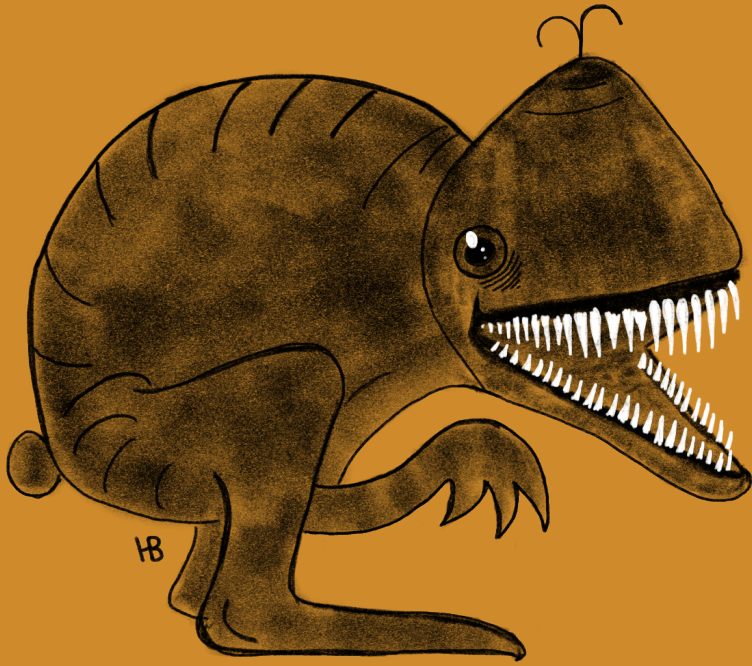


01

# 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 Felspfeiler 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 Bandeon 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.

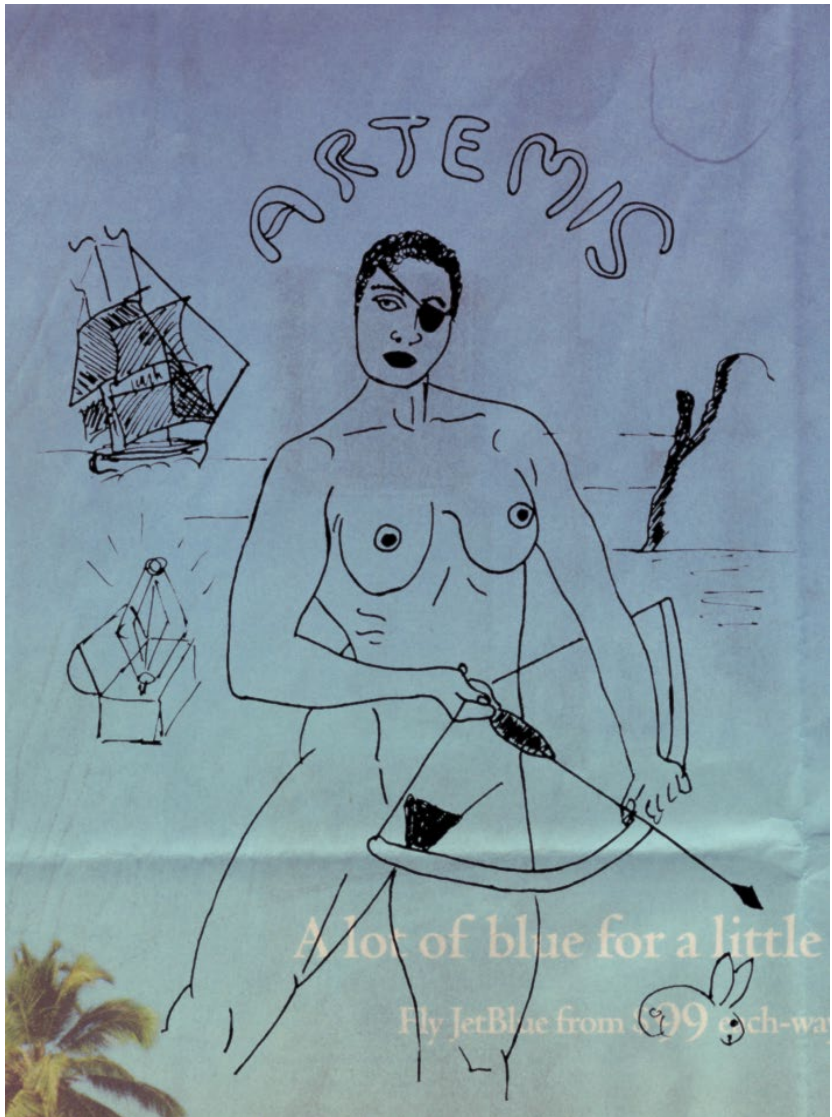
und wieder geraubt», ist Babyé überzeugt. Der von Artemise in dem Brief beschriebene Ort sei nämlich seit mehreren hundert Jahren schon als ehemaliges Piratennest bekannt – und auch wenn er schwer zugänglich sei, hätten da in der Vergangenheit sicher schon verschiedene Schatzsucher ihr Glück gesucht 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. (10/2006)

## 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

- 150 g Augenbohnen Flafla
- 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
- 2 Anissterne
- 4 TL Ingwer, gehackter (25 g)
- 1 frische Chilischote, entkernt, in Streifen
- 1 TL Kurkuma
- 300 ml Wasser
- 4 Tomaten, abgezogen und gehackt
- 1 TL Salz
- ~ Salz zum Abschmecken

*Bei diesem Rezept sollte man die Bohnen am besten schon am Vorabend einweichen. Im Kochtopf sollten die Flafla samtig-zart werden – ihre Form aber noch halten.*

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

- 1** | Bohnen kalt abspülen und in reichlich Wasser wenigstens 12 Stunden einweichen.
- 2** | Bohnen abgießen, kurz abspülen und abtropfen lassen.
- 3** | Öl in einem schweren Topf auf mittlere Hitze bringen, Kreuzkümmel und Gewürznelken darin etwa 1 Minute sorgfältig anbraten.
- 4** | Fleisch begeben und 5 Minuten anbraten, bis es allseits ein wenig Farbe angenommen hat.
- 5** | Zwiebeln, Knoblauch, Anissterne und Ingwer begeben, umrühren und kurz anziehen lassen.
- 6** | Bohnen, Chili und Kurkuma begeben, rund zwei Minuten bei ständigem Rühren braten. Mit 300 ml Wasser ablöschen, aufkochen lassen, Hitze reduzieren und zugedeckt gut 1 Stunde köcheln lassen, gelegentlich umrühren.
- 7** | Tomaten untermischen, salzen und alles zum Kochen bringen, Hitze reduzieren und nochmals 15 Minuten köcheln. *In einem schweren Topf mit einem ebensolchen Deckel, an dem der Dampf kondensieren kann, sollte die beim Kochprozess aus Fleisch, Bohnen, Tomaten und Zwiebeln entweichende Flüssigkeit ausreichen, alles feucht zu halten. Bei Verwendung eines schlecht schließenden Topfes muss unter Umständen etwas Wasser zugegeben werden.*
- 8** | Wenn die Bohnen gar sind, den Deckel abnehmen und gegebenenfalls die Flüssigkeit auf die gewünschte Dicke reduzieren. Mit Salz abschmecken. Einige Bohnen mit einer Gabel zerdrücken, um der Sauce mehr Konsistenz zu geben.



# 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 Zuchtlachse.

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 Zuchtlachse nur Trockenfutter bekommen, fehlt ihnen der Farbstoff aus der Schale der kleinen Meeresbewohner. Theoretisch würde man also den Unterschied zwischen Zuchtlachs und Wildlachs auf den ersten Blick erkennen – doch da kommt dann eben die Phaffia-Hefe zum Zug, die das Fleisch des Zuchtlachses 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. Zuchtlachs ist Zuchtlachs 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 *Spécûls/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 Zwergeläpfen 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.