

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 MAXAX

Scharfe Mischung aus teilweise geräucherten Gewürzen und Schwarzem Kardamom.

Kaul di robör 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 stenorhynchos* 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 Lätzäschchen 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.

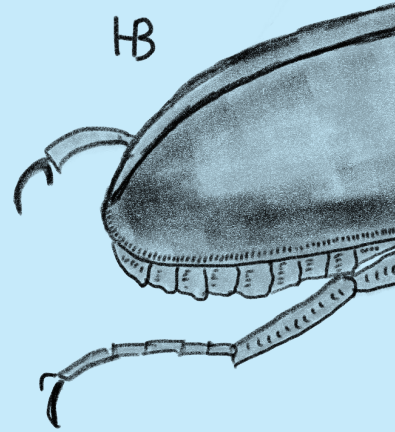
Wir gingen der N3 entlang nach Norden und schwenkten kurz vor der Stadtgrenze nach Osten in eine kleine Seitengasse ein, die von der Hauptstraße relativ steil nach unten führte. Etwa dreihundert Meter weiter bogen wir nach links ab und gelangten dann wieder rechts über eine kurze Treppe in eine Sackgasse, 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-

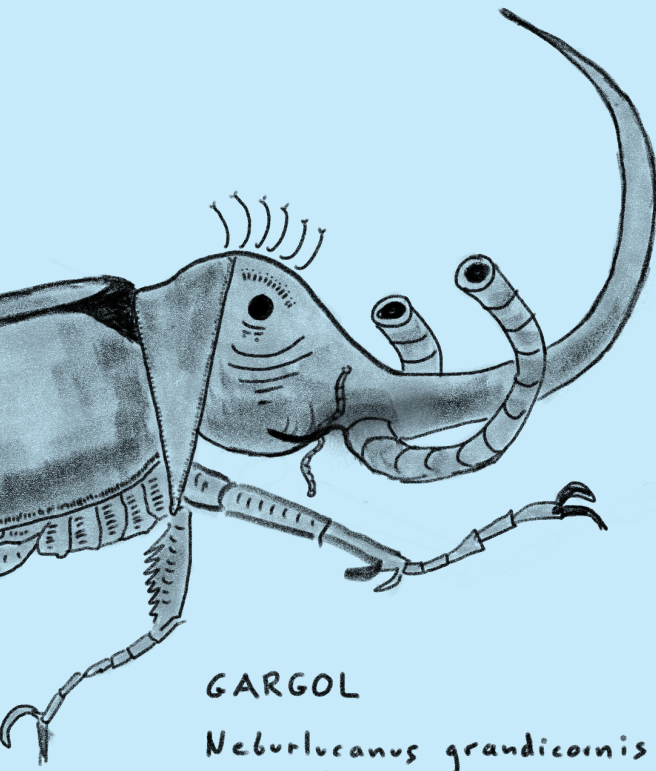
ser Welt besitzt ein Exemplar von *Neburlucanus grandicornis*, alle Beschreibungen datieren aus dem 19. Jahrhundert und es existiert, so viel ich weiß, kein einziges Foto von ihm.

Ich hatte zwar gehofft, dass ich das mächtigste Mitglied der Familie der Aidacrania 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 spirales 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.¹ 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».² 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



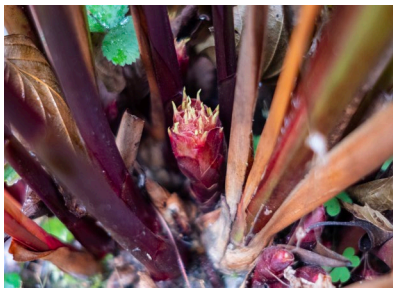
HOIO verkauft Queue d'éléphant in kleinen PET-Dosen mit einem Füllgewicht von 40 g. Die Leitfarbe der Etikette ist identisch mit der Farbe der Region, in der das Gewürz produziert wird. Queue d'éléphant wurde 2003 mit einem AOC-Zertifikat ausgezeichnet. Dieses Schutzsiegel für charakteristische Produkte 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.³ 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.

bevor sie ganz reif sind 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.

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

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

³ 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

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. SĔF ist das lemuische Wort für «Hirsch», CHIT bedeutet «Wasserfall».

steilen Fußweg, der an regnerischen Tagen etwas rutschig ist, geht es zu den Fällen hinab – man erreicht sie nach etwa 20 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 20 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.

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 Lemusisch ein besonders ruhiges Wesen.



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

Elefant im Hecht

Hechtterriner 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.



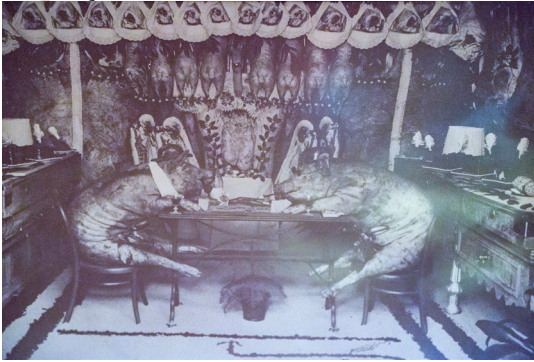
Im schlichten Speisesaal der *Arène* versammeln am Abend die Liebhaber der Innereienküche.

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 Nierchen 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 stehengelassen. «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.



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 haöbierten 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.

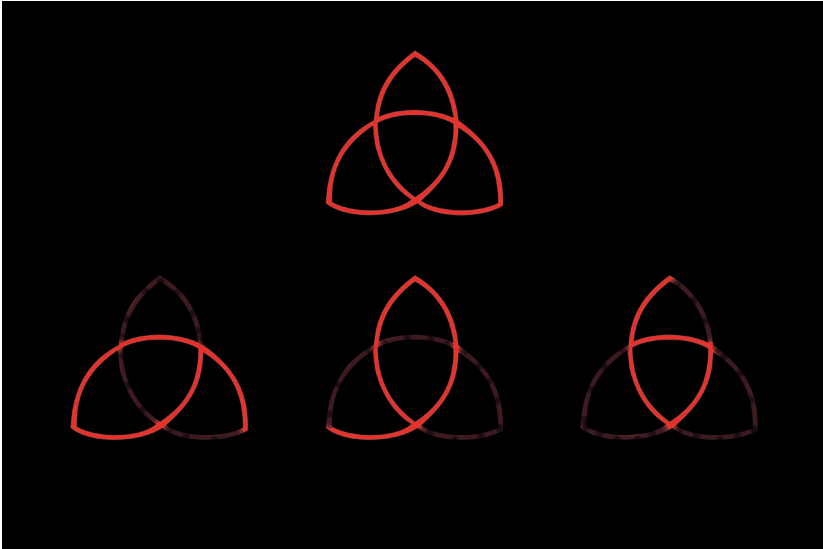
3 | Die pürierten Gewürze mit den gemahlene zu einer Paste verrühren.

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.

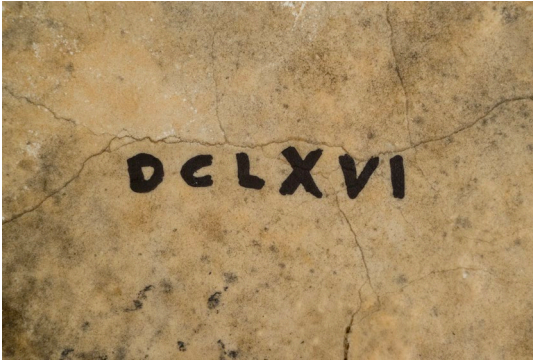


Das Logo des Twasis-Clubs von Babat ist die Triquetra, ein Zeichen aus drei verbundenen Kreisbögen, das schon seit etwa 5000 Jahren in den verschiedensten Kulturen immer wieder als Symbol für Dreisamkeit, Weiblichkeit, Männlichkeit usw. benutzt wird. Der Twasis-Club allerdings erkennt in dem Zeichen 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*.¹ Georgette Muclas hat die Passage aus dem Lateinischen übersetzt und resümiert sie in ihrem Buch.² 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 Sternenkongstellatlon 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 verriet 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.»³

Twasis ist ein Zusammenzug aus lemusisch *twa* (französisch *trois*) und *sis* (*six*) – also 3×6 oder 666. Sechshundertsechszig 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

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.»⁴

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».⁵

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.⁶ 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...

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

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

³ Muelas: *Op. cit.* S. 69.

⁴ So orakelt die Offenbarung 13, 18.

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

⁶ 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 robör

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 robör, die «Suppe des Diebs».

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.