohnheiten der Liliac ans Tageslicht.<sup>4</sup> 1999 wurden die Dom Leko und andere Höhlen am Mont Majorin erneut systematisch durchleuchtet. Dabei konnten auf der Wand einer kleineren Höhle unter einer festen Ascheschicht Farbreste freigelegt werden. Die Forscher erkannten in den Malereien einen Hirsch und ein Reh oder ein anderes Wildtier, weshalb sie der Höhle den Namen Grotte du Cerf gaben. Die Datierung der Malerei gilt indes momentan noch als unsicher. Kahlacher zweifelt an einer Zuschreibung zur Liliac-Kultur «weil es, von dem überall anzutreffenden Radix abgesehen, die einzige figürliche Darstellung wäre, die uns von den Liliac überliefert ist.»<sup>5</sup>

Jüngst wurde die These aufgestellt, es könne sich bei der Malerei um die Darstellung eines Kiftambo (*Capra perfossicornis*) handeln, eines Steinbocksverwandten, der noch im 19. Jahrhundert zahlreich am Mont Majorin anzutreffen war, heute aber nur noch sehr selten zu sehen res-



Mit solchen kleinen scharfen Handmessern schabten die Liliac Fleischreste von den Fellen – ein Fund aus der Cave du Cerf. (Bild Musée historique, Port-Louis)



Die Datierung der Malereien in der Grotte du Cerf und ihre Zuschreibung zur Liliac-Kultur gelten noch als unsicher. Bisher ging man davon aus, es handle sich um die Darstellung von zwei Hirschen oder anderen Wildtieren. Jüngst wurde die Vermutung geäußert, es könnte sich auch um ein Bild des Kiftambo handeln, einer Art Steinbock aus dem Gebiet des Mont Majorin.

pektive zu hören ist.<sup>6</sup> Der Kiftambo hat Hörner mit Löchern, die pfeifende Geräusche produzieren, wenn er schnell unterwegs ist. Außerdem hat er auf seinem Rücken eine Art Fetthöcker, mit dem er dumpfe Warntöne erzeugen kann, die an die Schläge einer Trommel erinnern. Daher auch der Name des Tieres, der auf lemusisch *schiffjié* («pfeifen») und *tambom* («Trommel») zurückzuführen ist.

Viele der Ergebnisse dieser verschiedenen Ausgrabungen und Untersuchungen wurden 2002 im Rahmen einer großen Liliac-Ausstellung im Musée historique in Port-Louis präsentiert.<sup>7</sup> Eine gute Zusammenfassung der wichtigsten Ergebnisse der Liliac-Forschung aus der Feder von Michel Babye findet sich bei Elsa Mudame und Gregor Muelas.<sup>8</sup> Die folgende Zusammenfassung stützt sich vor allem auf diesen Text.

### DER LILIAC-MENSCH

Der Liliac-Mensch kannte kein Metall. Er stellte seine Keramik ohne Töpferscheibe her und verzierte sie nicht. Er lebte vermutlich in Hütten, kannte primitive Formen von «Gartenbau» (wie Babye das nennt), aß Früchte, Wurzeln, Flusstiere aller Art (offenbar auch Biber) und seltener Großwild. Er jagte mit Pfeilen oder Speeren, die mit Steinspitzen ausge-



Der Liliac-Mensch ließ seine Asche in Kochgeschirr beerdigen, zusammen mit 23 Exemplaren von *Monetaria annulus*, einer Ring-Kaurischnecke, die ihre Heimat im asiatischen Raum hat. (Bild Musée historique, Port-Louis)

stattet waren und trug als Schmuck seltene Muscheln um Hals und Gelenke. Er ließ seine Asche in Kochgeschirr beerdigen – und zwar immer zusammen mit genau 23 Exemplaren einer Ring-Kaurischnecke (*Monetaria annulus*), einer Schnecke also, die im asiatischen Raum ihre Heimat hat und wohl auch zu Liliac-Zeiten in den Meeren vor Lemusa kaum gefunden werden konnte. Daraus zu schließen, die Liliac hätten solche Schnecken als eine Art Zahlungsmittel benutzt, hält Heinz G. Kisch hingegen «für ebenso spekulativ wie die Annahme, die Liliac seien um das Jahr 2000 v. Chr. aus dem asiatischen oder afrikanischen Raum nach Santa Lemusa gelangt.»<sup>9</sup>

Als Kultstätten dienten den Liliac verschiedene Höhlen etwas oberhalb ihrer Siedlungen, vor allem wohl die große Höhle, die man heute wegen eines seltsamen Echophänomens Dom Leko nennt. In einigen dieser Höhlen finden sich auch primitive Felsritzungen, die eine Art Hand, Baum oder Blume darstellen könnten – aufgrund eines Missverständnisses heißt das Symbol Radix.

<sup>1</sup> Für eine exakte Chronologie siehe den Ausgrabungsbericht von Heinz G. Kisch: *Un village des Liliac. Les fouilles d'urgence dans la vallée des ombres*. In: *Revue historique*. Nr. 35. Port-Louis: Presses universitaires de Santa Lemusa, 1968. S. 101–152.

<sup>2</sup> Kisch: *Op. cit.* S. 101–152.

<sup>3</sup> Heinz G. Kisch, Heinz Kahlacher: *Dom Leko. Nouvelles recherches dans la grande caverne des Liliac sur le flanc sud du Mont Majorin*. In: *Revue historique*. Nr. 47. Port-Louis: Presses universitaires de Santa Lemusa, 1980. S. 137–162.

<sup>4</sup> Heinz Kahlacher, Nicole Plume: *Le menu des Liliac. Fouilles et analyses dans la «cuisine» du Mont Majorin*. In: *Revue historique*. Nr. 53. Port-Louis: Presses universitaires de Santa Lemusa, 1986. S. 183–198.

<sup>5</sup> Heinz Kahlacher: *Le vol des Liliac. Fouilles récentes dans les cavernes du Mont Majorin*. In: *Revue histori-*

*que*. Nr. 67. Port-Louis: Presses universitaires de Santa Lemusa, 2000. S. 153–166, vor allem S. 162.

<sup>6</sup> Nicole Plume: *Et si les cerfs étaient un kiftambo? Nouvelles révélations sur les peintures de Caverne des cerfs*. In: *Revue historique*. Nr. 86. Port-Louis: Presses universitaires de Lemusa, 2019. S. 65–68.

<sup>7</sup> Heinz Kahlacher, Michel Babe: *Liliac – à l'aube de l'humanité. Rencontres avec l'homme du Mont Majorin*. Ausstellungskatalog Musée historique de Santa Lemusa. Port-Louis, 2002.

<sup>8</sup> Michel Babe: *La culture des Liliac*. 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. 171–178.

<sup>9</sup> Kisch: *Op. cit.* S. 142.



Der *Desmodus lemusanus* fällt vor allem auch durch seine großen, eher spitzen Ohren auf. Diese Zeichnung stammt höchstwahrscheinlich aus der Feder von Jean-Marie Tromontis.

# Liliac-Fledermaus

## Nach diesem Tier wurde eine ganze Kultur benannt

Liliac (oder auch Liliak) ist der auf Lemusa gebräuchliche Name für *Desmodus lemusanus*, eine nur auf der Insel Lemusa vorkommende Fledermaus aus der Familie der Phyllostomidae (Blattnasen). Die Liliac haben eine Flugmembran, die aus zwei Hautschichten besteht und sich von den Handgelenken bis zu den Fußgelenken erstreckt. Sie wird mit Hilfe der stark verlängerten Finger gespannt. Weitere Flughäute liegen zwischen den Schultern und Handgelenken sowie zwischen den Beinen. Die Liliac sind sehr große Fledermäuse, sie erreichen eine Kopfrumpflänge von bis zu 20 cm und eine Flügelspannweite von bis zu 90 cm. Die Schnauze der Liliac ist kurz und kegelförmig.

Das Tier hat im Gegensatz zu vielen anderen Blattnasen kein echtes Nasenblatt, sondern eine Art Ballen über den Nasenlöchern, der die



Es existiert auf dem Internet eine Filmaufnahme der Fledermäuse am Mont Majorin: [vimeo.com/273083410](https://vimeo.com/273083410). Die Töne dazu wurden separat aufgenommen. Es handelt sich um Jagdrufe, also um Ortungslaute, die im Jagdflug am freien Himmel ausgestoßen werden. Die Aufnahme erfolgte mit einem Spezialdetektor, der die Laute zehnfach verlangsamt wiedergibt.

Form eines Hufeisens hat. Die Ohren sind spitz und auffällig groß mit lanzettförmigem Ohrendeckeln.

Die Liliac leben hauptsächlich am Mont Majorin, wo sie in den zahlreichen Höhlen nisten können. Meist jagen sie lokal, an einzelnen Tagen aber unternehmen sie in kleineren Gruppen Ausflüge nach Port-Louis – ein bisher ungeklärtes Phänomen. Die Liliac spielten eine wichtige Rolle im Kult der nach ihnen benannten Liliac-Kultur.

Auf Lemusa heißen Fledermäuse eigentlich *saelyk*, von *sael* («Himmel») und *lyk* («Maus»). Wie man heute weiß, waren es die im späten 17. Jahrhundert aus Rumänien eingewanderte Bauern, die der speziellen Fledermaus vom Majorin den Namen Liliac gaben. Heute werden Fledermäuse in Rumänien zwar meistens *bat* genannt – im 17. Jahrhundert aber war wohl noch die Bezeichnung *liliac* gebräuchlicher. Liliac werden auch schon von Jean-Maria Tromontis erwähnt, der über ihre stattlichen Masse staunt und schreibt, die Fledermaus sei «grand comme une poule» (vergleiche G r me Doussait (Hrsg.): *Le chant des vents – une promenade à travers Santa Lemusa avec Jean-Marie Tromontis*. Port-Louis, 2008, S. 115). In den Archives nationales findet sich außerdem eine Zeichnung von *Desmodus lemusanus*, die laut Doussait ebenfalls von Tromontis stammen soll.





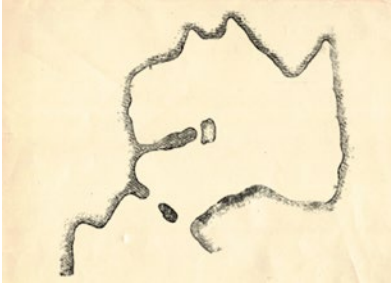
Blick von der Dom Leko aus auf den abendlichen Himmel über dem Massiv des Mont Majorin.

# Dom Leko

## Eine bedeutende Höhle der Liliac am Südhang des Majorin

Die Höhle Dom Leko liegt am südlichen Abhang des Mont Majorin auf einer Höhe von gut 1700 m ü.M. Sie überdeckt eine Fläche von etwa 200 m<sup>2</sup> und wird von einem mächtigen Steinpfeiler unterteilt. Der Eingang ist nach Südosten orientiert. Die Dom Leko wurde 1873 von Konrad Remarque, einem Lehrer aus Port-Louis, auf einer Schulexkursion entdeckt. Als begeisterter Laien-Archäologe nahm er 1873/74 auch die ersten Ausgrabungen vor. Seine Ergebnisse publizierte er 1876 in einer 40seitigen Broschüre, die 1976 in der Form eines Reprints als Sonderheft vom Musée historique herausgegeben wurde.<sup>1</sup>

Erst 1976–1979 allerdings wurde die große Höhle mit modernen Methoden systematisch untersucht.<sup>2</sup> Die Ausgrabungen brachte vor allem Informationen über die religiösen Gebräuche der Liliac an den Tag – wobei sich vieles bestätigte, was Remarque schon hundert Jahre zuvor ver-



Grundriss Dom Leko, angefertigt von Konrad Remarque und 1876 in seiner Broschüre über die Höhle erstmals publiziert.

mutet hatte. 1999 wurden die Dom Leko (und andere Höhlen am Mont Majorin) erneut systematisch durchleuchtet. Zur Abklärung der Stratigraphie wurden nun auch verschiedene Bohrungen durchgeführt und die Sedimente labortechnisch untersucht.<sup>3</sup> An verschiedenen Stellen in der Höhle finden sich primitive Felsritzungen: Sie zeigen vier rundliche, fingerartige Gebilde, die aus einem zentralen Strunk in die Höhe wachsen. Das Zeichen wird aufgrund eines Missverständnisses Radix genannt, symbolisiert aber höchstwahrscheinlich eine Pflanze, ev. eine Mohnblume.

Die Liliac hielten rituelle Gelage ab, in deren Rahmen sie hauptsächlich Fledermäuse verzehrten. In der Dom Leko, der größten ihrer Kulthöhlen, die offenbar fast 600 Jahre lang in Gebrauch war, fanden Archäologen an gewissen Stellen ein mehr als drei Meter hohes Sediment aus Fledermaus-Knochen – größtenteils Knochen von *Desmodus lemusanus*, doch auch Reste anderer Arten. Dieser massige Verzehr von Fledermäusen wird sehr unterschiedlich interpretiert – Michel Babeux bringt die verschiedenen Thesen auf zwei Grundmuster zurück.<sup>4</sup> Die einen nehmen an, die Liliac hätten Fledermäuse verspeist, weil es in den Höhlen einfach sehr viele dieser Fledermäuse gab – also aus rein praktischen Gründen. Andere indes glauben, die Majorin hätten gehofft, der rituelle Konsum von Fledermäusen würde ihnen helfen, nächtliche Flüge, vielleicht auch Traumreisen zu unternehmen – wahrscheinlich mit dem Ziel, einer Gottheit dadurch näher zu kommen.

Die jüngsten Untersuchungen (von 1999) des Sediments in der Dom Leko und anderen Kulthöhlen haben an den Tag gebracht, dass die Liliac wahrscheinlich noch andere Mittel kannten, sich gewissermaßen in die



Blick vom Eingang der Höhle her: die Dom Leko überdeckt eine Fläche von etwa 200 Quadratmetern und wird von einem mächtigen Steinfeiler unterteilt.



In dieser Kultgrube, die etwas versteckt im hinteren Bereich der Höhle liegt, fand man zahllose Pfeilspitzen – sie könnten hier gelegen haben, damit eine magische Kraft auf sie übergeht, die den Jagderfolg verbessern soll.



Blick von der Ostwand her in die Höhle, deren Decke bis 6 m über dem Eingangsniveau liegt.



Dieser Felsvorsprung wurde als zentrale Feuerstelle genutzt – er liegt, wie ein Altar leicht erhöht, an prominenter Stelle.

Lüfte zu heben. Im Labor ließen sich Spuren von chemischen Verbindungen nachweisen, die darauf hindeuten, dass die Liliac in diesen Höhlen auch «opiumartige Substanzen entweder rauchten oder aber verbrannten und den Rauch einatmeten».<sup>5</sup> Dass die Liliac Schlafmohn kultivierten oder wenigstens sammelten, wusste man bereits von den Untersuchungen einer geschützten Feuerstätte, der sogenannten Cuisine, wo man verkohlte Reste von Mohnsamen gefunden hatte.<sup>6</sup>

Das Siedlungsgebiet der Liliac liegt auf einer Höhe zwischen gut 1300 (Cuisine) und gut 1700 m ü.M. (Dom Lemko) – eine Höhe also, auf der «Schlafmohn durchaus ein narkotisches Potenzial entfalten kann»,

wie Kahlacher meint.<sup>7</sup> Wobei der Archäologe auch nicht ausschließt, dass die Liliac ihren Mohn sogar noch weiter oben am Berg angebaut haben könnten. Auch heute noch wird am Mont Majorin Mohn angebaut, allerdings nur noch rein kulinarischen Zwecken zugeführt. Die Samen werden in der Gegend auch Grains de Liliac genannt.

Nebst Tierknochen fand man in der Dom Leko eine zentrale, wie ein Altar leicht erhöht gelegene Hauptfeuerstelle und diverse kleinere Nebenfeuerstellen. Gefunden wurden außerdem mehrere tausend Gesteins-, Geweih- und Knochenartefakte, namentlich zahllose Pfeil- und Speerspitzen, Messer, Harpunen, Meißel, Nadeln etc. Erstaunlicherweise fand man keinerlei Verzierungen auf den Geräten und keinerlei figürliche Darstellungen. Dieser Umstand hat Michel Babeje zu der etwas flapsigen Bemerkung veranlasst, die Liliac seien wohl «entweder eine sehr primitives oder aber eine stark vergeistigtes Volk gewesen».<sup>8</sup> Alle Funde aus der Dom Leko werden heute im Musée historique in Port-Louis aufbewahrt.

Ihren Namen (Dom Leko = «Kathedrale des Echo») verdankt die Höhle einem seltsamen Echo-Phänomen: Im hinteren Bereich werden Geräusche aus dem Wald über dem Eingang der Höhle auf eine bis heute nicht ganz geklärte Weise in das Innere der Grotte transportiert und auf echoartige Weise verzerrt. Kahlacher hält es für wahrscheinlich, dass auch dieses Phänomen im Kult der Liliac eine Rolle gespielt haben könnte.<sup>9</sup> Auf dem Internet kursiert eine Aufzeichnung des Echos ([vimeo.com/273649280](https://vimeo.com/273649280)) mit einem Mikrofon, das die Töne etwa um 20 db verstärkt.

<sup>1</sup> Conrad Remarque: *La grande caverne du Mont Majorin*. Reprint einer selbst verlegten Broschüre von 1876. Mit einem Vorwort von Heinz G. Kisch: *Cent ans de recherches dans la grande cave du Mont Majorin*. Sonderheft der *Cahiers du Musée historique de Santa Lemusa*, 1976.

<sup>2</sup> Heinz G. Kisch, Heinz Kahlacher: *Dom Leko. Nouvelles recherches dans la grande caverne des Liliac sur le flanc sud du Mont Majorin*. In: *Revue historique*. Nr. 47. Port-Louis: Presses universitaires de Santa Lemusa, 1980. S. 137–162.

<sup>3</sup> Heinz Kahlacher: *Le val des Liliac. Fouilles récentes dans les cavernes du Mont Majorin*. In: *Revue historique*. Nr. 67. Port-Louis: Presses universitaires de Santa Lemusa, 2000. S. 153–166, vor allem S. 160.

<sup>4</sup> Michel Babeje: *La culture des Liliac*. 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. 171–178.

<sup>5</sup> Kahlacher: *Op. cit.* S. 161.

<sup>6</sup> Heinz Kahlacher, Nicole Plume: *Le menu des Liliac. Fouilles et analyses dans la «cuisine» du Mont Majorin*. In: *Revue historique*. Nr. 53. Port-Louis: Presses universitaires de Santa Lemusa, 1986. S. 183–198.

<sup>7</sup> Kahlacher: *Op. cit.* S. 161.

<sup>8</sup> Babeje: *Op. cit.* S. 178.

<sup>9</sup> Kahlacher: *Op. cit.* S. 154.



Eine Felsritzung (hier mir weißer Umzeichnung) aus der großen Kulthöhle Dom Leko zeigt das wichtigste Symbol der Liliac-Kultur: das sogenannte Radix.

# Radix

## Die vermeintliche Wurzel war ein wichtiges Symbol der Liliac

In einigen Höhlen, die von den Liliac als Kulthöhlen benutzt wurden, finden sich primitive Felsritzungen und Schabungen, die immer wieder dasselbe Motiv wiederholen: vier rundliche, fingerartige Gebilde, die aus einem zentralen Strunk in die Höhe wachsen.

Lange bevor Conrad Remarque in den 1870er erste Versuche unternahm, die große Kulthöhle Dom Leko zu erforschen, hatte man solche Zeichen auf verschiedenen Steinblöcken am Südhang des Majorin gefunden. Einige dieser Brocken lagen offenbar so, dass die Finger des Zeichens nach unten deuteten – und es also von den meisten Menschen als eine Wurzel angesehen wurde. Schon Père Cosquer beschreibt das Zeichen 1754 und nennt es Radix.<sup>1</sup> Der Begriff ist geblieben, auch wenn man seit der Erforschung der Höhlen weiß, dass das Zeichen um 180 Grad ver-



2010 hat Lucie Sans für das Santa Lemusa Office du Tourisme (SLOT) ein Logo entworfen, in dem das Radix eine zentrale Rolle spielt. Seit 2017 heißt das SLOT nur noch Lemusa Office du Tourisme (LOT) und hat auch sein Logo angepasst. Auch das neue Zeichen wurde von Lucie Sans gestaltet und verwendet wieder das Radix.

kehrt betrachtet werden muss. Heute sehen manche in dem Radix einen Baum, eine Art Blume, ein Blatt oder einen Busch. Sie glauben, eine solche Pflanze müsse im Kult des Liliac-Menschen eine zentrale Rolle gespielt haben – und schließen daraus, die Liliac hätten Naturgottheiten verehrt. Andere halten das Zeichen für die Darstellung einer ausgestreckten Hand und spekulieren, dass es sich dabei um einen Gebetsgestus handeln müsse. Sie schließen daraus, die Liliac hätten auf jeden Fall eine abstrakte, unsichtbare Gottheit verehrt, von der sie sich aus unbekanntem Gründen kein Bild machen konnten oder wollten. Eine nach Meinung von Michel Babe<sup>2</sup> besonders einleuchtende Interpretation gibt Heinz Kahlacher, der das Symbol als eine Mohnblume ansieht.<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Père Jean-Paul (Ael) Cosquer: *Abrégé logique de l'histoire et de la nature de S. Lemousa*. Paris: Jean-Thomas Herissant, 1754. Faksimile. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2016. S. 88.

<sup>2</sup> Michel Babe: *La culture des Liliac*. 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. 176.

<sup>3</sup> Heinz Kahlacher: *Radix – le symbole des Liliac. Histoire d'une interprétation problématique*. In: *Revue historique*. Nr. 74. Port-Louis: Presses universitaires de Santa Lemusa, 2007. S. 23–28.



Das kleine Dörfchen Case Tiberiu liegt friedlich am östlichen Abhang des Mont Majorin.

## Case Tiberiu

### **In diesem ruhigen Dorf wird der beste Mohn der Insel produziert**

Das Dörfchen Case Tiberiu (= Haus des Tiberius) liegt auf etwa 900 m ü. M. am östlichen Abhang des Mont Majorin. Die gut achtzig Einwohnerinnen und Einwohner leben fast ausschließlich von der Landwirtschaft. Berühmt ist vor allem der Mohn (*Papaver somniferum*) aus der Gegend, dessen Samen auch Grains de Liliac genannt werden – in Erinnerung an die prähistorische Kultur am Mont Majorin, in deren Alltag Mohn ebenfalls eine wichtige Rolle gespielt haben muss. Die meisten Felder liegen auf kleinen Terrassen in einiger Distanz über dem Dorf auf etwa 1300–1500 m ü. M. und können nur auf kleinen Wegen zu Fuß oder mit Spezialfahrzeugen erreicht werden.

Wichtigster Produzent ist François Radu, ein entfernter Nachfahre der siebenbürgischen Bauern, die sich Ende des 17. Jahrhunderts auf der Flucht vor der Armut ihrer Heimat in der Gegend des Mont Ma-



Auf seinem Hof hält François Radu auch Hühner, Trutzhähne und Wachteln – die Familie versorgt sich zum größten Teil selbst.



Die Mohnfelder liegen hoch oben an den Abhängen des Mont Majorin und können nur zu Fuß oder mit Spezialfahrzeugen erreicht werden.



In diesem kleinen Gartenhäuschen kocht Sofia Radu seit 2008 für maximal zwölf Gäste allerlei raffinierte Mohnspezialitäten.

jin niedergelassen haben. Radu produziert zur Hauptsache einen bläulich grauen Mohn aus einer Sorte mit dunkelvioletten Blüten (*Papaver somniferum* var. *Liliacum*), die sein Urgroßvater gezüchtet hat und die heute als die Mohnpflanze der Gegend schlechthin angesehen werden kann.

Der Mohn vom Mont Majorin gilt als ein Gewürz mit einem besonders intensiven, an Nüsse und Mandeln erinnernden Aroma. Aus einem Teil der Ernte stellt Radu selbst ein natives Mohnöl her, das sich auf der Insel großer Beliebtheit erfreut. In bescheidenerem Umfang produziert Radu außerdem auch eine cremeweisse Mohnsorte, die sich für Gerichte in Kombination mit Sahne gut eignet.

Obwohl Radu noch nie in Rumänien war und seine Familie auch schon seit wenigstens zwei Generationen kein Rumänisch mehr spricht, liebt er rumänische Volksmusik über alles – vor allem den Gesang von Ioana Radu (1917–1990). Auf eine mögliche Verwandtschaft mit den musikalischen Radu's angesprochen, zieht der Mohnproduzent nur andeutungsvoll die Augenbrauen hoch – immerhin.

2008 hat Radu's jüngste Tochter Sofia in Case Tiberiu eine Art Table d'hôte eröffnet. Für maximal zwölf Gäste bietet die begeisterte Köchin in einem kleinen Gartenhäuschen verschiedene Spezialitäten an, in denen natürlich auch immer wieder Mohn eine wichtige Rolle spielt. Berühmt ist etwa ihre kalt geräucher- te, mit Mohnkruste versehene Forelle aus der Rivière Spectacle – oder auch ihr Risotto aux Grains de Liliac.





Der Mohn vom Majorin (*Papaver somniferum* var. *Liliacum*) fällt durch seine violetten Blüten auf.

## Grains de Liliac

### **Mohn (*Papaver somniferum* var. *Liliacum*) aus Case Tiberiu**

Schlafmohn wurde, wie Funde belegen, schon in prähistorischer Zeit am Mont Majorin angebaut und spielte in der Liliac-Kultur offenbar sowohl als Gewürz wie auch als Rauschmittel eine wichtige Rolle. Zentrum des Mohnanbaus auf Lemusa ist das Dörfchen Case Tiberiu am östlichen Abhang des Mont Majorin. Die Familie Radu, die auch fast die Hälfte der Dorfbevölkerung stellt, kultiviert Mohn schon sein Generationen. HOIO bezieht das Gewürz von François Radu, der Mohn auf sieben Hektaren anbaut und pro Jahr etwa 3½ Tonnen produziert.

#### **PFLANZE, ANBAU UND VERARBEITUNG**

Der Schlafmohn (nicht zu verwechseln mit dem in Europa als Unkraut verbreiteten Klatschmohn) ist ein einjähriges Kraut aus der Familie der Mohngewächse (*Papaveraceae*), das bis 1½ m hoch wachsen kann.



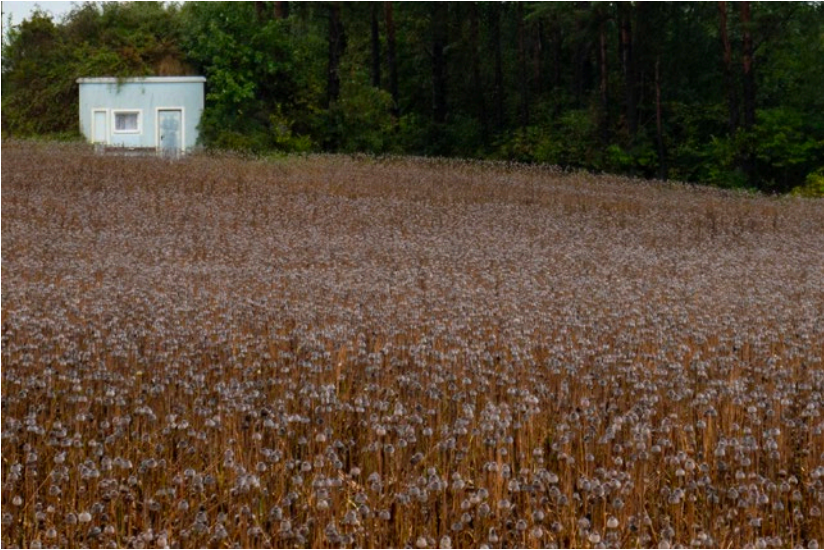
HOIO verkauft Grains de Liliac in kleinen PET-Dosen mit einem Füllgewicht von 60 g. Die Leitfarbe der Etikette ist identisch mit der Farbe der Region, in der das Gewürz produziert wird. Grains de Liliac wurde 1992 mit einem AOC-Zertifikat ausgezeichnet. Dieses Schutzsiegel für charakteristische Produkte des Landes wird seit 1966 vergeben.

Die unteren Blätter haben kurze Stiele, die oberen umfassen den Stängel. Die Blätter sind leicht gekräuselt mit gesägtem Rand. Schlafmohn bildet vier Blütenblätter aus, die ganz verschiedene Farben haben können (weiß, rot, violett etc.) und typischerweise einen dunkleren Fleck an ihrem Grund. Aus der Blüte entwickelt sich eine charakteristische Kapsel, in der zahlreiche weiße, bräunliche, graue, schwarze oder bläuliche Samen sitzen. Das Gewürz wird aus den reifen Samen gewonnen, das Rauschmittel Opium ist der getrocknete Milchsaft der unreifen Samenkapseln. Die Mohnsorte (*Papaver somniferum* var. *Liliacum*), die in Case Tiberiu angebaut wird, wurde um 1930 von Leo Radu gezüchtet und fällt durch ihre dunkelvioletten Blütenblätter auf.

Die meisten Mohnfelder von Case Tiberiu liegen auf kleinen Terrassen in einiger Distanz über dem Dorf auf etwa 1300–1500 m ü. M.



Auf der Webseite der Familie Radu findet man einen kleinen Werbefilm für den Mohn vom Mont Majorin: [vimeo.com/272528433](https://vimeo.com/272528433). Die Musik stammt von Ioana Radu (1917–1990), die wispernden Bienenstimmen wohl von den Töchtern der Familie. Auf eine mögliche Verwandtschaft seines Clans mit den musikalischen Radus aus Rumänien angesprochen, zieht der Mohnproduzent nur bedeutungsvoll die Brauen hoch.



Ein erntereifes Mohnfeld der Radus etwas oberhalb von Tiberiu am Mont Majorin.

Die Aussaat geschieht im Frühling und im Juni blüht der Mohn, auch am 5. Juni, wenn man in Case Tiberiu das Mohnblütenfest begeht. Die Radus ernten im August, wenn die Kapseln eine dunkelgelbe Farbe angenommen haben. Sie schneiden die Kapseln ab, lassen sie trocknen und dreschen sie dann. «Dabei muss man sehr vorsichtig sein», erklärt François Radu: «Es finden sich immer ein paar unreife Kapseln im Schnitt, deren Saft hat einen hohen Alkaloidanteil und könnte den natürlichen Opiumgehalt der reifen Mohnsaat vervielfachen.»

François Radu ist überzeugt, dass bereits sein Urgroßvater Taraful Radu dem Mohn vom Majorin den Namen *Grains de Liliac* gegeben hat – soll er doch mit Conrad Remarque befreundet gewesen sein, dem ersten Archäologen der Liliac-Kultur und Ausgräber der Kulthöhle Dom Leko.

#### **AROMA UND VERWENDUNG**

Die Mohnsamen vom Mont Majorin haben eine graue bis leicht bläuliche Farbe und (richtig behandelt) ein intensives, an Nüsse und Mandeln erinnerndes Aroma. Im Mund schmecken sie wachsig, fettig und

## Lemusische Rezepte mit Grains de Liliac

Mohn harmoniert mit Kardamom, Koriander, Pfeffer, Sesam, Tonkabohne und Zimt. Er passt zu geschmortem Fleisch, gebratenem Fisch, Gemüse (Aubergine, Blumenkohl, Bohnen, Karotte, Pastinake, Petersilienwurzel, Weißkohl), Kartoffel, Apfel, Gebäck, Joghurt, Sahne.

- *Riz aux Grains de Liliac* (Reis mit heiß geräuchertem Lachs, Zwiebel, Chili und Blaumohn)
- *Maille-Masala* (Gewürzmischung zu den Abenteuern des lemusischen Geheimagenten Hektor Maille)

knusprig. Direkt aus der Packung haben Mohnsamen nur wenig Aroma. Aber wenn man sie in der Pfanne röstet oder auf Backwaren in den Ofen gibt, dann entwickeln sie ihr typisches Aroma. Alternativ können die Samen auch gemahlen werden, so geben sie ihr Aroma ebenfalls preis. Das empfiehlt sich vor allem für Gebäck und Süßspeisen. Im Handel werden verschiedene Spezialmühlen für Mohn angeboten, doch die braucht man nicht unbedingt. Man kann den Mohn auch gut in einer elektrischen Kaffeemühle zerkleinern. Beim Mahlen verwandeln sich die trocken und glatt wirkenden Samen in eine klebrige Paste.

Die blauen Samen sind in der Regel kräftiger, die weißen gelten als wärmer im Geschmack. In Europa werden die Samen vor allem für Süßspeisen verwendet, in Indien bekommen Korma-Gerichte dank Mohn ihre dickliche Konsistenz. Wegen ihres hohen Ölgehalts werden Mohnsamen ziemlich schnell ranzig – deshalb kommen sie nur selten in Gewürzmischungen vor (eine gewichtige Ausnahme ist Maille-Masala).

Auf Lemusa werden Mohnsamen nicht nur für allerlei Süßspeisen verwendet, sondern auch für Schmorgerichte mit Fleisch, für Salate und Fisch, auch eine mit geröstetem und gemahlenem Mohn aromatisierte Butter ist sehr beliebt. Zum Mohnblütenfest am 5. Juni bäckt man in Case Tiberiu jeweils eine große Pastete, die mit verschiedenen Fleischsorten, Zwiebeln und viel Mohn gefüllt ist. Zum Neujahr gibt es einen mit Birnen, Rosinen, Honig, viel Mohn, Vanille und etwas Pfeffer gefüllten Strudel.



Während des Kauens meldet sich der Mohn mit kleinen Knalleffekten zu Wort.

## Riz aux Grains de Liliac

### Reis mit heiß geräuchertem Lachs, Zwiebel, Chili und Mohn

Dieses Rezept gehört zu den Klassikern auf der kleinen Karte der Table d'hôte, die Sofia Radu seit 2008 in Case Tiberiu betreibt. Grains de Liliac nennt man auf Lemusa den Mohn, der am Mont Majorin und dort vor allem an den Abhängen über Case Tiberiu angebaut wird. Sofia bereitet das Rezept mit einem Lachs aus der nahen Rivière Spectacle zu, den sie selbst fängt. Schon als Kind war sie fast täglich mit der Angel unterwegs und hat ihre Familie und das halbe Dorf mit Fisch versorgt. Heute konserviert Radu die Fische auch selbst für ihr Restaurant. Manche kommen nur in die Tiefkühltruhe, andere ins Salz, viele aber werden kalt oder heiß geräuchert.

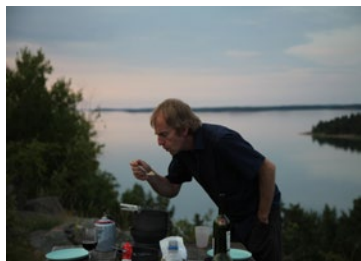
Der Lachs verleiht dem Reisgericht ein leicht fischiges und hintergründig rauchiges Aroma. Der Mohn steuert eine nussige Note bei, die jedoch nicht bei jedem Bissen gleich stark zum Ausdruck kommt. Besonders markant ist der Mohnschmack, wenn man auf einzelne der knusp-

rigen Körner beißt und sie im Mund zerspringen – ein guter Grund, langsam zu essen, da sich die Aromen während des Kauens entwickeln. Der Chili verleiht dem Reis eine leichte Schärfe und die großen Zwiebelstücke steuern eine fruchtige Note bei.

#### Für 2 Personen

200 g Mittelkornreis (Vialone u. Ä.)  
1 EL Olivenöl  
2 EL Mohn zum Mitkochen  
1 mittelgroße Zwiebel, fein gehackt (100 g)  
1 mittelgroße Zwiebel, geviertelt  
1 getrocknete Chili, entkernt und fein gehackt  
200 ml Weißwein  
2 TL Pfeffer, grob gemahlen  
200 g heiß geräucherter Lachs, in kleinen Stücken  
400 ml Hühnerbrühe oder Wasser  
Etwas Salz zum Abschmecken  
2 EL Mohn zum Bestreuen

Der Riz aux Grains de Liliac eignet sich als Eintopfgericht auch gut für das Kochen in der freien Natur – namentlich in den Ländern des Nordens, wo der Lachs besonders gut schmeckt und auch heiß geräuchert leicht zu bekommen ist.



**1** | Reis mit Olivenöl und 2 EL der Mohnsamen sanft erwärmen, bis sich die Reiskörner heiß anfühlen und es nach geröstetem Mohn riecht. Die Hitze lässt sich am besten mit dem empfindlicheren Handrücken erspüren.  
**2** | Topf vom Feuer nehmen, Zwiebeln und Chili unterheben, etwa 1 Minute lang mit dem heißen Reis verrühren.  
**3** | Mit Weißwein ablöschen, Topf zurück aufs Feuer stellen, sanft aufkochen lassen und 3–5 Minuten köcheln – bis sich der anfangs etwas penetrante Weinduft verflüchtigt hat.  
**4** | Lachs unterheben und etwa die Hälfte der Hühnerbrühe angießen, Pfeffer unterrühren. Aufkochen lassen, Hitze reduzieren und 15 bis 20 Minuten bei sanfter Hitze köcheln lassen. Dabei sukzessive die restliche Brühe begeben (immer dann wenn der Reis trocken erscheint). Am Ende der Kochzeit mit Salz abschmecken. *Je nach Reissorte wird es nötig sein, noch etwas mehr Brühe als die hier angegebenen 400 ml beizugeben. Zum Schluss sollten die Reiskörner noch ganz leicht biss und das Gericht die Konsistenz einer sehr zähen Sauce haben.*  
**5** | Die 2 EL Mohn zum Bestreuen in einer nicht beschichteten Stahlpfanne rösten bis er duftet. Reis auf Tellern anrichten und den frisch gerösteten Mohn darüber rieseln lassen.



Wer auf der Staumauer am idyllischen Lac Beauvoir steht, ahnt nicht, was für enorme Wassermassen hier darauf warten, ins Tal zu schießen und ein Viertel der Insel mit Strom zu versorgen.

## Lac Beauvoir

### **Der Stausee am Majorin gehört zum Kraftwerk La Chaise-Roi**

Die Usine hydro-électrique La Chaise-Roi ist ein Speicherkraftwerk in der Nähe des gleichnamigen Weilers am östlichen Abhang des Mont Majorin. Die Anlage wird von der Firma Électricité Région Est (früher Hydro-Majorin) betrieben, die direkt der Direction de l'Énergie et des Matières Premières untersteht. Die Fabrik liegt auf 624 m ü. M. und verfügt über eine installierte Leistung von 282 Megawatt. Mit einer Fallhöhe von 676 m produziert das Kraftwerk jährlich 1101 GWh und deckt damit knapp 26 % des Strombedarfs der Insel (im Jahr 2012 verbrauchte Lemusa insgesamt 4300 GWh). Als Hauptspeicherbecken des Werks dient der rund 4 km entfernte Lac Beauvoir (1316 m ü. M.) mit einem Volumen von rund 700 Mio m<sup>3</sup>, von denen rund 90 Mio m<sup>3</sup> für die Stromerzeugung genutzt werden.



Der Barrage Beauvoir ist auch eine touristische Attraktion. Die Firma ERE (Électricité Région Est) hat ein paar Buden aufgestellt, die über das Elektrizitätswerk informieren und Souvenirs verkaufen. Bei Kindern sehr beliebt sind kleine Wasserkraftwerke aus Blech, Erwachsene ziehen meist Mohnprodukte aus Case Tiberiu oder Vogelbeerkonfitüre vor. Beliebt ist auch das Barabarrage, ein Sandwich mit Mohnbutter und dem Schinken einer lokalen Schweinerasse (Gris du Majorin).

Nur von der Talseite her werden die gewaltigen Dimensionen der Staumauer sichtbar.



Dieser Stausee im Quellgebiet der Rivière Vany ist weitgehend künstlich angelegt und wurde nach der lemusischen Präsidentin Henriette Beauvoir benannt, die den Bau der großen Bogengewichtsmauer und des dazugehörigen Kraftwerks 1966 veranlasste. Der See füllt zur Hauptsache die einstige Vallée des Ombres, das Tal der Äschen. Dem ehrgeizigen Projekt musste unter anderem eine prähistorische Siedlung der sogenannten Liliac-Kultur geopfert werden, die indes vorher im Rahmen einer Notgrabung untersucht wurde.

Vom Lac Beauvoir wird das Wasser zunächst durch einen Stollen zum Wasserschloss Walküre geleitet (1284 m ü. M.). Der für Lemusa etwas ungewöhnliche Name geht auf einen der Ingenieure zurück, der in der deutschsprachigen Gemeinde Palmheim zur Welt kam. Von der Walküre aus rast das Wasser durch eine Druckrohrleitung auf das Kraftwerk zu, wo es von sechs sogenannten Francis-Turbinen empfangen wird. Die leiten das Wasser durch eine Spirale mit zusätzlichem Drall auf das eigentliche Laufrad. Die Energie wird dann über Hochspannungsleitungen vor allem in den Ballungsraum der Hauptstadt Port-Louis geliefert.

Dank der großen Wassermengen, die hier ständig zur Verfügung stehen, können höhere Belastungen des Stromnetzes gut ausgeglichen werden. Die anfallenden Wassermassen sind allerdings in Spitzenzeiten auch so enorm, dass sie nicht direkt in die Rivière Vany abgeführt werden können, sondern mit Hilfe verschiedener Zwischenspeicher und Rückhaltebecken gewissermaßen dosiert werden müssen. Als zusätzliche Maßnahme wurde im Jahr 2004 ein unterirdischer Kanal angelegt, mit dessen Hilfe ein Teil des Wassers in die Rivière Dous abgeführt werden kann. Zugleich wurde das Einzugsgebiet der Anlage um zwei unterirdische Seen ergänzt.

Die Firma ERE hat auch ein eigenes Sandwich erfunden, das Barabarrage, ein Brötchen mit Mohnbutter und dem Schinken des berühmten Schweins der Gegend (Gris du Majoprin). Ursprünglich als Werbegag gedacht, bekommt man das Sandwich unterdessen überall auf der Insel. Sein Name spielt mit der Ähnlichkeit zwischen dem altlemusischen Wort *bara* für «Brot» und dem französischen Begriff *barrage* für «Staumauer».

# Aus dem Jenseits

Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne



Am Ufer des Lac Beauvoir.

Ich zucke zusammen. Eine Stimme hat mich beim Namen gerufen, nicht bei meinem richtigen Namen, sondern bei dem Kurznamen, den nur meine Mutter brauchte und der hässlich klingt, als schlage man eine schlechte geölte Türe zu. Aber meine Mutter ist nicht hier, sie lebt schon lange nicht mehr auf dieser Welt. Hier ist überhaupt niemand, nur Wald, Nebel, ein leichter Nieselregen und ein See, dessen natürliche Ufer nur schwer

darüber hinweg täuschen, dass er ganz und gar nicht natürlich ist. Dass jemand am Ufer eines Stausees Stimmen zu hören glaubt, liegt vielleicht nicht allzu fern, immerhin wurde da etwas geflutet, zum Verschwinden gebracht, das sich vielleicht zu Wort melden möchte. Unter der schiefergrauen Oberfläche vor mir liegt die Vallée des Ombres. Was würde man wohl zu sehen bekommen, flössen die Wasser mehr als fünfzig Jahre nach dem Bau des Damms plötzlich ab. Würde man das Tal von einst noch erkennen? Kämen da die unverschämtesten Farben hervor? Wäre umgekehrt alles schwarz-weiß? Oder grau und gierig darauf, am Licht zur Farbe zu erwachen? Vielleicht geistern ja jetzt die Liliac da unten herum, diese frühen Lemusen, die einst hier wohnten, jagten, kochten, sich mit Opium berauschten, wie man aus archäologischen Untersuchungen weiß.

Ich merke gerade, dass ich mir das wässrige Milieu unter der stumpfgrauen Oberfläche als eine Art Unterwelt vorstelle. Ich weiß nicht, ob meine Mutter Freude daran hätte, aus dem Jenseits zu mir zu sprechen. Aber sie könnte sich sicher nicht daran hindern, es zu tun. Gut, dann mach es, aber bitte: Ruf mich doch bei meinem richtigen Namen.

Samuel Q. Herzog: *Spazieren auf Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.40.

# Senpuav und Koragne



Lauskak  
*Majobuthus rigidulus*

Die Koragne liegt am Südfuß des Majorin-Gebirges und umfasst das mehrheitlich waldige Gebiet rund um die Dörfer Senpuav und Duvet. Im Westen baut ein ehemaliger Geheimagent Pfeffer an. Der Osten des Departements ist unter anderem für seinen Schabzigerklee berühmt, zu dessen Produktion auch ein Wanderfalter seinen Teil beiträgt. Der Name des Departements geht auf *korak* zurück, das lemusische Wort für «Zwerg». Zwerge haben hier aber nie gelebt.

#### Senpuav ORTSCHAFT

Luxus-Ferienort von einst, später Kulisse für billige Horrorfilme, heute Pfefferland.

#### Das Liebesgeschenk LEGENDE

Jana Godet erzählt, wie ein Fischotter und ein Wildschwein zu einem Paar werden konnten.

#### Poivres Maille PRODUZENT

Ein ehemaliger Geheimagent produziert heute in Senpuav den besten Pfeffer der Insel.

#### Mission Kaki ABENTEUER

Ehe Maille zum Pfefferproduzenten wurde, hetzte er auf der Spur von Verbrechern über den Planeten.

#### Senpuav nwè GEWÜRZ

In den Waldgärten rund um das Dorf Senpuav wächst ein schwarzer Pfeffer erster Güte.

#### Maison Lara KURIUSTLEK

In dieser Villa aus dem 19. Jahrhunderte stand einst Odette Sissy am Herd, ehe sie zur Diktatorin wurde.

#### Senpuav blan GEWÜRZ

Wenngleich die Frucht derselben Pflanze wie der schwarze, hat weißer Pfeffer doch ein eigenes Aroma.

#### Rôti Deuxième Bureau LEGENDE

Warum ist dieser Rinderbraten mit Pfeffer-Inner-Injektion dem lemusischen Geheimdienst gewidmet?

#### Duvet ORTSCHAFT

Das Dorf ist für sein seltenes Gewürz und seine Wanderfalter so bekannt wie für sein Eisenbahnmuseum.

#### Der schlaue Wolf LEGENDE

Jana Godet erzählt, wie ein Wolf in den Schweinestall gelangt – aber nicht zu seinem Glück.

#### XXXEinfügen XXX

José Maria im Regenwald

#### Musée du smind'fe MUSEUM

Ein Museum in Duvet erinnert an die Eisenbahn, die einst quer durch den Urwald führte.

#### XXXEinfügen XXX

José Maria der Smind'fe

#### Chantion FAUNA

Mitte März jeden Jahres bricht ein mächtiger Falter von Duvet aus zu einer großen Reise auf.

#### Ekinelle de Duvet GEWÜRZ

Der lemusische Schabzigerklee wird in Zusammenarbeit mit dem Wanderfalter Chantion hergestellt.

#### Kliban di kuadresme REZEPT



Region (*randa*): Est (*lévan*), Bidonnais

Departement (*semsal*): Koragne

Postleitzahl: LM-0206

Telefonvorwahl: +69 (0)2

Höhe (Zentrum Senpuav): 169 m ü. M.

Einwohner: 369 in Senpuav, 258 in Duvet (Mai 2011)



# Senpuav

**Im Luxus-Ferienort von einst wächst heute vor allem Pfeffer**

Einst war Senpuav der Inbegriff von Luxus. Hier, am Südfuß des Mont Majorin, bauten sich die reichen Herrschaften aus Port-Louis riesige Residenzen, hierher zogen sie sich an Wochenenden zurück, hier feierten sie ausgelassene Partys. Ihre Köchinnen und Köche sollen hier viele der Speisen erfunden haben, für die Lemusas bürgerliche Küche bis heute berühmt ist. *Twankaul* zum Beispiel gilt auf der ganzen Insel als eine Er-

In diesem Gewürzgarten in Senpuav dienen Betelnussbäume als Schattenspenden.

# Das Liebesgeschenk

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

An einem Bach in der Forêt de Duvet lebte eine Fischotter-Dame. Bei der Jagd bewegte sie sich mit größter Eleganz und dabei so pfeilschnell durchs Wasser, dass sie selbst die flinksten Fische schnell einmal zwischen ihren Zähnen hielt. Eines Tages kam ein Keiler an dem Bach vorbei und sah die Dame wie eine Fellschlange durchs Wasser gleiten. Er war so begeistert von der Schönheit ihrer Bewegungen, dass er erst seine Augen nicht von ihr lösen konnte, dann aber versuchte, selbst ebenso geschmeidig zwischen den Bäumen zu tanzen. Als die Dame den Keiler mit seinen kurzen Beinen so im Wald herumtrampeln sah, musste sie lachen und dabei rutschte ihr eine frisch erlegte Forelle aus den Fängen. Der tote Fisch trieb ein paar Meter den Bach herunter, wo ihn das Wildschwein mit einem Schlag seiner Hufe aus dem Wasser holte. Überzeugt, es handle sich um ein Liebesgeschenk, verschlang er den Fisch ohne Zögern. Seither sind die zwei ein Paar, über ihre Nachkommenschaft ist nichts bekannt..

Text.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.69.



Zeichnung von Ida Versmer. SASLE ist das lemuische Wort für «Fischotter».



Viele der ehemals prachtvollen Villen von Senpuav sind in einem desolaten Zustand.

findung aus Senpuav. Dieser berühmte Eintopf besteht aus einem großen Stück vom Rinderbein, das mit Gemüse und Innereien vom Huhn, vom Schwein und vom Rind geköchelt wird, mit viel Pfeffer natürlich. Der Name des Gerichts beschreibt den Umstand, dass da Fleisch von drei Tieren in den Suppentopf kommt: *twa* («drei») *an* («in») *kaul* («Suppe», auch «Suppentopf»).

Es müssen rauschende Feste und gewaltige Tafelrunden gewesen sein, die auf diesen lauschigen Terrassen, in den Gärten und Salons in Szene gesetzt wurden. Doch dann kam die Wirtschaftskrise der frühen 1930er Jahre und viele der wohlhabend Bürger von Lemusa verloren ihr Geld. Wenig später wurde es außerdem Mode, in der Nähe von Meer und Strand zu bauen – Sonne und Wind waren plötzlich attraktiver als Schatten und Ruhe. Als Folge davon wurden viele der Villen in Senpuav von ihren Besitzern verlassen. Manche der Gebäude wurden von den Bauern der Gegend als Ställe oder Lagerhäuser gebraucht, die meisten aber blieben leer und zerfielen. Senpuav liegt in der südwestlichen Ecke der Forêt de Duvet und der Wald holte sich sein Territorium in Windeseile zurück. Manche der stattlichen



Die Villa Diana gehört der Gemeinde und wird sorgfältig in gutem Zustand gehalten.

Bauwerke von einst sind heute kaum mehr zu sehen – andere sind längst so baufällig geworden, dass keine Renovation mehr möglich ist.

In den 1950er-Jahren wohnte laut offiziellen Angaben nur noch acht Menschen in Senpuav. Dann aber trat Diane Sainclair auf, eine Unternehmerin aus Paris, die sich darauf spezialisiert hatte, Drehorte für billige Horrorstreifen sowie erotische Filme zu finden. Sie kaufte einige der Häuser für einen Pappenstiel auf – ließ zwei sehr sorgfältig renovieren und einige soweit herrichten, dass die Draculas in den Ruinen ihre Zähne fletschen konnten, ohne dabei Gefahr zu laufen, von einem Balken ihres transilvanischen Schlosses erschlagen zu werden.

1971 wurde der erste Film in Senpuav gedreht – die Geschichte einer jungen Adelligen, die in ihrem Haus von einem 2000 Jahre alten Baumgeist gepeinigt wird, in den sie sich schließlich verliebt. Die kleine Filmindustrie, die hier in den frühen 1970er Jahren heranwuchs und in ihren

Filmkulisse von einst, heute Ort für Feste  
und Seminare: Salon der Villa Diana.







Das Restaurant Le Tabla in Senpuav serviert unter der Woche nur Getränke und kleine Imbisse. Das aber ändert sich am Wochenende, wenn die Wirtin Tabatha Coste selbst am Herd steht. Als Tochter eines Franzosen und einer Thailänderin kombiniert sie siamesische Rezepte mit allerlei französischen Tricks, wobei das Asiatische eindeutig im Vordergrund steht. Allerdings werden die einzelnen Delikatessen – im Unterschied zur thailändischen Tradition, die alles zugleich auf den Tisch bringt – hier in Vor- und Hauptspeisen unterteilt.

Hochzeiten mehr als dreißig Filme pro Jahr produzierte, führte zu einer allmählichen Wiederbesiedlung des Dorfes. Als die Firma von Diane Sainclair 1987 unter dubiosen Umständen aufgelöst wurde, lebten bereits wieder mehr als 200 Menschen im Dorf (im Jahr 2000 zählte die Siedlung gut 250 Einwohner und im Jahr 2011 waren es schon gegen 400).

Eines der Häuser von Sainclair (die Villa Diana) ging in den Besitz der Gemeinde über, die es vor allem für Feste und Seminare vermietet. Eine der größten Villen des Dorfes gehört aber auch heute noch einer französischen Firma, die hier Filme produziert und sogar einen Pool mitten im Urwald ausheben ließ. Die Dorfbevölkerung bekommt von diesen Produktionen nicht viel mit – und folglich erzählt man sich die unverschämtesten Geschichten.

Auf Lemusa ist Senpuav vor allem wegen seiner Gewürzgärten bekannt. In diesen kleinen, sorgfältig gepflegten Plantagen werden Zimt, Kardamom, Muskat, Gewürznelken, Vanille und natürlich vor allem Pfeffer, angebaut. Der Anbau von Gewürzen hat in Senpuav Tradition – das spiegelt schon der lemusische Name des Dorfes, der wörtlich übersetzt «Heiliger Pfeffer» bedeutet. Wobei niemand erklären kann, was denn am Pfeffer aus diesem Dorf «heilig» sein soll. Die Qualität des Pfeffers aus Senpuav ist berühmt. 2011 ist ein neuer Pfefferproduzent in Senpuav in Erscheinung getreten: der frühere Geheimagent Hektor Maille, dessen Maison Lara zu den berühmtesten Gebäuden des Dorfes gehört.



Ein Geheimagent im Pfefferrauch: Hektor Maille prüft seine Produkte auch mit der Nase.

## Poivres Maille

### Vom Geheimagenten zum Pfefferproduzenten in Senpuav

Drei Jahre lang war Hektor Maille im Auftrag des lemusischen Geheimdienstes (Deuxième Bureau) auf allen Kontinenten des Planeten unterwegs, um den entführten Physiker Jenadi Koslow zu finden und nach Lemusa zurückzubringen. Zwar gelang es ihm schließlich, den Wissenschaftler zu befreien – seine Mission Kaki aber war dennoch ein Misserfolg.

Ende Juni 2011 kehrte ein erschöpfter und ziemlich frustrierter Maille nach Lemusa zurück und fand sein Haus in Senpuav, die Maison Lara in einem miserablen Zustand vor. Auf dem Herd in seiner Küche stand, noch über dem brennenden Gas, ein glühender Topf mit einer völlig verkohlten Masse drin. Die Hälfte des Geschirrs war zerschlagen, das Besteck lag teilweise im Garten. Sein Bett war zerwühlt, die Laken zerrissen. Jemand hatte seine Schränke durchsucht und offenbar auch im Badezimmer Partys gefeiert, jedenfalls standen da Reihen von Champagnerflaschen am Boden. Im

## Mission Kaki

Der Physiker Jenadi Koslow wird entführt, die Insel Lemusa von Dr. Hing und seinen Schergen erpresst. Der Geheimdienst schickt seinen besten Mann auf die Spur des Wissenschaftlers: Hektor Maille. Eine Jagd kreuz und quer über den Globus beginnt. Mission Kaki dokumentiert dieses Agentenabenteuer in 20 Episoden, die zwischen November 2008 und Juli 2011 online erscheinen und ab 2024 auch als Buch vorliegen.



Keller roch es nach Alkohol und Zigarettenrauch, das Weinlager war praktisch leer. Jemand hatte seinen Tiefkühler ausgeschaltet: Stinkende Fische, Gigots, Kutteln, Suppen und Saucenreste schwammen bunt durcheinander. Von seiner Haushälterin Odette fehlte jede Spur, und auch sein Auto war verschwunden. Dass seine Haushälterin sich ein paar Jahre später zur Diktatorin der Insel aufschwingen würde, konnte Maille damals nicht ahnen.

Im Juli 2011 wurde der Agent «in gegenseitigem Einvernehmen» offiziell aus den Diensten des Deuxième Bureau entlassen – auch auf Wunsch von Präsident Samson Godet, wie es heißt. Schon im August kaufte er sämtliche Anteilscheine einer auf Pfeffer spezialisierten Bio-Gewürzplantage auf, an der er schon seit Jahren beteiligt war. Und noch vor Weihnachten desselben Jahres tauchte in den Geschäften der Insel eine neue Pfeffermarke auf: *Poivres Maille*.

Kurz nachdem Odette Sissay 2016 die Macht auf Lemusa übernommen hatte, wurde Hektor Maille von der Polizei verhaftet und nach Port-Louis gebracht. Zehn Tage später wurde er wieder auf freien Fuß gesetzt und seither nicht mehr behelligt. Über die Gründe für seine Verhaftung oder das, was während seines Arrestes geschah, möchte der Ex-Agent keine Auskunft geben.



Hektor Maille zieht seinen Pfeffer auf Pfählen, die in regelmäßigen Abständen aufgereiht sind.

## Senpuav nwè

### **Pfeffer schwarz (*Piper nigrum*) aus Senpuav**

Das Dorf Senpuav ist (und war es immer schon) der Ort, wo auf Lemusa der Pfeffer wächst. Ja der *puav* hat dem Dorf sogar den Namen gegeben: *Senpuav* heißt auf Lemusisch nichts anderes als «Heiliger Pfeffer». Seit 2011 baut auch der ehemalige Geheimagent Hektor Maille hier Pfeffer an. Auf gut drei Hektaren Land produziert er 15 Tonnen frischen Bio-Pfeffer pro Jahr. Aus neun Tonnen stellt er gut drei Tonnen schwarzen Pfeffer her. Seit Januar 2012 bezieht HOIO seinen schwarzen Pfeffer direkt von Poivres Maille.

#### **PFLANZE, ANBAU UND VERARBEITUNG**

Die mehrjährige, holzige Kletterpflanze wächst meist an Bäumen empor und entwickelt bis zu 10 m lange Zweige. Die Blätter sind herzförmig und werden bis 20 cm lang. Aus den Blattachseln entspringen



HOIO verkauft Senpuav nwè in kleinen PET-Dosen mit einem Füllgewicht von 45 g. Die Leitfarbe der Etikette ist identisch mit der Farbe der Region, in der das Gewürz produziert wird. Senpuav nwè wurde 1975 mit einem AOC-Zertifikat ausgezeichnet. Dieses Schutzsiegel für charakteristische Produkte des Landes wird seit 1966 vergeben.

Blüten in etwa 10 cm langen Ähren. Aus ihnen entwickeln sich in gut acht Monaten kleine, kugelige Beeren in hängenden Fruchtständen – grün zunächst, rot in ausgereiftem Zustand. Pfeffer wächst sowohl im Schatten als auch in sonnigen Lagen. In der Sonne ist der Ertrag höher – die Lebenszeit der Pflanze aber kürzer. Im Schatten trägt Pfeffer etwa 30 Jahre lang Früchte.

In den Gewürzgärten von Hektor Maille wächst der Pfeffer überwiegend in schattiger Lage hauptsächlich auf Bäumen, teilweise auch auf abgestorbenen Baumstümpfen oder Stützpfehlen. Die Pflanze wird auf eine Höhe von etwa vier Meter zurückgeschnitten, was die Ernte erleichtert, gepflückt wird von Hand. Für den schwarzen Pfeffer erntet Maille die Früchte bei einsetzender Rotfärbung, also zu Beginn der Reife. Die Ähren werden zur Reinigung in heißes Wasser getaucht, wobei sie sich schwarz verfärben. Anschließend werden sie auf speziellen, mit Matten ausgelegten Trockengestellen, die man in Senpuav *grainières* nennt, etwa 20 Stunden lang getrocknet und entwickeln dabei die charakteristische runzlige Außenhaut. Zum Schluss werden sie von den Stilen geklopft, ausgesiebt und in Säcke verpackt.

Maille experimentiert mit verschiedenen Pfeffersorten, die er teilweise einzeln verarbeitet, teilweise aber zu Mischungen zusammenführt, denen er jeweils eigene, oft sehr poetische Namen gibt.

Die lemuische Bezeichnung *puav* leitet sich vom französischen *poivre* ab, *nwè* [ausgesprochen nouä] von *noir* («schwarz»).



Man kann Pfeffer in fast jedem Reifezustand auch frisch direkt vom Baum pflücken und entweder roh oder gekocht genießen. Roh hat der Pfeffer kaum Geruch. Im Mund ist er knackig und scharf, das Aroma ist leicht blumig bis holzig, ein wenig wie ein Stück Rinde vielleicht, auch ein wenig wie Honig. Beim Kochen (in Flüssigkeit) wird der Pfeffer schnell einmal dunkelgrün – dann hat er seinen Geschmack abgegeben, haben die Beeren nur noch ein leicht grasiges bis heuartiges Aroma, auch die Schärfe ist gewichen.

### AROMA UND VERWENDUNG

Die Früchte von Senpuav nwè sind relativ groß und runzlig, von dunkelbrauner bis schwarzer Farbe mit dunkelrötlichen Reflexen. Der Pfeffer ist scharf, fast ein wenig beißend. Sein Aroma ist zunächst dunkel fruchtig mit einer tiefen Holznote, der manchmal etwas leicht Erdiges anhaftet – was im Mund zurückbleibt, ist aber eher die Erinnerung an eine dunkelfarbige exotische Blüte. Das Aroma von Senpuav nwè hat etwas Wildes, Unbändiges, in dem man je nach Stimmung sogar eine leichte Süße entdecken kann.

In zerkleinertem Zustand verflüchtigen sich die Aromen von schwarzem Pfeffer schnell. Gemahlen sollte man ihn also erst gegen Ende der

## Lemusische Rezepte mit Senpuav nwè

Schwarzer Pfeffer harmoniert ganz besonders mit Basilikum, Ingwer, Kardamom, Koriander, Kreuzkümmel, Kümmel, Kurkuma, Muskat, Nelken, Oregano, Rosmarin, Thymian, Zimt. Er passt zu geschmortem, gegrilltem, gebratenem Fleisch oder Fisch, Eierspeisen, Saucen, Suppen, Gemüse, Hülsenfrüchten, Käse, Obst, Schokolade.

- *Rôti Deuxième Bureau* (Schulter vom Rind mit Ingwer-Pfeffer-Injektion)
- *Deruan* (Gewürzmischung aus Papok, Salz, Koriander und Pfeffer)
- *Gésiers façon Adrienne* (Mägen vom Huhn mit sechs Pfeffern, gesalzenen Sardellen, Limette und Kokosmilch)

Kochzeit begeben. Die ganzen Körner indes geben dank der harten Schale ihr Aroma nur langsam ab, können also gut längere Zeit mitgekocht oder mitgeschmort werden und bereichern so die Sauce. Auch die ganzen Körner verlieren aber beim Schmoren an Aroma, namentlich die fruchtigeren Noten gehen flöten, weshalb man manche Schmorgerichte zum Schluss gut auch noch mit etwas frisch gemörsertem oder gemahlenem Pfeffer würzen kann.

Pfeffer hat die freundliche Eigenschaft, andere Aromastoffe eher zu unterstützen, als sie zu konkurrenzieren. Deshalb wohl kommt Pfeffer in Europa sogar als Streuwürze auf den Tisch. Man kann «beim Pfeffer faktisch von einem basso continuo der Aromatisierung sprechen», schreiben Gernot Katzer und Jonas Fansa (*Picantissimo*, Göttingen, 2007, S. 216).

Auf Lemusa wird Pfeffer sehr vielfältig eingesetzt, wenn auch vielleicht etwas weniger automatisch als in Europa, wo es praktisch kein Rezept gibt, in dem nicht irgendwo die Anweisung «salzen und pfeffern» vorkommt. Zu den Spezialitäten, die den Pfeffer ganz besonders in den Vordergrund rücken, zählt ein frischer Schafskäse mit schwarzem Pfeffer und Honig. In Senpuav isst man außerdem reife Mango mit Pfeffer – und zu besonderen Anlässen kommt eine Lammkeule mit Pfefferkruste auf den Tisch.





# Maison Lara

## Das Haus des Geheimagenten – oder das seiner Köchin?

Einen gewissen Ruf hat Senpuav auch wegen der Maison Lara, einem Haus mit stattlichem Garten, das etwas am Rande des Dorfkerns liegt. Obwohl von bescheidener Gestalt und Größe, gehört die Villa aus dem 19. Jahrhundert doch zu den berühmtesten Gebäuden der Gemeinde. Das hat nicht nur damit zu tun, dass hier Hektor Maille wohnt, einst der beste Mann des Geheimdienstes von Lemusa. Es hat fast mehr noch mit der Köchin zu tun, die hier früher waltete, wenn der Agent nicht selbst am Herd stand – und das Haus bewachte, wenn er auf Mission war: Odette Sissay. Lange glaubten man, dass ihr die herrlichsten Rezepte zu verdan-

ken seien: die *Soup chofrèt* (eine eisgekühlte Ingwersuppe), die *Tripes à la mode de Senpuav* oder das *Barat nwè* (ein lemusisches Früchtebrot).  
Unterdessen weiß man, dass Frau Sissay gar nicht kochen kann und vermutet, dass sie sich viele der Speisen, die sie als ihre Kreationen aufsticht, bei Oscar Seugrem besorgt hat, einem Metzgermeister in Port-Louis.

Im Sommer 2016 machte sich ebendiese Odette Sissay zur Diktatorin der Insel und kurze Zeit später wurde Oscar Seugrem mit einem Ministerposten belohnt. Das kann kein Zufall sein.

Nach seiner letzten, wenig erfolgreichen Mission hat Hektor Maille 2011 den lemusischen Geheimdienst verlassen (oder verlassen müssen) und ist unter die Pfefferbauern gegangen. Er leitet seine Geschäfte von der Maison Lara aus und kümmert sich nun selbst um seinen Haushalt. In der Freizeit steht Maille immer noch gerne am Herd, verbessert alte Rezepte und probiert neue Gerichte aus. Oft versammelt er Freunde um den großen Tisch in seiner Küche und bereitet dann manchmal auch Speisen zu, die er während seiner letzten großen Mission kennengelernt hat.





Oft heißt es, weißer Pfeffer werde aus unreifen Früchten hergestellt – das Gegenteil ist der Fall.

## Senpuav blan

### **Pfeffer weiß (*Piper nigrum*) aus Senpuav**

Seit 2011 baut der ehemalige Geheimagent Hektor Maille in Senpuav *Piper nigrum* an. Auf gut drei Hektaren Land produziert er 15 Tonnen frischen Bio-Pfeffer pro Jahr. Aus sechs Tonnen stellt er knapp eineinhalb Tonnen weißen Pfeffer her. Seit Januar 2012 bezieht HOIO seinen weißen Pfeffer direkt von Poivres Maille.

#### **PFLANZE, ANBAU UND VERARBEITUNG**

Der weiße Pfeffer wird aus derselben Pflanze gewonnen wie der schwarze, Erntezeitpunkt und Verarbeitung aber unterscheiden sich deutlich. Im Unterschied zum schwarzen Pfeffer, der bei Reifebeginn geerntet wird, lässt man die Früchte für den weißen Pfeffer an der Pflanze vollreif und leuchtend rot werden. Nach dem Pflücken legt Maille den Pfeffer in einem künstlich beheizbaren Wärmeraum auf Horden aus und



HOIO verkauft Senpuav blan in kleinen PET-Dosen mit einem Füllgewicht von 50 g. Die Leitfarbe der Etikette ist identisch mit der Farbe der Region, in der das Gewürz produziert wird. Senpuav blan wurde 1975 mit einem AOC-Zertifikat ausgezeichnet. Dieses Schutzsiegel für charakteristische Produkte des Landes wird seit 1966 vergeben.

breitet Tücher darüber. So lässt er die Früchte mehrere Tagen gären, bis der Fruchtmantel aufbricht und abgerieben werden kann. Maille entfernt diese Pulpa mit Hilfe einer kleinen Maschine, reinigt die Früchte dann mit Wasser und lässt sie trocknen.

Die lemuische Bezeichnung *puav* leitet sich vom französischen *poivre* ab, *blan* von *blanc* («weiß»).

### AROMA UND VERWENDUNG

Die Früchte von weißem Pfeffer sind deutlich kleiner als die von schwarzem. Die Körner sind glatt und gräulich-weiß bis elfenbeinfarbig, mit dunkleren Stellen. Weißer Pfeffer ist etwas weniger scharf als schwarzer, doch immer noch leicht beißend – obwohl es rein theoretisch umgekehrt sein müsste, sitzt der Scharfmacher Piperin doch vor allem im Kern



Schwarzer und weißer Pfeffer werden von derselben Pflanze gewonnen, der Erntezeitpunkt und die Verarbeitung aber unterscheiden sich und führen zu einem völlig anderen Aroma.



Der größte Teil der Plantagen von Hektor Maille liegt im Wald, er baut aber auch Pfeffer in der Sonne an, auf den Feldern von benachbarten Bauern.

## Lemusische Rezepte mit Senpuav blan

Weißer Pfeffer harmoniert mit Ingwer, Kardamom, Koriander, Kurkuma, Muskat, Nelken, Zimt. Er passt zu rohem oder in Säure gegartem Fleisch und Fisch, zitronigen Saucen, gebratenen Nieren, gedünsteten Zwiebeln, Reisgerichten, Dips mit Joghurt.

- *N° 1568* (Tartar aus Roter Bete, Sellerie, Karotten und Pilzen, mit Zitrone, Zwiebel, Petersilie und weißem Pfeffer)
- *Bonheur de l'oubli* (Nudelsauce aus Kaninchenfleisch, getrockneten Garnelen, fermentiertem Tofu und weißem Pfeffer)
- *Soup Chitwouj* (Ramen in Miso-Suppe mit Sesam und weißem Pfeffer, Shiitakepilzen und Flusskrebse)

der Frucht, nicht in der Schale. Das Aroma von weißem Pfeffer ist klarer und blumiger, fröhlicher auch, er hinterlässt das Gefühl einer sonnigen Wärme im Mund. Manche empfinden es allerdings auch als kühl. Im Abklang machen sich stärkere Holznoten bemerkbar, eine Idee von Fichte oder einem mit Tannadeln bedeckten Waldboden.

Oft liest man, weißer Pfeffer sei weniger aromatisch als schwarzer und werde deshalb vor allem wegen seiner Schärfe oder aus optischen Gründen eingesetzt. Das kann man auch anders sehen. Weißer Pfeffer hat ein ganz eigenes Aroma, das sich zum Beispiel auf einem Stück gebratenen Fisches oder auf Jakobsmuscheln sehr gut macht. Auch rohe Meeresfrüchte vertragen sich bestens mit ihm, in Ceviches zum Beispiel triumphiert er in Kombination mit Limette und Koriandergrün. Zu rohem Rindfleisch, Tartar aus Muskelfleisch oder Herz passt weißer Pfeffer gut, ebenso zu gebratenen Nieren vom Lamm, in Butter gedünsteten Zwiebeln und manchen Saucen auf Basis von Joghurt. All diese Speisen kann man auch mit schwarzem Pfeffer würzen, doch das Resultat schmeckt dann einfach etwas anders, weniger sommerlich, dafür vielleicht komplexer. Weniger gut eignet sich der weiße Pfeffer indes für Schmorgerichte. Die lange Kochzeit und die konkurrenzierenden Aromastoffe lassen das subtile Parfum verschwinden.



Für die Zubereitung des Rôti Deuxième Bureau braucht man eine mächtige Spritze

## Rôti Deuxième Bureau

### Schulter vom Rind mit Ingwer-Pfeffer-Injektion

Das hier vorgestellte Rezept stammt von Hektor Maille. Der ehemalige Geheimagent äußert sich selbst nicht zu dem etwas seltsamen Namen seines Gerichts. Warum aber hat er ausgerechnet diesen Braten nach seinem früheren Arbeitgeber, dem Deuxième Bureau benannt? Könnte das etwas mit der Zubereitung zu tun haben, in deren Verlauf man Pfeffer und Ingwer in das Rindfleisch injiziert? Haben wir es hier mit einer Anspielung auf gewisse Praktiken des lemusischen Geheimdienstes zu tun?

Wie auch immer. Im Bratenfleisch jedenfalls bewirkt die Spritze, dass sich Zonen bilden, in denen das Aroma von Pfeffer und Ingwer besonders stark hervortritt – quasi Erfrischungszonen für den Mund, der sich durch das dunkle Fleischaroma des Bratens isst. Diese innere Würze steht außerdem in einem interessanten Kontrast zur äußeren Würze der Sauce, die von deutlich tieferen Tönen bestimmt wird.

## Für 6 Personen

- 2 kg Schulter vom Rind am Stück
- 1 großes Stück Ingwer, 150 g
- 5 TL schwarzer Pfeffer, sehr fein gemahlen
- 1 TL Salz für die Injektion
- 2 EL Bratbutter
- 2 Zwiebeln (je 100 g), fein gehackt
- 1 Karotte (80 g), fein gehackt
- 400 ml schwerer Rotwein
- 300ml Rinderbrühe oder Wasser
- 2 EL Rotweinessig
- 3 TL schwarzer Pfeffer, grob im Mörser zerdrückt
- 2 EL scharfer Speisesenf
- 6 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 EL Honig
- 1 TL Salz für das Schmoren
- 1 Tomate (ca. 150 g), gehackt
- Etwas Salz zum Abschmecken

*Das Fleisch ist dank der langen Kochzeit und der mürbe machenden Flüssigkeiten außerordentlich zart und etwas faserig. Eventuelle Bratenreste kann man deshalb gut zerpfücken und mit der verbleibenden Sauce zu ein paar Teigwaren servieren.*

- 1** | Eine unbeschichtete Stahlpfanne erhitzen, Fleisch allseits anbraten.
- 2** | Fleisch aus der Pfanne heben. Pfanne leicht abkühlen lassen, Wein zugießen, wieder auf den Herd stellen und 1–2 Minuten kochen lassen, dabei mit einem Holzlöffel alle Bratenrückstände vom Boden der Pfanne kratzen.
- 3** | Mithilfe einer Ingwerreibe den Saft aus dem Ingwer gewinnen und durch ein feinmaschiges Sieb geben – es sollten etwa 6–7 EL zur Verfügung stehen. Mit dem fein gemahlenden Pfeffer und dem Salz mischen. Marinade mit einer Spritze an möglichst vielen verschiedenen Stellen ins Fleisch injizieren.
- 4** | Bratbutter in einem ofenfesten Topf mit dicht schließendem Deckel erwärmen.
- 5** | Zwiebel und Karotten 5 Minuten im Fett dünsten, bis die Zwiebelstücke glasig und weich sind. Fleisch auf das Gemüse heben, Wein aus der Bratpfanne, Rinderbrühe (oder Wasser) und Essig angießen, Pfeffer, Senf, Honig, Salz und Tomate unterrühren. Das Fleisch sollte zu etwa zwei Dritteln in der Flüssigkeit stehen. Zum Kochen bringen, Deckel aufsetzen und in die Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens schieben. 3 Stunden schmoren lassen, dabei alle 15–30 Minuten wenden und mit Flüssigkeit begießen.
- 6** | Braten auf ein Schneidebrett heben und mit Aluminiumfolie bedeckt 15 Minuten ruhen lassen.
- 7** | Schmorflüssigkeit im Topf auf dem Herd zum Kochen bringen, auf eine dickliche Konsistenz reduzieren, mit Salz abschmecken
- 8** | Braten in Scheiben schneiden und mit Sauce beträufeln.





# Duvel

## **Wanderfalter, ein seltenes Gewürz und ein Eisenbahnmuseum**

Das Dörfchen Duvel ist fast vollständig von Urwald umgeben. Die Felder, die im Südosten und Südwesten der Siedlung liegen, müssen auch heute noch Jahr für Jahr gegen den Wald verteidigt werden. Außerdem kommt es auch immer wieder vor, dass sich Wildtiere in das Dorf verirren. Berühmt ist die Geschichte eines Bären, den man eines Morgens in der Kirche fand. Er saß auf dem Altar und knabberte an süßen Oblaten,

Die Felder von Duvel liegen im Südosten und Südwesten des Dorfes.

# Der schlaue Wolf

**Eine wahre Geschichte von Jana Godet**

Ein Wolf in der Gegend von Duvet dachte sich eine ganz besondere List aus, um an die leckeren Spanferkel zu kommen, die der Bauer nie aus seinem Stall ließ. Der Wolf stülpte sich die Maske eines Schweines über seinen Kopf und stellte sich so auf die Wiese, wo der Hirte seine erwachsenen Tiere tagsüber grasen ließ. Das Raubtier verhielt sich möglichst unauffällig: Tapfer stopfte er sich Gräser und Kräuter in den Mund, wacker grunzte er dann und wann in die Runde, ja er wälzte sich sogar beherzt im Schlamm und widerstand hernach dem Drang, sich sogleich wieder sauber zu lecken. Die anderen Schweine fanden nichts auszusetzen an dem falschen Artgenossen. Und als der Bauer abends kam, seine Schweine für die Nacht in den Käfig zurückzutreiben, hatten sie auch nichts dagegen, dass sich der Wolf in ihrer Mitte versteckte.

Als die Türe des Stalls endlich hinter ihm zu fiel, brauchte der Wolf einen kurzen Moment, bis sich seine Augen an die Dunkelheit gewöhnt hatten. Dann aber entdeckte er die kleinen Ferkel in einer Ecke des Raumes. Vergnügt wälzten sie sich im Stroh und ihre Haut glänzte so rosig und zart, dass dem Räuber unvermittelt das Wasser an die Reißzähne schoss. Langsam ging er auf die kleinen Tierchen zu und wählte sich ein leicht verträumt wirkendes Ferkel aus, mit dem er sein Festmahl beginnen wollte. Er stellte sich breitbeinig vor seiner Beute auf und schleuderte sich mit einem heftigen Kopfschütteln die Maske vom Gesicht. Doch was war das? Das feiste Antlitz wollte sich nicht von seinen edlen Zügen lösen. Wieder und wieder schüttelte er den Kopf, immer wilder riss er den Schädel hin und her. Schließlich warf er sich zu Boden, um so die Fettmaske abzustreifen. Da sah ihn das verträumte Ferkel mit einem freudigen Grinsen an, trippelte zu seinem Bauch, nahm eine der Zitzen in seine Schnauze und begann glücklich daran zu saugen. Erst jetzt merkte der Wolf, dass ihn an der Stelle seines sehnigen Raubtierkörpers der behäbige Leib einer Muttersau geworden war. – Seit jenem Tag lebt der schlaue Wolf von Duvet als Schwein unter Schweinen – wenn er denn nicht bereits als Wurst unter den Salami in Ihrer Küche hängt.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 70.

die der Sigrüst da vergessen hatte. Die äußerst gläubigen Dorfbewohner versuchten das Tier mit Gebeten zum Abzug zu bewegen – vergeblich. Also holte man schließlich einen Jäger, der den Bären mit einem gezielten Schuss vom Altar holte.

Weit häufiger als Bären verirren sich Lauskaks (*Majobuthus rigidulus*) ins Dorf. Das sind Skorphone, deren Stachel stark in die Höhe und in die Breite gewachsen ist. Diese Schwanzpartie dient nur der Abschreckung und ist so gemustert, dass Menschen manchmal Gesichter darin erkennen wollen. Die Lauskaks bewegen sich träge, fast wie im Halbschlaf und lassen sich leicht fangen. Sie stechen nicht, sind aber auch kaum essbar. Samson Godet schreibt in seinem *Lemusa Lexikon* (Port-Louis, 2018 S.482), der Name des Departements sei auf diese Krabben zurückzuführen, die man früher für Zwerge gehalten habe: Koragne kommt von *korak*, dem lemuischen Wort für «Zwerg».

Der Name des Dorfes geht laut Godet (*Op. cit.*, S.214) auf *dume* zurück, das lemuische Wort für «Feder». Denn in Duvet wurden früher Gänse gezüchtet und die feinsten Federkiele der Insel hergestellt. Mit der Einführung der Stahlfeder Ende des 18. Jahrhunderts wurde diese kleine Industrie obsolet. Heute sieht man kaum noch Gänse im Dorf, dafür aber zahlreiche Schweine, die teilweise auch frei herumlaufen. Duvet ist berühmt für seinen Speck, den *lardu di Duvet*, der mit den *pedits*, den weißen Bohnen der Gegend zu einem deftigen, kulinarisch aber nicht sehr originellen Gericht verkocht wird. Kein Wunder also, ist die etwas überdimensioniert wirkende Kirche des Dorfes Antonius dem Großen geweiht, dem Schutzpatron der Bauern, ihres Viehs, der Schweinehirten und Metzger.

Neben dieser Kirche hat Duvet zwei größere Attraktionen zu bieten. Einerseits das Musée du smind'fe, das zu sehen gibt, was von der Eisenbahn übrig ist, die einst von Port-Louis bis nach Bouden führte. Aufseherregender noch ist der massenweisen Aufbruch eines Wanderfalters Chantion, der jedes Jahr pünktlich zum 19. März erfolgt und stets mit einem kleinen Fest gefeiert wird. Der Chantion ist auch an der Herstellung des Gewürzes beteiligt, für das Duvet auf der ganzen Insel bekannt ist: Ekinelle de Duvet wird aus einer Klee-Art hergestellt, die Rehkraut heißt.



Die Antoniusfigur in der Dorfkirche von Duvet.

# Im Regenwald

Die 14. Kolumne\* von José Maria – aus dem Wald bei Duvet

Es geschah plötzlich und völlig geräuschlos. Erst tauchte ein Büschel schwarzes Haar in meinem Gesichtsfeld auf, dann ein orangefarbenes Hemd, ein paar kurze Hosen, Beine, Sandalen – Tante Lucie zweifellos. Eben noch war sie hinter mir her gegangen und hatte über die Hitze in dieser «gottverdammten Chlorophyll-Sauna» gestöhnt, wie sie den Regenwald wütend nannte. Jetzt aber flog sie etwa auf Kopfhöhe an mir vorbei und setzte mutig zur Landung auf ein paar Kurkuma-Pflänzchen an.

Ich hatte mir ein überzeugendes Argument ausdenken müssen, meine Tante zu diesem Ausflug in den Dschungel hinter Duvet zu überreden. Alles «allzu Natürliche» war ihr nämlich suspekt. Und hier gab es Natur zuhauf: Grün und üppig wuchs sie zu einem fernen Himmel hinauf, kreischend hüpfte sie von Baum zu Baum, sie schlug mit den Flügeln, hing züngelnd im Geäst und kroch auch mal pelzig-leise die Beine hoch. Dass sich Lucie schließlich doch hatte aufraffen können, ihre Proust-Lektüre auf der Veranda des Hotel Bonheur zu unterbrechen und mit mir etwas Zeit im Dschungel zu verlieren, hatte mit ihrer beinahe kuriosen Faszination für die Steingravuren der Ureinwohner von Lemusa zu tun. Hatte ich ihr doch versprochen, dass ich sie zu der riesigen, kreisförmigen Zeichnung eines Labyrinths führen würde, die nahe einem Wasserfall in den Stein gemeißelt war. Dass sei ganz bestimmt kein Labyrinth, hatte sie mich zwar sofort schnöde korrigiert, sondern wohl eher eine Variation des berühmten Frosch-Designs – ihr Interesse aber war geweckt.

Lucie Mariani, die jüngste Schwester meines Vaters, lebte seit Jahren schon in New York, was ihrem Umgangston eine gewisse Dynamik verliehen hatte. Sie führte eine Buchhandlung in Brooklyn, die auf technische Manuals spezialisiert war. Ihr Herz aber schlug ausschließlich für die Archäologie.

Also brachen wir auf, von Kopf bis Fuß mit Antiinsektenmittel eingerieben. Ich hatte klar vor Augen, wie wir zu dem Wasserfall gelangen würden. Und normalerweise kann ich mich auf meinen Orientierungssinn verlassen. An diesem Tag aber wurde ich plötzlich unsicher. Vielleicht lag

es an der schwitzenden Unzufriedenheit, die da fluchend hinter mir her trabte und alle paar Meter nach der Flasche mit dem Vitamingetränk aus meinem Rucksack verlangte. Auf jeden Fall wollte und wollte sich der Wasserfall nicht zeigen. Je länger wir gingen, desto deutlicher wurde mir bewusst: Wir hatten uns verirrt. Ich getraute mich jedoch nicht, Lucie die Wahrheit über unsre Situation zu verraten. Auch hoffte ich immer noch, wir würden plötzlich doch noch zu dem Wasserfall gelangen oder wenigstens sonst einen Punkt erreichen, von dem aus ich den Weg zurück nach Duvet finden könnte.

Jetzt aber lag Tante Lucie vor mir im Kurkuma, hielt sich den linken Fuß und fluchte sich die Seele aus dem fülligen Leib. Ich blickte zurück, um zu sehen, was sie zu Fall gebracht haben konnte und entdeckte eine dicht von Moosen und allerlei Schlingpflanzen überwucherte, rostige Eisenstange. Bei näherem Hinsehen bemerkte ich parallel dazu in etwa einem Meter Distanz eine zweite Stange. Und mit einem Mal wurde mir klar: Das war der Smind'fe, die Eisenbahn von Lemusa – jene mysteriöse Zugstrecke zwischen der Hauptstadt und dem Hafen von Bouden, von der mir mein Großvater immer wieder erzählt hatte.

In seinem Laden, er verkaufte Tabakwaren und Rum, hing hinter dem Tresen ein alter Stich in einem mit roten Steinchen besetzten Rahmen. Es zeigte einen Regenwald mit seinen riesigen Bäumen, Schlingpflanzen, Bromelien, Orchideen, Farnen und Lianen. Quer durch diesen Wald führte ein schmaler Schienenweg und an dessen Rande waren zwei schwarze Männer damit beschäftigt, die Natur mit Buschmessern im Zaum zu halten. Die zwei wirkten unendlich klein unter diesen gigantischen Bäumen und ihr Tun völlig sinn- und hoffnungslos. «Das war unsere Eisenbahn», pflegte mein Opa zu sagen, «einst hat sie die eleganten Damen aus der Hauptstadt zum Bad nach Bouden geführt, heut hat sie der Wald verschluckt». Großvater wusste allerlei farbige Geschichten vom Smind'fe zu erzählen – doch

Ida Kafamda: *XIV (Wald bei Duvet)*, 2020, Fotografie. «Dieser Baum sieht aus, als wolle er sich selbst mit einem Schulterwurf zu Fall bringen. Oder sind es zwei Bäume, die sich umarmen?»\*





War das der Stich von Opa Mariani? Illustration aus *Das neue Buch der Erfindungen, Gewerbe und Industrien*, Leipzig, 1880.

je älter ich wurde, desto weniger glaubte ich daran: Eine Eisenbahn auf Lemusa, das klang doch ziemlich absurd. Das Bild allerdings, wenngleich ich es für pure Fiktion hielt, ließ mich nicht los. Und heute noch kommen mir, wenn ich mir die Arbeit über den Kopf wächst, regelmäßig die zwei kleinen Männlein und ihre Eisenbahnschiene in den Sinn.

Nun aber war Tante Lucie über den Beweis gestolpert, dass es diese Eisenbahn wohl tatsächlich einst gegeben hatte. Mir kam das vor, als habe sich die Fiktion mittels einer Fußangel den Weg in die Realität gebahnt. Außerdem waren die Schienen unsere Rettung, führte die Linie doch einst auch an Duvet vorbei. Bloß in welche Richtung sollten wir gehen?

Dieser Text erschien erstmals in der *Wochenzeitung* vom Donnerstag, 27. Januar 2005, S. 21.

\* Während vier Jahren publizierte die Schweizer *Wochenzeitung* (WoZ) in ihrer Rubrik mit dem Titel *Im Bild* in regelmäßigen Abständen auch Beiträge von José Maria (aka Joshue Mariani). Diese Kolumnen verhandeln diversen Themen der Kunst und des Lebens, einige haben auch mehr oder weniger direkt mit Lemusa zu tun. Marias erste Kolumne erschien am 26. September 2002, sein letzter Beitrag am 9. November 2006.

\*\* Im Sommer 2020 hat sich die Fotografin Ida Kafanda von Marias Kolumnen zu einer Reihe von schwarz-weißen Bildern inspirieren lassen, die sie im Winter 2020/21 in der kleinen Galerie von Maisonneuve & Duprat in Port-Louis zeigen konnte und die hier zusammen mit ihren Erklärungen als Illustrationen zum Text erscheinen.





Noch gibt es im Musée du smind'fe von Duvet kein Gerangel um die Sitzplätze, kann man hier träumen, als wäre man in Fahrt.

## Musée du smind'fe

### Ein Museum in Duvet erinnert an die lemusische Eisenbahn

Seit Dezember 2005 hat die kleine Gemeinde Duvet eine ganz spezielle Attraktion zu bieten: das Musée du chemin de fer de Lemusa. Nun sind Eisenbahnmuseen ja nicht gerade eine Seltenheit. Das Besondere an diesem Museum aber rührt daher, dass bis 2005 kaum jemand auf der Insel von dieser Eisenbahn wusste. Die Wiederentdeckung des Smind'fe, wie der «Pfad aus Eisen» auf Lemusa genannt wird, ist einzig Chi-Hsiang Chen zu danken, der heute auch als Direktor des Museums amtiert. Er stieß 2001 im Urwald hinter Duvet auf Schienen und legte in den folgenden Jahren eine kleine Strecke frei: «Meter um Meter kämpfte ich mich durch den Dschungel. Manchmal kam es mir vor, als baute ich einen Tunnel durch ein grünes Gebirge.» Nach zwei Jahren und rund einem Pep Strecke stieß er auf eine Verzweigung oder eine Art Abstellgleis und

dort auf einen Wagon der Comagnie lemusienne de chemin de fer. Er befreite den Wagon vom Gestrüpp, das ihn umklammerte, flickte ihn und frischte die Farben auf. Im Sommer 2005 legte er ein weiteres Stück der Strecke frei und im Dezember desselben Jahres eröffnete er auf der kleinen Lichtung, die er rund um den Wagon in den Wald geschlagen hatte, sein Musée du chemin de fer – eine Art Miniatur-Freilichtmuseum mit drei Pep Bahnstrecke und einem Eisenbahnwagon als Hauptattraktion. Im Frühling 2006 fand Chi-hsiang Chen in der Nähe seines Museums einen zweiten, fast identischen Wagon, den er mit Hilfe eines Traktors auf seine Lichtung ziehen konnte. Die zwei Wagon ließen sich sogar miteinander verkoppeln. Für die Zukunft plant Chi-hsiang Chen den Kauf einer kleinen Draisine, mit deren Hilfe er dann die Gäste seines Museums durch den Dschungel führen will. Außerdem sucht der Museumsdirektor die ganze Insel weiterhin nach Elementen der Eisenbahn ab – überzeugt, dass er früher oder später noch mehr vom Smind’fe finden wird: «Ein Ding von der Größe einer Eisenbahn kann nicht einfach vom Erdboden verschwinden, auch nach hundert Jahren nicht.»

Chi-hsiang Chen hat Wochen damit zugebracht, in den Archives nationales die Geschichte des Smind’fe zu erforschen. Die Idee einer Eisenbahn geht auf die Initiative von Louis d’Ocieszek-Bruno zurück, der von 1855–1867 Staatspräsident von Lemusa war. Der Bau wurde im Mai 1864 begonnen, von der Hauptstadt Port-Louis aus. Als Ingenieure zeichneten Aristide Lestrade und Émile Fabre verantwortlich, die auch die Bauleitung innehatten. Am Anfang kamen die Arbeiten sehr schnell voran, ist das Gelände entlang der Miosa doch relativ flach und einfach zu terrassieren. Außerdem konnte der Fluss als Transportweg für die Baumaterialien genutzt werden. Bis zum Februar 1865 waren die Schienen bis kurz vor Duvet verlegt. Nun begann der schwierigere Teil des Projekts, denn es galt, den dichten Wald zwischen Duvet und Bouden zu durchqueren. Die Arbeiten wurden zugleich von Duvet und von den Ufern der Vany (rund 1 Pep westlich von Bouden) her begonnen. Im Dezember 1865 war die Schneise durch den Urwald geschlagen und am 30. März 1866 dampfte bereits die erste Lokomotive von Ozean zu Ozean.

Zu Beginn war die Eisenbahn ein voller Erfolg. Es wurden die verschiedensten Güter auf ihr transportiert. Vor allem aber liebten es die



Chi-hsiang Chen hält die Wagons seiner Eisenbahn gut in Schuss. Und auch wenn sein Smind'fe wohl nie wieder fahren wird, die von ihm eigenhändig eingebauten (historischen) Ventilatoren immerhin funktionieren, dank Sonnenkollektoren auf dem Dach.



Für die Rekonstruktion der Strecke des Simnd'fe waren nicht nur umfangreiche Archivarbeiten nötig, sondern auch Untersuchungen im Gelände, tagelangen Märsche durch den Urwald. Laut Chi-hsiang Chen führte die Strecke von Port-Louis zunächst nach Westen, dem nördlichen Ufer der Miosa entlang. Auf der Höhe von Bitasyon Francelle lag vermutlich eine erste Station. Bei St-Anne an Pyès bog die Bahn nach Norden ab, um bei Duvet erneut zu halten. Hinter Duvet durchquerte der Smind'fe auf ziemlich geradem Weg den dichten Urwald. Kurz vor Bouden führte die Strecke über die Rivière Vany, um dann in einer scharfen Kurve in Richtung Atlantik abzubiegen.

Bewohner von Port-Louis, sich an heißen Tagen mit der Bahn aus der warmen Hauptstadt in das kühlere Bouden an der Atlantikküste chauffieren zu lassen. Schon in den frühen 1880er-Jahren aber geriet die Compagnie in eine erste Krise. Sie erholte sich kurz um 1890, um dann gegen Ende des Jahrhunderts in immer schlimmere Verhältnisse zu geraten. Noch vor 1899 musste die Gesellschaft einen Großteil ihrer Beamten entlassen und den übrigen die Gehälter kürzen. Vielleicht war es Misswirtschaft, welche die Compagnie in diese üble Lage brachte, vielleicht aber erwuchs der Eisenbahn auch durch den Ausbau des Straßennetzes zunehmend Konkurrenz.

In den ersten Jahren des 20. Jahrhunderts war die Gesellschaft wirtschaftlich am Boden. Zwar wurde die Strecke offenbar zeitweise noch befahren, wurden vor allem Güter auf ihr transportiert – von einem regelten Betrieb aber war sie weit entfernt. Ein Umstand, der dem Historiker Jean-Marie Tromontis 1912 zum Verhängnis wurde. Wann die Bahn von Lemusa definitiv geschlossen wurde, ist nicht bekannt. In den 1950er Jahren jedenfalls war sie nicht nur von allen Plänen verschwunden, sondern auch vollständig vergessen.

# Der Smind'fe

Die 23. Kolumne\* von José Maria – aus dem Wald bei Duvet

Ich spuckte den Kaugummi aus, ließ meine Finger knacksen, holte tief Luft und rammte meine Schulter erneut gegen das honigfarbene Tuch mit Zikadenmuster, unter dem sich das Hinterteil von Tante Lucie wie eine mächtige Wanderdüne wölbte. Ich drückte und stemmte, stieß und wuchtete – doch der generöse Körper meiner Lieblingstante aus New York tat keinen Wank. Lucie steckte fest in der Tür zu einem Eisenbahnwaggon in den herrlichsten Blautönen, auf den wir mitten im Dschungel von Lemusa gestoßen waren. Über ihr, auf dem Dach des Wagens, hockte ein kleiner Affe: Mit seinen runden, dämmlichen Augen glotzte er auf uns herab und kaute dabei gedankenverloren auf einem roten Plastikschäufelchen herum, das er aus einem Sandkasten entwendet haben musste. «Zieh mich raus», befahl Tante Lucie und wedelte mit ihrem rechten Bein durch die Luft – derweilen ihr linkes in leicht gebeugter Haltung auf dem Trittbrett des Wagens festgeschraubt schien: «Mach endlich, los!» Der Affe stieß bedrohliche Zischlaute aus, entblößte die Zähne und begann mit dem Schäufelchen wild auf das Dach des Waggons zu trommeln.

Ich war ja von Anfang an dagegen gewesen. Und auch Marcel Proust. Als Tante Lucie heute Morgen mit vor Anstrengung geröteten Wangen plötzlich bei mir in der Küche stand, hörte ich deutlich den Ruf der *Suche nach der verlorenen Zeit* in meiner linken Hand, auch spürte ich, wie das Kalbsleder des Einbands meine Finger streichelte und mir zärtlich zurannte: «Ne me quitte pas, il faut oublier ...»

Tante Lucie verbrachte den größten Teil ihrer Zeit in einer staubigen Buchhandlung in Brooklyn, die auf technische Handbücher spezialisiert war. An den Abenden tröstete sie sich mit dem systematischen Nachkochen von Rezeptbüchern berühmter Küchenchefs. «Jedes Pfund auf meinen Hüften ist das Werk eines großen Künstlers», pflegte sie zu sagen. Eigentlich aber schlug Lucies Herz vor allem für die Archäologie – oder vielleicht müsste man richtiger sagen: Sie liebte es, Dinge zu entdecken, die den Augen anderer verborgen blieben. Vor zwei Jahren wollte ich ihr im Wald von Duvet ein paar Felsgravuren zeigen. Unser Ausflug endete

damit, dass sie über eine Schiene der längst vergessenen Eisenbahn stolperte, die einst Port-Louis an der Westküste mit dem Hafen von Bouden im Osten der Insel verband. Damals hatte sich Lucie bei einem Sturz den linken Fuß verstaucht, und wir hatten es mit viel Glück vor Einbruch der Nacht gerade noch nach Duvet geschafft. Unterdessen allerdings hatte sie sich längst von jenem Schrecken erholt, und jetzt wollte sie mehr von der Eisenbahn ihrer Heimat entdecken. Ja im Staub ihrer technischen Handbücher hatte sie gar den Plan ausgeheckt, den ganzen Streckenverlauf des Smind’fe zu rekonstruieren.

«Ich habe eine Kolumne zu schreiben», protestierte ich: «Es geht um Kunst! Eisenbahnen interessieren mich nicht.» Mit ein paar beiläufigen Bissen vertilgte Lucie die in Limettensaft eingelegten Felsrötelchen, die ich mir fürs Mittagessen auf dem Küchentisch bereitgestellt hatte. Und während sie sich mit ihrem dicken kleinen Finger sorgfältig über die leicht öligen Lippen fuhr, sagte sie mit einer fast schon etwas klagenden Stimme: «Es ist sehr, sehr wichtig.»

So kam es, dass ich Marcel Proust allein auf dem Balkon zurückließ und mich mit Tante Lucie in den Urwald begab. Bald fanden wir die Schiene bei Duvet wieder, über die meine Tante vor zwei Jahren gestolpert war. Zur großen Enttäuschung ihres Entdeckerherzens mussten wir allerdings konstatieren, dass schon jemand vor uns da gewesen war. Ja, das Trasee war gar weitgehend von all den Moosen und Farnen, Lianen und Wurzeln befreit, die es noch vor zwei Jahren fast vollständig überwuchert hatten. Wir folgten dem Smind’fe durch den Dschungel und gelangten schließlich zu einer Lichtung, in deren Mitte auf einem Abstellgleis der Bahnwagen zweiter Klasse stand, in dessen Tür meine Tante nun klemmte. Ich trat ein wenig zurück, um mir neue Befreiungsstrategien für meine leise vor sich hin fluchende Tante zu überlegen. Das tiefe, feuchte Grün des Waldes, der helle, blaue Streifen des Eisenbahnwaggons, darin

Ida Kafamda: XXIII (*Musée du chemin de fer, bei Duvet*), 2020, Fotografie. «Chi-Hsiang Chen hat ja nur einen Pep Schiene freigelegt. Auf diesem Bild aus dem Innern eines Waggons aber sieht es aus, als ob man weit in den Urwald hinein reisen könnte.»\*\*



der zappelnde, honigfarbene Unterleib meiner Tante und darüber der Affe mit seiner roten Plastikschaufel – irgendwie hatte das wohl auch mit Kunst zu tun.

«Kann ich bitte Ihre Fahrscheine sehen», tönte da eine Stimme hinter mir. Ich drehte mich um und blickte in das Gesicht eines älteren Chinesen in Bahnwärteruniform, der mich angrinste wie jemand, dem eben ein ganz besonders großer Fisch ins Netz gegangen ist.

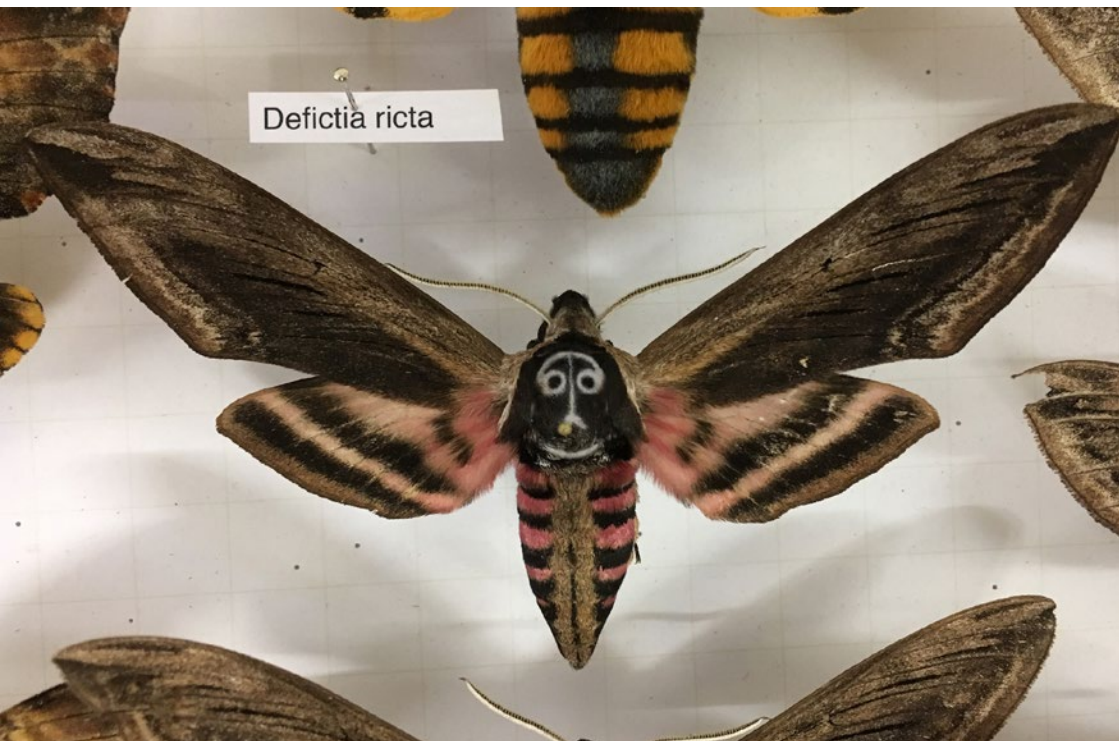
Der Rest der Geschichte wäre schnell erzählt. Allein es fehlt uns an dieser Stelle leider der nötige Platz. Und also muss die Vorstellungskraft des Lesers entscheiden, wie ein alter Chinese in Bahnwärteruniform wohl in den Dschungel von Lemusa geriet. Ach ja: Tante Lucie haben wir natürlich herausgezogen – mit international vereinten Kräften.

Dieser Text erschien erstmals in der Wochenzeitung vom Donnerstag, 13. Juli 2006, S. 14.

\* Während vier Jahren publizierte die Schweizer *Wochenzeitung* (WoZ) in ihrer Rubrik mit dem Titel *Im Bild* in regelmäßigen Abständen auch Beiträge von José Maria (aka Joshue Mariani). Diese Kolumnen verhandeln diversen Themen der Kunst und des Lebens, einige haben auch mehr oder weniger direkt mit Lemusa zu tun. Marias erste Kolumne erschien am 26. September 2002, sein letzter Beitrag am 9. November 2006.

\*\* Im Sommer 2020 hat sich die Fotografin Ida Kafamda von Marias Kolumnen zu einer Reihe von schwarz-weißen Bildern inspirieren lassen, die sie im Winter 2020/21 in der kleinen Galerie von Maisonneuve & Duprat in Port-Louis zeigen konnte und die hier zusammen mit ihren Erklärungen als Illustrationen zum Text erscheinen.



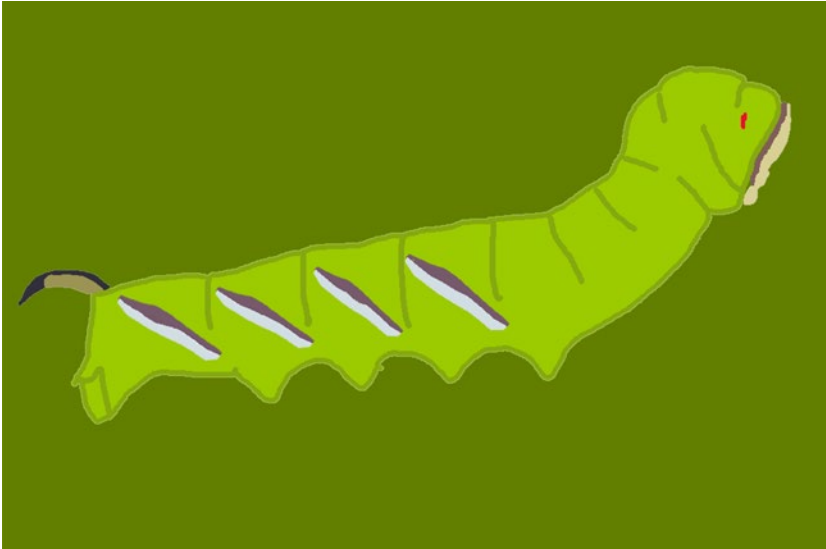


## Chantion

**Der Falter aus Duvet bricht jeden März aus zu einer Reise auf**

Am 19. März eines jeden Jahres versammeln sich die Bewohner von Duvet gegen Abend im Südwesten ihres Dorfes, um einem ganz besonderen Phänomen beizuwohnen: dem massenweisen Aufbruch des Chantions (*Defictia ricta*).<sup>1</sup> Dieser Falter aus der Familie der Schwärmer (*Sphingidae*) hat einen massiven, bis acht Zentimeter langen Körper und einer Spannweite von bis 140 Millimeter.<sup>2</sup> Seine Vorderflügel sind rostbraun

Ein Chantion in der entomologischen Sammlung des Naturmuseums von Port-Louis.



Die Raupe von *Defictia ricta* weist eine charakteristische Zeichnung auf und verfügt über ein markantes Anahorn. (Skizze Société entomologique de Lemusa)

mit schwärzlicher Verdunkelung und markanten, schwarzen Aderstrichen. Die Hinterflügel sind cremefarben bis rosarot mit schwarzen Bändern. Der Hinterleib ist schwarz und rot gestreift. Der Kopf und die Oberseite des Thorax sind schwarz. Auf dem Thorax kann man eine Zeichnung erkennen, die an ein Gesicht mit großen Augen erinnert. Diese hellgraue Zeichnung ist variabel und kann gelegentlich auch vollständig fehlen. Dank eines Mechanismus in der Mundhöhle kann *Defictia ricta* pfeifende bis singende Geräusche erzeugen. Daher der Name des Schmetterlings, Chantion (manchmal auch Chantillon) von französisch *chant*, «Gesang».

### **DIE ENTWICKLUNG DES CHANTION**

Die Raupe des Chantion ist ausgewachsen etwa 100 Millimeter lang. Sie ist leuchtend grün mit sieben seitlichen, hellrosa bis lilafarbenen Streifen. Der Kopf besteht aus dem vordersten, leicht abgeflachten Glied der Raupe. Die Raupe tarnt sich als zusammengerolltes Blatt, wobei das Anahorn wie ein Blattstiel absteht. Als Raupe ernährt sich der Chantion be-



Bei der Chantionade, dem Fest zum Abflug des Wanderfalters spielt das aus dem Rehkraut gewonnene Gewürz eine wichtige Rolle, gehört doch ein Ekinelle-Dip fest zum Ritual.

vorzuzug von Rehkraut (*Trigonella griseoargentea*), einem Klee, der auf den Feldern bei Duvet kultiviert wird und aus dem man nach einem speziellen Verfahren ein Gewürz gewinnt, das Ekinelle heißt. Ist die Raupe bereit zur Verpuppung, beginnt sie nervös umherzulaufen. Diese Raserei führt dazu, dass sich die Kleefelder bei Duvet wie im Wind bewegen. Für die Bewohner des Dorfes ist dieser vent du Chantion eine Art Vorbote des großen Abflugs. Die mächtige Puppe des Chantions zeichnet sich durch eine markante Rüsselscheide am oberen Ende aus. Wenn der Falter schlüpft, öffnet sich die Puppe meist zuerst in diesem Bereich.

Im Unterschied zu den meisten anderen Wanderfaltern, die sich grundsätzlich auf die San-Andreas-Verwerfung zu bewegen, in Europa also etwa in Richtung Nordwesten, fliegt der Chantion von Lemusa aus nach Osten. Kaum haben die Tiere den Luftraum der Insel verlassen, steigen sie in große Höhe (2000 m und mehr) auf und entwickeln eine enorme Geschwindigkeit von bis 100 km/h. Obwohl die Chantions eigentlich nachtaktiv sind, reisen sie auch tagsüber weiter und erreichen nach

etwa 30 Stunden am 21. März das europäische Festland. Einige lassen sich bereits an der französischen Atlantikküste nieder, andere aber fliegen noch weiter, gelangen bis in den Westen Frankreichs, nach Deutschland oder in die Schweiz.<sup>3</sup>

Warum sich die Falter alle gleichzeitig aufmachen, ist nicht bekannt. Forscher vermuten jedoch, es müsse mit dem Datum zusammenhängen. Ihr Flug fällt nämlich verlässlich auf jenen Moment am Ende des Winters, an dem der Tag und die Nacht gleich lang dauern.<sup>4</sup> Man weiß auch nicht, warum die Falter nach Europa fliegen. Der Flug dient grundsätzlich der Verbreitung der Art. Allerdings ist es dem Chantion bisher nicht gelungen, in Europa heimisch zu werden. Alle Vertreter der Unterart *Odophiliae* sind sehr reisefreudig, was sich ja schon im Namen ausdrückt, der von griechisch *odos* («Reise») abgeleitet ist. So weit wie der Chantion allerdings fliegen die anderen *Odophiliae* nicht. Im Spätsommer schlüpft dann in den Wäldern bei Duvet eine zweite Generation, die sesshaft bleibt und die Reproduktion vor Ort besorgt.

Sind die Falter weg, begeben sich die Dorfbewohner in das Gemeindezentrum, wo spätnachts ein Fest stattfindet, die sogenannte Chantionade. Zum Auftakt wird stets ein identischer Teller serviert: Ein Stück Brokkoli oder Romanesco, eine Garnele und ein Wiesenchampignon sind um einen Kleckser Frischkäse mit Ekinelle drapiert. Der Brokkoli symbolisiert die Wälder rund um Duvet, die Garnele steht für den Ozean, und der Pilz repräsentiert das europäische Festland. Die kleine Vorspeise wird schweigend verzehrt und beim Kauen schließen die Tafelfreunde die Augen und stellen sich vor, wie sich die Falter in ebendiesem Moment durch Wind und Wetter nach Westen kämpfen.

<sup>1</sup> In einigen Jahren verschiebt sich der Aufbruch der Falter auf den 20. März.

<sup>2</sup> Die nachfolgende Darstellung folgt einer vierseitigen Reportage über den Chantion und seine Reise, die 2018 in enger Zusammenarbeit mit der Société entomologique de Lemusa entstand. Nicole Oelterre: *Le grand voyage du Chantion*. In: *Liberté*. Samstag, 24. März 2018. S. 13–16.

<sup>3</sup> In Zürich wurde 2012 ein Club von Entomophilen gegründet, die Jahr um Jahr versuchen, einige Exemplare des lemuischen Falters mit Lichtfallen zu fangen. Sie mischen Ekinelle mit Zuckerwasser und

streichen die Fangtücher damit ein, was den reisemüden und hungrigen Chantion zusätzlich anlocken soll. Die gefangenen Exemplare werden dereinst dem Naturmuseum Luzern übergeben werden, wo der Biologe und Sänger Ladislaus Reser die größten Faltersammlung der Schweiz zusammengetragen hat. Einige Mitglieder des Club du Chantion veranstalten auch Jahr für Jahr am 19. März ein kleines Falterfest, parallel zur großen Chantionade in Duvet. Es findet an wechselnden Orten statt.

<sup>4</sup> Das Tier wird deswegen manchmal auch *Papillon équinox* oder *Papillon de l'équinox* genannt.



Ab Juni bildet das Rehkraut auf den Felder bei Duvet die ersten, silbrig-grauen Blüten aus.

## Ekinelle de Duvet

### Schabzigerklee (*Trigonella griseoargentea*) aus Duvet

In der Gegend von Duvet wird ein Klee kultiviert, der auf Deutsch Rehkraut heißt. Die Pflanze ist eng mit dem Schabzigerklee (*Trigonella caerulea*) verwandt, das Gewürz wird jedoch auf eine weltweit einzigartige Weise produziert, bei der die Raupe des Wanderfalters Chantion eine zentrale Rolle spielt. Die kleine Firma Capre («Reh» auf Lemusisch) produziert jährlich nur etwa 1½ Tonnen getrocknete Ekinelle de Duvet. HOIO bezieht das Gewürz direkt von Capre.

#### PFLANZE, ANBAU UND VERARBEITUNG

Rehkraut und Schabzigerklee sind einjährige Kräuter aus der Familie der Hülsenfrüchtler (*Fabaceae*), die bis zu 1 m hoch wachsen und durch zahlreiche, stark duftenden Blüten auffallen. Der Stängel wächst aufrecht, verzweigt sich nur wenig und trägt lanzettförmige, gezähnte Blättchen.



HOIO verkauft Ekinelle de Duvet in kleinen PET-Dosen mit einem Füllgewicht von 25 g. Die Leitfarbe der Etikette ist identisch mit der Farbe der Region, in der das Gewürz produziert wird. Ekinelle de Duvet wurde 1974 mit einem AOC-Zertifikat ausgezeichnet. Dieses Schutzsiegel für charakteristische Produkte des Landes wird seit 1966 vergeben.

Die Schmetterlingsblüten erscheinen endständig in Köpfchen von etwa 2 cm Durchmesser. Aus ihnen entwickeln sich kurze, spitze Hülsen. Das bei Duvet kultivierte Rehkraut unterscheidet sich von gewöhnlichem Schabziger durch die gräuliche bis silbrige Farbe seiner Blüten, die auch in seinem wissenschaftlichen Namen angesprochen wird: *Trigonella griseoargentea*, «grausilbriger Klee».

Das Rehkraut wird im August ausgesät und kann schon im Spätherbst ein erstes Mal geschnitten werden. Das Gewürz wird jedoch erst aus dem zweiten Schnitt im März produziert, wenn die Raupen des Chantions, eines Wanderfalters, das Kraut stark angefressen haben. Die Tiere hinterlassen auf den Blättern eine feine Spur von Speichel, der eine Oxidation bewirkt. Gerade das verleiht dem Kraut sein spezielles Aroma. Noch in der Nacht nach dem Abflug der Falter, der verlässlich am 19. März erfolgt, wird der Klee gemäht und anschließend getrocknet. Oxidation führt gewöhnlich zu Fäulnis, doch weil sich die Falter in den Feldern bei Duvet allesamt synchron entwickeln, kann der Klee noch vor dem Faulen geerntet werden. Das getrocknete Kraut wird dann zu einem feinen Pulver zermahlen. Das Rehkraut wächst nochmals nach, blüht ab Juni und bildet Samenstände aus, die geschnitten, gedroschen und größtenteils im August wieder ausgesät werden.

Der Name *Ekinelle* erinnert an den Umstand, dass der Falter, der bei der Produktion eine so wichtige Rolle spielt, verlässlich zur Tagundnachtgleiche (lemusisch *ekinok*) sein Ziel erreichen will. Den deutsche Namen



Im Verlauf des Sommers entwickeln sich aus den Blüten des Rehkrauts kleine, dicht beieinander stehende Hülsenfrüchte.



Die Früchte werden getrocknet und ebenfalls als Gewürz verwendet oder im August wieder ausgesät.

Rehkraut hat der Klee von Siedlern aus dem benachbarten Palmheim bekommen, die *Trigonella griseoargentea* offenbar früher ebenfalls anbauten und beobachtet haben, dass Rehe sich gerne an dem würzigen Gewächs gütlich tun. Unterdessen hat sich der Name auch in seiner französischen Übersetzung *Herbe de chevreuil* eingebürgert.

#### **AROMA UND VERWENDUNG**

Das getrocknete und gemahlene Rehkraut verströmt einen grasigen, an Liebstöckel und entfernt auch an Bockshornklee oder an Fleischbrühe und Sojasauce erinnernden Duft. Im Mund schmeckt es leicht bitter, manchmal auch holzig.

In der Schweiz wird Schabzigerklee ausschließlich als Gewürz für den gleichnamigen Käse eingesetzt, dem er außerdem seine typische, blass-

## Lemusische Rezepte mit Ekinelle de Duvet

Schabzigerklee harmoniert mit Fenchel, Gewürznelken, Kardamom, Koriander, Kreuzkümmel, Kurkuma, Mandarinenschale, Liebstöckel, Nigella, Pfeffer. Er passt zu hellem Fleisch und magerem Fisch, Quark, Frischkäse, Käse und Butter, Eierspeisen, Blumenkohl, Bohnen, Erbsen, Kartoffeln, Kürbis.

- *Kliban di Kuadresme* (Gratin aus Kartoffeln, weißen Bohnen, Zwiebeln und geräucherter Forelle mit Ekinelle)

grüne Farbe verleiht. Im Südtirol mischt man das Gewürz auch gewissen Brotsorten bei. Einen ganz anderen Auftritt hat Schabzigerklee in Georgien, wo man nur die Samen und Hülsen verwendet, was auch auf Lemusa in geringem Umfang geschieht. In Georgien aromatisiert das Gewürz vor allem Schmorgerichte mit Fleisch und ist Teil der nationalen Kräutermischung *khmeli suneli*. Der großen Beliebtheit und Verbreitung zum Trotz heißt der Schabzigerklee auf Georgisch *utskho suneli*, «fremdes Gewürz».

Ekinelle ist ein sehr effizientes Pulver, das schon in geringen Mengen eine große Würz- und Färbkraft hat. Auf Lemusa braucht man es oft, um aus etwas Quark oder Frischkäse mit wenig Aufwand einen aromatischen Dip zu machen – so auch anlässlich des Festes, mit dem man den Aufbruch des Faltes in Duvet feiert. Auch Kräuterbutter kommt mit etwas Ekinelle ganz schön in Schwung. Obwohl es sich um ein staubfeines Pulver handelt, übersteht das Aroma auch mühelos längere Kochzeiten. Ekinelle würzt deshalb auch oft Reisgerichte, Schmor Gemüse oder Aufläufe.





Eine klassische Fastenspeise aus Duvet, deren Aroma stark vom Schabzigerklee bestimmt wird.

## Kliban di kuadresme

### **Kartoffel-Bohnen-Fisch-Auflauf mit Schabzigerklee**

Bis ins frühe 19. Jahrhundert hinein stand in Duvet ein kleines Kloster, das laut Samson Godet von einem halben Dutzend Antoniern bewohnt wurde: «Die Mönche hielten Schweine, brauten Bier und missionierten, indem sie für die Bewohner der Gegend kochten und ihnen ausgiebig zu trinken gaben.»<sup>1</sup> Das macht laut Godet verständlich, warum es bis heute in Duvet so viele gläubige Katholiken gibt. Die Erklärung steht allerdings in einem gewissen Widerspruch zu der Tatsache, dass der Orden der Antoniter schon seit der Zeit der Reformation nicht mehr existiert. Dieser Widerspruch muss auch Godet aufgefallen sein, denn in einem späteren Artikel spricht er nur noch von «Mönchen, die sich und ihr Umfeld im Geiste von Antonius allen möglichen Versuchungen aussetzten.»<sup>2</sup>

Wer auch immer diese Mönche waren, sie müssen für die Menschen in der Region einen kulinarischen Segen gewesen sein und haben den ka-

# Der Feigenpriester

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Als der Priester von Duvet am Pfingstsonntag erwachte, hatte er statt seines Kopfes eine große Feige auf dem Hals. Er hielt gleichwohl die Heilige Messe ab. Als er aber nachher vor das Tor der Kirche trat, um seine Gemeinde zu verabschieden, schwebte eine riesige Taube vom Himmel herab und pickte ihm die Frucht von den Schultern. Man munkelt, das sei wohl der Heilige Geist gewesen – gleichwohl blieb das Priesteramt von Duvet lange Zeit unbesetzt.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.29.



Zeichnung von Ida Versmer. PIPIAN ist das lemusische Wort für «Tauben». Der Priester mit dem Feigenkopf ist leider nicht dargestellt.



Ohne Butter, Käse oder Semmelbrösel bleibt die Oberseite des Gratin's eher hell. Dafür ist sein Aroma etwas differenzierter. (Zürich, 6/2020)

tholischen Glauben in der Gegend tief verankert – wenngleich die kleine Gemeinde immer wieder Mühe hat, einen Priester für ihre Kirche zu finden. Allerdings führten die Mönche nicht nur das Festen ein, sondern ebenso die Tradition des christlichen Fastens, an die sich die Katholiken in Duvet bis heute halten. Und wie fast alle katholischen Gemeinden der Welt haben auch die Duveter eigene Fastengerichte entwickelt. Zu diesen zählt auch der *Kliban di kuadresme*, ein Auflauf aus Kartoffeln, Pedits (so heißen sie weißen, angenehm süßlich schmeckenden Bohne der Gegend), Zwiebeln und geräucherter Forelle, der natürlich mit Ekinelle gewürzt wird, dem einzigartigen Schabzigerklee aus Duvet. Der Gratin wird schon von Hébert und Rosenthal als typische Fastenspeise beschrieben und sie weisen darauf hin, dass er je nach Stufe des Fastens auch ohne Fisch und mit Brühe statt Milch zubereitet werden kann.<sup>3</sup> Im Unterschied dazu merkt Izak Boukman mit einer gewissen Häme an, dass die Form des Auflaufs es den Fastenden wohl gestattet, «Fisch oder vielleicht sogar Speck vor den Augen des Allmächtigen zu verstecken».<sup>4</sup> Boukman betont allerdings auch, dass es sich um eine «ebenso simple wie befriedigende» Speise handle, die «auch außerhalb der Fastenzeit und auch auf dem Tisch von Andersgläubigen durchaus Vergnügen zu stiften imstande ist.»

Der lemuisische Name der Speise bedeutet nichts anderes als «Fastenauflauf». *Kliban* ist das auf Lemusa gebräuchliche Wort für «Gratin».<sup>5</sup> *Kuadresme* bedeutet Fastenzeit, das Wort geht wie das französische *carê-*

me auf das lateinische *quadragesima* zurück und meint die «vierzig» Tage vor Ostern, die traditionell als Fastenzeit eingehalten werden.<sup>6</sup>

Das Rezept wird in diversen Varianten überliefert. Die Unterschiede betreffen in erster Linie die Flüssigkeiten. In älteren Anweisungen werden die Kartoffeln oft in Brühe gegart. Manche Köche verwenden eine Mischung aus Sahne und Milch, andere nur Sahne allein. Man kann da gut eigenen Vorlieben folgen, nur säuerliche Zutaten wie Joghurt sollte man vermeiden, da sie das Garen von Kartoffeln deutlich verlangsamen.

### Für 2 Personen

400 g Kartoffeln, mürbe kochende Sorte  
1 Zwiebel (120 g), gehackt  
1 Zwiebel (120 g), in feinen Scheiben  
200 g mittelgroße, weiße Bohnen, Peditis oder Cannelloni, gekocht  
125 Forellenfilets, geräuchert  
300 ml Vollmilch  
2 TL Salz  
1½ TL Schabzigerklee Ekinelle de Duvet  
1 TL schwarzer Pfeffer, gemahlen

**1** | Die Kartoffeln schälen und fein hobeln. Man kann die Kartoffeln auch durch eine Julienne- oder Röstireibe geben, dann hat der Gratin eine feinere, weichere, aber auch etwas pampigere Konsistenz.

**2** | Kartoffelscheiben, Zwiebel, Bohnen, Fisch, Milch, Salz, Schabzigerklee und Pfeffer in einer Schüssel gut vermischen, dann in eine ofenfeste Form geben. Man kann den Gratin auch noch mit Butterflocken bestreuen, was für eine stärkere Bräunung der Oberseite sorgt. Noch kräftiger wird die oberste Schicht, wenn man Käse oder Semmelbrösel darauf streut.

**3** | Gratin in die untere Hälfte (etwa zweitunterste Rille) des kalten Ofens schieben, 200 °C einstellen und 60 Minuten garen. Die optimale Flüssigkeitsmenge und die beste Garzeit hängt auch von den verwendeten Kartoffeln ab.

<sup>1</sup> Samson Godet (Hrsg.): *Lemusa Lexikon*. Port-Louis: Edition Ruben 66, 2018. S. 214.

<sup>2</sup> Samson Godet: *Dans l'esprit de St-Antoine. Les moines de Duvet et l'art religieux de la tentation*. In: *Liberté*. Samstag, 4. April 2020. S. 18.

<sup>3</sup> Robert Hébert, Liébaud Rosenthal: *Dictionnaire de l'appétit*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2014 [2., 1.1894]. S. 85.

<sup>4</sup> Izak Boukman: *L'appétit de la plume*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2013. S. 63.

<sup>5</sup> *Kliban* geht wohl auf das lateinische *clibanus* «Backpfanne» zurück. Marthe Batunet: *Diksyonè Lemusiè Fransè*. Herausgegeben in Zusammenarbeit mit dem Institut Appargaedi. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2022 [2., 1. 2019]. S. 1010.

<sup>6</sup> Batunet: *Op. cit.* S. 1074.

07

# Palmheim und Arzille



Biloprad  
*Quercus argilliphorus*

Bis heute wird in der Arzille viel Deutsch gesprochen. Das hat mit den Gründern der Siedlung Palmheim zu tun, die in den 1930er-Jahren im Süden der Forêt du Tikabal eine Ziegelmanufaktur aufbauten. Ihre Nachfahren mischen sich als Politiker, Köchinnen, Journalisten und Künstlerinnen engagiert in das soziale und kulturelle Leben der Insel ein. Der Name des Departements verweist auf den Umstand, dass hier viel gute Töpfererde finden ist, *arzille* ist das lemusische Wort für «Lehm».

#### **Palmheim** ORTSCHAFT

Drei Familien aus Deutschland bauten hier in den 1930er-Jahren eine Ziegelmanufaktur auf.

#### **Johann Otto Polter** POLITIKER

Dieser Seefahrer aus dem Deutschen Kaiserreich entdeckte Lemusa für sich – und nannte es Kantia.

#### **Rosampli** REZEPT

Weizenkekse von Tante Herzog, mit in Rum eingelegten Rosinen, Ingwer und Limetten- oder Rumglasur.

#### **Peter Polter** PORTRÄT

Der Ethnologe, Kultur- und Reisejournalist gibt heute die Stimme von Palmheim heraus.

#### **Samson Godet** PORTRÄT

Der letzte demokratisch gewählte Präsident von Lemusa kam in Palmheim zur Welt.

#### **Simone d'Ocieszyk-Bruno** GESCHICHTE

Die Mutter von Samson Godet, Zweifel an ihrer adligen Abstammung – und ihr plötzliches Verschwinden.

#### **Jana Godet** AUTORIN

Seit 2008 bereist sie die Insel auf der Suche nach Legenden – einige liegen bereits als Buch vor.

#### **Deon Godet** GASTROSOPH

Er versucht als Journalist die Sprache von Gewürzen, Obst, Gemüse, Fleisch und Fischen zu verstehen.

#### **Restaurant Granbwa** LOKAL

Mitten in der Forêt du Tikabal servieren drei Schwestern mit Rhizomen gewürzte Fleischgerichte.

#### **Gigers di Griphe** REZEPT

Magen vom Huhn mit Galgant, Ingwer, Kurkuma und Zitronengras in Kokosmilch geschmort.

#### **Kribbeln** ANSICHT

Im Wald hinter Palmheim erinnert sich Samuel Q. Herzog an seine Zeit als Architekt für Heuschrecken.

#### **Am achten Tag** FORSCHUNG

Im Wald nördlich vom Palmheim beobachtet der Käfersammlers Ruben Schwarz einen Kampf.



Region (*randa*): Est (*lévan*), Bidonnais

Departement (*semsal*): Arzille

Postleitzahl: LM-0207

Telefonvorwahl: +69 (0)2

Höhe (Post Palmheim): 212 m ü. M.

Einwohner: 707 (Mai 2011)



# Palmheim

**Auch heute noch wird in dieser Gemeinde Deutsch gesprochen**

In den Jahren vor Ausbruch des Zweiten Weltkriegs beschlossen drei Familien aus Deutschland, ihr Glück in Südamerika zu versuchen. Sie hießen Polter, Herzog und Godet, stammten aus Leipzig, Erfurt und Weimar. Sie kannten sich nicht. Der Zufall aber wollte es, dass sie alle in Lissabon dasselbe Schiff bestiegen, das Auswanderer nach Guyana bringen und dann weiter bis nach Buenos Aires fahren sollte. Unterwegs

Verwaltungsgebäude der Ziegelei PGH  
im Zentrum der Gemeinde Palmheim.

erlitt das Schiff einen Motorschaden und musste den nächsten Hafen anlaufen: Port-Louis.

Während der Überfahrt hatten sich die Polters, Herzogs und Godets angefreundet. Und da das Schiff nun mehrere Wochen im Hafen von Port-Louis lag, unternahmen sie gemeinsam Ausflüge an Land. Die Insel gefiel ihnen und als sich die Möglichkeit bot, ein Stück fruchtbaren Bodens am südlichen Rand des Waldes von Duvet zu kaufen, beschlossen sie, das Wagnis einzugehen.

Sie bauten erst Weizen, dann andere Cerealien, Mais, Hülsenfrüchte und diverse Kräuter an, züchteten Schweine und Hühner. Sie kultivierten auch Hopfen, stellten Malz her und brauten ihr eigenes Bier. Sie errichteten stabile Häuser aus Holz über festen Fundamenten (Ernst Anton Polter war Architekt) und gaben ihrer kleinen Siedlung stolz den Namen Palmheim. Alles sah sehr gut und sehr ordentlich aus. Allein mit der Landwirtschaft wollte es nicht wirklich klappen, was wohl auch daran lag, dass ihnen die Erfahrung fehlte, stammten sie doch allesamt aus städtischem Umfeld.



Diese ausgediente Lehmgrube der Ziegelei ist heute ein Paradies für laute Frösche. Auf dem Internet findet sich ein Tondokument, das eine Vorstellung davon gibt: [vimeo.com/426493378](https://vimeo.com/426493378).



Eines Tages jedoch fanden sie heraus, dass sich der Lehmboden in der Umgebung ihrer kleinen Siedlung ausgezeichnet für die Anfertigung feinsten Ziegelsteine eignete. Hätten sie damals Lemuisch gekonnt, wären sie sicher schon früher darauf gekommen, nennt man die Gegend doch *Arzille*, was «Lehm» oder «Erde» bedeutet. Ja, diese Tonerde ist hier so präsent, dass es sogar eine kleine Eiche (*Quercus argilliphorus*) gibt, die *arzille* in ihrem Geäst akkumuliert und es zulässt, dass kleine Matten darauf wachsen. Der Baum heißt denn auch *Biloprad*, was übersetzt etwa «Wiesenbaum» bedeutet, von *bilo* («Baum») und *prad* («Wiese»).

Der Zufall wollte es, dass Wilhelm Godet früher als Ingenieur in einer Ziegelei gearbeitet hatte, bis er als ehemaliges Mitglied der kommunistischen Partei von seinem Posten zurücktreten musste. Also konstruierten sie einen Ofen und brannten Backsteine, zunächst für ihren eigenen Bedarf, dann für einen Nachbarn in St-Anne en Pyès und wenig später für eine kleine Baufirma in Gwosgout etc. Heute werden die Ziegel aus Palmheim auf der ganzen Insel verwendet. Wenn irgendwo Backsteine verbaut werden, dann findet sich darauf fast immer das charakteristische Logo mit den drei Palmen und den Initialen P, G und H.

Das Dörfchen Palmheim ist seither gewachsen und neue Zuzügler und Zuwanderer haben sich niedergelassen. Die Polters, Herzogs und Godets haben es (mit wenigen Ausnahmen) vermieden, untereinander eheliche Beziehungen einzugehen. Sie haben sich mit Einheimischen und anderen Einwanderern verbunden und verheiratet. Die deutsche Sprache und Literatur allerdings wurde in Palmheim immer gepflegt und auch heute noch sprechen die meisten der gut 700 Einwohner fließend Deutsch.

Dem Festhalten an ihrer eigenen Sprache zum Trotz haben sich die drei Familien aus Deutschland sehr gut auf der Insel eingelebt und einzelne ihrer Mitglieder spielen immer wieder eine wichtige Rolle in der lemuischen Gesellschaft. Die Godets etwa stellten in der Gestalt von Samson Godet sogar den letzten, demokratisch gewählten Präsidenten der Insel, er regierte von 2008–2016. Seine Schwester Jana Godet hat sich als Künstlerin und Sammlerin von Insellegenden einen Namen gemacht und sein jüngerer Bruder Deon hat eine Reihe von Büchern über kulinarische Spezialitäten der Insel publiziert, die «Sprache» ihrer Zutaten untersucht.

# Der Affineur

## Eine wahre Geschichte von Jana Godet

In Palmheim lebte vor Jahren ein Käseaffineur, der hatte eine ganz besondere Begabung für seinem Beruf. Er konnte Käse so reifen lassen, dass sie die hemmungslosesten Gerüche verströmten. Die Nachbarn litten unter seinem Talent, der Geruch trieb ihnen Tränen in die Augen und wann immer es ihnen möglich war, hielten sie sich die Nase zu. Die Feinschmecker der Insel aber liebten seinen Käse über alles und verehrten sein Talent.

Eines Tages gelang es dem Affineur sogar, einen Käse so reifen zu lassen, dass er mit dessen Ausdünstung einen Ballon füllen und fliegen lassen konnte. Er baute sich also eine kleine Montgolfiere, nahm einen seiner Käse mit an Bord und ließ sich so kreuz und quer über die Insel treiben. Wenn er genug hatte von der Fliegerei, dann brauchte er bloß ein Stückchen des Käses zu essen – und schon begann der Ballon ganz sanft zu sinken.

Am Abend eines besonders heißen Tages, der den Käse zu ungeahnter Hochform auflaufen ließ, schlich sich unbemerkt eine Mäusefamilie mit an Bord. Der Ballon schob sich höher als sonst in den Himmel und als er etwas kühlere Luftschichten erreichte, wurde der Affineur von einer bleiernen Müdigkeit übermannt. Kaum war er eingeschlafen, machte sich die Mäusefamilie hungrig über den Käse her.

Seither hält sich in Palmheim keiner mehr die Nase zu. Dafür aber kommt es vor, dass dem einen oder anderen Gourmet beim Auftragen der Käseplatte ein Tränchen in den Augenwinkeln steht.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.20.

WEDEL



Zeichnung von Ida Versmer. WEDEL heißt der Rotschmierkäse, den Palmheim produziert.



Die Firma Herzog Getränke/Boissons ist in Palmheim zu Hause. Sie verkauft vor allem Bier, Mineralwasser und Limonaden. In eigener Produktion stellt Herzog verschiedene Bierspezialitäten her, unter anderem ein Porter, ein IPA und ein Schwarzbier, die allesamt Palmen auf der Etikette tragen. Berühmt ist auch ein alkoholfreies Erfrischungsgetränk der Firma, das Episoda heißt. Episoda sind auf Lemusa kleine Geschichten, die sich an einem konkreten Gegenstand entzünden. Herzog Getränke ist auch einer der großen Weinimporteure der Insel. Außerdem engagiert sich das Unternehmen als Sponsor diverser Kulturprojekte.

Die Herzogs betrieben lange eine Bäckerei, deren Rosinenplätzchen (Rosampli) auf der ganzen Insel bekannt waren. Außerdem führen sie erfolgreich einen Getränkehandel und unterstützen auch kulturelle Projekte. Saloma Herzog, die gegenwärtig zusammen mit ihrem Bruder Daud die Getränkefirma leitet, experimentiert in der Nähe von Palmheim mit dem Anbau von ganz verschiedenen Hopfensorten (berühmt ist etwa ihre Palmheimer Kaskade) und kümmert sich als Braumeisterin um die Bierspezialitäten ihres Unternehmens.

Auch die Polters mischen sich kulinarisch und politisch ins Inselgeschehen ein: Paka Polter (\*1972) als Köchin und Charcutière; Pipa Polter (\*1962) als Literatin, kulinarische Historikerin und Kochbuchautorin; Peter Polter (\*1964) als Journalist und Herausgeber der *Stimme von Palmheim*. 2015 kam auch Ida Polter (1914-2003), die zweite Frau von Ernst Anton Polter zu Ehren, als ihre Enkelin eine Reihe ihrer Gedichte und kurzen Prosatexte veröffentlichte.

Der Name Polter ist auf eigentümliche Weise mehrfach mit Lemusa verknüpft. Einerseits gab es schon vor der Ankunft von Ernst Anton Polter eine Familie mit gleichem Namen im Westen der Insel, die indes Französisch sprach. Deren berühmtester Spross war wohl Plasio Polter, der 1888 auf einem Hof bei Sentores zur Welt kam und in Port-Louis das Institut du plaisir gründete.



Die meisten Häuser in Palmheim sind aus Ziegelstein und Holz gebaut. Sie verströmen eine ländliche, gleichermaßen vertraute und exotische Stimmung, was vor allem von den oft fast pagodenartig geschwungenen Dächern herrührt.

Andererseits wollte es der Zufall, dass Johann Otto Polter, ein Großonkel von Ernst Anton im Jahr 1884 an Lemusa vorbei segelte, die Insel für unentdeckt hielt und auf den Namen Kantia taufte.

Natürlich sind viele Häuser in Palmheim aus Ziegelstein gebaut, manche aber auch teilweise aus Holz. Sie verströmen eine ländliche, gleichermaßen vertraute und exotische Stimmung, was vor allem von den oft fast pagodenartig geschwungenen Dächern herrührt. Zwischen den Häusern liegen große Gärten, in denen Gemüse und Blumen angebaut werden. Auf den Feldern beim Dorf grasen Kühe und unter den Häusern, in den Kellern reift der Wedel vor sich hin, ein Rotschmierkäse, der aus Rohmilch hergestellt wird und für sein schlagkräftiges Parfum berühmt ist, manche würden vielleicht sagen berüchtigt. Selbstverständlich wird er auch im Restaurant Grandbwa aufgetischt, das seine Gäste mitten im Urwald verwöhnt.



Mit scharfem Auge und wilhelminischem Schnauzer auf den Weltmeeren unterwegs.

# Johann Otto Polter

## Der Entdecker, der Lemusa für Kantia hielt

Johann Otto Polter war ein Leipziger Kaufmann und ein begeisterter Segler.<sup>1</sup> Wie so viele Abenteurer im 19. Jahrhundert hoffte er, auf seinen zahlreichen Reisen über die Weltmeere noch unbekannte Landschaften zu entdecken. Im Jahre 1884 segelte er tatsächlich an einer Insel vorbei, die er für unentdeckt hielt und die er – als Bildungsbürger, der er war – auf den Namen Kantia taufte. Auf der von ihm für Kantia angegebenen Position aber lag bis 2011 tatsächlich die Insel Lemusa. Seltsamerweise gelang es Polter nicht, sein Kantia auf nachfolgenden Expeditionen wiederzufinden. In seinem Logbuch beschreibt Polter die Insel wie folgt: «Im Osten schlägt der atlantische Ozean mit wilder Wucht seine Gischt gegen eine felsreiche Küste. Im Süden und Westen aber plätschert die See mit zartem Grün über strahlend-weißen Sand. Der Norden der Insel wird von einem Gebirge beherrscht, der Süden ist eher flach und überall

scheint die Erde äußerst fruchtbar. Die Wilden gehen nackt wie Gott sie geschaffen und sind von guter Statur – auch scheinen sie wohl gesonnen. Es ist ein Paradies auf Erden – zum Ruhme unseres größten Denkers will ich es Kantia taufen.» Polters Beschreibung könnte bezüglich der Topografie durchaus auf Lemusa passen. Irritierend sind hingegen die «Wilden», die er «nackt wie Gott sie geschaffen» am Ufer gesehen haben will. Zur Erinnerung: 1884 war das Jahr, in dem man von Port-Louis aus mit dem Bau einer Eisenbahn nach Bouden begann... Hat Polter also 1884 wirklich Lemusa gesehen?

Im Jahr 2010 nimmt sich die *Süddeutschen Zeitung* der Geschichte von Kantia an. Ihr Autor Axel Bojanowski weiß: «Detailliert beschrieb der Leipziger Kaufmann Johann Otto Polter die Insel Kantia, die er in der Karibik entdeckt haben wollte und nach dem Philosophen Immanuel Kant benannt hatte. Von 1884 bis 1909 unternahm Polter auf eigene Kosten vier weitere Expeditionen, um Kantia wiederzufinden – vergeblich. Dennoch honorierte Kaiser Willhelm II. Polter mit einer Urkunde als Entdecker von Kantia.»<sup>2</sup>

Polters Insel beginnt die Medien zu interessieren. Dirk Liesemer, der Kantia ein ganzes Kapitel widmet, fasst zusammen: «Wenig später [kurz nach der *Süddeutschen*] erstellt ein Wikipedianer namens Tonka einen Artikel im Online-Lexikon, danach folgt ein Artikel in der englischsprachigen Wikipedia. Wie Treibgut wird Kantia fortan in den Feuilletons angeschwemmt. In der Welt fabuliert ein Reporter gar, die Insel «tauchte auf Landkarten auf». So nimmt Kantia langsam Gestalt an. Auch von Antilia stand einst nur ein Name auf einer Karte, bevor später eine gezeichnete Darstellung folgte. Kantia schafft es in eine Monografie, die wiederum von der *Süddeutschen Zeitung* lobend rezensiert wird, dann auch ins *Deutschlandradio*, ins *Ärzteblatt*, in die *Rheinische Post*, in den *Berliner Tagesspiegel*, *Die Zeit* und andere.»<sup>3</sup>

Ja Kantia kam sogar zu akademischen Ehren, wie Wulf D. Hund berichtet: «Und es kam wie es kommen musste – ein Doktorand übernahm die Insel in die überarbeitete Fassung seiner Dissertation<sup>4</sup> – selbstverständlich ohne jeden Nachweis.»<sup>5</sup>

Und noch 2018 schreibt Malachy Tallack in seinem großen Inselbuch: «Platon ist nicht der einzige Philosoph, der mit einem Phantom in



Dieses Porträt von Johann Otto Polter wurde in den Jahren kurz vor dem Ersten Weltkrieg vermutlich in Leipzig aufgenommen. In der Hand hält er wahrscheinlich die Urkunde von Kaiser Wilhelm II., die ihn als den Entdecker von Kantia ehrt.

Verbindung steht. Als der Händler Johann Otto Polter 1884 eine neue Insel in der Karibik fand, benannte er sie nach Immanuel Kant und erhob für Deutschland Anspruch darauf. Leider ward Kantia nie wieder gesehen. Obwohl er im Laufe der nächsten 25 Jahre vielfach erfolglos danach suchte, wollte Polter sich nicht eingestehen, dass er sich getäuscht haben musste.»<sup>6</sup>

Johann Otto Polter war nicht der erste Abenteurer, der in den Weiten des Ozeans ein Inselparadies entdeckte, das vom Massentourismus mit großer Wahrscheinlichkeit auf alle Zeiten hin unberührt bleiben würde. Seit sich die Menschen in die Weiten der Weltmeere hinauswagen, entdecken sie fremde Länder und Inseln. Manche dieser Entdeckungen behaupten sich hartnäckig (zum Beispiel die Vereinigten Staaten von Amerika), andere werden früher oder später als Fiktionen, als erfundene Landschaften entlarvt.

Was auch immer Johann Otto Polter gesehen hat, man kann es nur der Ironie des Schicksals zuschreiben, dass in den Jahren vor dem Zweiten Weltkrieg sein Großneffe Ernst Anton Polter per Zufall auf Lemusalandete und da gemeinsam mit den Familien Godet und Herzog die Gemeinde Palmheim begründete, in der bis heute die deutsche Sprache und Kultur gepflegt wird.

<sup>1</sup> Die folgenden Absätze beziehen sich vor allem auf Samuel Herzog: «Die Wilden scheinen wohl gesonnen». *Unterwegs in einer fiktionalen Meereslandschaft*. In: *Neue Zürcher Zeitung*. 22. Mai 2004. S. 62.

<sup>2</sup> Axel Bojanowski: *Ein Traum von einer Insel*. In: *Süddeutsche Zeitung*. 17. Mai 2010.

<sup>3</sup> Dirk Liesemer: *Lexikon der Phantoms Inseln*. Hamburg: Mare Verlag, 2015. S. 79. Mit einem ausführlichen Verzeichnis der Quellen zu Kantia auf S. 152.

<sup>4</sup> Volkmars Billig: *Inseln. Geschichte einer Faszination*. Berlin: Matthes & Seitz Berlin 2010, S. 119f.

<sup>5</sup> Wulf D. Hund: Rezension von: Rainer Godel/Gideon Stiening (Hrsg.), *Klopffechtereien – Missverständnisse – Widersprüche? Methodische und methodologische Perspektiven auf die Kant-Forster-Kontroverse*. In: *Archiv für Sozialgeschichte (online)* 54, 2014. <http://www.fes.de/cgibin/afs.cgi?id=81573> (abgerufen am 7. Juni 2020).

<sup>6</sup> Malachy Tallack: *Von Inseln, die keiner je fand*. Darmstadt: Wissenschaftliche Buchgesellschaft, 2018 [Englische Originalausgabe: *The Un-Discovered Islands*. Edinburgh: Birlinn General, 2016.] S. 139.





Die lemusische Zunge destillierte aus dem *Rosinenplätzchen* das kürzere und elegantere *Rosampli*.

# Rosampli

## Weizenkekse mit Rumrosinen, Ingwer und Limettenglasur

Bis ins Jahr 2006 haben sie in keinem Geschäft der Insel fehlen dürfen: die berühmten Rosampli. Die kleinen, sorgsam in blauen Papierschachteln verpackten Kekse wurden schon seit den 1950er-Jahren in der Bäckerei Herzog in Palmheim hergestellt, die allerdings per Ende 2006 ihren Betrieb eingestellt hat. Das Rezept für die Rosampli ist noch älter als die Bäckerei. Es soll von einer Hannah Herzog stammen, einer Tante. Doch so teutonisch diese Kekse auch auftreten mögen, sie haben doch (dank der Verwendung von Limette und Rum) auch einen deutlich lemusischen Touch. Trotzdem kam die Tante als Erfinderin zu höchsten Ehren, zierte ihr Porträt doch über Jahrzehnte hinweg die Verpackung der Rosampli, bis zur letzten Schachtel. Das nachfolgende Rezept stammt von Bäckermeister Wolfgang Herzog. Er legt jedoch Wert auf den Zusatz, dass es sich dabei um eine «Version für private Backstuben» handelt.



Sie gilt als die Erfinderin der Rosampli und ihr Porträt kennen alle Lemusinnen und Lemusen, die auch Kekse essen: Hannah Herzog.

Für 20 Plätzchen

100 g Rosinen  
4 EL Rum für die Rosinen  
120 g Mehl  
⅓ TL Salz  
½ TL Ingwerpulver, getrocknet  
und pulverisiert  
50 g Butter, in kleinen Stücken  
50 g Zucker  
1 Limette  
1 Ei, gut verknüpft  
40 g Puderzucker

*Je wärmer die Plätzchen sind, desto stärker verläuft die Glasur, desto dünner wird sie also. Unter Umständen kann man die Plätzchen auch zwei Mal mit Glasur bestreichen.*

*Nicht nur dank der Zeste, auch dank der Glasur schmecken die Rosampli leicht zitronig. Wer lieber schnapsigere Kekse möchte, vermischt den Puderzucker für die Glasur mit 1 EL Rum statt Limettensaft.*

- 1** | Rosinen in 4 EL Rum einlegen, 30 Minuten aufquellen, dann abtropfen lassen.
- 2** | Mehl, Salz, Ingwer und Butter in eine Schüssel geben und mit den Fingern so zerreiben, dass eine krümelige Masse entsteht. Zucker untermischen.
- 3** | Zeste von der Limette abziehen, in kleinste Stückchen hacken. Der Fruchtsaft wird später für die Glasur benötigt.
- 4** | Rosinen, Limettenzeste und Ei beigegeben, Masse mit einem Spachtel zu einem homogenen Teig verrühren und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- 5** | Mit einem Teelöffel 20 Häufchen Teig auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Blech setzen, mit den Fingern etwas flach drücken und rund formen.
- 6** | Plätzchen in der Mitte des 200 °C heißen Ofens etwa 12 Minuten backen, bis sie leicht goldbraun sind.
- 7** | Blech aus dem Ofen nehmen, rund 5 Minuten abkühlen lassen.
- 8** | Puderzucker mit 1 EL Limettensaft zu einer dicklichen Sauce vermischen und die noch leicht warmen Plätzchen damit bestreichen.



Unterwegs zu neuen Zielen: Peter Polter auf dem Dach eines Hauses in Zürich.

# Peter Polter

**Ethnologe, Reisejournalist, seit 2016 die Stimme von Palmheim**

Peter Polter kam am 4. Juni 1964 in Palmheim zur Welt. Er studierte Ethnologie, lemusische Archäologie und Religionswissenschaften an der Universität von Lemusa und schloss 1992 mit einer Arbeit über *Das Essen in der Liliac-Kultur* ab. Eine längere Reise führte ihn in den folgenden Jahren vor allem nach Europa und in den Kaukasus. 1994/95 arbeitete er als archäologischer Techniker auf Ausgrabungsstätten der Insel. Gleichzeitig begann er, in der Tageszeitung *Leko* Beiträge zur Erforschung der lemusischen Geschichte zu publizieren. Polter ist, wie fast alle Palmheimer, deutscher Muttersprache, drückt sich jedoch leidlich auf Französisch aus.

1995 zog Polter nach Paris und war bis 2007 vor allem als Reisebegleiter für deutsche, französische und lemusische Firmen tätig, hauptsächlich in Frankreich, Spanien, Portugal, Italien und Griechenland. 2006–2009 berichtet er für Radio Lemusa (RaL) als Kulturkorrespondent aus Europa.



Man kann nicht alles Wissen  
Venedig, April 2011.  
[vimeo.com/305765405](https://vimeo.com/305765405)



Cipolla und Profezia  
Tropea, Mai 2011  
[vimeo.com/424859259](https://vimeo.com/424859259)



Ein bisschen Menschlichkeit  
Palermo, Juli 2011  
[vimeo.com/424869894](https://vimeo.com/424869894)

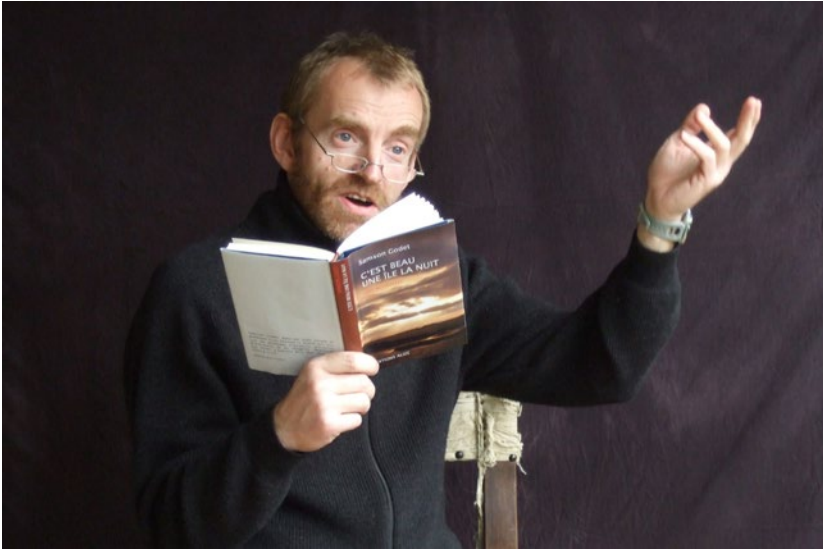


Im Reich der Zedern  
Yakushima, August 2011  
[vimeo.com/424874652](https://vimeo.com/424874652)

2009 kehrte Polter nach Lemusa zurück, wo er für Anat 3 (die deutsche Welle der Antenne atlantique) eine Sendung über kulinarische Grenzgebiete entwickelte, die jedoch nie realisiert wurde. Ab 2011 war er als Reporter für Anat 3 auf dem Planeten unterwegs und schickte periodisch seine sogenannten *Episoda* nach Lemusa zurück: Gefilmte Szenen mit einem begleitenden Text. 2011 realisierte er auch vier eigenständigen Videoclips, sogenannte *Miniaturen*.

Polter pflegt seit Jahren eine enge Freundschaft mit dem Schweizer Journalisten Samuel Herzog. Die zwei sind sich so nahe, dass der eine manchmal unter dem Pseudonym des anderen Texte oder Bilder publiziert. Namentlich im Fall der *Episoda* oder in der *Neuen Zürcher Zeitung* (*NZZ*) wusste man während Jahren nie genau, wer nun wirklich hinter einem Artikel oder einem Bild steckte: Herzog oder Polter? In den Jahren 2011–2016 kursierte gar die Behauptung, Samuel Herzog, dessen Name damals öfters in der *NZZ* erschien, sei nur ein Pseudonym von Peter Polter. Seit 2016 aber ist klar, dass Samuel Herzog tatsächlich existiert, so weit wie das für einen Schreiber möglich ist.

Als die Diktatorin Odette Sissay am 27. Juni 2016 auf Lemusa die Macht an sich riss, hängte Peter Polter seine Arbeit als Reporter an den Nagel und kehrte Ende 2016 in seine Heimat zurück. Dort gründete er die *Stimme von Palmheim*, die seit dem 17. Februar 2017 jeweils am Freitag erscheint und der Diktatorin Paroli bieten will. Seither wohnt Peter Polter in Palmheim und Port-Louis, *Episoda* realisiert seit 2016 nur noch Samuel Herzog.



Samson Godet liest im Frühling 2008 aus *C'est beau une île la nuit*. (Bild Gabriella Gerosa)

# Samson Godet

## Der letzte demokratisch gewählte Präsident von Lemusa

Am 16. März 2008 wurde Samson Godet als Vertreter der Parti socialiste mit deutlichem Mehr zum neuen Staatspräsidenten von Lemusa gewählt. Er trat sein Amt am 5. Mai desselben Jahres an und löste Lucien Trebeau ab, der seit 1996 regiert hatte. In der Vierten Republik wurde der Staatspräsident alle sechs Jahre vom Volk gewählt. 2014 wurde Godet knapp im Amt bestätigt und regierte bis zur Machtübernahme durch Diktatorin Odette Sissay am 27. Juni 2016.

Samson Godet kam am 28. März 1960 in Palmheim zur Welt, als Sohn von Aristide Godet und Simone d'Ocieszyk-Bruno, einer vermeintlichen Urenkelin von Louis d'Ocieszyk-Bruno. Er studierte Deutsche Literatur und Agrarwissenschaften an der Universität von Port-Louis sowie später an der Georg-August-Universität in Göttingen. 1994 promovierte er in Port-Louis mit einer eher literaturwissenschaftlich geprägten Abhand-

## Simone d'Ocieszyk-Bruno

1972, wenige Jahre nach der Geburt ihres dritten Kindes, verschwand Simone d'Ocieszyk-Bruno (die Mutter von Samson Godet) unter mysteriösen Umständen. Dies nachdem ruchbar geworden war, dass sie ihre Herkunft erfunden hatte. Denn Louis d'Ocieszyk-Bruno (1824–1906), der Großneffe von König Oscar I., war der letzte Spross der Familie d'Ocieszyk-Bruno und hinterließ keine offiziellen (und so viel man weiß, auch keine inoffiziellen) Nachkommen. Wer also war Simone? Und was wurde aus ihr? Selbst Aristide Godet, ihr Ehemann und Vater ihrer drei Kinder, wusste und weiß bis heute keine Antwort auf diese Fragen. Er lernte noch 1972 die Psychotherapeutin Oportune Beskorolle kennen und heiratete sie sofort. In der Familie Godet spricht man nicht gerne über

Simone, jedenfalls nicht, wenn Dritte zuhören. Auf Lemusa aber hat die Begebenheit den Spruch hervorgebracht: *Mater quoque non semper certa est* («Auch die Mutter ist nicht immer sicher»).

In seiner 2004 erschienenen Sammlung von kurzen Texten mit dem Titel *C'est beau une île la nuit* (Port-Louis: Éditions Alizé) geht Samson Godet zwar mit keinem Wort direkt auf seine leibliche Mutter ein. An einer Stelle aber stellt er in einem anderen Zusammenhang doch die Frage: «Kann man jemanden kennen, ohne zu wissen, wer er oder sie ist?» (S. 54) Und ein paar Seiten später liest man (S. 66): «Wie erfährt der Mensch die Wahrheit? Nur durch Sprache? Oder gibt es eine Wahrheit des Schoßes? Eine Wahrheit der Brust? Eine Wahrheit der Umarmung?»

lung: *Das Gedicht der Erde – Bauerntum und Landwirtschaft in der französischen und deutschen Literatur der Neuzeit*.

Bereits als Student war Godet immer auch politisch aktiv. Sowohl in Port-Louis wie auch in Göttingen engagierte er sich für sozialdemokratische Ideale und trat vehement für die Idee des Wohlfahrtsstaats ein. 1992 wurde er Mitglied der *Parti socialiste*. Er hatte verschiedenen Ämter inne, zuerst in seiner Heimatgemeinde Palmheim, dann in der Hauptstadt

Offizielles Porträt zum Regierungsantritt im Mai 2008. (Bild Gabriella Gerosa)





Im Wahlkampf 2008 produzierte der Parti socialiste zahlreiche Mini-Videoclips, um ihren Kandidaten nach vorne zu bringen. Diese Filmchen wurden im städtischen Fernsehen ausgestrahlt und kursieren bis heute immer noch auf dem Internet: [vimeo.com/424477865](https://vimeo.com/424477865).

Port-Louis. Er engagierte sich für die Kultur, arbeitete an der Schaffung verschiedener Festivals mit und machte sich für eine neue, ressourcengerechtere Ausrichtung in der Landwirtschaft ebenso stark wie für die Rechte Homosexueller oder den Schutz heimischer Denkmäler. Von 1999 bis 2005 amtierte er als Bürgermeister von Port-Louis.

Godet veröffentlichte diverse Artikel in Zeitungen und Zeitschriften sowie im Jahr 2000 die Gedichtsammlung *Lys de Lys* (Editions Alizé) und 2004 im selben Verlag einen Band mit kurzen Texten: *C'est beau une île la nuit*. Nach seiner Absetzung als Präsident machte sich Godet als Herausgeber und führender Verfasser an die Realisierung eines *Lemusa Lexikons*, das 2018 erschien (Port-Louis: Edition Ruben 66).

Von Godets Zeit als Präsident sind vor allem seine ungewöhnlichen Reden in Erinnerung geblieben. Namentlich seine «große Parabel vom Brokkoli und der Tomate», wie eine Nachrichtensprecherin auf Anat1, dem staatlichen Fernsehsender es nannte. Die Botschaft der Parabel war niemandem ganz klar geworden, es ging vage um eine Staatskrise, um die Gefährdung eines wissenschaftlichen Forschungsprogrammes, um internationalen Terrorismus und die Prinzipien der Staatsführung. Eindrücklich war vor allem Godets Präsentation: Er trat als Koch verkleidet ans Rednerpult in der Chambre des Députés und schwenkte vor dem berühmten Wandteppich im Sitzungssaal eine Tomate und einen Brokkoli durch die Luft.





Jana Godet: *Selbstporträt mit Bleistift, aber ohne Falten*, 2016.

## Jana Godet

### **Künstlerin und Autorin aus Palmheim sammelt lokale Legenden**

Jana Wolfrun Godet kam am 15. Juni 1965 in Palmheim zur Welt, als Tochter von Aristide Godet und Simone d'Ocieszyk-Bruno, einer vermeintlichen Urenkelin von Louis d'Ocieszyk-Bruno. Sie ist die jüngere Schwester von Samson Godet und drei Jahre älter als ihr Bruder Deon. Jana Godet studierte Kunst an der Académie des Beaux-Arts von Port-Louis und hielt sich in den frühen 1990er-Jahren länger in Berlin auf, wo sie verschiedene Fächer (etwa Anthropologie und Literatur) an der Freien Universität belegte, ohne es zu einem Abschluss zu bringen. 1996 kehrte sie nach Lemusa zurück und wohnt seither in Palmheim und Port-Louis. 2004–2007 hielt sie sich aus persönlichen Gründen immer wieder länger in der Schweiz auf.

Jana Godet zeichnet, malt, fotografiert und macht Videos. Ab etwa 2000 beginnt sie auch mehr und mehr zu schreiben. Im Unterschied zu

# Cynophilia

Eine andere Geschichte von Jana Godet

In manchen Dingen ist der Wurm drin. In der Zahl 200 aber steckt der Hund. Oder um genauer zu sein, stecken da ZWEI HUNDE fest. Bleibt abzuklären, was das RT bedeutet, das da etwas überflüssig am Ende der Fauna baumelt. Eine Abkürzung vielleicht? Die Initialen einer cynophilen Geheimsekte? Royal Tigers! Nein, falsches Tier. Rasselnde Truppe, Röchelnde Trottel, Rasende Trapper, Russische Tripper, Ro Tarierer? Ein Mysterium dieses RT – wird es am Ende gar von den zwei Tieren gejagt?

Und wenn doch nur ein HUND gemeint ist, ein Einzahl-Hund. Wenn man die Chose in einem größeren linguistischen Zusammenhang sehen muss, etwa als Teil eines Satzes, dessen Anfang und Ende von der Zeit beknabbert wurden: «Kurz vor ZWEI, HUND ER-Tappt», könnte man etwa archäologisch rekonstruieren. Wenngleich: das Komma stört ein wenig.

Oder ist ein ZWEIHUND gemeint? Müsste es doch geben, so wie es die Einbahn oder den Dreischritt gibt. Nur was tut man dann mit dem

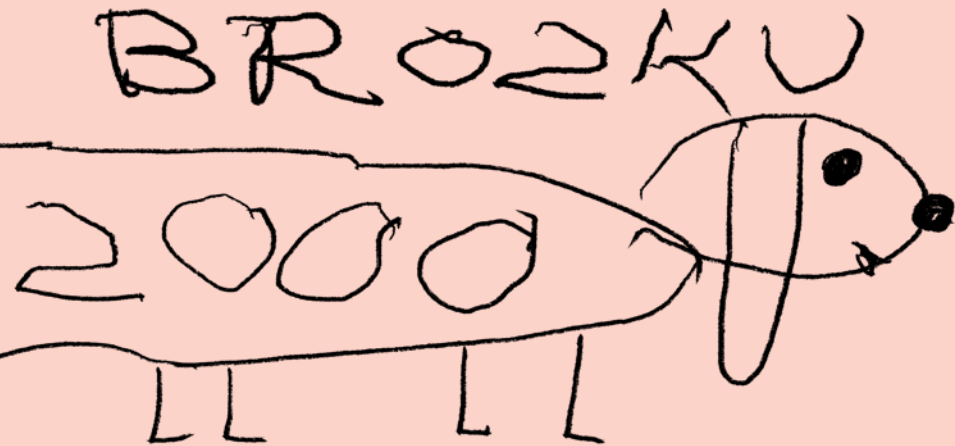


Zeichnung von Ida Versmer. Hier steckt der Hund nicht im 200 – aber das 200 im Hund. BROSKU ist das lemusische Wort für Dackel (von *bros*, «Dachs» und *ku*, «Hund»).

ERT. Vom Sound her tönt das nach einer ganz speziellen Form hündischen Ganges: ZWEIHUND ERT durch den Wald. Damit ist ein etwas unscharfer, mit gelegentlichem Hüftknacken verbundener Wackelgang gemeint. Leider nur hat sich ERT trotz starker Lobby (Pal Peddgree und Royal Canin) bei der letzten Sprachreform als Verb nicht durchsetzen können. Oder wackelt da vielleicht gar ein I-HUND mit dem Schwänzchen, das kleine Brüderchen von I-Pod und I-Book. Und wenn wir uns irrten? Wenn da gar kein Hund feststeckte, sondern ein Huhn? Eines, das der nächsten Rechtschreibreform vorausgeeilt ist und heute schon als HUN über den heißen Hof gakert: ZWEI HUN DERT in der Sonne.

Da müsste man allerdings dann noch weitere Möglichkeiten ins Auge fassen: Das amerikanisch klingende ZWEI H UNDERT zum Beispiel oder norwegisch gehaucht: ZWE IHU NDERT. Vielleicht leiden aber auch bloß ZWEI H UNDER T oder es wird eine neues, grünteelastiges Sommergetränk bestellt: «Garçon! ZWEI H UND ER T bitte schön!» Dankeschön.

Dieser Text von Jana Godet wurde erstmals im Oktober 2005 in der Basler *Programmzeitung* publiziert. Das Thema der ganzen Ausgabe war die Zahl Zweihundert.





Jana Godet: *Die Verteidigung von Palmheim*, 2005, Fotografie.

ihrem Bruder Samson, der teilweise auf Französisch publiziert, schreibt sie fast ausschließlich auf Deutsch. Sie interessiert sich früh schon für mündlich überlieferte Märchen und Mythen. 2008 beginnt sie, alle Regionen von Lemusa intensiv zu bereisen und führt überall Gespräche mit der lokalen Bevölkerung. So entsteht eine Sammlung von kurzen Geschichten, die sie 2017 unter dem Titel *Ist wahr!* bei Ruben66 publiziert.

Die meisten dieser Texte sind sehr kurz und haben den Charakter von Märchen oder Legenden, manche beschreiben aber auch historische Begebenheiten oder geben Dorfanekdoten wieder. Es könnte sein, dass sich zwischen dem gesammelten Material auch ein paar eigene Erzählungen von Jana Godet finden, zu denen sie sich vor Ort inspirieren ließ. Leider bleibt oft unklar, welcher Text zu welcher Kategorie gehört. Unverständlich ist auch, warum die Herausgeber die Geschichten nicht nach Regionen geordnet haben. Welche Kriterien die Reihenfolge der Texte bestimmt haben, bleibt rätselhaft.

*Ist wahr!*, der Titel des Buches verdankt sich einer Anekdote aus den frühen Jahren der Autorin, die sie in der Einleitung so darstellt: «Ich wuchs im deutschsprachigen Palmheim auf. Die ältere Dame, die den Kindergarten betreute, sprach jedoch nur Französisch. Wenn sie uns Bilderbücher zum Anschauen gab, dann sprach sie immer von «Histoires». Ich aber verstand nur «Ist wahr!» und schaute mir die Bücher mit der entsprechenden Ehrfurcht an. Das Missverständnis hat meinen Blick auf die Welt sehr stark geprägt.»



Deon Godet (links) mit Freunden anlässlich einer Vernissage im Jahre 1996, vermutlich in Paris.

## Deon Godet

### Er versucht die Sprache der Lebensmittel zu verstehen

Deon Godet kam am 13. Juli 1968 in Palmheim zur Welt, als Tochter von Aristide Godet und Simone d'Ocieszyk-Bruno, einer vermeintlichen Urkelin von Louis d'Ocieszyk-Bruno. Er ist der jüngste Bruder von Samson und Jana Godet. Deon Godet studierte Geschichte an der Universität von Port-Louis, interessierte sich allerdings sehr früh schon vor allem für kulinarische Belange. 1989 eröffnete er ein kleines Restaurant mit nur gerade zehn Plätzen in einem Keller in Port-Louis, wo seine Koch-Experimente einem «manchmal erstaunten, manchmal auch ein wenig erschreckten» (Godet) Publikum vorführte. Allerdings operierte das *Pitsch*, wie das Lokal zu Ehren von Godets damaliger Freundin hieß, ohne Konzession und wurde 1994 von der Polizei geschlossen.

Deon Godet fuhr nach Paris, von wo aus er zwischen 1994 und 2001 für die Tageszeitung *Leko* über Ausstellungen und andere kulturelle Er-



Déon Godet, gezeichnet  
Jérôme Lenoir am 18. März  
2000 in Paris.

eignisse berichtet. Seine Texte aus jener Zeit fallen indes immer wieder durch die kulinarischen Metaphern auf, die er für die verschiedensten Themenbereiche findet. 2002 wurde Godet von seiner Zeitung als Redakteur nach Port-Louis berufen, wo er – quasi als eine Art Ersatzmann oder Springer – verschiedene Dossiers mitbetreute: Film, Kunst, Design, Literatur, Modernes Leben... Von Geburt aus deutschsprachig blieb ihm die französische Sprache der Zeitung jedoch immer ein wenig fremd, was man auch seinen Artikeln anmerkt. Godets eigentliche Passion galt weiterhin der Welt des Essens und seine Liebe auch zu ungewöhnlichen Speisen

und Küchentraditionen aller Art konkretisierte sich dann und wann in kleinen Artikeln über einzelne Gewürze oder andere Küchenzutaten.

Es heißt auch, Godet sei sehr früh schon als Tester für den *Guide Dismin* unterwegs gewesen – was Vermutung bleiben muss, sind diese Tester doch immer anonym. Einiges allerdings spricht dafür: Zum Beispiel vermeidet er es, dass Bilder von ihm in die Öffentlichkeit gelangen. Die jüngsten Fotos, die sich finden lassen, stammen von 1996 (!). Und die Karikatur, die *Leko* als offizielles Porträt führt, entstand im März 2000.

Im Jahr 2009 publizierte Deon Godet sein erstes Buch über kulinarische Belange, ein kleines Bändchen mit eigenwilligen Texten zu Gewürzen und Kräutern, die auf Lemusa wachsen und in den Küchen der Insel zum Einsatz kommen. Auch die Fotos in dem Buch stammen von Godet. Die Bilder zeigen Gewürze in eher ungewöhnlichen Inszenierungen: auf Körperteilen, im Schnee, auf Skulpturen, in Autos... Manche der Bilder schaffen eine assoziativ Verbindung zu Passagen im Text, bei anderen sind die Konnotationen weniger klar. Das Buch heißt *Die Sprache der Gewürze* und wurde von der Librairie Port Louis publiziert. Ab 2012 folgten analoge Bändchen zur Sprache des Fleisches, der Gemüse, des Obstes und der Fische. Zuletzt erschien von Godet 2022 ein umfangreiches Kompendium mit dem Titel *Buch der Speisen*, das er im Untertitel ein *Löffellust-Lexikon* nennt.



Wer im Restaurant Granbwa bei Palmheim speist, isst mitten im Wald.

## Restaurant Granbwa

### Würzige Fleischgerichte mitten in der Forêt du Tikabal

«Schweißnass kämpfen Sie sich mit Hilfe Ihres Buschmessers durch den Dschungel. Sie schlagen dornige Äste nieder und treten tapfer jede pelzige Spinne zu Tode, die sich Ihnen in den Weg stellt. Sie stolpern über Echsen, die wie wahnsinnig gewordene Damenhandtaschen durchs Unterholz rascheln. Sie verscheuchen lästig kichernde Affen und schieben sich vorsichtig an einer gewaltigen Python vorbei, die sie blöde – aber Gott sei dank satt – von einem Ast aus anglotzt. Dunkel, feucht und grün scheint der Wald überall zu sein, zirpend liegt er Ihnen in den Ohren, modrig steigt er Ihnen in die Nase. Und plötzlich hören Sie leises Gelächter, ausgelassene Stimmen und das Geklapper von Geschirr. Dann schlagen Ihnen die Düfte von gebratenem Geflügel, von Knoblauch, Kräutern und allerlei Gewürzen in die Nase. Nun denken Sie wohl, Sie seien wahnsinnig geworden, vom Stich einer großen Waldmücke vielleicht oder

von der Ausdünstung eines giftigen Pilzes. Und wahrscheinlich haben Sie recht. Es sei denn, Sie befinden sich im Süden der Uikabal, des Waldes von Tikabal. In diesem Falle könnte es sein, dass sie zufällig auf das Restaurant *Granbwa* gestoßen sind.» Mit dieser dramatischen Beschreibung beginnt Coline Faure ihren Bericht über das Urwaldrestaurant bei Palmheim und *Les trois sœurs au cœur de la forêt* (*Gazette de Port-Louis*, 16. Juli 2005, S. 16).

### EINE FACKEL FÜR DEN HEIMWEG

Das *Granbwa* («Grosser Wald») liegt auf halber Strecke zwischen Palmheim und der N4 mitten in einem Wald, der nach hier heimischen Käfern *Forêt du Tikabal* oder auf Lemusisch *Uikabal* genannt wird. Heute führt eine kleine Straße nahe an das Lokal heran, früher aber erreichte man es nur zu Fuß über einen knapp zwei Pep langen Pfad von Palmheim aus. Der Weg war nicht beleuchtet und wer abends nach dem Essen den Heimweg antrat, erhielt vom Personal eine Fackel.

«Es ist nie jemand verloren gegangen», versichert Delphine Picard, aber ein wenig Angst hätten manche der Gäste schon gehabt.

«Das erhöhte unseren Umsatz doch ganz beträchtlich», lacht ihre jüngere Schwester Eliane, «die Leute tranken sich vor dem Rückweg ganz gerne ein bisschen Mut an».

«Schluss jetzt», befiehlt Ariane, die Jüngste der Drei, «sonst glaubt man noch, hier zu essen, habe mehr mit einer Mutprobe als mit Vergnügen zu tun».

Seit dem Jahr 2000 steht das *Granbwa* unter der Leitung der drei Picard-Schwestern. Und welche Lust es ist, hier zu essen, hat sich längst herumgesprochen. Das Lokal ist vor allem bekannt für seine Fleischgerichte. Eliane und Delphine walten in der Küche, Ariane empfängt die Gäste und koordiniert den Service. Früher stand an der Stelle des *Granbwa* ein kleines Clubhaus, in dem hauptsächlich die Mitglieder des Deutschen Literaturclubs von Palmheim zusammenkamen. Im Rahmen dieser Treffen

Kleines Suchspiel: Von außen ist die Terrasse des *Granbwa* zwischen all dem Grünzeug kaum zu erkennen.





wurden stets auch kleine Mahlzeiten gekocht. 2002 kam die Gemeinde von Palmheim auf die Idee, in dem Clubhaus ein Restaurant einzurichten. «Der erste Wirt versuchte es mit einer Art Erlebnis-Gastronomie», erinnert sich Eliane: «Überall hingen Käfige mit krächzenden Papageien herum, in einige der Tische waren Vivarien mit lebendigen Schlangen eingelassen – und halb dressierte Affen spazierten frei im Restaurant herum. Stimmung hatte das schon. Aber das Essen war sehr schlecht. Und der Umstand, dass den Gästen aus den Spaghetti «Tarzan» immer öfters Kakerlaken entgegen krochen, war dem Ruf des Etablissements nicht gerade zuträglich.»

### «DER REINE DSCHUNGEL IST DAS NICHT»

Als die Picard-Schwestern den maroden Laden übernahmen, bauten sie einen neuen, modernen Küchentrakt und ließen die gedeckte Terrasse sorgfältig renovieren. «So schön der Wald auch ist und so wichtig für unser Kochen, man muss ihn aus der auch Küche fernhalten», erklärt Delphine und fügt mit einem Lächeln an: «Sonst bestimmt er das Menu in einer Art und Weise, die für Vögel besser passt als für Menschen».

Von außen ist das *Granbwa* kaum zu sehen. Man muss schon sehr genau hinschauen, um die hölzerne Terrasse zwischen all den Bäumen und Sträuchern zu erkennen. Allerdings räumt Ariane ein: «Auch wenn es wie Urwald aussieht, der reine, wilde Dschungel ist das nicht. In der unmittelbaren Umgebung des Restaurants sorgen zwei Gärtner dafür, dass uns der Wald nicht über den Kopf wächst.» Dennoch: Wer mit einem fruchtigen Bier aus Palmheim auf der Terrasse des *Granbwa* sitzt und darauf wartet, dass ihm ein Salat aus Palmherzen, eine kräftig gewürzter Wachtel oder die berühmten Gigers di Griphe serviert werden, wäre wohl kaum erstaunt, wenn sich plötzlich Jane oder Mogli aus dem Dschungel an seinen Tisch schwingen würden.



Das Resultat des langen Kochprozesses sollte eher trocken sein. (6/2020)

## Gigers di Griphe

### Hühnermagen mit Galgant, Ingwer und Kurkuma geschmort

Eliane und Delphine Picard, die in der Küche des Restaurants Granbwa bei Palmheim über die Töpfe und Bräter gebieten, kochen gerne mit frischen Rhizomen, die sie teilweise von ihren Gärtnern in der Nähe des Restaurants anbauen lassen. Auch in dem hier vorgestellten Rezept sind Galgant, Ingwer, Kurkuma und Zitronengras die aromatischen Protagonisten. Sie verwandeln ein paar Hühnermägen in eine würzige Delikatesse. Das Prinzip des Rezepts besteht darin, die Flüssigkeit stetig zu reduzieren und das Fleisch so erst kochen, dann schmoren und schließlich beinahe braten zu lassen.

Laut den Schwestern Picard handelt es sich um ein traditionelles Rezept aus der Gegend, das früher mit Mägen der Griphe gekocht worden sei. Die Griphe (*Pternistis enigmaticus*) ist ein fasanenartiger Vogel, der nicht besonders gut fliegen kann, dafür aber mit seinen kräftigen Bei-

# Kribbeln

**Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne**

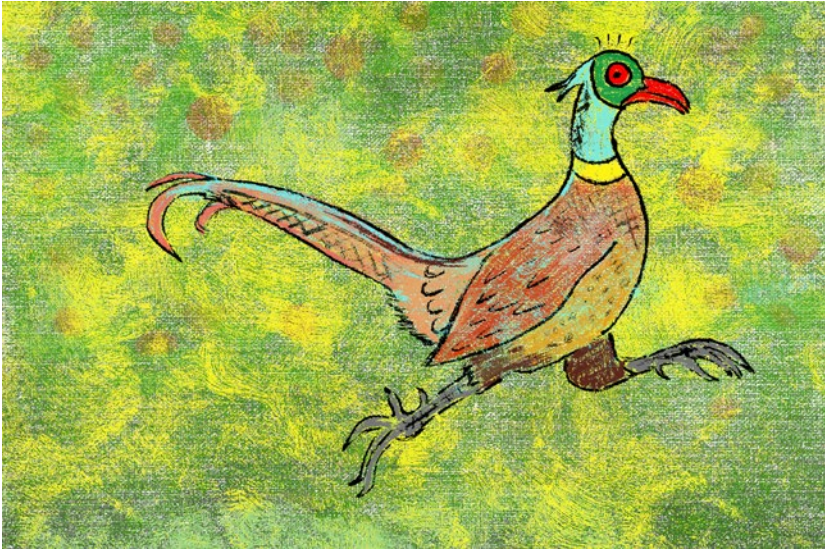


Beim Grandbwa nördlich von Palmheim.

Was sie wohl mit ihren unendlich langen Fühlern alles wahrnimmt? Das Herannahen eines ahnungslosen Blattflohs, den sie gleich verzehren wird? Den aufkommenden Appetit der Griphe, die jetzt noch etwas verloren auf einem Ast sitzt und sich wie in Trance die Flügel putzt? Das Gewitter, das sich über den Kronen der Bäume zusammenbraut? Mich? Wenn ich eine Heuschrecke sehe, dann erinnere ich mich immer daran,

dass ich diese Tiere als Kind einfing, um sie in mein selbst gebasteltes Terrarium zu stecken: einen Schuhkarton mit Löchern, über dessen Öffnung ich eine durchsichtige Plastikfolie gespannt hatte. Mit etwas Erde und Gräsern baute ich am Boden dieser Schachteln kleine Dörfer, die ich mit meinen Gefangenen besiedelte. Ich hatte große Freude an dieser Welt, über die ich wie ein kleiner Gott bestimmen konnte. Und nahm es den Heuschrecken wirklich sehr, sehr übel, wenn sie nach ein paar Tagen von den Halmen fielen oder in einer Ecke starr auf dem Rücken liegen blieben. Es war mir unbegreiflich, dass sie die Schönheit meines Projektes nicht verstanden. Heute käme es mir nie mehr in den Sinn, Lebewesen einzufangen, einzusperren. Aber es ist schon ein Prachtexemplar, das da vor mir seine Fühler schwenkt. Und meine Finger haben offenbar nichts gelernt: Sie kribbeln wie wild.

Samuel Q. Herzog: *Spazieren auf Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 6.



Delikatesse, verwirrt unterwegs in der Uikabal (Forêt du Tikabal): Griphe (*Pternistis enigmaticus*), heute vor Gabeln sicher, gezeichnet von Hana Bosk.

nen sehr rasch auf dem Boden unterwegs ist – was ihn natürlich dazu prädestiniert, in der Küche eine besondere Rolle zu spielen. Die Griphe wirkt oft verwirrt, unkonzentriert und blickt auf eine verstörend irritierte Weise um sich. Jean-Marie Tromontis schrieb 1897 in einem Brief an Melisende (*Sensations, émotions, pensées*, Port-Louis, 2018, S. 290): «Die Griphe ist eigentlich eine Sphinx, doch niemand versteht, welches Rätsel sie uns aufgibt. Trotzdem spürt, wer ihr begegnet, dass eine große Frage in der Luft steht.»

### EIER ALS DROGE

Der Vogel lebte einst in großer Zahl in der östlichen Forêt de Duvet und in der Forêt du Tikabal (Uikabal), wo es auch eine Nich gibt, einen sesoulistischen Tempel, der ihr gewidmet ist. Die Griphe ist die *ptitsa*, die Vogelgestalt von Ameletta, der Gottheit der schwierigen Fragen, komplizierten Rätsel und ungelösten Probleme. Heute ist die Jagd auf die Griphe streng reglementiert. Also kochen die Schwestern Picard das Ge-

richt jetzt mit Magen vom Huhn. Früher landeten auch die großen, auffällig bläulichen Eier der Griphe sehr oft in der Küche. Sie waren nicht nur als Delikatesse begehrt, sondern auch als eine Art Droge. Wer sie aß, soll hernach das Gefühl gehabt haben, mit riesigen, federnden Schritten durchs Gelände zu hüpfen, fast zu fliegen. Heute ist es verboten, die Eier der Griphe zu rauben.

*Gigers* ist der lemusische Sammelbegriff für alle Innereien von Hühnern und anderen Vögeln, er geht wohl wie das französische *gésiers* auf das Lateinische *gigeria* zurück.

#### Für 4 Personen

4 stattliche Zwiebeln (insgesamt 500 g), grob gehackt  
50 g Galgant, geputzt und grob gehackt (45 g)  
30 g Ingwer, geputzt und grob gehackt (25 g)  
30 g frisches Kurkuma, geputzt und grob gehackt (25 g),  
2 Zitronengrasstengel, geputzt und grob gehackt (28 g)  
2 Chilis, scharf, grob gehackt  
15 g Anchovis  
1½ TL Salz  
2 TL Zucker  
500 ml Kokosmilch  
250 ml Wasser  
~ Bratfett  
900 g Mägen vom Huhn

**1** | Zwiebel, Galgant, Ingwer, Kurkuma, Zitronengras, Chilis, Salz, Zucker, Anchovis, Kokosmilch und Wasser im Mixer zu einer dünnflüssigen Paste verarbeiten.

**2** | Etwas Bratfett erhitzen und die Mägen in zwei oder drei Portionen leicht anbraten. Fleisch mit der Würzsauce vermischen, aufkochen lassen, Hitze reduzieren, 4 Stunden offen bei kleiner Flamme köcheln lassen. Gelegentlich umrühren, Sauce vom Rand ins Gericht schaben.

**3** | Gegen Ende der Kochzeit muss man häufiger rühren, sonst droht das Gericht anzuhafte. Wenn das Öl der Kokosmilch im Topf sichtbar wird, dann ist das Gericht fertig, sind die zarten und saftigen Magenstücke von einer eher trockenen, hocharomatischen Paste umklebt.

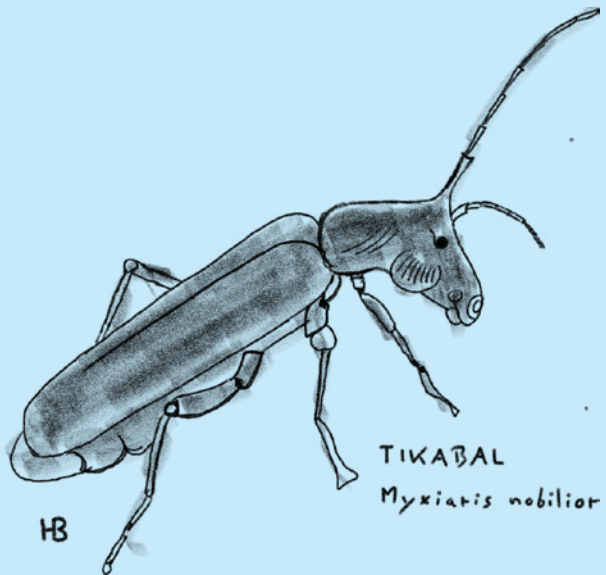
*Die Gigers di Griphe schmecken am besten mit gedünstetem Reis, der sich ideal mit der Sauce verbindet.*

# Am achten Tag

## Ein Abenteuer des Käfersammlers Ruben Schwarz

Ich war so fasziniert von dem Schauspiel zweier kleiner «Pferde», die sich gegenseitig zerfleischten, dass ich das große zunächst gar nicht bemerkte. Tikabal, also «kleines Pferd» heißt auf Lemusa ein Käfer mit einem markant in die Länge gezogenen Schädel. Ich hatte die Insekten zufällig entdeckt, als ich auf einem kleinen Parkplatz nördlich von Palmheim hielt, um auf einem Bänkchen in der Sonne mein Sandwich mit Wedel zu essen. Gewöhnlich ist der Tikabal ein außerordentlich friedfertiges Tier. Deswegen wohl meinte ich erst, die zwei würden sich nur beschnüffeln oder seien vielleicht sogar ein Liebespaar. Dann jedoch sah ich, wie sie ihre Leiber gegeneinander warfen, ihre Antennen kreuzten und mit ihren Mäulern nach den Mandibeln des Gegners schnappten. Der Tikabal trägt nur wenige Waffen mit sich herum, trotzdem gelang es den zwei Kriegern, sich gegenseitig Schaden zuzu-

Den Tikabal (*Myxiaris nobilior*) findet man vor allem an den südlichen Abhängen des Mont Majorin. Der Käfer aus der Familie der *Kanokopanae* wird 8 mm lang. Sein Schädel erinnert entfernt an den Kopf eines Pferdes, daher der lemusische Name *Tikabal*, «kleines Pferd». Das Tierchen kann nur schlecht fliegen, es ernährt sich von den Larven und dem Kot verschiedener Schneckenarten. Vor allem am feuchten Morgen kann man sehen, wie es die Schnecken richtiggehend verfolgt, um deren Kot möglichst frisch zu erwischen.



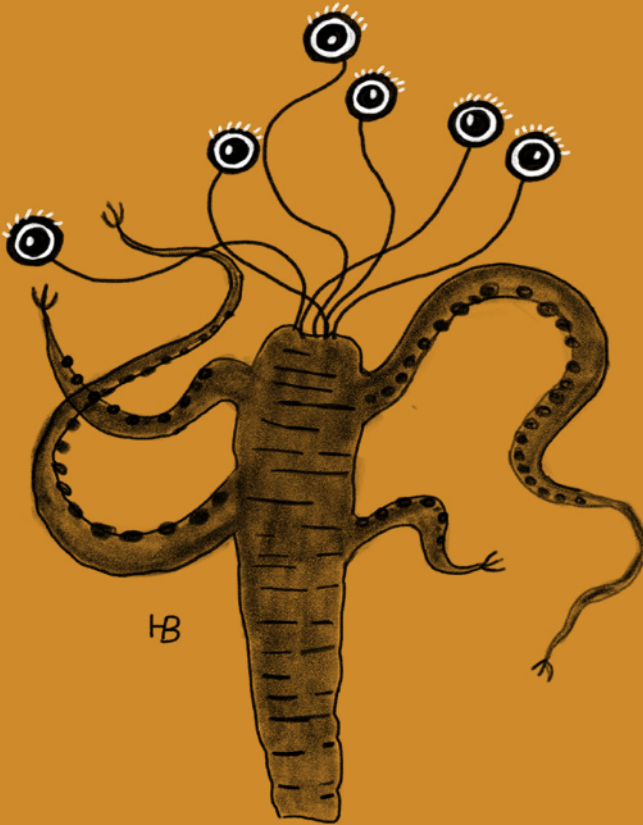
fügen. Erst wurde dem einen ein Vorderlauf lahm, dann knickte dem anderen die Spitze des Fühlers ein.

Ich erwog gerade, den Kampf fotografisch zu dokumentieren, als ich ein Schnauben über mir hörte. Ich hob den Kopf und da stand mitten auf der Straße ein dunkelbrauner Gaul und starrte mit leuchtend gelben Augen in meine Richtung. Aus den Nasenlöchern hingen dem Tier zwei lange, grünlich schimmernde Schleimfäden. Ich winkte ihm zu, es wieherte kurz, dann schüttelte es so den Schädel, dass der Rotz in alle Richtungen flog, drehte sich um und schritt majestätisch davon. Als ich mich wieder den Käfern zuwandte, waren sie eben damit beschäftigt, sich aus einem Schleimfetzen zu befreien, den der Gaul offensichtlich über sie geworfen hatte. Einmal draußen, schüttelten sie sich die Rotzreste vom Panzer und krochen Seite an Seite davon.

Was für eine eigentümliche Friedensgeschichte, dachte ich und musste an ein *Mot musé* von Lucie Deslovo denken, das man auf Lemusa anwendet, wenn etwas zu schön ist, um wahr zu sein: «Dieu aurait créé cela le huitième jour», «Gott hätte das am achten Tag geschaffen.»



# Carbelotte und Forasche



Sisok  
*Flaccidolus vulgaris*

Die Forasche hat ihren Namen vom lemusischen *foraschjié*, das «sich wild gebärden» bedeutet. Damit waren ursprünglich wohl die Perlhühner angesprochen, die schon sehr früh hier gezüchtet wurden und für ihren unbändigen Charakter bekannt sind. Man nennt sie auch *forafora*, was sich auf dasselbe Wort zurückführen lässt. Die Gegend ist auch berühmt für ihren Thymian und ihre Karotten, denen man im Hauptort Carbelotte jedes Jahr ein großes Fest widmet. Die Versuche der Gemeinde, ihre Strände für den Badetourismus interessant zu machen, sind bisher ohne Erfolg geblieben – was aber nichts mit den Chevaliers im Ufergras zu tun hat.

#### Carbelotte ORTSCHAFT

Das Dorf liegt geradezu versteckt hinter den Dünen und ist stolz auf seine spektakulären Sonnenaufgänge.

#### Der Schreiber und das Meer LEGENDE

Eines Tages tauchte ein Mann mit einer Schreibmaschine am Strand von Carbelotte auf – von Jana Godet.

#### Pintades Ducele PRODUZENT

Perlhühner gibt es in der Forasche schon lange, seit 1840 werden sie von der Familie Ducele gezüchtet.

#### Pintade Carbelotte REZEPT

Ein feierlicher Klassiker aus der Forasche: Perlhuhn, gefüllt mit Geflügelleber, Matze, Apfel und Thymian.

#### Otto Neimiller PORTRÄT

Der Architekt aus Carbelotte, dessen «Ideen immer auch Farbe haben» – aber nur selten realisiert werden.

#### Fête de la carotte VERANSTALTUNG

Im Rahmen des Festes rund um die Karotte kommen archaische Spiele und wilde Tänze zur Aufführung.

#### Kawòtsi Ducele REZEPT

Ein einfaches Rezept für geschmorte Karotten – mit einer ungewöhnlichen Würzzutat.

#### Chevaliers de Carbelotte MYTHOS

Mystische Mischwesen, die einst Riesen waren, bevölkern das Ufergras bei Carbelotte.

#### Thym de Carbelotte LEGENDE

Der würzige Thymian würzt nicht nur die Füllung von Perlhühnern und verschiedene Karottenspeisen

#### Restaurant Le Sieps LOKAL

In ihrem Restaurant konzentriert sich Marie-Anne Froiderive auf die Klassiker der französischen Küche.

#### Becca à Damas REZEPT

Eine Reiseerinnerung der Köchin des Sieps: Salat mit Thymian, schwarzen Oliven, Tomaten und Schafskäse.

#### Tripes à la mode de Caenbelotte REZEPT

Große Innereienküche: Kutteln, Kalbsfüße, Karotten und Kräuter in Cidre und Calvados geschmort.

#### Chou rouge aux pommes Sieps REZEPT

Ein französisch-lemusischer Klassiker: Rotkohl mit Äpfeln, Speck und Essig im Ofen geschmort.



Region (*randa*): Est (*lévan*), Bidonnais

Departement (*semsal*): Forasche

Postleitzahl: LM-0208

Telefonvorwahl: +69 (0)2

Höhe (Rathaus Carbelotte): 12 m ü. M.

Einwohner: 843 (Mai 2011)



# Carbelotte

## Unterzeile

«Fast scheint es, als duckten sich die kleinen Häuser hinter den Dünen, als wollten sie sich unsichtbar machen für das Auge des Ozeans, der seine Wasser hier mit seltener Wucht gegen die flache Küste schickt», schreibt Georgette Muelas (*Santa Lemusa*, Port-Louis, 1956, S. 59). Tatsächlich liegt Carbelotte an einem Abschnitt der Côte Kidanse im Osten von Lemusa, der für seine breiten Sandstrände ebenso berühmt ist wie für seine

Vom Strand her sehen die Häuser aus, als versteckten sie sich im hohen Gras der Dünen.



Das Gemeindehaus wurde um 1940 zum größten Teil aus Holz errichtet und gehört zu den größeren Gebäuden von Carbelotte. Es wurde 2012 sorgfältig restauriert.

gefährlichen Strömungen. Allerdings behauptet die Bürgermeisterin von Carbelotte, die Strömungen seien seit Sommer 2011 deutlich zurückgegangen – aus welchen Gründen auch immer. Im Herbst des gleichen Jahres trat sie persönlich den Beweis dafür an und lud die Medien ein, sie bei einem «völlig gefahrlosen Bad in den reinen und ruhigen Wassern» vor Carbelotte zu «beobachten oder auch zu begleiten». Ziel der Aktion war es, Carbelotte als Badeort zu etablieren. Doch die Medien waren nicht sonderlich interessiert, Badeorte gibt es im Westen der Insel ja genug. Einzig die Gazette de Port-Louis brachte ein Bild der Bürgermeisterin im Bikini, mit der etwas höhnischen Legende: «Die Nixe von Carbelotte – wenn der Politik die Argumente fehlen, sind frische Ideen gefragt».

### **SPEKTAKULÄRE SONNENAUFGÄNGE**

Was die Badeorte im Westen der Insel nicht bieten können, sind Sonnenaufgänge. Und die können in der Forasche so spektakulär sein, dass manche nur deswegen ihr Zelt am Strand von Carbelotte aufschlagen.

2017 bewarb die Gemeinde diese Morgenspektakel denn auch mit einem Werbeplakat, auf dem man den schönsten Sonnenaufgang zwar erahnen, das fragliche Gestirn aber just nicht sehen konnte.

Die meisten Häuser von Carbelotte sind aus Holz gebaut und liegen weit verstreut entlang der Hauptstraße. Viele Bewohner des Dorfs leben von der Landwirtschaft. Der leicht sandige Boden der Gegend eignet sich vor allem für den Anbau von Karotten und Lauch. Karotten sollen in Carbelotte schon vor zweihundert Jahren angebaut worden sein und sind heute das bedeutendste Produkt der Gemeinde. In Carbelotte werden verschiedene Sorten von Karotten angebaut, die berühmteste ist aber sicher



Mit diesem Werbeplakat machte sich die Gemeinde Carbelotte 2017 für Freunde der frühen Sonne interessant. Ursprünglich war auch eine Werbekampagne für die Badefreuden an den Stränden der Forasche geplant gewesen. Nach einem Unfall mit einem Gummiboot, das bis zur Réserve Bosk abgetrieben wurde und von der Küstenwache aufgegriffen werden musste, verzichtete man aber darauf.

# Der Schreiber und das Meer

## Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Eines Tages tauchte ein Mann am Strand von Carbelotte auf. Er trug einen kleinen Tisch auf dem Kopf, hatte eine Schreibmaschine unterm Arm und schleifte einen Stuhl hinter sich her. Er stellte den Tisch an der Wasserkante auf, den Stuhl dahinter, nahm den Deckel von der Maschine, spannte einen Bogen Papier ein und setzte sich hin. Er stützte die Ellbogen auf die Tischplatte und legte die Hände so aneinander, dass seine Finger wie die Blüten einer frisch gegossenen Blume in die Höhe ragten. Sorgfältig, als ginge es um die einzig richtige Haltung, senkte er sein Kinn in diesen Blütenkorb ab und hob dann die Augen zum Meer.

Reglos saß er so da, den Blick geradeaus gerichtet. Dann und wann tuckerte ein Fischerboot am Horizont vorbei, ab und zu piffen ein paar fliegende Hornhechte über die Wasseroberfläche, auch ein Delphin drehte kurz seine Runden vor der Küste. Eine Gruppe von Buben und Mädchen stürmte johlend den Strand. Sie begannen in der Nähe des Mannes eine Sandburg zu bauen. Doch sein stures Starren wurde ihn bald unheimlich und so verlegten sie ihre Ingenieurskunst weiter nach Süden. Es wurde Abend, es wurde Nacht, der Mann hielt seine Stellung auch am Morgen noch. Das Meer zog sich so weit zurück, dass es nur noch ein flackernder Streifen am Horizont war. Und es kam wieder, so nah, dass die Spitzen der Wellenzungen die Füße des Tisches leckten. Bei Flut erfüllte ein Rauschen, Klatschen und Gurgeln die Luft, bei Ebbe war es so ruhig, dass man die Insekten im Ufergras arbeiten hörte. Einmal flog eine Biene zu dem Mann hin und schwebte eine Zeit lang vor seinem Gesicht, um dann zu entscheiden, dass da wohl doch kein Pollen zu holen sei. Am Mittag wurde es so heiß, dass sich ein paar Schweißtropfen auf der Stirn des Mannes bildeten. Einzelne liefen zwischen den Augenbraunen hindurch, dem Rücken der Nase entlang, an den Lippenwinkeln vorbei zum Kinn, wo sie kleine Wasserbällchen formten, die sich schließlich lösten und senkrecht auf das Blatt in der Maschine fielen. Die gräulichen Verfärbungen, die sie im Papier bewirkten, trockneten aber bald wieder ein und nur ein sehr scharfes Auge

hätte die leichte Wölbung ausmachen können, die das bisschen Salz in dem Faserwerk hinterließ.

Auch am dritten Tag blieb der Blick des Mannes auf den Horizont gerichtet. Erst am späteren Nachmittag, als die Flut gerade in Ebbe umschlug, kam plötzlich Bewegung in die Gestalt. Es begann mit einem Blinzeln, dann löste der Mann ganz sachte sein Gesicht aus der Fingerblüte, richtete sich gerade auf, senkte seinen Blick auf die Tastatur und gab mit seinen Zeigefingern langsam einen Buchstaben um den anderen ein, drei kurze Zeilen nur, dann drehte er das Blatt nach oben, las sich das Geschriebene lautlos vor, begann über das ganze Gesicht zu strahlen, stand auf, zog mit sanfter Geste das Blatt aus der Maschine und riss er es in der Mitte durch, riss dann die halbierten Blätter nochmals durch, und wieder und wieder, trat an die Wasserkante und streute die Schnipsel auf die Oberfläche des Meeres, das sie mitnahm hinaus in die Bucht.

Seit jenem Tag, so heißt es, wachsen die Algen in den flachen Wassern vor Carbelotte in Buchstabenform.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.77.

Handwritten alphabet from Ida Versmer, showing letters a-z and special characters sigma and tau. The letters are arranged in three rows: the first row contains a-z, the second row contains sigma, tau, and a-z, and the third row contains i, sigma, and tau.

Alphabet von Ida Versmer. Bei den durchgestrichenen Buchstaben  $\sigma$  und  $\tau$  handelt es sich um lemuische Sonderzeichen, die bedeuten, dass ein Vokal (meist am Wortende) nicht oder nur gehaucht ausgesprochen wird.



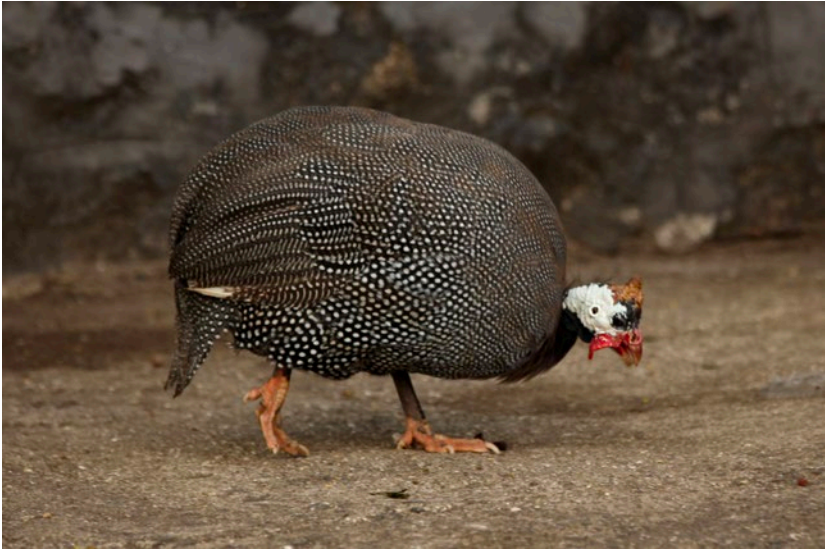
2006 schlug der Architekt Otto Neimiller der Gemeinde von Carbelotte den Bau eines großen Karotten-Monuments vor. Die Behörden lehnten ab, nahmen aber immerhin die Idee eines Denkmals für die Karotte auf – wenn auch nur im Zentrum eines Verkehrskreisels vor der Einfahrt ins Dorf, der an Festtagen beflaggt wird und überdies die Himmelsrichtungen anzeigt.

die Rousse de Carbelotte – eine Züchtung, die Rebecca Tzars 1968 gelang und die durch ihre durchgehend rote Farbe, ihre Süße und ihr an Pinien erinnernde Aroma auffällt. Jährlich findet am zweiten Augustwochenende die *Fête de la carotte* mit allerlei Spielen und archaischen Tänzen statt.

Der berühmteste Sohn der Gemeinde ist wahrscheinlich der Architekt Otto Neimiller. 2006 schlug er der Gemeinde, anlässlich des 250. Jahrestages ihrer offiziellen Gründung, die Errichtung einer Tour de Carbelotte vor, die mit ihren 23 Metern Höhe das Dorf in einer auffälligen Art überragt hätte und auch weithin sichtbar gewesen wäre.

Bekannt ist Carbelotte auch für seine Perlhühner und vor allem für seinen Thymian. Berüchtigt sind indes die Chevaliers de Carbelotte – eigentümliche Wesen, die im Strandgras wohnen.





Ein Perlhuhn schreitet durch Carbelotte – auf Lemusisch heißt das Tier *Forafora*.

## Pintades Ducele

### Seit 1840 werden in Carbelotte Perlhühner gezüchtet

Perlhühner (*Numididae*) stammen ursprünglich aus West- und Zentralafrika. Von den sechs Arten wurde nur das Helmperlhuhn domestiziert und wird heute sowohl in Europa wie auch in Amerika gezüchtet. Perlhühner müssen sehr früh schon in der Forasche angesiedelt worden sein, denn die Tiere haben auch den Namen der Gegend bestimmt. *Forfora*, das lemuische Wort für Perlhuhn geht laut Marthe Batunet (*Diksyonè Lemusiè Fransè*, Port-Louis, 2022, S. 628) auf *forasch*, «wild» zurück, eine Anspielung auf den unbändigen Charakter des Vogels.

Es gibt drei Zuchtbetriebe für Perlhühner in Carbelotte. Der berühmteste Eleveur ist sicher Auguste Ducele, der auch die besten Restaurants der Insel mit seinen Vögeln beliefert (natürlich auch das Sieps in Carbelotte). Die Familie Ducele lebt schon seit sieben Generationen erfolgreich von der Perlhuhnzucht und gibt als Gründungsjahr des Unternehmens



Stolzer Auftritt: das Label der Perlhuhnzucht von Auguste Ducele.

1840 an. Einen besonderen Ruf erwarb sich Leon Ducele, der Ururgroßvater von Auguste. Er versuchte die Qualität des Fleisches seiner Vögel dadurch zu erhöhen, dass er ihnen regelmäßig frische Austern unter das Futter mischte. Auch Jean-Marie Tromontis berichtet davon und vermutet: «Wahrscheinlich hofft der Mann, dass seine Tiere irgendwann Perlen legen» (Gérôme Doussait, *Le chant des vents*, Port-Louis, 2008, S. 100).

Ducele hält seine Tiere in großen Freilandgehegen, verfüttert ihnen ausschließlich vegetabile Nahrung und schlachtet sie frühestens nach 99 Tagen, oft auch später, «wenn die Vögel schon verschiedene Muskelarten entwickelt haben, das finde ich kulinarisch interessanter.» Ziemlich oft kommt es vor, dass ganze Gruppen von Tieren sich aus dem Gehege absetzen und dann fröhlich im Dorf unterwegs sind. Die Bewohner von Carbelotte stört das so wenig wie Ducele selbst: «Das Perlhuhn ist von geselligem Wesen. Es braucht diese Eskapaden für sein Glück. Und wir sein Glück für die Qualität unseres Fleisches.» Das Fleisch des Perlhuhns ist dunkler und kräftiger als das vom Huhn. Vor allem auf den Keulen erinnert es an Wildfleisch.



Ein goldener Vogel aus Carbelotte: Die Brustseite des Perlhuhns sollte intakt und knusprig sein.

## Pintade Carbelotte

### **Perlhuhn, gefüllt mit Geflügelleber, Matze, Apfel und Thymian**

Bei der Pintade Carbelotte handelt es sich um ein typisches Rezept aus dem gleichnamigen Dorf an der Côte Kidanse, das für seine Perlhühner und seinen Thymian bekannt ist. Natürlich gibt es, wie bei allen großen Klassikern, ganz verschiedene Rezepte – immer aber ist die Farce sehr geradlinig und besteht zur Hauptsache aus klein gehackter und gebratener Leber, die mit Brot gefestigt, mit einer Frucht gesüßt und mit Thymian gewürzt wird. In Carbelotte verwendet man natürlich die Leber der Pintade für diesen Zweck. Sie hat laut Auguste Ducele, dessen Familie schon seit 1840 in Carbelotte Perlhühner züchtet, einen ganz besonderen, leicht süßlichen Geschmack und eine nicht sehr krümelige, eher butterige Konsistenz. Anlässlich der Fête de la carotte werden gefüllte Perlhühner über Kohle am Spieß zubereitet, was ihnen ein ganz besonderes Aroma verleiht. Es schmeckt aber auch fantastisch, wenn man es im Ofen zubereitet.

## Für 4 Personen

- 1 EL Bratbutter zum Anbraten
- 300 g Perlhuhnleber, ersatzweise Hühnerleber, gehackt
- 25 g Matze
- 1 saurer Apfel, geschält, entkernt, in kleinen Stücken
- 2 EL scharfer Speisensef
- 1 TL Salz für die Farce
- 1 EL Pfeffer, grob gemahlen
- 3 EL Rum
- 2 EL abgestreifte Blättchen Thymian (am besten Thymian aus Carbelotte, bei Verwendung von getrocknetem Thymian etwas weniger)
- 1 Perlhuhn von 1.5 kg, küchenfertig (am besten ein Tier von Ducele aus Carbelotte)
- ~ Salz zum Einreiben des Tiers
- ~ Rapsöl zum Einreiben
- 300 ml Weißwein zum Ablöschen

*Je nachdem, wo und wie man den Kopf des Tieres genau abgeschnitten hat, wird es nötig sein, den Hals des Huhns mit Faden zuzubinden – sonst quillt die Farce dort heraus.*



*Für diese Zubereitung der Pintade braucht es auf jeden Fall auch eine nicht zu kleine Nadel und einen lebensmittelechten Faden.*

**1** | Bratbutter erwärmen, Leber beigeben und bei eher niedriger Hitze unter häufigem Wenden rosarot braten.

**2** | Matze 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen, dann ausdrücken und zermatschen.

**3** | Leber, Apfelstücke und Matze auf einem Schneidebrett austreichen und mit einem großen Küchenmesser oder Beil klein hacken.

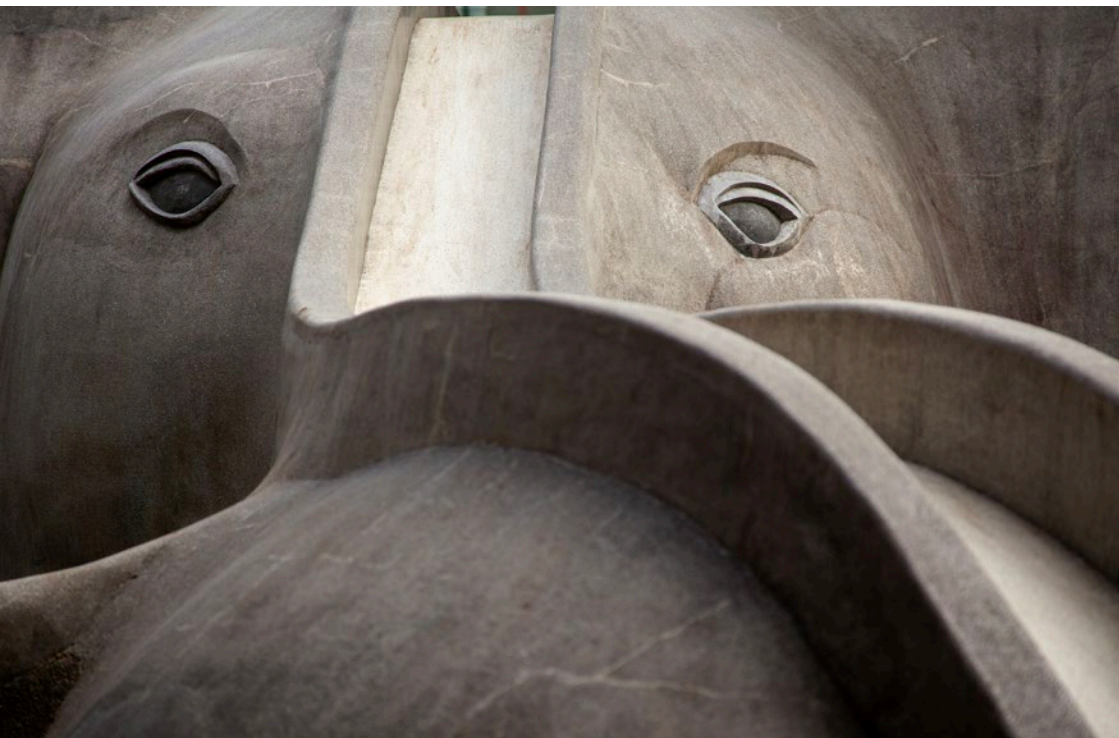
**4** | Leber-Apfel-Matze-Masse, Speisensef, 1 TL Salz, Pfeffer, Rum und Thymian in einer Schüssel kombinieren und gut durchkneten, bis die Füllung homogen erscheint.

**5** | Perlhuhn von hinten her mit der Farce füllen – nicht zu stark, denn die Farce quillt noch auf.

**6** | Tier außen mit etwas Salz und dann dünn mit Rapsöl einreiben. Mit der Brust nach oben in eine Backform setzen und in den 220 °C heißen Ofen schieben.

**7** | Nach 10–15 Minuten sollte das Tier auf Brust und Keulen bereits etwas Farbe angenommen haben. Mit gut der Hälfte des Weißweins (150 ml) ablöschen. Hitze auf 180 °C reduzieren und weitere 45–50 Minuten backen. Etwa alle 10 Minuten mit dem Weißwein-Saft-Gemisch begießen, das sich am Boden der Form angesammelt hat. Wenn nötig bis 150 ml weiteren Wein zugießen. *Die genaue Temperatur und damit zusammenhängend die Kochzeit hängen von Art und Beschaffenheit des Ofens ab. Das Huhn sollte nie in der Flüssigkeit schwimmen, sonst wird es auf der Unterseite etwas matschig.*

**8** | Vor dem Tranchieren das Perlhuhn in ein Stück Aluminiumfolie packen und etwa 15–30 Minuten ruhen lassen.



# Otto Neimiller

**Der Architekt aus Carbelotte, dessen «Ideen Farbe haben»**

Der Architekt Otto Neimiller (\* 1927 in Carbelotte) ist weniger für die Gebäude bekannt, die er realisieren konnte, denn für die Kühnheit seiner Entwürfe. Wobei diese Zeichnungen nicht Pläne und Risse sind, wie man sie von einem Architekten erwarten würde, sondern primitive Skizzen, oft mit einem dicken schwarzen Filzstift auf jenes Papier gezeichnet, das im Moment der Idee gerade zur Hand war: Papiertaschentücher, Zei-

Diese Elefanten-Rutsche in Port-Louis gehört zu den wenigen umgesetzten Entwürfen.



Den ersten Entwurf für die Villa Zola über Granvan zeichnete Neimiller auf eine alte Postkarte mit einer Ansicht der Côte Chimerik. Für nicht Eingeweihte sieht die Figur allerdings nicht wirklich wie Architektur aus. (Bild Neimiller Architectes)

tungen, Metzgereipapiere. Das hat mit Neimillers Überzeugung zu tun, dass die erste Idee immer die stärkste sei und man unbedingt an ihr festhalten müsse. Gleichzeitig sind diese Skizzen fast durchgehend leicht aquarelliert, was wiederum auf Neimillers Vorstellung zurückzuführen ist, dass «Ideen auch immer Farben haben» («que les idées ont toujours des couleurs»).

Oft sind es ziemlich konkrete Bilder, die Neimiller mit seinen Projekten sichtbar machen will. 1956 etwa schlug er den Bau einer neuen Markthalle an der Place Tambour in Port-Louis vor, die sich wie die aufgerichtete Rückenflosse eines Fisches in den Himmel wölben sollte. Die Außenhaut des Baus sollte mit unterschiedlich dicken Glasplatten verkleidet werden. Darin sollte sich das Licht so spiegeln, dass der Eindruck entstände, die Flosse sei «humide et en mouvement permanent» («feucht und in ständiger Bewegung»). Für das Innere sah er eine Art Kaskade vor, an deren Rand die Fischhändler ihre Ware verkaufen sollten. Diese Kas-

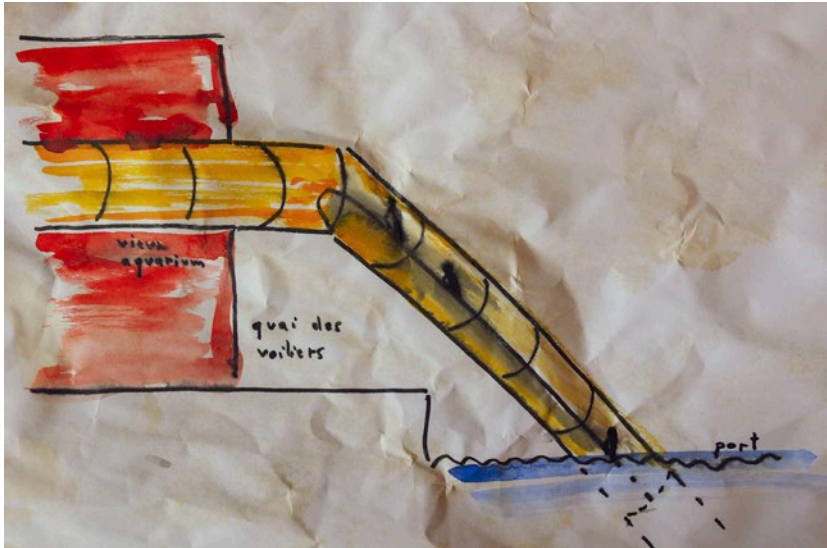


2006 feierte die Gemeinde Carbelotte ihr 250-jähriges Bestehen. Aus diesem Anlass schlug Otto Neimiller den Behörden die Errichtung einer Tour de Carbelotte vor, eines Denkmals für das wichtigste Erzeugnis der lokalen Landwirtschaft. Der 23 m hohe Turm sollte die Form einer aufrecht stehenden Karotte haben, deren Spitze in der Erde steckt. Das mit Aluminium imitierte Kraut am Kopf des Gemüses sollte eine begehbare Plattform halten, erreichbar über einen Aufzug im Innern der Karotte. Unterhalb dieser Plattform sah Neimiller ein mehrstöckiges Musée de la carotte sowie diverse Ateliers vor, die Künstlern im Rahmen einer Bourse de la carotte zur Verfügung gestellt werden sollten. Die Behörden von Carbelotte sahen sich außerstande, ein Projekt von dieser Größe zu realisieren. (Bild Neimiller Architectes)

kade sollte die Händler auch mit Eis versorgen und zugleich die Raumtemperatur regulieren.

1987 entwarf er für den er Airport Oscar I. ein Flughafengebäude in der Form eines fünfblättrigen Propellers. Ein Flughafen mit fünf Terminals schien den Verantwortlichen jedoch ein «ebenso reizvolles wie maßloses Projekt», so jedenfalls stand es in der Gazette de Port-Louis.

Auch Neimillers Vorschlag für den Umbau des Aquariums am Quai des Voiliers in Port-Louis fand zwar begeisterte Fürsprecher, zu einer Realisierung aber kam es nie. Sein Plan sah eine Erweiterung des Aquariums unter dem Hafenbecken vor. Vom bestehenden Gebäude aus sollte eine Plexiglasröhre über die Mole hinweg in den Hafen hinein hängen



Otto Neimillers Entwurf für den Umbau des Aquariums am Quai des Voiliers von Port-Louis sah eine Plexiglasröhre vor, die wie «der Tentakel eines erlegten Oktopoden» über die Mole hinweg in den Hafen hinein hängen sollte. (Bild Neimiller Architectes)

wie «der Tentakel eines erlegten Oktopoden» (Neimiller). Innerhalb dieser Röhre sollten die Besucher dann auf einer Rolltreppe in das Wasser des Hafens hinabfahren können. Zu dem Projekt gehörte auch die Anlage eines Unterwasserparks am Boden des Hafens mit farbigen Algen, Kammuschelzucht, Ansiedlung von Kraken und anderen Meerestieren.

Gelegentlich wird Neimiller von den Medien gefragt, wie er denn bei so vielen unrealisierten Projekten finanziell über die Runden komme. Seine Standardantwort lautet stets: «Je suis un artiste. Point. Mon économie n'est pas en cause ici.» («Ich bin ein Künstler. Punkt. Meine Ökonomie steht hier nicht zur Debatte.») Es heißt jedoch auch, dass er oft als Berater für größere Bauprojekte beigezogen wird, namentlich wenn man sich neue Ideen für bestehende Kontexte wünscht. Eine fast identische Antwort gibt Neimiller übrigens auch, wenn er auf sein hohes Alter und die Perspektive eines Rückzugs aus dem Berufsleben angesprochen wird: «Je suis un artiste. Point. Mon âge n'est pas en cause ici.»





Im Rahmen der jährlichen *Fête de la carotte* präsentieren die Produzenten von Carbelotte ihre Ware von der schönsten Seite.

## Fête de la carotte

### Ein Fest mit wilden Tänzen und archaischen Ritualen

Im Rahmen der *Fête de la carotte*, die jeweils am zweiten Augustwochenende in Carbelotte über die Bühne geht, stellen die Produzenten ihre Karotten möglichst dekorativ zur Schau – umrankt von anderem Gemüse, das sie anbauen. Experten benoten diese kleinen Ausstellungen und vergeben einen Wanderpokal – ein großes Trinkgefäß aus Gold, natürlich mit Henkeln in der Form von Karotten. Traditionell werden im Rahmen dieses Festes auch eine Karottenstafette und ein Karottenspucken veranstaltet.

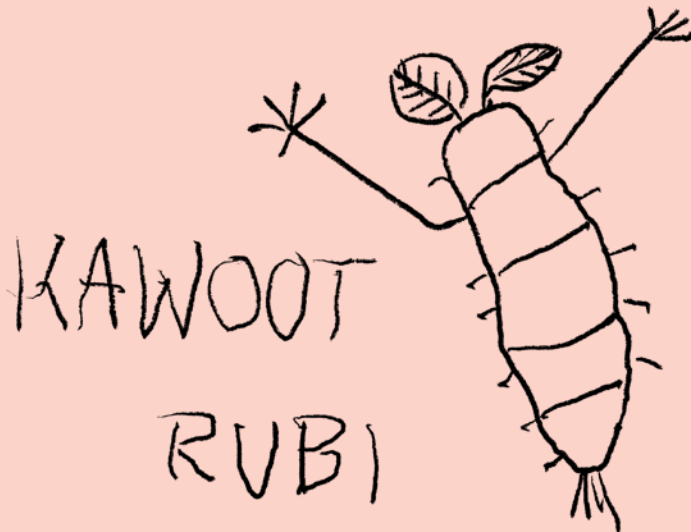
Noch bis in die 1980er-Jahre hinein pflegte man außerdem die *Danse de Carbelotte*, in deren Verlauf die jungen Männer der Gemeinde durch das Dorf prozessierten, lediglich mit Röcken aus Bundkarotten bekleidet. Angeführt wurden sie von einem Zeremonienmeister, der eine Schubkarre mit einem alten Grammophon vor sich her schob, aus dem Jazzmu-

# Die schreckhafte Karotte

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Eine kleine Karotte wurde ganz plötzlich von einem Insekt gestochen und erschrak sich so sehr, dass sie jählings aus dem Boden sprang. «Ich gehe da nie wieder rein», kreischte sie und deutete mit ihrem Kraut auf das Loch, das sie in der Erde hinterlassen hatte: «Ich gehe da nie wieder rein!» Alle anderen Karotten auf dem Feld waren schon etwas älter und erfahrener. Als sie die junge Karotte so schreien hörten, mussten sie deshalb tüchtig lachen. Sie lachten so lange und so heftig, dass sie sich dabei alle aus dem Erdreich schüttelten. Das wiederum löste bei der kleinen Karotte eine solche Panik aus, dass sie sofort in ihr Loch zurücksprang.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 52.



Zeichnung von Ida Versmer. KAWÖT  
ist das lemuische Wort für «Karotte»,  
RÛBË bedeutet «rot».



Filmstill aus *Danse de Carbelotte*, um 1970, Videokopie, vermutlich nach einem 16mm-Film. Eine Kopie findet sich auch auf dem Netz unter [vimeo.com/273948795](https://vimeo.com/273948795). (Bild Musée historique)

sik plärrte, stark rhythmische, zum Tanzen geeignete Stücke meist. «Für die jungen Frauen des Dorfes war das eine gute Gelegenheit, potenzielle Kandidaten für eine Hochzeit etwas näher unter die Lupe zu nehmen», erklärt Adriana Bovinelli vom Musée historique in Port-Louis, wo 2011 eine kleine Ausstellung zur Fête de la carotte stattfand (Gespräch vom Januar 2012). «Heute finden die jungen Frauen ihre Zukünftigen nur noch selten im Dorf – und die Männer haben auch keine Lust mehr, Karottenröckchen anzuziehen».

Einen wahren Boom erlebte die Danse de Carbelotte offenbar in den frühen siebziger Jahren. «Das passte zur Zeit», erklärt Bovinelli: «Einzelne Männer tanzten damals zwei Tage lang durch und hatten zum Schluss natürlich nur noch das Kraut der Karotten am Leib – oder nicht einmal mehr das. Sicher spielten auch Drogen eine Rolle.»

Aus den siebziger Jahren stammt auch ein Filmdokument, das in den Archives nationales von Lemusa aufbewahrt wird und von dem auch eine Kopie aus dem Internet kursiert ([vimeo.com/273948795](https://vimeo.com/273948795)). Die gut

zweiminütige Sequenz zeigt einen unbekanntem Karotten-Tänzer in Aktion und war auch Teil der Ausstellung im Musée historique. Autor und Darsteller sind unbekannt, den Film fand Bovinelli im Gemeindehaus von Carbelotte. «Die Szene muss in Carbelotte gedreht worden sein. Wir haben sogar die Schallplatte, eine Schellackplatte der Firma His Masters Voice gefunden, die im Hintergrund abgespielt wird. Sie lag mit dem Gramophon und weiteren Scheiben in einem Schrank im Gemeindehaus».

Bei dem Musikstück handelt es sich um *Temptation* von Artie Shaw und seinem Orchester. Das hat Vermutungen genährt, Artie Shaw habe einst die Fête de la carotte besucht und in Carbelotte ein Konzert gegeben. Es gab allerdings in den 1950er- und 60er-Jahren auf Lemusa auch einen bekannten Jazz-Klarinettenisten, der unter dem Künstlernamen Arti San aufzutreten pflegte. Adriana Bovinelli vom Musée historique vermutet, dass es sich da «wohl um eine Verwechslung handelt.»

Das Video ist schwarz-weiß, die Karotten leuchten jedoch dann und wann orange auf. «Im Museum sind wir uns nicht ganz eins, wie die Farbe ins Bild gekommen ist. Einige meiner Kollegen meinen, der Film sei von Hand koloriert worden. Ich glaube eher an ein chemisches Verfahren, die Farben wirken so grell. Leider haben wir ja nur eine VHS-Kopie des Films. Das Original, wohl ein 16-Milimeter-Film, ist wahrscheinlich verloren. Wir denken auch, dass der Film ursprünglich ein anderes Format hatte. Ob man allerdings je den Kopf des Tänzers sehen konnte?»

Im Unterschied zur Danse de Carbelotte, die man mehrfach erfolglos wieder einzuführen versuchte, wird das Karottenspucken bis heute mit einigem Ernst betrieben. Kommt es vor, dass eine Sportlerin oder ein Sportler aus einer anderen Region die *kawòt* am weitesten schleudert, dann wird das in Carbelotte als eine Kränkung und Schande empfunden. Noch schlimmer ist es, wenn der Rekord von Auswärtigen gebrochen wird. Das war zuletzt 2011 der Fall, als Emilie Clape aus Bouden ihr Gemüse 11.89 m weit bekam. Erst im Sommer 2016 spuckte Anne Biscuit aus Carbelotte ihre Karotte 12.25 m weit – und brachte den Pokal damit endlich wieder in die Heimat zurück. Die Frauen von Carbelotte gelten als die besten Karottenspuckerinnen der Insel. Vielleicht ist es kein Zufall, dass ein Cavolan das Wappen des Dorfes ziert, sieht dieses Seeungeheuer doch wie eine Mischung aus Fliegendem Fisch und Karotte aus.



Die Anissterne geben diesem Karottengericht aus Carbelotte eine ungewöhnliche Note.

## Kawòtsi Ducele

### **Karotten, mit Thymian und Sternanis geschmort**

In Carbelotte ist Karotte überall: Auf der Straße bieten die Produzenten ihre Ware feil, an kleinen Ständen kann man Karottensaft mit Ingwer trinken, und zur Fête de la carotte werden auch Wettbewerbe veranstaltet, in denen es um die leckerste Karottensuppe, die feinsten Pickles oder den besten Karottenkuchen geht.

Das Rezept für diese würzigen Karotten stammt allerdings nicht von einem der Karottenbauern bekommen, sondern von Auguste Ducele, der in Carbelotte Perlhühner züchtet. Kawòt ist das lemusische Wort für «Karotte», kawòtsi der Plural. In Carbelotte spricht man kawòt eher so aus, dass es wie «kawuut» oder sogar «kawüüt» klingt.

Das Rezept fällt durch den Sternanis auf, eine für Karotten ungewöhnliche Würzzutat – insbesondere in Kombination mit Thymian. Der Anis gibt dem Gemüse eine frische und helle Note, die gut zu dem etwas



Die Karotten nach Art von Ducele passen gut als Beilage zu Schmorgerichten – wie etwa hier zu einer Kalbskopfbacke. (1/2012)

holzig-harzigen Aroma der Karotte passt. Ducele selbst kombiniert für dieses Gericht «nur schon aus ästhetischen Gründen» gerne verschiedene Karottensorten mit verschiedenen Farben. Einige der ganz dunklen Sorten haben allerdings soviel violette Kraft, dass sie unter Umständen das ganze Gericht verfärben. Man kann sich deshalb auch getrost auf eine Sorte beschränken. Der Perlhuhnzüchter serviert seine «kawütsi» gerne als Beilage zu Schmorgerichten mit Fleisch, etwa zu seiner Pintade à la bière, deren Rezept er allerdings nicht herausrücken will. Die Karotten schmecken aber auch zu gegrilltem Fisch oder in Kombination mit einem ganz einfachen Risotto.

#### *Für 2 Personen*

- 500 g Karotten, nach Möglichkeit in verschiedenen Farben
- 200 ml Gemüsebrühe oder Wasser
- 4 getrocknete Tomaten, in Streifen geschnitten
- 1 kleine, getrocknete Chillischote, zerkrümelt am besten Krot Kriket
- 2 Anissterne
- 3 Zehen Knoblauch, leicht angedrückt
- 4 Zweiglein Thymian

- 1** | Die Karotten schälen (oder abschälen), in etwa 5 cm lange Stücke schneiden und dann der Länge nach vierteln oder achteln (je nach Dicke der Rübe).
- 2** | Gemüsebrühe (oder Wasser) aufkochen lassen, Karotten, Tomaten, Chili, Anissterne, Knoblauch und Thymian begeben. Deckel aufsetzen und 15–20 Minuten bei niedriger Temperatur garen lassen. Regelmäßig umrühren. Gegen Ende der Kochzeit kann man den Deckel abnehmen, um die Flüssigkeit etwas zu reduzieren.
- 3** | Vor dem Servieren Thymianzweige und Anissterne entfernen.



Eine Mischung aus Made und König – so stellt sich jedenfalls eine Schülerin die Chevaliers de Carbelotte vor, die im Ufergras leben sollen. (Bild Commune de Carbelotte)

# Chevaliers de Carbelotte

## Mystische Mischwesen bevölkern das Ufergras bei Carbelotte

Bei den Chevaliers de Carbelotte handelt es sich nicht um Ritter im engeren Sinne, sondern vielmehr um Kriegergötter, um Wesen mit einem menschlichen Oberkörper und einem Unterleib in der Gestalt eines mächtigen, raupenartigen Schwanzes. Mit Hilfe dieses Schwanzes können sie sich in atemberaubender Geschwindigkeit über die Wasseroberfläche peitschen. An Land bewegen sie sich in großen Sprüngen – wobei sie sich so geschickt durch die Luft schnellen lassen, dass es aussieht, als könnten sie fliegen.

Vor Zeiten waren die Chevaliers auf der ganzen Welt unterwegs, getrieben von einer mystischen Wut und einem kaum stillbaren Hunger nach Fleisch hinterließen sie Verwüstung und Tod, wo auch immer sie auftauchten. So gelangten sie eines Tages auch nach Lemusa. Zu Beginn



fraßen sie alles, was ihnen über den Weg lief – auch die vollständige Ausrottung der lemusischen Saurier soll auf ihr Konto gehen. Mit der Zeit aber führte die Schönheit der Insel dazu, dass sich ihr wildes Wesen allmählich beruhigte. Sie begannen sich zu entspannen und entwickelten das Bedürfnis, sich von den Jahren des Wütens auf dem Planeten zu erholen. Sie jagten immer seltener, entwickelten eine zunehmende Liebe zu den Früchten der Insel und dösten immer öfter tagelang am Strand vor sich hin. Mit jeder Stunde der Ruhe aber wurden ihre einst baumgroßen Körper etwas kleiner. Ohne es selbst zu merken, schrumpften und

Gefahr im Ufergras: Wer hier glaubt, eine Mücke habe ihn gestochen, hat wohl gerade Bekanntschaft mit einem Chevalier gemacht.



schrumpften sie. Als sie sich endlich genug erholt hatten, waren sie kaum noch größer als Mücken. Nun kehrte auch ihr Hunger nach Blut wieder zurück, doch die Jagd auf Säugetiere war bei dieser Körpergröße natürlich nicht mehr möglich. Also begannen sie, ihre Schwänze in das Fleisch von Lebewesen zu bohren und auf diesem Weg Blut in sich aufzusaugen. Seither wachsen ihre Körper wieder – so langsam allerdings, dass sie wohl erst in einigen hundert Jahren die Größe von Mäusen erreichen werden.

Heute noch sollen die Chevaliers zahlreich im Ufergras von Carbelotte wohnen – und wenn man glaubt, dass man von einer Mücke gestochen wurde, dann war das höchstwahrscheinlich einer dieser Ritter. Es heißt auch, dass man in der Nacht nach einem solchen Stich arge Alpträume haben soll – andere behaupten, man würde dann übers Wasser fliegen.

Auch beim Gang durchs seichte Wasser kann es vorkommen, dass man von einem der Chevaliers in den Fuß gestochen wird. An manchen Stellen der Küste von Carbelotte zieht sich der Ozean bei Ebbe so weit zurück, dass größere Flächen begehbar werden – ein Paradies für Muschelsucher.





Im Gemeindehaus von Carbelotte zeigt man Neugierigen gerne dieses winzig kleine Schwänzchen. Niemand hat behauptet, es handle sich dabei um das Schwanzstück eines Chevaliers. Die Gemeindecarchivarin Véronique Pirou, die das Stück mitsamt einer Lupe zur Begutachtung überreicht, meinte dazu diplomatisch, dass «man sich die Schwanzteile der Chevaliers vielleicht ja so vorstellen möchte.»

Vor Jahren soll ein kleiner Junge einen der Chevaliers gefangen und in einem Gurkenglas eingesperrt haben. Das soll den kleinen Kriegergott so wütend gemacht haben, dass er mehr und mehr anschwell. Irgendwann soll er die Größe einer Banane erreicht, das Glas gesprengt und die Katze der Familie zu Tode gebissen haben.

Manchmal liest man, bei den Chevaliers handle es sich in Wahrheit um angeschwemmte Sisoks (*Flaccidolus vulgaris*), die sich an das Leben an Land gewöhnt hätten. Diese Meeresfrüchten trifft man in grosser Zahl vor den Küsten der Forasche an. Sie haben konische, 3–5 cm lange Körper, vier unterschiedlich lange Fangarme und *sis* («sechs») *oksi* («Augen»). Die Sisoks lassen sich von der Strömung über den Meeresboden treiben und graben sich dann jeweils ein paar Zentimeter ein. Sie ernähren sich von kleineren Meerestieren, die sie mit ihren Armen zerquetschen und dann langsam durch eine ihre vielen, schlitzartigen Körperöffnungen einsaugen.



Thymianfeld bei Carbelotte: Der leicht sandige Boden hier eignet sich bestens für den Anbau.

# Thym de Carbelotte

## Thymian (*Thymus vulgaris* subsp. *lemusanis*) aus Carbelotte

Der beste Thymian von Lemusa wird in Carbelotte im Osten der Insel angebaut, wo er auf dem leicht sandigen Boden bestens gedeihen kann. Die vier Thymian-Produzenten des Ortes haben sich 1980 zur Société des Producteurs de Thym Carbelotte (seit 2016 kurz Prothym) zusammengeschlossen und garantieren seither gemeinsam die Qualität ihrer frischen wie auch der getrockneten Produkte. Auf sechs Hektaren produzieren sie knapp 25 Tonnen frischen Bio-Thymian, aus einer Tonne lassen sich durchschnittlich 130 kg getrocknete Blätter gewinnen. HOIO bezieht das Gewürz direkt von Prothym.

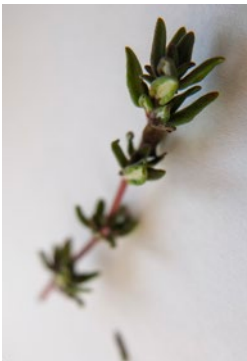
### PFLANZE, ANBAU UND VERARBEITUNG

Echter Thymian gehört zur Familie der Lippenblütler (*Lamiaceae*). Alle Thymiane sind immergrüne Halbsträucher oder Sträucher, oft wir-



HOIO verkauft Thym de Carbelotte in kleinen PET-Dosen mit einem Füllgewicht von 13 g. Die Leitfarbe der Etikette ist identisch mit der Farbe der Region, in der das Gewürz produziert wird. Thym de Carbelotte wurde 1982 mit einem AOC-Zertifikat ausgezeichnet. Dieses Schutzsiegel für charakteristische Produkte des Landes wird seit 1966 vergeben.

ken sie krautig und meist sind sie an der Basis verholzt. Echter Thymian wächst etwa 30 cm hoch. Seine Zweige sind gerade, starr, eng verästelt und grülich behaart. Die Blätter sind höchstens zentimeterlang, dunkelgrün, ganzrandig, mit eingerolltem Rand und stehen kreuzgegenständig an den Zweigen. Die Lippenblüten erscheinen in den Blattachsen, sind etwa 5 mm lang und rosa, bläulich oder violett. Aus ihnen entwickeln sich eiförmige Früchte, die runde Samen enthalten. Auf Lemusa wächst eine besonders aromatische Form des Gartenthymians (*Thymus vulgaris* subsp. *lemusanis*). Die Art fällt auch durch ihre rautenförmigen Blätter und das leuchtende Blau ihrer kleinen Blüten auf. Thymian wächst mehrjährig und kann ab dem zweiten Jahr mehrmals



Auch beim echten Thymian kommen verschiedene Sorten vor – etwa der breitblättrige Thymian aus England, der schmalere aus Frankreich oder wie hier der lemusische Thymian mit seinen markant rautenförmigen Blättern. Man schätzt, dass es etwa 300 bis 400 Thymian-Arten gibt, die in Form und Aroma stark variieren. Quendel (*Thymus pulegiodes*) zum Beispiel hat ein Aroma, das an echten Thymian erinnert. Zitronenthymian (*Thymus citriodorus*) hat einen frischen, zitronig-grasigen Duft. Orangethymian (*Thymus fragrantissimus*) riecht erdig, beim Reiben nach Orangenschale. Kümmelthymian (*Thymus herbarabona*) hat eine leichte Kümmelnote. Und Za'tar (*Thymbra spicata*) sieht aus wie Bohnenkraut, hat aber einen markanten Thymian-Duft.



Frischer Thymian aus Carbelotte bei einem Händler vor dem Marché Tambour in Port-Louis.

geschnitten werden. Die Felder bringen jedoch nur bis zum fünften Jahr einen guten Ertrag. Als Gewürz verwendet man die ganzen Zweige oder die abgerebelten Blättchen.

Auf Lemusa wird Thymian über Stecklinge vermehrt. Ab dem zweiten Jahr sind drei Ernten die Norm. Die Sträucher werden dann mit Mähmaschinen eine gute Handbreite über dem Boden abgeschnitten, in speziellen Kammern bei 35 °C getrocknet und dann maschinell gerebelt. Ein großer Teil der Ernte wird allerdings auch frisch verwendet.

#### **AROMA UND VERWENDUNG**

Der getrocknete Thymian aus Carbelotte ist kräftig, etwas bitter und leicht süßlich, mit einem Hang zum Rauchigen und manchmal einer ganz leichten Kampfernote. Im Mund ist er leicht brennend scharf und sehr nachhaltig. Thymian hat indes nicht immer das gleiche Aroma. Je nach Strauch können Duft und Geschmack erheblich variieren.

Im Unterschied zu vielen anderen Kräutern gewinnt Thymian (wie Rosmarin oder Oregano) durch das Trocknen an Würzintensität. Trotzdem zieht man in der Küche meist das frische Kraut vor, ist sein Duft-

## Lemusische Rezepte mit Thym de Carbelotte

Thymian harmoniert mit Basilikum, Bohnenkraut, Chili, Gewürznelke, Lavendel, Lorbeer, Majoran, Muskat, Oregano, Paprika, Petersilie, Piment, Rosmarin, Senf. Er passt zu rotem oder geschmortem Fleisch (Lamm, Kaninchen, Huhn), Fisch, Gemüse (Karotten, Kartoffeln, Lauch), Pilzen, Knoblauch, Zwiebeln, Zitrusfrüchten.

- *Kawotaise* (Dip aus gebackenen Karotten und Süßkartoffeln mit Thymian, Kardamom und Zitrusaft)
- *Salade de thym Sieps* (Salat mit Thymian, Oliven, Tomaten und Schafskäse)

spektrum doch breiter. Frischen Thymian sollte man eher gegen Ende der Kochzeit zugeben, so bleibt sein Aroma breiter erhalten. Schmort man aber auf niedriger Temperatur, kann man das Kraut schon früher begeben, lösen sich die Duftstoffe im Fett (oder im Alkohol) auf. Getrocknet kann Thymian gut mitgekocht werden.

In vielen Küchen Europas (vor allem Frankreichs und Großbritanniens) und des Nahen Ostens gehört Thymian zu den wichtigsten Gewürzen. Das hat auch damit zu tun, dass er im Unterschied zu vielen Kräutern auch für Schmorgerichte verwendet werden kann und entsprechend vielfältig eingesetzt wird. Thymian, Petersilie und Lorbeer stellen das klassische Bouquet garni dar und Thymian gehört mit Rosmarin und Bohnenkraut zu den obligatorischen Zutaten der Herbes de Provence.

Auch auf Lemusa wird das Kraut sehr vielfältig eingesetzt. Es würzt die Füllung von Perlhühnern oder verschiedene Karottenspeisen, gehört an Kutteln ebenso wie in einen frischen Salat oder zu einem Stück Ziegenkäse. Eine Bäckerei in Port-Louis stellt eine dunkle Schokolade mit Thymian und etwas Salz aus dem Süden der Insel her. Und das Restaurant Sieps in Carbelotte bietet neben vielen anderen Gerichten mit Thymian auch einen überraschendes Orangeneis mit Waldhonig, Zederkernen und Thymian an.



Die Köchin Marie-Anne Froiderive mit dem wichtigsten Produkt von Carbelotte: Thymian.

## Restaurant Le Sieps

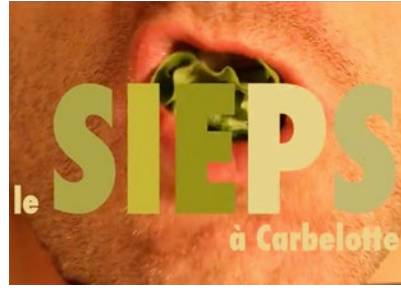
### Im Herzen von Carbelotte wird französische Küche gepflegt

Seit 2009 wird das größte Lokal in Carbelotte von der Köchin Marie-Anne Froiderive geführt. Froiderives Eltern stammen aus der Champagne, sie selbst wuchs zusammen mit ihrer Schwester Paule-Berthe in Gwosgout auf. Die Grundausbildung erhielt Froiderive am Herd des *Chez Omèr* in Port-Louis. Danach arbeitete sie mehrere Jahre in verschiedenen Provinzen Frankreichs, bei Biarritz, in Caen, im Elsass, kurz in Paris und zuletzt in Nancy. 2008 nahm sie eine Stelle im *Lajwa* in Port-Louis an, um sich dann im folgenden Jahr in Carbelotte selbstständig zu machen.

Das Sieps hieß zuvor *Aux Chevaliers de Carbelotte* und war bis zur Pensionierung des Wirtepaars ein beliebter Treffpunkt für Liebhaber von Meeresfrüchten. Froiderive veränderte das Lokal bei ihrer Übernahme nur wenig, Auch bietet sie weiterhin Meeresfrüchte an und arbeitet mit lokalen Produzenten und solchen aus dem nahen St-Benoît-des-Ondes



Der Speisesaal des Sieps sieht immer noch aus wie früher, als in dem Lokal vor allem Meeresfrüchte serviert wurden – ein angenehmer Ort, um sich heute auch auf die Klassiker der Französischen Küche einzulassen.



2011 lässt Marie-Anne Froiderive einen kleinen Werbeclip produzieren, der mit seinen ganzen Umkehrungen auf den Ursprung des Namens Sieps anspielt. Er kursiert auch auf dem Netz: [vimeo.com/274125316](https://vimeo.com/274125316).

zusammen. In erster Linie aber konzentriert sich das Sieps heute auf Klassiker der Französischen Küche, die Froiderive «mit einem lemusischen Touch versehen hat ohne ihren ursprünglichen Charakter zu verraten» – so jedenfalls die Einschätzung des *Guide Dismin* (Ausgabe von 2012).

Der Name des Lokals geht auf eine charmante kleine Geschichte zurück. Während ihrer Lehr- und Wanderjahre arbeitete Marie-Anne Froiderive längere Zeit in einem Lokal im Elsass. Auf dem Glas der Küchenfenster stand in roten Buchstaben (und wohl sprachlich nicht ganz korrekt) Speis-Restaurant geschrieben. Wann immer die Köchin von ihrem Arbeitsplatz aufblickte, sah sie durch das Wort «SPEIS» in die Welt hinaus – spiegelverkehrt allerdings, was den Geist bekanntlich immer beschäftigt, vor allem wenn ihn das Schälen von Kartoffeln nicht vollständig ausfüllt. Da das Restaurant einen elsässischen Namen hatte, der für lemusische Zungen unaussprechbar war, ging Froiderive irgendwann dazu über, ihren Freundinnen zu Hause der Einfachheit mitzuteilen, sie arbeite in einem Restaurant namens *Sieps*. Als sie 2009 nach einem Namen für ihr erstes eigenes Lokal suchte, kam ihr diese Geschichte wieder in den Sinn: «Als Restaurateur muss man sich heute auch immer selbst erfinden und das fängt im Grunde schon mit der Entscheidung für einen bestimmten Namen an. Und als Köchin muss ich mich ja auch immer damit beschäftigen, wie ich die Welt sehe...»





Orientalisch und französisch zugleich: Feldalat gewürzt mit Thymian, Zitronensaft und Olivenöl.

## Becca à Damas

### Salat mit Thymian, schwarzen Oliven, Tomaten und Schafskäse

Bevor Marie-Anne Froiderive 2009 das Restaurant Sieps in Carbelotte übernahm, reiste sie einige Wochen durch verschiedene Länder des Orients und besuchte dabei auch Damaskus. «Es war Fastenzeit und gegen Abend füllten sich die Restaurants der Stadt mit Hungrigen, auf deren Tischen sich bald die Speisen türmten. Ich fand trotzdem ein Plätzchen in einem mehrstöckigen Lokal, in dessen Mitte ein Springbrunnen stand. Dort aß ich zum ersten Mal Thymiansalat. Die Kombination aus Thymian, schwarzen Oliven, Tomaten und Ziegenkäse fand ich hinreißend.

Zwei Tage später habe ich mich mit Becca getroffen, einer befreundeten Köchin aus Damaskus, die allerdings seit Jahren schon in London lebt und dort in einem großen Hotel arbeitet. Wir sind zusammen über die Märkte geschlendert, haben alle Zutaten eingekauft und den Salat in der Wohnung eines Freundes zubereitet. Bei Sonnenuntergang saßen

wir auf der Dachterrasse des Hauses, zum Salat gab es warmes Fladenbrot und beim Ruf des Muezzins haben wir mit einem Glas Viognier aus dem Libanon angestoßen. Es war herrlich. Zurück auf Lemusa habe ich dann versucht, einen ähnlichen Salat zu kreieren. Leider kann man diesen speziellen Salat-Thymian (*Thymbra spicata*) mit seinen relativ großen Blättern offenbar nur auf orientalischem Boden erfolgreich anbauen. Ich habe also versucht, das Thymian-Aroma mit Hilfe der Salatsauce einzubringen. Das Resultat gefiel mir gut und ich habe den Salat seither immer wieder auf meiner Karte – seinen orientalischen Ursprüngen zum Trotz finde ich, dass er auch etwas eminent Französisches hat. In Erinnerung an den Abend über Damaskus, dieser wunderbaren Stadt, die wohl weder ich noch meine Freundin je wieder werden besuchen können, habe ich dem Salat den Namen *Becca à Damas* gegeben.»

Das hier vorgestellten Rezept kann man sich in den verschiedensten Varianten vorstellen, mit einem anderen Salat, mit mehr oder weniger Käse, mit einer mehr oder weniger sauren Sauce, mit etwas Senf in der Sauce etc. Auch die verschiedenen Thymiansorten, die man heute auf den Märkten findet, bieten sich für Experimente an.

#### Für 4 Personen

1 EL Thymian, frisch abgerebelte Blätter oder getrocknet und gehackt  
 ¼ TL Salz  
 1 TL weißer Pfeffer  
 6 EL Zitronensaft  
 6 EL Olivenöl  
 100 g Feldsalat (Nüssler)  
 1 Tomate, entkernt und in Würfel geschnitten  
 20 schwarze Oliven, entkernt und halbiert  
 100 g Ziegenkäse, eine eher trockene Sorte

**1** | Thymian, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Olivenöl zu einer Sauce vermischen und wenn möglich eine Stunde lang ziehen lassen.  
**2** | Feldsalat, Tomatenstücke, den leicht zerbröckelten Käse und die Oliven auf Tellern anrichten und die Sauce darüber träufeln.



Tripes à la mode de Caenbelotte, mit einem der Länge nach halbierten Kalbsfuß. (1/2012)

## Tripes à la mode de Caenbelotte

### **Kutteln, Kalbsfüße, Karotten und Kräuter in Cidre geschmort**

Dieses Kuttelgericht gehört zu den großen Klassikern der Französischen Küche, hört gewöhnlich auf den Namen *Tripes à la mode de Caen* und wird gerne als typisch für die Normandie angesehen. Das Rezept gilt indes als die Erfindung eines Schülers von Marie-Antoine Carême (1784–1833). Normannisch sind die Tripes insofern, als sie in Cidre und etwas Calvados gegart werden. Natürlich gibt es Rezepte zuhauf, wobei sie sich sowohl bei der Wahl der Zutaten wie auch bei der Länge der Kochzeit grundsätzlich ähnlich sind.

Bei dem hier vorgestellten Rezept fällt die große Menge Thymian auf, die zur Anwendung kommt. Erstaunlich ist das nicht, stammt das Rezept doch vom Restaurant Sieps in Carbelotte – dem Hauptort der Thymianproduktion auf Lemusa. Ungewöhnlich ist außerdem die Verwendung von Kurustari (Tasmanischem Pfeffer). Doch auch dafür gibt

es eine einfache Erklärung: Paule-Berthe (sie selbst nennt sich Paula), die Schwester von Marie-Anne Froiderive, die das Sieps seit 2009 führt, wohnt in der lebensreformerischen Gemeinde Nepal, die Kurustari für die Insel produziert. Wegen seiner lemusisch-carbelottischen Eigenheiten nennt Froiderive das Gericht auf der Karte ihres Restaurants: *Tripes à la mode de Caenbelotte* – ein schönes Wortspiel, das man gerne übernimmt.

Man sollte für die Zubereitung von Tripes à la mode de Caenbelotte einige Zeit nehmen. Froiderive empfiehlt, etwa sechs Stunden vor dem Essen mit den Vorbereitungen anzufangen. «Dieses Kuttelgericht wurde ursprünglich nach dem Brot-Backen im Ofen des Bäckers zubereitet», erklärt die Köchin: «Die irdenen Terrinen standen in einem Ofen, dessen Hitze ständig ein wenig abnahm weil nicht mehr eingefeuert wurde. Dies versuchen wir in unserer Küche dadurch zu imitieren, dass wir die Hitze in einem modernen Ofen sukzessive reduzieren». In diesem Punkt nimmt das hier vorgestellte Rezept eine Vereinfachung vor, da private Küchen nur selten über Geräte verfügen, die eine derart präzise Steuerung der Temperatur erlauben. Froiderive kocht die Kutteln in irdenen Formen, belegt sie mit grünem Speck und verschließt die Terrinen mit einem Teig aus Mehl und Wasser. Ziel des Specks ist es, dass sich die oberste Schicht der Kutteln nicht braun verfärbt. Den Teig legt man auf, um die Gefäße möglichst hermetisch zu verschließen. Das folgende Rezept verzichtet auf den Speck und empfiehlt statt der Terrine und dem Teig die Verwendung eines schweren, gusseisernen Topf mit einem gut sitzenden Deckel.

Manche Rezepte für Tripes à la mode de Caen behaupten, je länger man das Gericht koche, desto besser werde es. Diese Meinung teilt Froiderive nicht: Die Kutteln halten einiges aus und es braucht viel Zeit, damit das Fleisch der Kalbsfüße seine unvergleichliche Konsistenz entwickeln kann – wenn man das Gericht jedoch exzessiv lange garen lässt, dann verwandeln sich die einzelnen Kuttelsorten und das Fleisch der Kalbsfüße irgendwann in eine uniforme Pampe.

Im Idealfall verwendet man für dieses Gericht eine Mischung aus verschiedenen Teilen des Magens. Auf den Märkten der Hauptstadt bieten die Metzger die ganze Palette an.



## Für 6–8 Personen

- 1.3 kg Kutteln vom Rind, küchenfertig, am Stück
- 1 große Stange Lauch (200 g), in 10 cm langen Stücken, der Länge nach halbiert
- 1 Sträußchen Petersilie (60 g), zerpfückt
- 50 g Selleriekraut (das Grün des Bleich- oder Stangensellers), in 10 cm langen Stücken
- 20 g Thymian, am Zweig, frisch
- 1 große Zwiebel zum Spicken
- 3 Lorbeerblätter
- 6 Gewürznelken
- 3 große Karotten (400 g), geschält, fingerdicken Scheiben
- 4 Zwiebeln (300 g), in Streifen
- 2 Kalbsfüße in Stücken (1 kg)
- 2 TL Salz
- 2 TL schwarzer Pfeffer, ganz
- 1 EL Wacholderbeeren
- 1 EL Tasmanischer Pfeffer Kurustari
- 1 knapper EL Chiliflocken
- 6 Knoblauchzehen, leicht angedrückt
- 700 ml Cidre brut, trockener Apfelwein
- 5 EL Calvados
- 400 ml Rinderbrühe
- 1 TL schwarzer Pfeffer, gemahlen
- ~ Salz zum Abschmecken

*Wichtig ist, dass der Topf nicht allzu groß ist – also nicht allzu viel Raum zwischen dem Gargut und dem Deckel bleibt. Man sollte seinen Topf gut füllen, aber auch nicht bis ganz unter den Rand, denn Kutteln und Kalbsfüße saugen beim Kochen Flüssigkeit auf und schwellen an.*

- 1** | Kutteln in 4 cm große Quadrate schneiden.
- 2** | Lauchstücke, Petersilie, Selleriekraut und Thymianzweige mit Hilfe von Küchenschnur zu 4 Kräuterpaketen binden.
- 3** | Die Zwiebel zum Spicken schälen und mit Hilfe der Gewürznelken die Lorbeerblätter darauf festnageln.
- 4** | Karottenscheiben und Zwiebeln in Streifen am Boden eines großen, schweren Topfes mit feuerfestem Deckel auslegen.
- 5** | Die Kalbsfüße auf das Gemüse legen, zwei Kräuterpakete dazwischen packen.
- 6** | Kutteln mit Salz, Pfeffer, Wacholderbeeren, Tasmanischem Pfeffer und Chiliflocken vermischen. Hälfte der Kutteln auf die Kalbsfüße schichten. Die gespickte Zwiebel, den Knoblauch und die übrigen Kräuterpakete darauf legen, restliche Kutteln darüber schichten.
- 7** | Cidre, Calvados und Fleischbrühe angießen. Topf verschließen, in den Ofen schieben, 20 Minuten bei 200 °C, dann 4½ Stunden bei 140–150 °C garen. *Hat man seinen Topf im Verdacht, nicht ganz dicht zu schließen, kann man das mit einem Kranz aus Alufolie zwischen Deckelrand und Topfrand korrigieren.*
- 8** | Topf öffnen, Kräuterbündel entfernen. *Man kann auch die Kalbsfüße herausnehmen, das Fleisch von den Knochen lösen und zurück in den Topf geben, die Knochen entsorgen.*
- 9** | Topf auf mittlere Flamme stellen, sorgfältig ein wenig umschichten, sodass die im Ofen leicht angekrustete Oberfläche in der Sauce verschwindet. Gleichzeitig den gemahlene Pfeffer einrühren, mit Salz abschmecken und ein wenig eindicken lassen.



Rotkohl auf französisch-lemusische Manier: *Chou rouge aux pommes Sieps*. (Basel, 1/2015)

## Chou rouge aux pommes Sieps

### Rotkohl mit Äpfeln, Speck und Essig im Ofen geschmort

In Frankreich ist Rotkraut sehr beliebt und wird auf ganz verschiedene Weisen zubereitet. In vielen Küchen wird das Kraut mit säuernden und süßlichen Zutaten aromatisiert, oft spielen Essig oder Wein und Äpfel dabei eine zentrale Rolle. In basischen Rezepten wird der Rotkohl eher blau, Säure aber kann ihm eine leuchtend rote Farbe verleihen. Soweit die Theorie. Die Farbe hängt jedoch auch vom Kohl ab, den man verwendet – hat das Gemüse roh eine eher bläuliche Grundfarbe, wird er auch geschmort eher violett erscheinen als rot.


Das nachfolgende Rezept ist einer Zubereitungsart aus dem auf französische Klassiker eingeschworenen Restaurant Sieps in Carbelotte nachempfunden. Es hat eine leicht süßlich-säuerliches, rauchiges Aroma und passt als Beilage zu Fleisch vom Grill oder Würsten, kann aber auch als einfache Hauptspeise serviert werden, mit einem guten Brot.

Chou rouge aux pommes

- Klassiker der Feine Küche - nach Rezept aus den  
- Leicht säuerlich mit Essig

- Ganz ohne Deckel im Ofen wird der  
Kohl etwas zu hart - die ganze  
Zeit mit Deckel zu deckeln und fast zu  
feucht.

*basal zuzubereiten*



Kohl  
1kg - etwas gross  
800g - normal  
700g - klein  
400g - klein, sehr

Ist der Kohl zu gross,  
kocht es sich nicht auf! In  
in einer geschälten Pfanne  
andünsten.

1 mittel zu maitigen Rotkohl 338/826/220  
Speck in Streifen oder Würfeln 120/100  
- schmeckt besser wenn die Stücke  
nicht zu klein sind, und sollten  
sie ausreichend fett sein (sonst  
bräunt es z. zählich Öl)

2 Würfel von je 100-120g, gehackt  
- nur teill andünsten

2 TL Salz - am besten sehr edles  
vor dem Dünsten über den Kohl  
streuen - nicht zu wenig


3 Äpfel - aromatisieren und aromatisieren  
Sach (Cox Orange, Canada,  
Topaz)

4 EL Apfelessig (6 wenn dunkel)

1 TL Wacholder, leicht zerdrückt

2 TL Pfeffer, frisch gemahlen

1 EL Zucker - kann man weglassen  
wenn der Apfel sehr süß ist



Der Rotkohl ist ein Farbenspieler: Arbeitsblatt zum Chou rouge aux pommes.

### Beilage für 4 Personen

- 1 mittelgrosser Rotkohl (700 g)
- 1½ TL Salz
- 100 g geräucherter Speck in Streifen oder Würfeln, nicht zu fein und nicht zu mager
- 200 g Schalotte, fein gehackt
- 3 aromatische Äpfel (je 150 g), geschält, geviertelt, entkernt, in feinen Scheiben
- 4 EL Apfelessig
- 1 TL Wacholderbeeren, leicht angedrückt
- 2 TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- 1 EL Zucker
- Etwas Salz zum Abschmecken

- 1 | Die äussersten Blätter vom Rotkohl entfernen. Kohl vierteln, in sehr dünne Streifen schneiden oder hobeln. In eine Schüssel geben, mit Salz vermischen.
- 2 | Speck in einer grossen Bratpfanne bei mittlerer Hitze auslassen.
- 3 | Schalotte einstreuen, kurz anziehen lassen. Kohl dazu, andünsten bis die Streifen ein wenig schlaff geworden sind, etwa 5 Minuten.
- 4 | Apfelstücke, Essig, Wacholder, Pfeffer und Zucker begeben, alles gut vermischen und mit Salz abschmecken.
- 5 | Mischung in Auflaufform verteilen, mit Alufolie zudecken und 30 Minuten lang in der Mitte des 180 °C heißen Ofens schmoren. Folie entfernen, nochmals 30 Minuten backen.



09

# Dézè und Terslane



Imitak  
*Menura pileata*

Die Terslane ist eine sehr diverse Landschaft mit einer wüstenartigen Ebene, üppigen Gärten, Marsch- oder Sumpflandschaften in Küstennähe und einer leicht hügeligen, von mächtigen Gesteinsbrocken charakterisierten Zone gegen Westen. Dézè, der Hauptort des Departements, dient als kleines Marktzentrum für die Landwirte der Umgebung. La Puiguignau etwas weiter südlich wirkt heute trotz seiner schönen Lotusteiche eher unspektakulär, hat aber eine höchst intrigante Geschichte.

#### Dézè **ORT UND UMGEBUNG**

Das kleine Dorf ist der Hauptort einer wüstenartigen Ebene, in der Königin Adrienne I. Gärten anlegen ließ.

#### Hana Bosk **PORTRÄT**

Die Zeichnerin porträtiert systematisch die endemischen Tiere der Insel – auch die ausgestorbenen.

#### Die Frucht der Königin **LEGENDE**

Was einer Erdbeere so passieren kann, wenn sie der große Ehrgeiz packt – von Jana Godet.

#### Lakay Makak **KURIUSTLEK**

Die legendenumwobene Ruine im Westen der Gärten der Königin ist vor allem ein beliebter Picknickplatz.

#### Warum Affen Bananen stehlen **LEGENDE**

Es gab Zeiten, da wurden auf Lakay Makak die großartigsten Feste gefeiert, dann kam die Moral ins Spiel.

#### Makak fenyau **REZEPT**

Lemesischer Picknickklassiker: Salat aus Linsen, mit Zwiebel, gerösteten Gewürzen, Zitrone und Joghurt.

#### La Puiguignau **ORTSCHAFT**

Seit alters lebt man hier vom Anbau der Lotospflanze, die rund ums Dorf in großen Becken kultiviert wird.

#### Restaurant Le Sourire **LOKAL**

War es wirklich der Maler Paul Gauguin, der dieses Lokal 1903 in La Puiguignau eröffnete?



Region (*randa*): Est (*lévan*), Bidonnais

Departement (*semsal*): Terslane

Postleitzahl: LM-0209

Telefonvorwahl: +69 (0)2

Höhe (Zentrum Dézè): 12 m ü. M.

Einwohner: 247 in Dézè, 76 in La Puiguignau (Mai 2011)

#### Le menu de monsieur Paul **DOKUMENT**

Dank eines Archivfunds lässt sich rekonstruieren, was im Le Sourire aufgetischt wurde.

#### Sourire **MAHAX**

Zutaten eines Lächelns: 15 verschiedene Ingredienzien machen das Aroma dieser Gewürzmischung aus.

#### Lapure **PRODUZENTIN**

Seit 1846 handelt diese Firma mit Lotos, den sie vor allem als Gemüse, aber auch als Tee verkauft.

#### Der Traumfrosch **LEGENDE**

Warum es keine gute Idee war, dass der Eremit Elia seinen Kopf ausschüttelte – von Jana Godet.

#### Pätia **REZEPT**

Perfekt zu einem Glas Bier oder Wein: Dip aus Quark, mit Thunfisch, Zwiebel und Sourire.

#### 'Ota 'ika à la fleur de banane **REZEPT**

Ideal für heiße Sommerabende: Lachs, kurz in Limetensaft kalt gegart, mit Bananenblüte in Kokosmilch

#### Nave nave **REZEPT**

Passt perfekt zu einem Stück Fisch: Mango-Kokos-Sauce mit Zwiebeln und getrockneten Garnelen.

#### Pua'a pua'a **REZEPT**

Geschmorte Schulter vom Schwein mit gehackter Schweineleber, gewürzt mit Sourire und Ananas.

#### Pape Hina **REZEPT**

Lotussamen mit einer Infusion aus Belfrucht, Orangenzeste und getrockneten Feigen



Blick vom Hügel mit Affenburg über die Gärten der Königin und die N5, die quer hindurchführt.

## Dézè

### Ein Dorf in einer Ebene, die halb Wüste und halb Garten ist

Das Dorf Dézè ist der Hauptort einer Ebene, die in Teilen äußerst trocken ist, in Teilen aber auch sehr grün. Noch bis ins 19. Jahrhundert hinein glich die ganze Gegend einer Wüste, daher auch der Name des Departements: *Terlane* heißt «trockene Ebene», von lemusisch *ters* («trocken») und *lane* («Ebene»). In diesem Flachland, aber auch in der steinig-hügeligen Gegend weiter westlich, trifft man manchmal auf einen seltenen Vogel, den Imitak (*Menura pileata*), wie der lemusische Leierschwanz heißt. Das Tier fällt einerseits durch das Rad aus langen Federn auf, das es schlagen. Eigentümlich ist auch ein hutförmiger Hautlappen auf seinem Kopf, der ein wenig an gewisse Truthähne denken lässt. Das Bizarreste an dem Vogel aber ist, dass er die verschiedensten Geräusche aus seiner Umgebung nachahmen kann, nicht nur die Stimmen anderer Tiere, auch Schritte, Klingeltöne von Telefonen, das Brummen eines Au-

tomotors oder das Schnalzen einer Spiegelreflexkamera. Berühmt ist die Geschichte eines Liebespaares, das von einem Imitak überrascht wurde, der seine Saug- und Schmatzgeräusche nachahmte. Ob er auch menschliches Sprechen imitieren kann, ist derzeit noch Gegenstand von Debatten.

Zur Küste hin geht die Wüste in ein Marschland über, das sandig ist und rau, mit Tümpeln, Sümpfen, Gebüsch und niedrigen Bäumen. Hier findet sich der lemusische Haubenkranich (*Grus pileatus*) im Herbst zum großen Balzfest ein – noch ein Tier mit «Hut». Die *Grues à chapeau* waren die Lieblinge von Hirion Bosk (1899–1988), einem begeisterten Hobby-Ornithologen, dank dessen Einsatz das Gebiet heute ein geschützter Vogelpark ist. Bosks Passion ging in Teilen auch auf seine Enkelin Hana über.

Dass heute nicht mehr die ganze Ebene um Dézé eine Wüste ist, geht auf Königin Adrienne I. (1832–1848) zurück, die um 1840 ein Kanalsystem bauen ließ und den Lauf des Flusses Vlou so veränderte, dass Wasser in Teile der Ebene geführt werden konnte. Wo einst Wüste war, liegen nun die sogenannten *Jadens di rekina*, die «Gärten der Königin», in denen die verschiedensten Früchte und Gemüse angebaut werden. Berühmt sind vor allem die Erdbeeren, die hier wachsen, eine besondere Sorte heißt Hieronymus und duftet auf geradezu surreale Weise blumig-süß und intensiv. Zwischen den Gärten trifft man immer wieder auf kleine Teiche, in denen Karpfen gezüchtet werden, sogenannte *Karpots di Dézè*.

Adrienne selbst soll sich in der Mitte ihrer Grünanlage ein hölzernes Haus auf Stelzen errichtet haben, das sehr luxuriös eingerichtet war und ihr als Spielstätte für ihr ausschweifenden Leben diente. Davon allerdings hat sich, abgesehen von ein wilden Gerüchten, keine Spur erhalten.

Im Dörfchen Dézè (lemusische für «Wüste») trifft man auf zwei Gemüsehändler, die Produkte aus der Gegend verkaufen. Der Laden am nördlichen Ende der Siedlung bietet auch einen selbst gemachten Erdbeerlikör, Erdbeereis und getrocknete Erdbeeren an. Im Dorfkern stößt man auf eine einfache Kneipe, die *Fritturre Royale* heißt und für ein paar wenige Chnou in Fett gebackene Scheiben vom Dézè-Karpfen anbietet, die man mit einem Bier aus Palmheim herunterspülen kann.

Im Nordwesten der königlichen Gärten steht etwas erhöht die Ruine einer Burg. Sie heißt Lakay Makak und war laut Legende einst von mächtigen Affen bewohnt.



Hana Bosk: *Grue à chapeau*.

# Hana Bosk

## Die Zeichnerin der endemischen Tiere und ihrer Geister

Hana Bosk (\* 1979 in D  z  ) begann ein Zoologiestudium an der Universität von Port-Louis, wechselte aber nach wenigen Semestern an die Académie des Beaux-Arts. Im Zentrum ihrer künstlerischen Arbeit stehen die endemischen Tiere der Insel, deren Verhalten sie studiert und in Zeichnungen festhält. Sie beschäftigt sich auch mit ausgestorbenen Arten (sie spricht von «Geistern»), deren Aussehen sie auf der Grundlage von alten Zeichnungen und Beschreibungen zu rekonstruieren versucht. 2020 hat Bosk außerdem begonnen, auch einheimische Pflanzenarten zu porträtieren.

Bosk zeigt ihre Werke nicht nur in Ausstellungen, sie hält anhand ihrer Zeichnungen auch Vorträge über die einzelnen Tiere und ihre Lebensweisen. Außerdem arbeitet sie gegenwärtig zusammen mit den Zoologinnen Aila und Mina Zucker an einem illustrierten Lexikon der endemischen Tiere der Insel, an einem *Bestiarium lemusanum*.

# Die Frucht der Königin

**Eine wahre Geschichte von Jana Godet**

In den königlichen Gärten zu Dèzè wurde eine Erdbeere geboren, die sich vom ersten Augenblick an zu Höfischem berufen fühlte. «Ihr mögt davon träumen, dass ihr auf einer Charlotte landet oder auf einem Savarin», sprach sie zu ihren Kameraden. «Ich aber will die Frucht der Königin sein. Ich wünsche mir, dass ihr Rosenmund mich küsst. Ich möchte mich an das royale Porzellan ihrer Zähne schmiegen, in ihrem souveränen Speichel baden, durch ihre göttliche Gurgel in das Schloss ihres monarchischen Magens gleiten, hinein in die Wärme ihrer königlichen Gedärme.»

Als die Königin wenig später durch ihre Gärten schritt, strengte sich die kleine Erdbeere wahnsinnig an, um röter und verführerischer zu leuchten als all ihre Kameraden. Und tatsächlich erregte sie die Aufmerksamkeit von Madame la Reine, die sich bückte und das süße Versprechen mit spitzem Finger aus dem Kraut löste.

In dem Moment aber, da alle ihre Wünsche in Erfüllung gingen, überkam die kleine Erdbeere eine gewaltige Angst. Das Gefühl machte sie derart sauer, dass die Königin ihr würdevolles Gesicht verzog, das kaum angebissene Früchtchen in die königliche Hand spuckte und in hohem Bogen in die Büsche warf.

Da hätte sie nun eigentlich die Moral der Geschichte einholen müssen. An ihrer statt aber trabten ein paar Ameisen heran und schleppten die Erdbeere in ihren Bau, wo sie die Frucht an ihre Larven verfütterten. Und was sind Larven anderes als die Früchte einer Königin? Text.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 36.



Das einzige noch erhaltene Tor der alten Burg führt nach Süden, in Richtung Fluss.

# Lakay Makak

## Burgruine im Westen der Gärten der Königin

Am nördlichen Ufer der Vlou, gut drei Pep vom Dörfchen Dézè entfernt, erkennt man in leicht erhöhter Lage die Ruine einer Burg, die vermutlich im 16. Jahrhundert erbaut wurde, wahrscheinlich von der 1566 in Port-Louis gegründeten Mansion Lusciniol, die hier eine Handelsstation unterhielt. Das Gemäuer gilt als der Schauplatz einer eher tierfeindlichen Legende, die man sich in der Gegend erzählt und die erklären soll, warum die Affen Bananen stehlen. Die Affen, die diese Burg einst bewohnt haben sollen, werden als mächtige, grau-, gelb- und rothaarige Gesellen mit blauen Nasen beschrieben. *Lakay* ist ein vor allem im Osten des Landes gebräuchliche Bezeichnung für «Haus», *makak* ist ein allgemeiner Begriff für «Affe».

Der Ort ist heute vor allem ein beliebter Picknickplatz. Auf den diversen Terrassen der Burg und den organisch geformten Steinbrocken



Eine indische Familie, vermutlich aus Sasselin, beim Picknick auf der Burg der Affen. Zweifellos gehört auch *Makak fenyán*, «Fauler Affe» zu ihrem kulinarischen Programm. Diese Speise ist auch sehr praktisch fürs Essen unterwegs, da sie kalt gegessen wird und die im Joghurt enthaltene Säure als Konservierungsmittel dient.

in ihrer Umgebung kann man sich bequem zum Gelage ausbreiten. Die Geschichte des Dicken Khan und seiner faulen Affenbande ist aber immer noch fest mit diesem schönen Ort verbunden. Das schlägt sich nicht zuletzt auch in einem kleinen Ritual nieder, das die meisten praktizieren, die sich hier zum Picknick niederlassen. Wer in der Burg der Affen zu speisen gedenkt, bereitet nebst anderen Dingen traditionell auch einen kleinen Eintopf aus Linsen, Reis und Joghurt zu, der kalt gegessen werden will. In den Ruinen opfert man, bevor man sich selbst über die mitgebrachten Leckereien hermacht, einen Löffel dieses Eintopfs den Geistern der Affen, die einst hier hausten, damals, «als man den Himmel noch mit den Händen berühren konnte», wie es in der Geschichte so schön heißt. Dieser Eintopf heißt *Makak fenyán* («Fauler Affe») und wird traditionell aus halbierten Linsen zubereitet – in Erinnerung daran, wie man in Dézè sagt, dass sich die Menschen und die Affen auf Lemusa einst die Arbeit wie auch die Ernte teilten.



# Warum Affen Bananen stehlen

## Eine Legende, die man sich in der Gegend von Dézè erzählt

Vor langer Zeit lebten Menschen und Affen miteinander als gleichberechtigte Wesen. Ja sie bepflanzten gar gemeinsam die Felder und teilten sich die Ernte. Die Affen konnten damals sprechen wie die Menschen und es heißt sogar, sie hätten immer die besseren Witze erzählt. Die Menschen bewohnten ein Schloss im Norden der Insel, die Affen eine Burg weiter südlich, eben jenen Gebäudekomplex, der heute Lakay Makak genannt wird. Auf den Feldern der Menschen wurden vor allem Bananen angebaut. Die Äcker der Affen hingegen brachten vor allem Erbsen und Linsen hervor. Über viele hundert Jahre hinweg klappte die Zusammenarbeit ausgezeichnet. Wenn es Zeit war, die zarten Sprösslinge an den Bananenbäume vor gefräßigen Tieren zu schützen, dann standen die Affen den Menschen bei. Und wenn es darum ging, die Erbsen zu setzen oder die Linsen zu ernten, dann traten die Menschen Seite an Seite mit den Affen auf den Feldern an.

Eines Tages aber kam in der Burg der Affen der Dicke Kahn an die Regierung. Er war ein Freund großer Gelage – und so etwas macht ganz allein nun mal keinen Spass. Also befreite er einige seiner Arbeiterinnen und Arbeiter von ihren Pflichten und machte sie zu seinen Tischgenossen. Die Menschen merkten zunächst keinen Unterschied. Doch die Festlaune des Dicken Kahn nahm zu und also zog er immer mehr Arbeiter von den Feldern ab. Irgendwann fanden sich die Menschen so ganz allein auf den Äckern wieder und begannen, sich Fragen zu stellen. Sie schickten eine Delegation auf die Burg der Affen, um diese zur Rückkehr auf die Felder zu überreden. Die Delegierten staunten nicht schlecht, als sie Lakay Makak betraten. Zu Hunderten lagen die Affen da faul und betrunken herum. Einige summten leise und sehr falsch vor sich hin, andere starrten wie hypnotisiert an die Wand, Dritte kicherten, kratzten sich an allen möglichen Stellen oder verdrehten die Augen. Die Menschen versuchten, die Affen zur Rede zu stellen. Doch die taten, als verstünden sie die Menschensprache nicht mehr und zogen bloß an ihren Lippen und Ohren herum.

Das erzürnte die Menschen und sie zogen sich von den Feldern der Affen zurück. Da Linsen bescheidene Pflanzen sind, wuchsen sie tapfer wei-



Ob die faulen Affen wohl so aussahen? Zeichnung von Hana Bosk.

ter. Irgendwann aber platzten die Schoten und die Früchte fielen auf die Erde. Den Affen war das gleichgültig, denn ihre Vorratskammern waren voll. Nachts tranken und aßen sie, tagsüber sonnten sie sich auf den Mauern ihrer Burg oder schiefen im Schatten ihren Rausch aus. Eines Tages allerdings war die letzte Banane gegessen, die letzte Linse vertilgt. Hungerig stürzten die Affen nun auf ihre Felder, doch die Linsen waren längst vertrocknet oder von Vögeln aufgefressen. Jetzt brach ein großes Jammern unter den Affen aus und sie hüpfen verzweifelt auf ihrer Burg umher.

Der Dicke Khan sandte eine Delegation aus, die Menschen um einige Bananen zu bitten. Doch als die Delegierten in deren Palast eintrafen, mussten sie feststellen, dass sie Menschensprache längst verlernt hatten. Sie wollten um Bananen bitten, doch aus ihren Kehlen drang bloß ein unartikulierte Kreischen. Die Menschen glaubten, die Affen wollten sich über sie lustig machen und vertrieben sie aus ihrem Palast.

Für die Tiere war das eine schwierige Situation. Beim Versuch, eine Lösung zu finden, zerstritten sie sich. Einige zogen sich in die Wälder zurück, wo die Natur ganz von alleine ihre Früchte hergibt. Andere gingen dazu über, die Bananen heimlich aus den Gärten der Menschen zu stehlen. Der Dicke Khan baute sich mit Getreuen ein Floß und fuhr damit gegen Osten davon, auf der Suche nach einem Land, wo man sich besser aufs Feiern verstand. Manche erzählen, er sei in einer arabischen Menagerie gelandet.

Mit den Jahren zerfiel die Burg der Affen zur Ruine und wo einst Feste gefeiert wurden, wachsen heute Bäume und Sträucher gegen den Himmel.



Man kann das Gericht lauwarm verzehren oder kurz im Kühlen ziehen lassen. (Zürich, 10/2020)

# Makak fenyán

## Salat aus Linsen und Joghurt, mit gerösteten Gewürzen

Es braucht doch einige Verwegenheit, ein Gericht auf den Namen *Makak fenyán* («fauler Affe») zu taufen. Für die Bewohner von Lemusa allerdings stellt das keinerlei Hindernis dar: Sie geben ihren Speisen gerne die farbigsten Namen – und erzählen noch lieber die abenteuerlichen Geschichten, die dahinter stecken. Wer je in den Genuss kam, bei einer lemuischen Familie zu Gast zu sein, wird das bestätigen können. Denn während man bei einem kühlen Wein oder einem Bier aus Palmheim auf das Essen wartet, schwirren nicht nur verführerische Düfte durch die Luft, sondern auch lauter ebenso unbekanntes wie farbige Namen. «Ich schwöre dir, Lonbrik musst du mit Sesampaste verfeinern!» – «Also ich gebe in die Pwa Bebel immer ein wenig Speck mit rein!» – «Ublo ohne einen Schuss Rum, das ist wie Suppe ohne Salz!» So etwa könnte eine Diskussion zwischen Expertinnen und Experten klingen. Da hört man als

Besucher aus dem Ausland zu und versteht kein Wort. Bis man irgendwann weich wird und endlich fragt, was denn *Lonbrik* sei, was *Pwa Bebel*, *Ublo* oder eben *Makak fenyang*. Genau darauf aber haben die Gastgeber nur gewartet. «Ach stimmt ja, Sie können gar nicht wissen, was Lonbrik ist», werden ihre Bewirter wie nebenbei bemerken, vielleicht gar seufzend eine kleine Entschuldigung murmeln. Dann aber wird man als folgsamer Gast den halben Abend damit zubringen, sich die abenteuerlichsten Geschichten anzuhören. Und wer weiß, je nach Wetterlage wird man vielleicht sogar Zeuge eines echten lemusischen Familienzwists. «Ich bin sicher, dass dieser Zauberer ein Weißer war, mit roten Haaren, der Sohn eines irischen Psychiaters» – «Ein Chinese war's, das weiß doch jeder» – «Aber wenn ich es dir doch sage: Er war schwarz wie Kaffee, seine Mutter war eine Hexe aus dem Senegal» ...

Auch die Geschichte von den Faulen Affen wird in leicht voneinander abweichenden Versionen erzählt, das Gericht von Küche zu Küche etwas anders zubereitet. Hier nur ein Vorschlag.

#### Für 2 Personen

150 g Linsen  
 600 ml Wasser  
 1½ TL Kurkuma, pulverisiert  
 12 Curryblätter  
 2 TL Senfsamen, ganz  
 1 TL Korianderfrüchte, ganz  
 1 EL Linsenbohnen *Visa de Sasselin*  
 1 TL Kreuzkümmel, ganz  
 1 getrocknete Chili, gehackt  
 1 TL Bratfett  
 2 stattliche Zwiebeln (je 120 g), fein gehackt  
 1 TL Salz  
 1 Zitrone  
 2 EL Zitronensaft  
 1 EL Leinöl oder Olivenöl  
 1 TL Honig oder Zucker  
 200 g Joghurt  
 ~ Salz zum Abschmecken  
 3 EL Koriandergrün, optional

**1** | Linsen in 600 ml Wasser kalt aufsetzen, Kurkuma und Curryblätter einrühren, aufkochen lassen, Hitze reduzieren und etwa 15 Minuten offen köcheln lassen. Abgießen und im Sieb abkühlen lassen.

**2** | Senf, Kreuzkümmel, Koriander und *Visa* in einer nicht beschichteten Bratpfanne rösten bis es duftet, Chili unterziehen, vom Feuer ziehen, etwas nachziehen lassen.

**3** | Bratfett erwärmen, Zwiebel mit Salz begeben, glasig dünsten. Die gerösteten Gewürze und die Linsen unterheben, vom Feuer ziehen, abkühlen lassen.

**4** | Etwas Zeste von der Zitrone reißen, klein hacken und zu den Linsen geben.

**5** | Linsen mit Zitronensaft, Honig und Joghurt vermischen. Mit Salz abschmecken, ev. mit Koriandergrün bestreuen.



# La Puiguignau

## Seit alters lebt man hier vom Anbau der Lotospflanze

Die Gemeinde La Puiguignau [ausgesprochen *Pügiino*] liegt in der Ebene östlich des Mont Mik, an einer Stelle, wo verschiedene kleine Flüsse aus den Bergen durchströmen, ehe sie sich dann in dem sumpfigen Gebiet rund um den Lac de Forlys auflösen. Früher wurde ein großer Teil dieses Wassers in einen zentralen Brunnen geleitet, welcher wiederum Bewässerungsanlagen alimentierte. Dieses System existiert heute nicht mehr – ist aber noch im Namen des Dorfes lebendig: *Puiguignau* geht auf das Wort

Rund um das Dorf sind Lotosteiche angelegt.

*puis* («Brunnen») und das altfranzösische Verb *guignier* zurück, das etwa mit «ein Zeichen geben» übersetzt werden kann. Heute wird das Wasser aus den Bergen teils direkt in die großen Teiche rund um das Dorf geleitet.

La Puiguignau ist ein mehrheitlich sehr ursprüngliches Dorf. Viele Bewohner hausen noch in den typischen Holzhäusern auf Stelzen. Fast alle hier leben vom Anbau und von der Verarbeitung der Lotospflanze. Eines der wenigen Steinhäuser, ein mit hübschen Wandmalereien verzierter Kasten aus dem 19. Jahrhundert, gehört der Firma Lapure, heute das wichtigste Unternehmen auf Lemusa, das mit Lotos und Lotosprodukten handelt. Unter anderem stellt die Firma auch einen Lotostee her, der ein ganz eigenes, überaus charmantes, leicht an Minze, Anis und Vanille erinnerndes Aroma verströmt.

Bis in die 1960er Jahre hinein gab es im Dorf auch ein Restaurant mit einer ganz eigenen Geschichte: *Le Sourire*. In den siebziger und achtziger Jahren allerdings zerfiel das Gebäude so sehr, dass es schließlich abgerissen werden musste. Heute steht an seiner Stelle ein Wohnhaus, das auf etwas patzige Weise Elemente des Firmengebäudes von Lapure aufnimmt.



Auch heute noch prägen die typischen Holzhäuser auf Stelzen das Bild des Dorfes.



## Restaurant Le Sourire

**War es wirklich Paul Gauguin, der dieses Lokal eröffnete?**

«Es gibt sie noch, die unentdeckten Inseln – in der Kunstwissenschaft auf jeden Fall.» Mit diesen Worten beginnt Sophie Labanne einen Essay im historischen Magazin der Insel, der nicht nur am kunstwissenschaftlichen Institut der Universität von Lemusa einiges zu reden gab.<sup>1</sup> Labanne bringt darin die These zum Ausdruck, dass Paul Gauguin nicht, wie allgemein angenommen, 1903 auf der Marquesas-Insel Hiva Oa ver-

Der Speisesaal des *Sourire*, aufgenommen im Dezember 1903. (Bild Archives nationales)

starb, sondern erst 1908 auf Lemusa. Gehetzt von den französischen Kolonialbehörden, belastet von seinen enormen Schulden, ungeliebt von den Einheimischen, vielleicht auch verfolgt von den Ansprüchen seiner jüngsten Geliebten, soll Gauguin seinen Tod am 8. Mai 1903 nur vorgetäuscht haben – die letzte Möglichkeit, dem vielfachen Druck zu entkommen, der auf ihm lastete. In Tat und Wahrheit soll er die Insel, «wahrscheinlich noch in derselben Nacht», heimlich per Boot verlassen haben. Wie Gauguin es anstellte, seinen Tod vorzutäuschen, wird laut Labanne «sicher bald genauer untersucht werden können». Die Kunsthistorikerin nimmt aber an, dass er dabei wohl die Hilfe eines Arztes beansprucht habe.

«So wenige Beweise wir für den Tod von Paul Gauguin haben – so viele haben wir für seine ›Auferstehung‹», schreibt Labanne: «und die fand wohl im Sommer 1903 am Fuße des Mont Mik im Osten von Lemusa statt.» Der Anlass für diese kühne Behauptung ist eine Fotografie, die Labanne in den staatlichen Archiven von Port-Louis gefunden hat: Sie zeigt einen luftigen Speisesaal mit gedeckten Tischen. Durch einen breiten Durchgang blicken wir in einen zweiten Saal – und da hängt, uns frontal gegenüber, ein Bild an der Wand, das wie eine Version des berühmten *Nafea faa ipoipo* aussieht, das Gauguin 1892 malte. Auf der linken Seite des Durchgangs hängt eine große Zeichnung, auf der eine nackte Schönheit kniet, aus deren Arm eine große Lotusblüte wächst – darunter steht in geschwungener Schrift «lapure». Auf der rechten Seite sehen wir ein zweites Blatt, das den Kopf einer ernst blickenden jungen Frau zeigt – und darüber den Schriftzug «Le Sourire». Auf der Rückseite des Fotos steht in kleinen Buchstaben geschrieben: «Le Sourire – La Puiguignau – Dezember 1903».

#### **MIT EINIGEM GELD UND ZWEI DUNKLEN SCHÖNHEITEN**

La Puiguignau ist der Name eines kleinen Dorfes, das in der Ebene östlich des Mont Mik liegt – einige Pep südlich von Dézè. Die Bewohner leben seit alters vom Anbau der Lotuspflanze, die sie in großen, mit Wasser aus den nahen Bergen gefüllten Becken kultivieren – als Zierpflanzen, vor allem aber als Nahrungsmittel. Es ist eine landschaftlich sehr schöne und kulturell sehr ursprüngliche Gegend. Labanne unternahm Recher-





Verblüffende Ähnlichkeit: Links Gauguins *Nafea faa ipoipo* von 1892 – und rechts das Bild aus dem Restaurant Le Sourire. Die Kunsthistorikerin Sophie Labanne vermutet, dass sich das Gemälde noch irgendwo auf der Insel befindet – vielleicht sogar in La Puguignau.

chen vor Ort und fand bald heraus, dass es tatsächlich bis in die 1960er Jahre hinein hier ein Restaurant gab, das *Le Sourire* hieß. Es sei von einem Monsieur Paul gebaut und begründet worden, der eines Tages «wie aus dem Nichts» in La Puguignau auftauchte – mit einigem Geld in der Tasche und in Begleitung von «zwei sehr jungen, dunkelhäutigen Frauen».

Dass die Erinnerung an Monsieur Paul und seine zwei Begleiterinnen, die Schwestern Teura und Tahia, in La Puguignau auch heute noch lebendig ist, verdankt sich nicht allein der Tatsache, dass *Le Sourire* das erste und einzige Restaurant war, das es je in dem Dorf gab. Auch das Benehmen des Mannes und gewisse Angewohnheiten der zwei Frauen schrieben sich der Dorfhistorie auf legendäre Weise ein. Der Mann soll innerhalb kürzester Zeit verschiedene junge Schönheiten des Weilers verführt (manche sagen auch «vergewaltigt») und geschwängert haben. Und die zwei Frauen sollen vor aller Augen Fische aus den Lotusbecken auf eine Art und Weise verzehrt haben, die den Bewohnern das Blut in den

Adern gefrieren ließ: roh und an einem Stück, mitsamt den Schuppen, Kiemen, Knochen und Eingeweiden.

An die kulinarischen Gepflogenheiten der Schwestern konnte sich die Bewohner von La Puguignau mit der Zeit gewöhnen – an das selbstherrliche Benehmen des Mannes aber nicht, zumal Monsieur Paul aus seinen Abenteuern auch keinen Hehl machte und die Männer des Dorfes immer wieder mit herablassenden Bemerkungen kränkte. Da half es nur wenig, dass der Fremde durch den Kauf eines ansehnlichen Grundstückes und den Bau eines stattlichen Gasthauses doch einiges Geld in die Taschen von diversen Leuten fließen ließ.

### ZUNEHMENDE SPANNUNGEN

Die Eröffnung des Etablissements im Dezember 1903 soll eine traurige Angelegenheit gewesen sein. Es waren die zwei jungen Frauen, die sich um das Restaurant kümmerten – zu Beginn unterstützt von einem Koch aus Port-Louis, der offenbar auch so etwas wie ihr Lehrmeister war. Der Betrieb lief nur schlecht, die Leute waren wohl misstrauisch. Monsieur Paul soll sich als Entwerfer von Werbepostern für verschiedene Produzenten auf der Insel versucht haben – mit mäßigem Erfolg allerdings. Unter anderem gestaltete er offenbar auch ein Plakat für die Firma Lapure – damals schon der größte Produzent von getrockneten Lotussamen in La Puguignau. Und genau dieses Plakat – oder vielmehr einen Entwurf dafür – erkennt Labanne auf der erwähnten Fotografie wieder.<sup>2</sup>

Die Spannungen zwischen dem Fremden und den Männern des Dorfes wurden größer und größer – auch weil Monsieur Paul den Leuten offenbar gerne erklärte, wie sie richtig zu leben hätten und was sie alles falsch machten. Auch brüllte er seine zwei Begleiterinnen regelmäßig an – grundlos, wie es heißt. Zwei Mal schlug er sich mit einem seiner wenigen Gäste und ein Mal versohlte er einem Kind aus dem Dorf den Hintern. Außerdem torkelte er immer öfter splitternackt oder kaum bekleidet umher, betrunken oder unter dem Einfluss von irgendwelchen Drogen.

An einem Abend im Februar 1908 dann geschah es: Beim Angeln an einem Ausläufer des Lac de Forlys muss er ausgerutscht und so unglücklich auf einen Stein gefallen sein, dass er sich eine tödliche Kopfverletzung zuzog. Man fand ihn erst Tage später. Die aus Dézè herbeigerufenen

Gendarmen verzichteten nach einem kurzen Blick auf den Tatort und einem längeren Gespräch mit dem Bürgermeister auf eine Untersuchung des Falles. Teura und Tahia beerdigten Monsieur Paul in einer Ecke ihres Grundstücks – unter einem großen Baelbaum. Im Dorf ist man sich einig, dass dies so etwas wie eine Rache der zwei Frauen an Monsieur Paul war: die Bengalische Quitte, wie der Baum offiziell heißt, ist nämlich berüchtigt für ihre hartschaligen Früchte, die beim Fall einen Menschen ernstlich verletzen können. So knallten denn ab und zu harte Geschosse gegen das Grab von Monsieur Paul – aufgeweckt allerdings haben sie ihn nicht.

### LETZTE SUCHE NACH DEM PARADIES

Labanne ist überzeugt, dass es sich bei diesem Monsieur Paul um keinen anderen handeln kann als um Paul Gauguin, der in La Puguignau ein letztes Mal versucht hat, «sein Paradies auf Erden zu finden», und ein letztes Mal eine herbe Enttäuschung hat erleben müssen – nicht ganz



Der Stein, unter dem Monsieur Paul beerdigt wurde, steht immer noch auf dem Gelände. Von dem Baelbaum allerdings, der einst seine Früchte auf das Grab prasseln ließ, hat sich nur der Stumpf erhalten.

ohne eigene Schuld, wie Labanne betont: «Gauguin hat bis zuletzt nicht verstanden, dass man sich das Paradies nicht einfach nehmen kann.» Ob Gauguin in jenen Jahren noch Bilder gemalt hat oder nicht, weiß auch Labanne nicht zu sagen. Im Dorf selbst haben sich offenbar keinerlei Spuren einer malerischen Tätigkeit des Mannes erhalten. Die Kunsthistorikerin hält es für möglich, dass sich Gauguin bei seiner Ankunft im Dorf in einer argen Schaffenskrise befunden habe. «Wohl hoffte er, diese Krise hier in La Puguignau zu überwinden. Als er merkte, dass die Inspiration nicht wiederkehrte, muss er mehr und mehr verzweifelt sein. Das würde auf jeden Fall seine zunehmende Aggression und seinen vermehrten Griff nach Alkohol oder Drogen erklären», ist Labanne überzeugt.

#### FRAGMENT EINES BRIEFES AN AMBROISE VOLLARD

Immerhin machte Labanne einen Fund vor Ort, der möglicherweise in einem Zusammenhang mit der Geschichte steht. Eine Frau aus dem Dorf zeigte ihr stolz ein Rezept, das ihre Großmutter als junge Frau von Teura und Tahia bekommen haben soll. Es handelt sich um ein Blatt, das wohl in der Mitte auseinandergerissen wurde. Am linken Rand kann



Im Mai 2018 tauchte bei einem Antiquitätenhändler in Port-Louis dieser Teller auf, der laut seiner Aussage einst zum Inventar des Restaurants Le Sourire in La Puguignau gehört haben soll. Ob das den Tatsachen entspricht, ist schwer zu sagen, aber von der Stimmung her passt der Teller zu dem Bild, das man sich von dem Lokal machen kann.

man neben einer kleinen Kritzelei, die einen etwas ungelenken gezeichneten Vogel darstellt, einen geschwungenen Schriftzug sehen: «Cher Monsieur Vo». Daneben, in einer ganz anderen, eher krakeligen Schrift und in anderer Laufrichtung, ist das Rezept für ein Dessert niedergeschrieben. Labanne ist ziemlich sicher, dass es sich bei dem «Cher Monsieur Vo» um den Ansatz zu einem Brief handelt, den Gauguin an seinen Kunsthändler Ambroise Vollard schreiben wollte – wahrscheinlich mit der Absicht, ihn um Geld zu bitten.

Obwohl (oder vielleicht auch gerade weil) Gauguins Blut, wie die Kunsthistorikerin vermutet, heute wohl durch die Adern so mancher Bewohnerinnen und Bewohner von La Puguignau fließt, haben sich die ersten Jahre von *Le Sourire* doch als ein bitteres Kapitel in die Dorfgeschichte eingeschrieben. Auch Generationen später noch spricht man in La Puguignau offenbar nur ungern über den Mann. In einem E-Mail äußerte Labanne vorsichtig die Vermutung, dass dies vielleicht auch mit den etwas seltsamen Umständen seines Todes zu tun haben könnte.<sup>3</sup>

### **DAS LÄCHELN ZIEHT INS SOURIRE EIN**

Ganz anders temperiert ist die Erinnerung an Teura und Tahia. Denn nach dem Unfall von Monsieur Paul entspannte sich die Lage. Die zwei jungen Frauen führten das Restaurant fort und konnten mit ihrer eigenwilligen Küche recht schnell Kundschaft aus dem Dorf und bald auch dessen weiterem Umkreis gewinnen. «Erst nach dem Tod von Monsieur Paul konnte das Lächeln auch wirklich in Le Sourire einkehren», schreibt Sophie Labanne. *Le Sourire* war ja auch der Titel einer satirischen Zeitschrift, die Gauguin 1899 gründete, um sich über Missionare und Kolonialbeamte lustig zu machen. Warum er diesen Namen auch für sein Restaurant gewählt hatte, kann sich Labanne nicht ganz erklären – «vielleicht hoffte er auf eine Art Umdeutung, auf einen echten Neuanfang.»

Labanne hat verschiedene Leute getroffen, die Teura und Tahia persönlich kannten und als ungemein gewinnende Personen beschrieben – auch sollen die Schwestern selbst im hohen Alter noch charismatische Schönheiten gewesen sein. Trotzdem blieben sie unverheiratet und wohnen ihr ganzes Leben lang zusammen. Als sie das Restaurant im Juni 1966



An der Stelle des ehemaligen Restaurants Le Sourire prunkt heute ein Wohnhaus, das auf etwas patzige Weise mit dem ehrwürdigen Firmengebäude von Lapure zu konkurrieren sucht.

aufgaben und in eine Alterswohnung nach Port-Louis zogen, machten sie den Bewohnern des Dorfes ein Abschiedsgeschenk der besonderen Art: Sie gaben das bis dahin geheimgehaltene Rezept jener Gewürzmischung preis, mit der sie einige ihrer beliebtesten Speisen zu aromatisieren pflegten.<sup>4</sup> Die rührende Geschichte wurde sogar in den Medien kommentiert.<sup>5</sup> Im Januar 2015 hat Labanne in den Archives nationales einen weiteren Fund gemacht: eine Alte Speisekarte aus dem Le Sourire, von Hand geschrieben und mit farbig aquarellierten Zeichnungen verziert. Sie glaubt die Handschrift von Gauguin zu erkennen.<sup>6</sup>

<sup>1</sup> Sophie Labanne: *Le paradis – dernière tentative. Paul Gauguin à La Puguignau*. In: *Revue historique*. Nr. 81. Port-Louis: Presses universitaires de Santa Lemusa, 2014. S. 191–230.

<sup>2</sup> Ob der Entwurf je in Produktion ging, ist fraglich. Labanne bezweifelt es, weil sich sonst doch einzelne Exemplare hätten erhalten müssen.

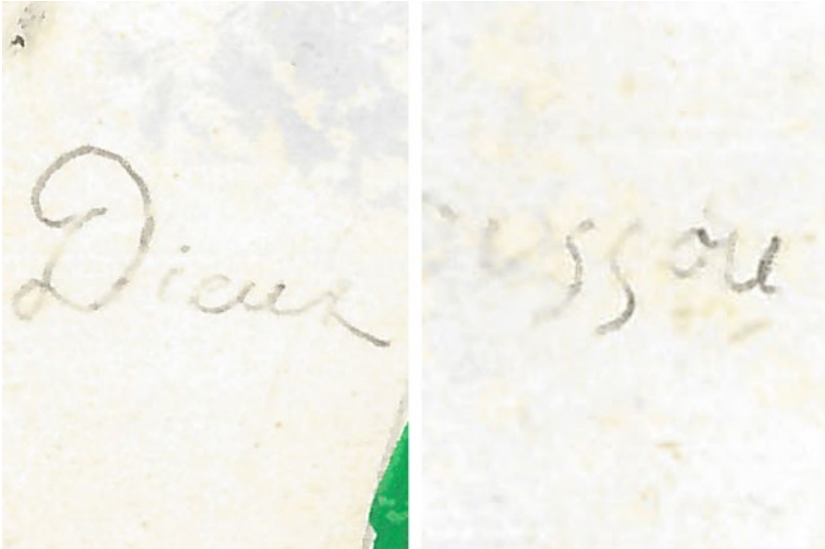
<sup>3</sup> E-Mail von Sophie Labanne vom 10. April 2015.

<sup>4</sup> Am Sonntag, 7. Juni 2015 wird diese Gewürzmischung im Garten der Fondation Beyeler in Riehen zubereitet – quasi als Geburtstagsgeschenk für Paul

Gauguin, der an diesem Tag 167 Jahre alt geworden wäre und in der Fondation mit einer großen Ausstellung geehrt wird.

<sup>5</sup> *Le Sourire dans une boîte d'épice*. In: *Glas*. Donnerstag, 30. Juni 1966. S. 12.)

<sup>6</sup> Im April 2015 und noch einmal im März 2018 hat sie eine Kopie des Blattes an einen Grafologen nach Paris gesandt, dessen Expertise noch aussteht. Liegt diese einmal vor, will Labanne die Speisekarte in der nächsten *Revue historique* publizieren.



Buchstaben wie das große «D» (oben) oder das doppelte «ss» sind nach Ansicht von Sophie Labanne charakteristisch für die Handschrift von Paul Gauguin.

## Le menu de monsieur Paul

### Ein Archivfund verrät, was im Le Sourire aufgetischt wurde

Im Januar 2015 hat die Kunsthistorikerin Sophie Labanne in den Archives nationales eine alte Speisekarte gefunden, von Hand geschrieben und mit farbigen Zeichnungen verziert. Sie stammt aus dem Restaurant Le Sourire in La Puignau und wurde ihrer Ansicht nach in den Jahren zwischen 1903 und 1908 von einem Monsieur Paul entworfen, den Labanne mit Paul Gauguin identifiziert. Vor allem will sie auf dem Blatt die Handschrift des Künstlers erkennen, charakteristisch sei etwa die Art, wie der Buchstabe «s» geformt sei, doch auch das große «D», das stets isolierte kleine «o» und weitere Buchstaben seien typisch für die Hand Gauguins. Das Dokument kam als Erbschaft der Schwestern Teura und Tahia in staatlichen Besitz, zusammen mit einigen Antiquitäten, Schulbüchern und Kochbüchern aus dem 19. und frühen 20. Jahrhundert. Im April 2015





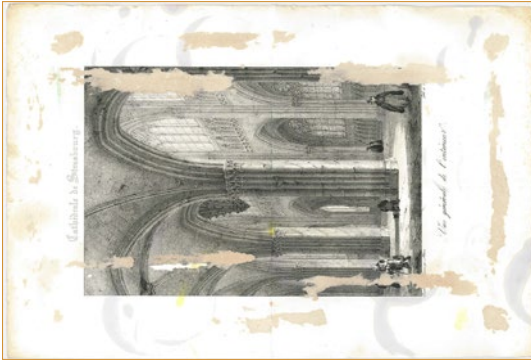
OURIRE

TE MO ANA

TE PĀPA

*Joachim de Dicu  
Pape Hina  
Raisins solides  
Te i tunua  
Raisins les sobres*





Die Rückseite der Karte ist weniger abgenutzt, dafür sind Kleberückstände vorhanden. Die Lithografie stammt wohl aus der ersten Hälfte oder Mitte des 19. Jahrhunderts und zeigt das Innere der Kathedrale von Straßburg.

und noch einmal im März 2018 hat Labanne einen Scan des Blattes an einen Grafologen nach Paris gesandt, dessen Expertise aber immer noch aussteht. Liegt diese einmal vor und fällt sie im Sinne ihrer These aus, will Labanne die Speisekarte in der nächsten *Revue historique* publizieren.

Die aquarellierten Bleistiftzeichnungen auf dem Blatt sind gut erhalten: Man erkennt eine Blume, eine Lotosblüte mit dem Schriftzug «Le Sourire», einen Wasserfall, eine sitzende Schönheit, eine Krabbe und einen Vogel mit einem mächtigen roten Schnabel. Eine Ranke verbindet die unterschiedlichen Motive miteinander. Deutlich schlechter erhalten ist die Schrift. Offenbar hat jemand versucht, den mit Bleistift geschriebenen Text auszuradieren – vielleicht, um die Speisekarte mit ihren hübschen Zeichnungen für die Präsentation eines neuen Menüs zu verwenden. Was aber dann doch nicht geschah, vielleicht weil sich die Schrift zu fest ins Papier eingesenkt hatte. Die Radierkraft schwächt sich von oben links nach unten rechts ab, man sieht förmlich die Hand, die allmählich an Elan verliert.

In der Mitte der rechten Seite hat das Blatt einen Feuchtigkeitsschaden erlitten, hier ist die Schrift fast gar nicht mehr lesbar. Es finden sich auch Ölflecken auf dem Blatt, Spuren von Kaffeetassen, Weingläsern und möglicherweise Blut. Das ganze Menu ist auf die Rückseite einer Lithografie gesetzt, die eine *Vue générale de l'intérieur* der Kathedrale von Straßburg im Elsass zeigt. Der Druck stammt wohl aus der ersten Hälfte oder Mitte des 19. Jahrhunderts. Labanne nimmt an, dass die Karte den Gästen des Sourire in einer Mappe präsentiert worden ist – darauf deuten

auch die Klebespuren hin, die sich auf der Rückseite des Menus finden. Labanne hat sich die Mühe gemacht, das ganze Speiseangebot zu entziffern, was teilweise nur mit einer starken Lupe, einem speziellen Licht oder dank elektronischer Vergrößerung möglich war. Das Ergebnis hat sie dann mit Hilfe von Angélique Souret von der Firma Lapure, einer Spezialistin für das Essen aus dem Restaurant Le Sourire, nachbearbeitet, teilweise übersetzt und kommentiert. Nachfolgend ist das Menu detailliert aufgelistet, soweit es rekonstruiert werden konnte. Kurze Erklärungen oder Kommentare sind in Klammern dazu gesetzt.

Vorspeisen – bei den Menüpunkten auf der linken Seite der Karte, die relativ gut zu entziffern sind, handelt sich offenbar um Vorspeisen.

- *Pātia simple* (ein Dip aus Quark und Thunfisch)
- *Pātia extra* (derselbe Dip mit einem Extra-Zusatz)
- *Légende fāfaru* (Fāfaru ist ein in Meerwasser fermentierter Fisch, typisch für die Küche von Französisch-Polynesien)
- *‚Ota ‚ika à la fleur de banane* (Roher Fisch in Kokosmilch, ebenfalls ein Klassiker aus Polynesien, hier mit Bananenblüte)
- *‚Ota ‚ika aux tiges de lotus* (derselbe Fisch mit Lotusstängeln)
- *‚Ota ‚ika à la pamplemousse* (nochmals derselbe Fisch, nun aber mit Pampelmuse oder Pomelo)
- *Science touchée* (eine bisher nicht identifizierbare Speise)
- *Chevrettes crues* (rohe Flusskrebse, Chevrettes ist der in Polynesien gängige Name für Flusskrebse, auf Lemusa heißen sie Ouassous)
- *Cigarette zoa* (vielleicht Messermuscheln oder andere längliche Meersfrüchte – oder eine Wurst?)
- *Silence d’Océanie* (eine bisher nicht identifizierbare Speise)
- *Carottes bord de la mer* (vielleicht etwas mit Karotten aus Carbelotte, wo das Gemüse auf Sand wächst – oder ein Strandgemüse?)

Beilagen – auch die Schrift in der Mitte der Karte, unmittelbar rechts des Lotusstängels, ist gut lesbar, hier werden Beilagen aufgezählt.

- Pōpoi (in Blättern gekochter Maniok)
- O fe’i (gemeint ist wahrscheinlich fe’i, also eine Art Wildbanane)
- Uru (Brotfrucht)

- *Taro* (das Rhizom einer Wasserpflanze, ein Grundnahrungsmittel in Polynesien, aber auch auf Lemusa sehr populär)
- *Fāfā* (junge Taroblätter, gekocht, spinatartig)
- *Te vī pu'u* (Salat aus grüner Mango)

Hauptspeisen – von dem Text in der Mitte der rechten Seite haben sich nur Spuren erhalten, offenbar wurde da Flüssigkeit hastig mit einem Tuch weggewischt, wobei die oberste Schicht des Papiers abgerieben wurde (je weniger sicher die Rekonstruktion, desto mehr Fragezeichen).

- *Te pāpa'a farai pāni* (Sautierte Krabben)
- ??? *Grand poisson du jour* (Großer Fisch des Tages)
- ? *Sauce nave nave avec poisson* (Fisch in Sauce aus Mango und Kokos)
- ?? *Te fe'e tāre'a* (Krake mit Ingwer)
- *Pua'a pua'a* (Schweinefleisch mit Schweineleber)
- ? *Te honu tunu pāni* (Schildkröten-Ragout)
- *Te moa tāre'a* (Huhn mit Ingwer)

Nachspeisen – die Nachspeisen, die unter den Hauptspeisen aufgezählt werden, lassen sich wiederum problemlos entziffern.

- *Désir des Dieux* (wahrscheinlich ein Frucht-dessert mit Honig)
- *Pape Hina* (Lotussamen in Belfruchtjus)
- *Plaisirs solides* (eine berühmte, feuchte Schokoladentorte, die heute sogar in der einen oder anderen Patisserie in Port-Louis angeboten wird)
- *Te vī tāuaina* (Mangos in Wein)
- *Roches des Sables* (wahrscheinlich ein Gebäck wie etwa Makronen oder etwas mit gebackenem Eiweiß)

Insgesamt ein stattliches Menu, mehr noch, wenn man sich die Meeressüßfrüchteplatte dazudenkt, die am unteren Rand als besondere Spezialität mit *Te pāpa* (Krabben) angekündigt wird. Sophie Labanne und Angélique Sourret meinen indes, dass die Wirtinnen des *Le Sourire* wohl jeweils nur einen Teil dieser Speisen auch tatsächlich im Angebot hatten. Die Expertinnen glauben übrigens auch, dass wohl die Schwestern selbst versucht haben, die Schrift auszuradieren. Das Originalmenu befindet sich derzeit als Dauerleihgabe in der Riehener Fondation Beyeler.



Die Zutaten eines Lächelns: 15 Ingredienzien machen das Aroma der Gewürzmischung aus.

# Sourire

## Gewürzmischung aus Koriander, Chili, Pfeffern und Vanille

Als die Schwestern Teura und Tahia 1966, nach 63(!) Jahren fast ununterbrochener Arbeit am Herd, das Restaurant Le Sourire in La Puignau endgültig schlossen, machten sie den Bewohnern des Dorfes zum Abschied ein ganz besonderes Geschenk: Sie verrieten ihnen das Rezept für jene Gewürzmischung, mit der sie einige ihrer beliebtesten Speisen zu aromatisieren pflegten. Die rührende Geschichte wurde damals sogar in den Medien kommentiert. Unter dem Titel *Le Sourire dans une boîte d'épice* widmete die Wochenzeitung *Glas* den Schwestern ein paar emotionale Zeilen (30. Juni 1966, S. 12.). Der Name des legendären Restaurants ging bald auch auf die Mischung über – und heute steht in nahezu jeder Küche der Insel auch ein Döschen *Sourire* auf dem Gewürzregal.

Sourire ist eine erstaunlich gut austarierte Mischung, ein wenig scharf, leicht salzig und ein bisschen süß. Sie hat einen komplexen Duft, in dem

sich blumige Noten mit erdigen Tönen und geheimnisvollen Röstaromen verbinden. Ecken und Kanten wie bei anderen Mahaxs sucht man bei Sourire umsonst. Diese Mischung ist rund und feminin, eher gemütlich als nervös. Roh und unverdünnt riecht sie ein wenig wie eine alte Mauer in der Sonne. Sie trägt auch ihren Namen nicht umsonst, schmeckt sie doch aus den Speisen heraus wirklich wie ein breites und freundliches Lächeln. Was unter den Zutaten dieser Mischung am meisten überrascht, ist einerseits die Vanille, denn uns ist kein anderer Gewürz-Blend bekannt, in dem sie eine Rolle spielt. Zweitens macht der Tasmanische Pfeffer stutzig. Zwar wächst Kurastari wild am Mont Déboulé, kultiviert wird er aber erst seit Beginn des 21. Jahrhunderts. Woher wussten die Schwestern von diesem Gewürz?

#### *Für 90 g Pulver*

- 20 g Linsenbohnen *Visa*, ersatzweise geschälte *Urbohnen*
- 12 g Koriandersamen
- 5 g getrocknete *Chilischoten*
- 5 g Fenchel
- 4 g Kreuzkümmel
- 3 g Zimt
- 1 g Gewürznelke
- 1 g Sternanis
- 15 g Salz
- 6 g pulverisiertes *Kurkuma*
- 6 g *Bokshornklee*
- 4 g *Kurastari* oder *Tasmanischer Pfeffer*
- 4 g weißer Pfeffer
- 3 g *Muskatblüte*
- 1 g pulverisierte *Vanille*

*Bevor man das Pulver in ein Glas füllt und verschließt, sollte man es ganz abkühlen lassen, denn Kondenswasser bringt das Lächeln innerhalb von ein paar wenigen Stunden zum Schimmeln.*

- 1** | Eine Bratpfanne (am besten eine nicht beschichtete Stahlpfanne oder eine Pfanne aus Eisenguss) nicht zu stark erhitzen und die *Visa*bohnen unter häufigem Rühren und Schütteln rösten, bis sie duften und eine leicht bräunliche Farbe angenommen haben.
- 2** | Auf selbige Art nacheinander die folgenden Gewürze rösten: Koriandersamen (bis sie duften und leicht dunkler werden), *Chilis* (bis sie duften und etwas dunkler sind, da und dort ein schwarzer Fleck ist tolerabel), Fenchelsamen (bis sie duften), Kreuzkümmel (bis er duftet und knackt), Zimt (bis er duftet und eine leichte Fleckung sichtbar wird), Gewürznelken (mit besonderer Vorsicht, bis sie anfangen zu duften), Sternanis (bis er anfängt stärker zu duften).
- 3** | Die gerösteten Gewürze in einer Schüssel mit Salz, *Kurkuma*, *Bokshornklee*, *Tasmanischem Pfeffer*, weißem Pfeffer, *Muskatblüte* und *Vanille* vermischen und alles abkühlen lassen. In einer elektrischen Kaffeemühle mit Schlagwerk zu einem feinen Pulver mahlen.



Im Innenhof des ehrwürdigen Firmen-Gebäudes von Lapure stößt man auf diese klassizistische Wandmalerei. Offenbar war die Mauer früher mit Lotos-Blumen dekoriert, die nun allmählich wieder ein wenig durch das Blau des Himmels drücken. Oder handelt es sich umgekehrt um verblässende Malereien?

# Lapure

**Seit 1846 handelt diese Firma mit Lotos in allen Formen**

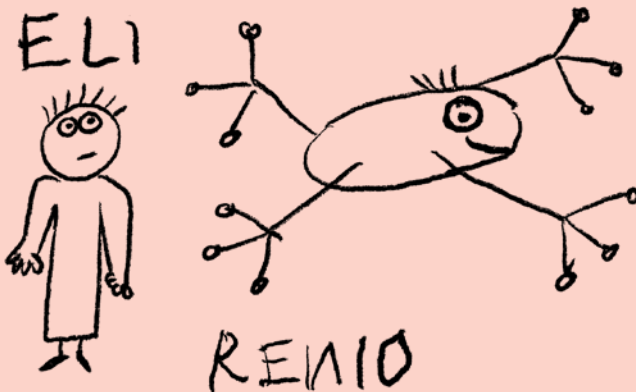
Bereits 1846 gründete Pauline Souret in La Puiguiгнаuein Büro, das gegen Entgelt den Verkauf von Lotosgemüse koordinierte. Zuvor hatte Souret als Gärtnerin für Adrienne I. in Dézè gearbeitet – und es heißt, sie hätte auch zu den Gespielinnen der extravaganten Königin gehört. Aus dem Büro wurde bald eine veritable Firma, die den Lotosanbau und den Handel koordinierte. Das führte in den 1870er-Jahren auch zum Bau eines stattlichen, mit attraktiven Malereien verzierten Gebäudes, das heute noch als Firmensitz dient – und eindeutig das prachtvollste Bauwerk im Dorf ist, wohnen die meisten Menschen hier doch immer noch in einfachen Holzhäusern. Es heißt allerdings auch, der Bau des stolzen Hauses sei gar nicht aus firmeneigenen Mitteln bestritten worden, son-

# Der Traumfrosch

## Eine wahre Geschichte von Jana Godet

In den Träumen des alten Elias kam immer wieder ein kleiner Frosch vor. Meist saß er auf einem Blatt und starrte vor sich hin, fraß ab und zu eine vorbeischnellende Mücke und erwischte in besonderen Momenten auch mal eine Libelle. Wenn es ihm richtig schien, dann hüpfte er auf das nächste Blatt. Er wirkte insgesamt ganz zufrieden mit seiner Existenz. Eines Nachts aber sprach der Frosch zu Elias: «Ich mache mir Sorgen! Du bist ein alter Mann, da weiß man nie, was alles passieren kann. Und was wird dann aus mir?» Am Morgen dachte Elias lange über diese nächtliche Rede nach und gab dem Frosch schließlich recht. Er ging zu einem nahen Lotostümpel, streckte seinen Kopf über die Wasseroberfläche und schüttelte ihn kräftig hin und her. Nach einer Weile purzelte der kleine Frosch heraus, plumpste ins Wasser, schwamm fröhlich ein paar Runden und kletterte dann auf ein großes Blatt. «Danke», sagte der Frosch und sah Elias an: «Es ist schön hier!» In dem Moment trat ein Storch herbei und schnabelte sich das kleine Tier auf einen Schlag in den Schlund. Von dem Tag an behielt der alte Elias seine Träume für sich.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 37.



Zeichnung von Ida Versmer. Mit ELI ist sicher ELIA gemeint, RENIO ist das lemuische Wort für «Frosch».





Fast alle Lotusbauern in der Gegend von La Puignau arbeiten für oder in enger Zusammenarbeit mit Lapure. Die Produktpalette des Hauses umfasst heute neben Lotusgemüse (Blumen, Samen, junge Blätter, Stängel und Rhizome) auch ein paar spezielle Erzeugnisse wie zum Beispiel einen mit Lotus aromatisierten Grüntee.



Souret konnte eine kleine Plantage mit Baelbäumen (Bengalische Quitte) in ihren Besitz bringen. Sie liegt an den Abhängen des Mont Mik, auf einer Höhe von knapp 600 m ü. M. Früher versuchte man Baelbäume auch in unmittelbarer Nähe des Dorfes zu ziehen, doch das Klima in der Ebene bekamen ihnen offenbar nicht sehr gut. Lapure kommerzialisiert die Früchte frisch, hauptsächlich aber in der Form getrockneter Scheiben. Sie sind vor allem in der Hauptstadt beliebt, wo man daraus einen speziellen Eistee herstellt.

dern mit Geldern «ungewisser Herkunft», vermutlich aus dem Umkreis der königlichen Familie.

Gegen Ende des 19. Jahrhunderts übernahm ein Neffe von Pauline aus Port-Louis die Firma. Und dieser Zweig der Sourets leitet die Geschicke des Hauses auch heute noch. Wahrscheinlich erhielt das Unternehmen erst in jenen Jahren auch seinen heutigen Namen: *Lapure* – eine Anspielung auf die Reinheit, die man der Lotospflanze nachsagt. Heute werden die Geschäfte von Angélique Souret geleitet. Sie reiste lange als Köchin für verschiedene Hotelketten durch Französisch-Polynesien und später durch Südostasien (vor allem Laos und Vietnam), ehe sie sich mit fast fünfzig Jahren dazu durchringen konnte, die Führung der Familienfirma doch noch zu übernehmen.

Seit Frühling 2015 hat die Firma auch ein neues Logo – inspiriert von einer Skizze auf der alten Speisekarte aus dem Restaurant Le Sourire. Die Zeichnung soll von jenem Monsieur Paul stammen, der das Etablissement 1903 gegründet hat. Als Köchin interessiert sich Angélique Sou-



Auf dieser Supraporte erkennt man gerade noch einen Werbespruch der Firma, wahrscheinlich wurde er (der Ton lässt das vermuten) der Malerei in den 1930er-Jahren zugefügt: «Une chose est sûre – je mange Lapure».

ret sehr für die Geschichte dieses legendären Restaurants. Im Verlauf der Zeit haben Teura und Tahia, die Wirtinnen des Etablissements, einzelnen Frauen im Dorf das Rezept für die eine oder andere Spezialität aus ihrem Lokal verraten. Und manche dieser Speisen werden in den Familien bis heute gekocht. Souret hat verschiedene dieser Rezepte zusammengetragen, nachgekocht und da und dort ein wenig korrigiert. Sie plant, demnächst ein Buch mit dem Titel *Les recettes du Sourire* herauszubringen. Die meisten Rezepte aus diesem Restaurant, die auf diesen Seiten vorgestellt werden, verdanken sich der Großzügigkeit von Angélique Souret.



Im *Le Sourire* servierte man solche Schnittchen mit Pätia zu jedem Glas Wein. (Zürich, 6/2015)

## Pätia

### Dip aus Quark, mit Thunfisch, Zwiebel und Sourire

Wer im Restaurant *Le Sourire* in La Puignignau einfach nur ein Bier oder ein Glas Weißwein trinken wollte, der erhielt dazu stets ein kleines Tellerchen mit ein paar Brot- und Gemüsestücken, die mit einer würzigen Paste bestrichen waren: Pätia. Laut Angélique Souret von der Firma *Lapure*, der sich die Überlieferung dieses Rezeptes verdankt, bedeutet Pätia in einigen Sprachen Französisch-Polynesiens einfach «Gabel» – vielleicht ein Reflex auf die Machart des Dips, der sich mit einer Gabel in wenigen Minuten zusammenrühren lässt?

Gabeln spielen auch die Hauptrolle in einer seltsamen Geschichte, an die man sich in der Gegend bis heute erinnert. Im Sommer 1966 hatten Angler, die in einem der nördlichen Teiche des Lac de Forlys fischen wollten, statt singender Welse immer wieder silberne Gabeln am Haken. Man organisierte schließlich Taucher, die den Boden des Sees untersuchten.



Auch eine Möglichkeit, Pätia zu servieren – als Dip, umringt von Gemüsestücken, Wurst und Brot. (Zürich, 6/2015)

Sie stießen auf einen veritablen Berg aus nahezu 100'000 silbernen Gabeln – alle mit derselben Dekoration. Das Besteck wurde geborgen und es scheint, dass man bis heute bei den Altwarenhändlern der Insel Gabeln kaufen kann, die aus diesem Konvolut stammen. Wie die Gabeln in den See gelangt sind, ist allerdings ein Rätsel geblieben, das die Medien auch heute noch gelegentlich beschäftigt (vor allem im Sommerloch). Den originellsten Vorschlag machte vielleicht Claude Caupteur, der in seinem Artikel *Une pluie de fourgettes?* einen lokalen «Gabelregen» vermutete, (Glas, 7. Juli 1966, S. 12). Ein Zusammenhang zu den Castebarern und ihrem Codex fuscinatorum wurde zuletzt von Anne-Charlotte Maie in ihrem Artikel *Le trésor du lac d'argent* suggeriert, jedoch nicht ganz sinnvoll hergestellt (Gazette de Port-Louis, 2. August 2014, S. 16).

#### Für 200 g Dip

- 80 g Thunfisch in Lake oder Öl, aus der Dose – alternativ geräucherte Forellenfilets
- 120 g Magerquark
- 1 kleine rote Zwiebel (70 g), fein gehackt
- 2 EL fein gehackte Flachpetersilie
- 4 g Sourire Gewürzmischung
- ½ TL Salz
- 1 EL Limettensaft
- 1 fein gehackte Chilischote oder ein Spritzer Tabasco
- 2 TL Sesamöl

- 1** | Thunfisch gut abtropfen und mit einer Gabel in feine Flocken zerdrücken.
- 2** | Fisch mit Magerquark, Zwiebel und Petersilie gut verrühren. Sourire, Salz, Limettensaft, Chili oder Tabasco und Sesamöl einrühren.

Wenn man den Dip nicht sofort verzehrt, wird die Masse vermutlich etwas Wasser ausscheiden, das man jedoch problemlos unterrühren oder auch weggiessen kann. Alternativ kann man mit dem Mixer auch etwas Xanthan einarbeiten.



Ein Look wie aus den 1960er-Jahren: 'Ota 'ika à la fleur de banane. (Zürich, 6/2015)

## 'Ota 'ika à la fleur de banane

### Lachs in Limettensaft-Kokosmilch gegart, mit Bananenblüte

Das nachfolgende Rezept gehört zu den Spezialitäten, die auf der alten Speisekarte des Restaurants Le Sourire unter den Entrées aufgeführt werden. Es handelt sich um einen leicht abgewandelten Klassiker der polynesischen Küche. 'ota 'ika (oder 'i'a ota) ist ein roher Fisch, der kurz in Limettensaft mariniert, dann mit Kokosmilch vermischt wird. Das Wort 'ika oder 'i'a bedeutet «Fisch», ota heißt «roh». In Französisch-Polynesien wird das Gericht auch oft als *Poisson cru* angeboten. Die Schwestern Teura und Tahia, die Wirtinnen des Sourire, servierten 'Ota 'ika unter anderem mit Bananenblüte – und wahrscheinlich dann auch in einem Bananenblütenblatt. Auf der Karte des *Sourire* finden sich aber noch zwei weitere solche Gerichte. 'Ota 'ika aux tiges de lotus (mit Lotusstängeln) und 'Ota 'ika à la pamplemousse (mit Pampelmuse oder Pomelo). Seltsamerweise werden die für das Gericht verwendeten Fische nicht spezifiziert – wahr-

scheinlich nahm man, was der Markt gerade in besonderer Frische hergab. In Polynesien werden ähnliche Gerichte nicht nur mit Fisch, sondern auch mit Krabbe, Garnelen oder Languste, mit Muscheln, Tintenfisch oder Seeigel zubereitet – das hier vorgestellte Rezept verwendet Lachs oder Lachsforelle. Das Rezept folgt weitgehend *La cuisine tahitienne* von Michel Swartvagher (Papeete, 1980, S.8). Die Bananenblüte wurde als spezielles Tribut an die Schwestern Teura und Tahia dazu komponiert.

#### Für 4 Personen

- 1 Bananenblüte (400 g)
- 2 L Wasser für das Säurewasser
- 3 EL Zitronen- oder Limettensaft für das Säurewasser
- 2 TL Salz für das Säurewasser
- 400 g Filet vom Lachs oder der Lachsforelle, entgrätet und ohne Haut
- 6 EL Limettensaft (entspricht dem Saft von 3 Limetten)
- 1 TL Salz
- 200 ml Kokosmilch
- 2 TL Zucker
- 1 kleinere rote Zwiebel (100 g), fein gehackt
- 1 Karotte (80 g), geraffelt
- 4 Cocktailtomaten, der Länge nach geviertelt
- ~ Salz zum Abschmecken

Die Zitronensäure führt beim Fisch zu einer Denaturierung des Eiweißes, ähnlich wie beim Kochen. Je länger der Fisch in dem Limettensaft mariniert, desto weniger roh schmeckt er. Wie dünn man den Fisch schneiden will, hängt vom persönlichen Gusto ab. Manchen sind ganz feine Scheiben lieber, andere ziehen dickere Stücke vor, die roher und fleischiger schmecken.

**1** | Die äußeren, dunkelroten Tragblätter von der Bananenblüte brechen. Vier schöne Exemplare waschen und als «Schalen» aufbewahren, in denen man später den Salat serviert. Essbar sind nur die helleren Blätter.

**2** | Die ausgewählten «Schalen»-Blätter zusammen mit dem inneren Herzstück etwa 30 Minuten lang in einer Schüssel mit ca. 2 L Säurewasser ruhen lassen (gemeint ist Wasser, in das man den Saft einer Zitrone oder Limette sowie etwas Salz gegeben hat). Die «Schalen»-Blätter müssen nur mit der Schnittfläche im Wasser stehen.

**3** | Lachs in ca. 1 × 2 cm große Stücke zerlegen und in eine Schüssel geben. Limettensaft und Salz dazu, sorgfältig vermischen. 10 Minuten ziehen lassen.

**4** | Kokosmilch in eine Schüssel gießen und mit dem Zucker so lange verquirlen, bis sie möglichst homogen wirkt, wie eine dickliche Sahne.

**5** | Bananenblüten-Herz in feine Streifen schneiden und sofort zu dem Fisch geben (die Schnittflächen laufen immer noch schnell braun an). Kokosmilch, Zwiebel, Karotte und Tomaten dazu, alles sorgfältig vermischen und mit Salz abschmecken. In den Bananenblatt-«Schalen» servieren.



Die Nave-Sauce, hier mit Fisch und Garnele, ist im Handumdrehen zubereitet. (Zürich, 6/2015)

## Nave nave

### Mango-Kokos-Sauce mit Zwiebeln und getrockneten Garnelen

Bei diesem Rezept aus dem Restaurant *Le Sourire* in La Puignau ist nicht ganz klar, ob Nave nave nur die Sauce bezeichnet oder aber ein ganzes Fischgericht. Die Sauce schmeckt würzig, fruchtig und auf eine fast freche Weise süßlich. Die geschmackliche Basis bilden Mango, Kokosmilch und Zwiebeln, darüber tanzen die getrockneten Garnelen, die Fische und die Gewürzmischung *Sourire*. Man kann statt *Sourire* zum Beispiel auch britisch-indisches Currypulver verwenden. Das Resultat ist durchaus befriedigend, aber weniger ausgelassen, weniger frech. Das Aroma der Sauce ist so reich, so fleischig, dass es fast überflüssig scheint, auch noch ein Stück Fisch hineinzugeben. Man kann sie also auch solo mit einem Stück Taro, einer Süßkartoffel oder etwas gedünstetem Reis genießen. Im *Le Sourire* wurde die Sauce vermutlich je nach Marktangebot mit ganz verschiedenen Fischstücken, Muscheln oder Garnelen serviert.

Man kann da also gut auf jene Fische oder Meeresfrüchte zurückgreifen, die man in seiner Nähe leicht und in guter Qualität bekommt.

Das Rezept ist Angélique Souret von der Firma Lapure zu verdanken. Sie erzählt auch, dass die *Sourire*-Wirtinnen Teura und Tahia die *sòs garùsch* («Fischsauce») selbst herstellten, mit kleinen Fischen aus dem Lac Forlys. Diese Tradition hat sich in La Puignignau leider nicht erhalten, doch es gibt auf der Insel andere Produzenten dieser für viele Rezepte der lemusischen Küche so wichtige Würzzutat (André Zwazo in Sugiau zum Beispiel).

*Nave nave* bedeutet laut Souret in Französisch-Polynesien soviel wie «delikat» oder «lecker». Das Wort kommt auch im Titel eines Bildes von Paul Gauguin vor: *Nave Nave Mahana (Jour délicieux)* von 1896 (Musée des beaux-arts de Lyon). Es zeigt sieben junge Schönheiten und ein Kind, die Früchte (vielleicht sind es ja Mangos) von kleinen Bäumen pflücken.

#### Für 4 Personen

- 1 EL Rapsöl
- 2 große Zwiebeln (300 g), fein gehackt
- 1 nussgroßes Stück Ingwer (25g), geputzt, fein gehackt
- ~ Salz
- 20 g getrocknete Garnelen, kurz heiß eingeweicht, abgetropft, zerkleinert
- 1 nicht zu große, reife Mango (300 g), geschält, in kleinen Stücken
- 200 ml Kokosmilch
- 200 ml Wasser
- 12 g Sourire Gewürzmischung
- 1 EL Fischsauce
- 500 g Fischfilet, Garnelen oder ausgelöste Muscheln
- 8 Cocktail-Tomaten, der Länge nach halbiert
- 2 nicht zu scharfe Chilis, in feinen Ringen

- 1 | Das Öl in einer Bratpfanne erwärmen, Zwiebel und Ingwer mit einer Prise Salz darin glasig dünsten.
- 2 | Die getrockneten Garnelen dazugeben und kurz anziehen lassen. Mango begeben und kurz anziehen lassen.
- 3 | Kokosmilch und 200 ml Wasser angießen, Sourire und Fischsauce einrühren, 10–15 Minuten köcheln lassen. *Bis zu diesem Punkt kann die Sauce auch länger vor dem Essen gut vorbereitet werden – ja sie schmeckt aufgewärmt sogar noch besser. Will man sie länger stehen lassen oder gar in den Kühlschrank packen, sollte man sie aber gut abdecken, sonst wird die Oberfläche schnell trocken.*
- 4 | Fischfilet (Garnelen, Muscheln) in der Sauce garziehen lassen – je nach Fisch etwa 3–5 Minuten. Tomaten unterheben und mit Chiliringen bestreut servieren.





Zu Pua'a pua'a passt sehr gut gedünsteter Taro, den man mit der Gabel zerdrücken kann.

## Pua'a pua'a

### **Schulter vom Schwein mit Schweineleber und Sourire**

Ein ungewöhnliches Schweineragout, eigentlich fast eher eine Sauce, bei deren Zubereitung fein gehackte Leber wie ein Gewürz zum Einsatz kommt, das der Speise gegen Ende der Kochzeit beigegeben wird – und die Flüssigkeit zugleich bindet. Das Aroma wird auch stark von der Gewürzmischung Sourire bestimmt, die dem Gericht eine elegante Fröhlichkeit verleiht. Das Ananasstück ermöglicht es den Essenden, nach Lust und Laune eine säuerlich-süße Komponente zu addieren.

Das Rezept ist eine Erfindung der Schwestern Teura und Tahia und reflektiert deren Herkunft aus Französisch-Polynesien, wo Schwein das mit Abstand verbreitetste Fleisch ist. Wahrscheinlich einfach, weil sich die Tiere relativ leicht halten lassen und saftige Stücke liefern. Manche meinen allerdings auch, weil das Schweinefleisch dem Aroma von Menschenfleisch am nächsten komme – was an eine Szene erinnert, die Hermann

Melville 1846 in *Typee* wie folgt beschreibt: «Tommo, Du willst doch nicht von dem Gericht da im Dunkeln essen, was? Wie kannst Du denn wissen, was es ist?» «Wenn ich's schmecke, natürlich,» sagte ich, ein Stück kauend, welches Kory-Kory mir in den Mund steckte, «und es schmeckt ausgezeichnet gut, will ich Dir nur sagen, gerade wie Kalbfleisch.» «Ein gebackenes Kind bei Kapitän Cooks lebendiger Seele!» schrie Tobias mit schrecklicher Kraft; «Kalbfleisch! es ist ja nie ein Kalb auf der Insel gewesen...» Wie die Sache ausgeht, kann man bei Melville nachlesen.

Fernab solcher Missverständnisse stand Pua'a pua'a mehr als sechzig Jahre lang immer wieder auf der Karte des Restaurants Le Sourire in La Puignau. Pua'a ist die in Polynesien übliche Bezeichnung für ein Schwein, *pua'a pua'a* heißt also «Schwein-Schwein». Die Überlieferung des Rezeptes ist Angelique Souret von der Firma Lapure zu verdanken.

#### Für 4 Personen

- 2 EL** Bratbutter
- 600 g** Schulter vom Schwein in  
3 cm langen Würfeln, noch  
etwas saftiger werden
- 200 g** Zwiebel, gehackt
- 4** Knoblauchzehen, gehackt
- ~** Salz
- 300 ml** kräftige Schweinebrühe
- 200 ml** Kokosmilch
- 10 g** Sourire Gewürzmischung
- 1 TL** Zucker
- 350 g** Leber vom Schwein
- Etwas** Salz zum Abschmecken
- 4** frische Ananasstücke, je  
etwa 50 g

*Wer kein Sourire hat oder herstellen möchte, kann das Schweinefleisch auch mit einem britisch-indischen Currypulver kochen, dem man etwas tasmanischen Pfeffer, Muskatblüte, Vanille und Anis beimengen kann.*

- 1** | Bratbutter in einem schweren Topf erwärmen. Schweinefleisch hineingeben und allseits gut anbraten.
- 2** | Zwiebel und Knoblauch mit einer Prise Salz begeben und kurz anziehen lassen. Mit Schweinebrühe und Kokosmilch ablöschen, Sourire und Zucker einrühren, aufkochen lassen, Hitze reduzieren und zugedeckt bei kleiner Flamme 90 Minuten köcheln lassen.
- 3** | Schweineleber möglichst fein hacken. *Man kann dafür gut auch einen Zerkleinerer oder Fleischwolf verwenden.*
- 4** | Leber zum Fleisch geben und sorgfältig unterrühren, 5–10 Minuten weiter köcheln lassen. Mit Salz abschmecken.
- 5** | Ananas begeben und 5 Minuten lang warm werden lassen. Ragout so auf vier Teller verteilen, dass jeder ein Stück Ananas bekommt. *Man kann die Frucht auch separat (etwa im Ofen) wärmen und dann auf dem Ragout präsentieren, das sieht hübscher aus.*



Pape Hina, serviert mit Vanilleeis – auch optisch eine schöne Ergänzung. (Zürich, 6/2015)

# Pape Hina

## Lotussamen in Belfrucht–Orangen-Feigen-Jus

Die hier vorgestellte Nachspeise gehört zu den Lieblingsrezepten von Angélique Souret. Ganz selbstlos freilich dürfte dieses Liebe nicht sein, besteht die Süßigkeit doch zur Hauptsache aus zwei Produkten, die ihre Firma Lapure kommerzialisiert: Lotussamen und Belfrucht. Allerdings erfreut sich das Dessert in ganz La Puïguignau größter Popularität, vor allem auch bei Kindern. Es scheint, als hätten die Schwestern Teura und Tahia vom Restaurant Le Sourire, wo Pape Hina wohl regelmäßig zubereitet wurde, das Rezept nahezu jeder Familie im Dorf zugesteckt.

Der Name Pape Hina setzt sich laut Souret aus den in Französisch-Polynesien gebräuchlichen Worten *pape* für «Wasser» und *hina* für «Mond» zusammen – und soll dem Umstand Rechnung tragen, dass die Lotussamen wie kleine Monde in dem Belfrucht-Wasser schwimmen. Hina ist allerdings auch der Name von verschiedenen Gottheiten, die in Polyne-



Die gelben Lotussamen schwimmen tatsächlich wie kleine, glänzende Monde im klebrigen Jus der Belfrucht. (Zürich, 6/2015)

sien verehrt und oft mit dem Mond assoziiert werden. Auf der alten Speisekarte aus dem *Le Sourire* wird Hina groß geschrieben, was darauf hindeuten könnte, dass in erster Linie der Name der Gottheit gemeint ist. Auch bei Paul Gauguin kommt Hina immer wieder vor – zum Beispiel um 1892 in der Holzplastik *Hina* oder 1893 in dem Gemälde *Hina te Fatu*.

Die Speise lebt von dem einzigartigen Aroma, das die Belfrüchte an den Saft abgeben – und von dem eigentümlichen, leicht an Kastanien erinnernden Geschmack der Lotussamen.

#### Für 4 Personen

- 100 g getrocknete Lotussamen
- 1 L Wasser zum Einweichen der Samen
- 1 L Wasser zum Kochen der Samen
- 30 g getrocknete Belfrucht, entspricht etwa 3 Scheiben
- 4 EL Zucker
- 2 EL Orangenzeste, entspricht der Zeste von 1 Orange
- 4 getrocknete Feigen, in feine Scheiben geschnitten
- Etwas Vanilleeis, optional

Bei den Belfrüchten soll es sich um Urnahmen unserer heutigen Orangen handeln. Mit der Orangenzeste wird also ein aromatischer Bogen über einige Generationen hinweg gespannt.

- 1 | Die Lotussamen 1 Stunde lang in 1 L Wasser einweichen, dann abspülen. Lotussamen mit 1 L Wasser zum Kochen bringen, Hitze reduzieren und 20 Minuten köcheln lassen.
- 2 | Belfrucht und Zucker begeben, nochmals 20 Minuten köcheln lassen, ab und zu die Früchte ein wenig in die Flüssigkeit drücken. Topf vom Herd nehmen und ganz abkühlen lassen, dann die Scheiben von der Belfrucht entfernen. Man kann auch das Fruchtfleisch, von Schale und Kernen befreit, in kleine Stücke schneiden und zu den Lotussamen geben. Es hat eine leicht granulöse, an gekochte Quitte erinnernde Konsistenz – sein Aroma indes hat es weitgehend abgegeben.
- 3 | Orangenzeste und Feigen begeben, wenigstens 3 Stunden lang kühl stellen. Gegebenenfalls mit etwas Vanilleeis servieren.



## Region Est – Bidonnais

Auf der fiktiven Insel Lemusa wechseln sich städtische Zonen mit landwirtschaftlichen Gebieten ab, ist der Ozean so präsent wie die hohen Berge. Mal kämpft man sich durch dichten Wald, dann schweift der Blick wieder über weite Ebenen. Selbst Reisende, die sich seit vielen Jahren schon mit dieser Insel beschäftigen und sie regelmäßig befahren oder begehen, entdecken immer wieder frische Aspekte, überraschende Zusammenhänge, verblüffende Perspektiven – ganz zu schweigen von all den neuen Ingredienzien und Rezepturen, mit denen Lemusa den Gaumenlustigen regelmäßig in den wohligen Zustand kulinarischer Erregung zu versetzen vermag.

Das Bidonnais ist die zweitgrößte Region der Insel und besonders vielgestaltig. Der nördliche Teil wird weitgehend vom Mont Majorin bestimmt. Die mächtigen Wälder an seiner Ostflanke sind die Heimat der lemusischen Urwachtel und seltener Orchideen. Im Norden und Nordosten ist die Küste felsig und wild, die Baie de Bouden ist hier der einzig schiffbare Hafen. Gegen Süden wird die Landschaft flacher und weniger waldig.

## Die sieben Regionen von Lemusa

01 – NORD – LOUVANIE  
02 – EST – BIDONNAIS  
03 – CENTRE – SENTÔME  
04 – OUEST – SAMPROGNE  
04 – MIDI – VAINÉE  
06 – SUD – GOULOUSIN  
07 – ÎLES – PUENDEVIS