

08

Palmheim und Arzille



Biloprad
Quercus argilliphorus

Bis heute wird in der Arzille viel Deutsch gesprochen. Das hat mit den Gründern der Siedlung Palmheim zu tun, die in den 1930er-Jahren im Süden der Forêt du Tikabal eine Ziegelmanufaktur aufbauten. Ihre Nachfahren mischen sich als Politiker, Köchinnen, Journalisten und Künstlerinnen engagiert in das soziale und kulturelle Leben der Insel ein. Der Name des Departements verweist auf den Umstand, dass hier viel gute Töpfererde finden ist, *arzille* ist das lemusische Wort für «Lehm».

Palmheim ORTSCHAFT

Drei Familien aus Deutschland bauten hier in den 1930er-Jahren eine Ziegelmanufaktur auf.

Johann Otto Polter POLITIKER

Dieser Seefahrer aus dem Deutschen Kaiserreich entdeckte Lemusa für sich – und nannte es Kantia.

Rosampli REZEPT

Weizenkekse von Tante Herzog, mit in Rum eingelegten Rosinen, Ingwer und Limetten- oder Rumglasur.

Peter Polter PORTRÄT

Der Ethnologe, Kultur- und Reisejournalist gibt heute die Stimme von Palmheim heraus.

Samson Godet PORTRÄT

Der letzte demokratisch gewählte Präsident von Lemusa kam in Palmheim zur Welt.

Simone d'Ocieszyk-Bruno GESCHICHTE

Die Mutter von Samson Godet, Zweifel an ihrer adligen Abstammung – und ihr plötzliches Verschwinden.

Jana Godet AUTORIN

Seit 2008 bereist sie die Insel auf der Suche nach Legenden – einige liegen bereits als Buch vor.

Deon Godet GASTROSOPH

Er versucht als Journalist die Sprache von Gewürzen, Obst, Gemüse, Fleisch und Fischen zu verstehen.

Restaurant Granbwa LOKAL

Mitten in der Forêt du Tikabal servieren drei Schwestern mit Rhizomen gewürzte Fleischgerichte.

Gigers di Griphe REZEPT

Magen vom Huhn mit Galgant, Ingwer, Kurkuma und Zitronengras in Kokosmilch geschmort.

Kribbeln ANSICHT

Im Wald hinter Palmheim erinnert sich Samuel Q. Herzog an seine Zeit als Architekt für Heuschrecken.

Am achten Tag FORSCHUNG

Im Wald nördlich vom Palmheim beobachtet der Käfersammlers Ruben Schwarz einen Kampf.



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

Departement (*semsal*): Arzille

Postleitzahl: LM-0207

Telefonvorwahl: +69 (0)2

Höhe (Post Palmheim): 212 m ü. M.

Einwohner: 707 (Mai 2011)



Palmheim

Auch heute noch wird in dieser Gemeinde Deutsch gesprochen

In den Jahren vor Ausbruch des Zweiten Weltkriegs beschlossen drei Familien aus Deutschland, ihr Glück in Südamerika zu versuchen. Sie hießen Polter, Herzog und Godet, stammten aus Leipzig, Erfurt und Weimar. Sie kannten sich nicht. Der Zufall aber wollte es, dass sie alle in Lissabon dasselbe Schiff bestiegen, das Auswanderer nach Guyana bringen und dann weiter bis nach Buenos Aires fahren sollte. Unterwegs

Verwaltungsgebäude der Ziegelei PGH
im Zentrum der Gemeinde Palmheim.

erlitt das Schiff einen Motorschaden und musste den nächsten Hafen anlaufen: Port-Louis.

Während der Überfahrt hatten sich die Polters, Herzogs und Godets angefreundet. Und da das Schiff nun mehrere Wochen im Hafen von Port-Louis lag, unternahmen sie gemeinsam Ausflüge an Land. Die Insel gefiel ihnen und als sich die Möglichkeit bot, ein Stück fruchtbaren Bodens am südlichen Rand des Waldes von Duvet zu kaufen, beschlossen sie, das Wagnis einzugehen.

Sie bauten erst Weizen, dann andere Cerealien, Mais, Hülsenfrüchte und diverse Kräuter an, züchteten Schweine und Hühner. Sie kultivierten auch Hopfen, stellten Malz her und brauten ihr eigenes Bier. Sie errichteten stabile Häuser aus Holz über festen Fundamenten (Ernst Anton Polter war Architekt) und gaben ihrer kleinen Siedlung stolz den Namen Palmheim. Alles sah sehr gut und sehr ordentlich aus. Allein mit der Landwirtschaft wollte es nicht wirklich klappen, was wohl auch daran lag, dass ihnen die Erfahrung fehlte, stammten sie doch allesamt aus städtischem Umfeld.



Diese ausgediente Lehmgrube der Ziegelei ist heute ein Paradies für laute Frösche. Auf dem Internet findet sich ein Tondokument, das eine Vorstellung davon gibt: vimeo.com/426493378.

Eines Tages jedoch fanden sie heraus, dass sich der Lehmboden in der Umgebung ihrer kleinen Siedlung ausgezeichnet für die Anfertigung feinsten Ziegelsteine eignete. Hätten sie damals Lemuisch gekonnt, wären sie sicher schon früher darauf gekommen, nennt man die Gegend doch *Arzille*, was «Lehm» oder «Erde» bedeutet. Ja, diese Tonerde ist hier so präsent, dass es sogar eine kleine Eiche (*Quercus argilliphorus*) gibt, die *arzille* in ihrem Geäst akkumuliert und es zulässt, dass kleine Matten darauf wachsen. Der Baum heißt denn auch *Biloprad*, was übersetzt etwa «Wiesenbaum» bedeutet, von *bilo* («Baum») und *prad* («Wiese»).

Der Zufall wollte es, dass Wilhelm Godet früher als Ingenieur in einer Ziegelei gearbeitet hatte, bis er als ehemaliges Mitglied der kommunistischen Partei von seinem Posten zurücktreten musste. Also konstruierten sie einen Ofen und brannten Backsteine, zunächst für ihren eigenen Bedarf, dann für einen Nachbarn in St-Anne en Pyès und wenig später für eine kleine Baufirma in Gwosgout etc. Heute werden die Ziegel aus Palmheim auf der ganzen Insel verwendet. Wenn irgendwo Backsteine verbaut werden, dann findet sich darauf fast immer das charakteristische Logo mit den drei Palmen und den Initialen P, G und H.

Das Dörfchen Palmheim ist seither gewachsen und neue Zuzügler und Zuwanderer haben sich niedergelassen. Die Polters, Herzogs und Godets haben es (mit wenigen Ausnahmen) vermieden, untereinander eheliche Beziehungen einzugehen. Sie haben sich mit Einheimischen und anderen Einwanderern verbunden und verheiratet. Die deutsche Sprache und Literatur allerdings wurde in Palmheim immer gepflegt und auch heute noch sprechen die meisten der gut 700 Einwohner fließend Deutsch.

Dem Festhalten an ihrer eigenen Sprache zum Trotz haben sich die drei Familien aus Deutschland sehr gut auf der Insel eingelebt und einzelne ihrer Mitglieder spielen immer wieder eine wichtige Rolle in der lemuischen Gesellschaft. Die Godets etwa stellten in der Gestalt von Samson Godet sogar den letzten, demokratisch gewählten Präsidenten der Insel, er regierte von 2008–2016. Seine Schwester Jana Godet hat sich als Künstlerin und Sammlerin von Insellegenden einen Namen gemacht und sein jüngerer Bruder Deon hat eine Reihe von Büchern über kulinarische Spezialitäten der Insel publiziert, die «Sprache» ihrer Zutaten untersucht.

Der Affineur

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

In Palmheim lebte vor Jahren ein Käseaffineur, der hatte eine ganz besondere Begabung für seinem Beruf. Er konnte Käse so reifen lassen, dass sie die hemmungslosesten Gerüche verströmten. Die Nachbarn litten unter seinem Talent, der Geruch trieb ihnen Tränen in die Augen und wann immer es ihnen möglich war, hielten sie sich die Nase zu. Die Feinschmecker der Insel aber liebten seinen Käse über alles und verehrten sein Talent.

Eines Tages gelang es dem Affineur sogar, einen Käse so reifen zu lassen, dass er mit dessen Ausdünstung einen Ballon füllen und fliegen lassen konnte. Er baute sich also eine kleine Montgolfiere, nahm einen seiner Käse mit an Bord und ließ sich so kreuz und quer über die Insel treiben. Wenn er genug hatte von der Fliegerei, dann brauchte er bloß ein Stückchen des Käses zu essen – und schon begann der Ballon ganz sanft zu sinken.

Am Abend eines besonders heißen Tages, der den Käse zu ungeahnter Hochform auflaufen ließ, schlich sich unbemerkt eine Mäusefamilie mit an Bord. Der Ballon schob sich höher als sonst in den Himmel und als er etwas kühlere Luftschichten erreichte, wurde der Affineur von einer bleiernen Müdigkeit übermannt. Kaum war er eingeschlafen, machte sich die Mäusefamilie hungrig über den Käse her.

Seither hält sich in Palmheim keiner mehr die Nase zu. Dafür aber kommt es vor, dass dem einen oder anderen Gourmet beim Auftragen der Käseplatte ein Tränchen in den Augenwinkeln steht.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.20.

WEDEL



Zeichnung von Ida Versmer. WEDEL heißt der Rotschmierkäse, den Palmheim produziert.



Die Firma Herzog Getränke/Boissons ist in Palmheim zu Hause. Sie verkauft vor allem Bier, Mineralwasser und Limonaden. In eigener Produktion stellt Herzog verschiedene Bierspezialitäten her, unter anderem ein Porter, ein IPA und ein Schwarzbier, die allesamt Palmen auf der Etikette tragen. Berühmt ist auch ein alkoholfreies Erfrischungsgetränk der Firma, das Episoda heißt. Episoda sind auf Lemusa kleine Geschichten, die sich an einem konkreten Gegenstand entzünden. Herzog Getränke ist auch einer der großen Weinimporteure der Insel. Außerdem engagiert sich das Unternehmen als Sponsor diverser Kulturprojekte.

Die Herzogs betrieben lange eine Bäckerei, deren Rosinenplätzchen (Rosampli) auf der ganzen Insel bekannt waren. Außerdem führen sie erfolgreich einen Getränkehandel und unterstützen auch kulturelle Projekte. Saloma Herzog, die gegenwärtig zusammen mit ihrem Bruder Daud die Getränkefirma leitet, experimentiert in der Nähe von Palmheim mit dem Anbau von ganz verschiedenen Hopfensorten (berühmt ist etwa ihre Palmheimer Kaskade) und kümmert sich als Braumeisterin um die Bierspezialitäten ihres Unternehmens.

Auch die Polters mischen sich kulinarisch und politisch ins Inselgeschehen ein: Paka Polter (*1972) als Köchin und Charcutière; Pipa Polter (*1962) als Literatin, kulinarische Historikerin und Kochbuchautorin; Peter Polter (*1964) als Journalist und Herausgeber der *Stimme von Palmheim*. 2015 kam auch Ida Polter (1914-2003), die zweite Frau von Ernst Anton Polter zu Ehren, als ihre Enkelin eine Reihe ihrer Gedichte und kurzen Prosatexte veröffentlichte.

Der Name Polter ist auf eigentümliche Weise mehrfach mit Lemusa verknüpft. Einerseits gab es schon vor der Ankunft von Ernst Anton Polter eine Familie mit gleichem Namen im Westen der Insel, die indes Französisch sprach. Deren berühmtester Spross war wohl Plasio Polter, der 1888 auf einem Hof bei Sentores zur Welt kam und in Port-Louis das Institut du plaisir gründete.



Die meisten Häuser in Palmheim sind aus Ziegelstein und Holz gebaut. Sie verströmen eine ländliche, gleichermaßen vertraute und exotische Stimmung, was vor allem von den oft fast pagodenartig geschwungenen Dächern herrührt.

Andererseits wollte es der Zufall, dass Johann Otto Polter, ein Großonkel von Ernst Anton im Jahr 1884 an Lemusa vorbei segelte, die Insel für unentdeckt hielt und auf den Namen Kantia taufte.

Natürlich sind viele Häuser in Palmheim aus Ziegelstein gebaut, manche aber auch teilweise aus Holz. Sie verströmen eine ländliche, gleichermaßen vertraute und exotische Stimmung, was vor allem von den oft fast pagodenartig geschwungenen Dächern herrührt. Zwischen den Häusern liegen große Gärten, in denen Gemüse und Blumen angebaut werden. Auf den Feldern beim Dorf grasen Kühe und unter den Häusern, in den Kellern reift der Wedel vor sich hin, ein Rotschmierkäse, der aus Rohmilch hergestellt wird und für sein schlagkräftiges Parfum berühmt ist, manche würden vielleicht sagen berüchtigt. Selbstverständlich wird er auch im Restaurant Grandbwa aufgetischt, das seine Gäste mitten im Urwald verwöhnt.



Mit scharfem Auge und wilhelminischem Schnauzer auf den Weltmeeren unterwegs.

Johann Otto Polter

Der Entdecker, der Lemusa für Kantia hielt

Johann Otto Polter war ein Leipziger Kaufmann und ein begeisterter Segler.¹ Wie so viele Abenteurer im 19. Jahrhundert hoffte er, auf seinen zahlreichen Reisen über die Weltmeere noch unbekannte Landschaften zu entdecken. Im Jahre 1884 segelte er tatsächlich an einer Insel vorbei, die er für unentdeckt hielt und die er – als Bildungsbürger, der er war – auf den Namen Kantia taufte. Auf der von ihm für Kantia angegebenen Position aber lag bis 2011 tatsächlich die Insel Lemusa. Seltsamerweise gelang es Polter nicht, sein Kantia auf nachfolgenden Expeditionen wiederzufinden. In seinem Logbuch beschreibt Polter die Insel wie folgt: «Im Osten schlägt der atlantische Ozean mit wilder Wucht seine Gischt gegen eine felsreiche Küste. Im Süden und Westen aber plätschert die See mit zartem Grün über strahlend-weißen Sand. Der Norden der Insel wird von einem Gebirge beherrscht, der Süden ist eher flach und überall

scheint die Erde äußerst fruchtbar. Die Wilden gehen nackt wie Gott sie geschaffen und sind von guter Statur – auch scheinen sie wohl gesonnen. Es ist ein Paradies auf Erden – zum Ruhme unseres größten Denkers will ich es Kantia taufen.» Polters Beschreibung könnte bezüglich der Topografie durchaus auf Lemusa passen. Irritierend sind hingegen die «Wilden», die er «nackt wie Gott sie geschaffen» am Ufer gesehen haben will. Zur Erinnerung: 1884 war das Jahr, in dem man von Port-Louis aus mit dem Bau einer Eisenbahn nach Bouden begann... Hat Polter also 1884 wirklich Lemusa gesehen?

Im Jahr 2010 nimmt sich die *Süddeutschen Zeitung* der Geschichte von Kantia an. Ihr Autor Axel Bojanowski weiß: «Detailliert beschrieb der Leipziger Kaufmann Johann Otto Polter die Insel Kantia, die er in der Karibik entdeckt haben wollte und nach dem Philosophen Immanuel Kant benannt hatte. Von 1884 bis 1909 unternahm Polter auf eigene Kosten vier weitere Expeditionen, um Kantia wiederzufinden – vergeblich. Dennoch honorierte Kaiser Willhelm II. Polter mit einer Urkunde als Entdecker von Kantia.»²

Polters Insel beginnt die Medien zu interessieren. Dirk Liesemer, der Kantia ein ganzes Kapitel widmet, fasst zusammen: «Wenig später [kurz nach der *Süddeutschen*] erstellt ein Wikipedianer namens Tonka einen Artikel im Online-Lexikon, danach folgt ein Artikel in der englischsprachigen Wikipedia. Wie Treibgut wird Kantia fortan in den Feuilletons angeschwemmt. In der Welt fabuliert ein Reporter gar, die Insel «tauchte auf Landkarten auf». So nimmt Kantia langsam Gestalt an. Auch von Antilia stand einst nur ein Name auf einer Karte, bevor später eine gezeichnete Darstellung folgte. Kantia schafft es in eine Monografie, die wiederum von der *Süddeutschen Zeitung* lobend rezensiert wird, dann auch ins *Deutschlandradio*, ins *Ärzteblatt*, in die *Rheinische Post*, in den *Berliner Tagesspiegel*, *Die Zeit* und andere.»³

Ja Kantia kam sogar zu akademischen Ehren, wie Wulf D. Hund berichtet: «Und es kam wie es kommen musste – ein Doktorand übernahm die Insel in die überarbeitete Fassung seiner Dissertation⁴ – selbstverständlich ohne jeden Nachweis.»⁵

Und noch 2018 schreibt Malachy Tallack in seinem großen Inselbuch: «Platon ist nicht der einzige Philosoph, der mit einem Phantom in



Dieses Porträt von Johann Otto Polter wurde in den Jahren kurz vor dem Ersten Weltkrieg vermutlich in Leipzig aufgenommen. In der Hand hält er wahrscheinlich die Urkunde von Kaiser Wilhelm II., die ihn als den Entdecker von Kantia ehrt.

Verbindung steht. Als der Händler Johann Otto Polter 1884 eine neue Insel in der Karibik fand, benannte er sie nach Immanuel Kant und erhob für Deutschland Anspruch darauf. Leider ward Kantia nie wieder gesehen. Obwohl er im Laufe der nächsten 25 Jahre vielfach erfolglos danach suchte, wollte Polter sich nicht eingestehen, dass er sich getäuscht haben musste.»⁶

Johann Otto Polter war nicht der erste Abenteurer, der in den Weiten des Ozeans ein Inselparadies entdeckte, das vom Massentourismus mit großer Wahrscheinlichkeit auf alle Zeiten hin unberührt bleiben würde. Seit sich die Menschen in die Weiten der Weltmeere hinauswagen, entdecken sie fremde Länder und Inseln. Manche dieser Entdeckungen behaupten sich hartnäckig (zum Beispiel die Vereinigten Staaten von Amerika), andere werden früher oder später als Fiktionen, als erfundene Landschaften entlarvt.

Was auch immer Johann Otto Polter gesehen hat, man kann es nur der Ironie des Schicksals zuschreiben, dass in den Jahren vor dem Zweiten Weltkrieg sein Großneffe Ernst Anton Polter per Zufall auf Lemusalandete und da gemeinsam mit den Familien Godet und Herzog die Gemeinde Palmheim begründete, in der bis heute die deutsche Sprache und Kultur gepflegt wird.

¹ Die folgenden Absätze beziehen sich vor allem auf Samuel Herzog: «Die Wilden scheinen wohl gesonnen». *Unterwegs in einer fiktionalen Meereslandschaft*. In: *Neue Zürcher Zeitung*. 22. Mai 2004. S. 62.

² Axel Bojanowski: *Ein Traum von einer Insel*. In: *Süddeutsche Zeitung*. 17. Mai 2010.

³ Dirk Liesemer: *Lexikon der Phantoms Inseln*. Hamburg: Mare Verlag, 2015. S. 79. Mit einem ausführlichen Verzeichnis der Quellen zu Kantia auf S. 152.

⁴ Volkmars Billig: *Inseln. Geschichte einer Faszination*. Berlin: Matthes & Seitz Berlin 2010, S. 119f.

⁵ Wulf D. Hund: Rezension von: Rainer Godel/Gideon Stiening (Hrsg.), *Klopffechtereien – Missverständnisse – Widersprüche? Methodische und methodologische Perspektiven auf die Kant-Forster-Kontroverse*. In: *Archiv für Sozialgeschichte (online)* 54, 2014. <http://www.fes.de/cgibin/afs.cgi?id=81573> (abgerufen am 7. Juni 2020).

⁶ Malachy Tallack: *Von Inseln, die keiner je fand*. Darmstadt: Wissenschaftliche Buchgesellschaft, 2018 [Englische Originalausgabe: *The Un-Discovered Islands*. Edinburgh: Birlinn General, 2016.] S. 139.



Die lemusische Zunge destillierte aus dem *Rosinenplätzchen* das kürzere und elegantere *Rosampli*.

Rosampli

Weizenkekse mit Rumrosinen, Ingwer und Limettenglasur

Bis ins Jahr 2006 haben sie in keinem Geschäft der Insel fehlen dürfen: die berühmten Rosampli. Die kleinen, sorgsam in blauen Papierschachteln verpackten Kekse wurden schon seit den 1950er-Jahren in der Bäckerei Herzog in Palmheim hergestellt, die allerdings per Ende 2006 ihren Betrieb eingestellt hat. Das Rezept für die Rosampli ist noch älter als die Bäckerei. Es soll von einer Hannah Herzog stammen, einer Tante. Doch so teutonisch diese Kekse auch auftreten mögen, sie haben doch (dank der Verwendung von Limette und Rum) auch einen deutlich lemusischen Touch. Trotzdem kam die Tante als Erfinderin zu höchsten Ehren, zierte ihr Porträt doch über Jahrzehnte hinweg die Verpackung der Rosampli, bis zur letzten Schachtel. Das nachfolgende Rezept stammt von Bäckermeister Wolfgang Herzog. Er legt jedoch Wert auf den Zusatz, dass es sich dabei um eine «Version für private Backstuben» handelt.



Sie gilt als die Erfinderin der Rosampli und ihr Porträt kennen alle Lemusinnen und Lemusen, die auch Kekse essen: Hannah Herzog.

Für 20 Plätzchen

100 g Rosinen
4 EL Rum für die Rosinen
120 g Mehl
⅓ TL Salz
½ TL Ingwerpulver, getrocknet
und pulverisiert
50 g Butter, in kleinen Stücken
50 g Zucker
1 Limette
1 Ei, gut verknüpft
40 g Puderzucker

Je wärmer die Plätzchen sind, desto stärker verläuft die Glasur, desto dünner wird sie also. Unter Umständen kann man die Plätzchen auch zwei Mal mit Glasur bestreichen.

Nicht nur dank der Zeste, auch dank der Glasur schmecken die Rosampli leicht zitronig. Wer lieber schnapsigere Kekse möchte, vermischt den Puderzucker für die Glasur mit 1 EL Rum statt Limettensaft.

- 1** | Rosinen in 4 EL Rum einlegen, 30 Minuten aufquellen, dann abtropfen lassen.
- 2** | Mehl, Salz, Ingwer und Butter in eine Schüssel geben und mit den Fingern so zerreiben, dass eine krümelige Masse entsteht. Zucker untermischen.
- 3** | Zeste von der Limette abziehen, in kleinste Stückchen hacken. Der Fruchtsaft wird später für die Glasur benötigt.
- 4** | Rosinen, Limettenzeste und Ei beigegeben, Masse mit einem Spachtel zu einem homogenen Teig verrühren und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- 5** | Mit einem Teelöffel 20 Häufchen Teig auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Blech setzen, mit den Fingern etwas flach drücken und rund formen.
- 6** | Plätzchen in der Mitte des 200 °C heißen Ofens etwa 12 Minuten backen, bis sie leicht goldbraun sind.
- 7** | Blech aus dem Ofen nehmen, rund 5 Minuten abkühlen lassen.
- 8** | Puderzucker mit 1 EL Limettensaft zu einer dicklichen Sauce vermischen und die noch leicht warmen Plätzchen damit bestreichen.



Unterwegs zu neuen Zielen: Peter Polter auf dem Dach eines Hauses in Zürich.

Peter Polter

Ethnologe, Reisejournalist, seit 2016 die Stimme von Palmheim

Peter Polter kam am 4. Juni 1964 in Palmheim zur Welt. Er studierte Ethnologie, lemuische Archäologie und Religionswissenschaften an der Universität von Lemusa und schloss 1992 mit einer Arbeit über *Das Essen in der Liliac-Kultur* ab. Eine längere Reise führte ihn in den folgenden Jahren vor allem nach Europa und in den Kaukasus. 1994/95 arbeitete er als archäologischer Techniker auf Ausgrabungsstätten der Insel. Gleichzeitig begann er, in der Tageszeitung *Leko* Beiträge zur Erforschung der lemuischen Geschichte zu publizieren. Polter ist, wie fast alle Palmheimer, deutscher Muttersprache, drückt sich jedoch leidlich auf Französisch aus.

1995 zog Polter nach Paris und war bis 2007 vor allem als Reisebegleiter für deutsche, französische und lemuische Firmen tätig, hauptsächlich in Frankreich, Spanien, Portugal, Italien und Griechenland. 2006–2009 berichtet er für Radio Lemusa (RaL) als Kulturkorrespondent aus Europa.



Man kann nicht alles Wissen
Venedig, April 2011.
vimeo.com/305765405



Cipolla und Profezia
Tropea, Mai 2011
vimeo.com/424859259



Ein bisschen Menschlichkeit
Palermo, Juli 2011
vimeo.com/424869894

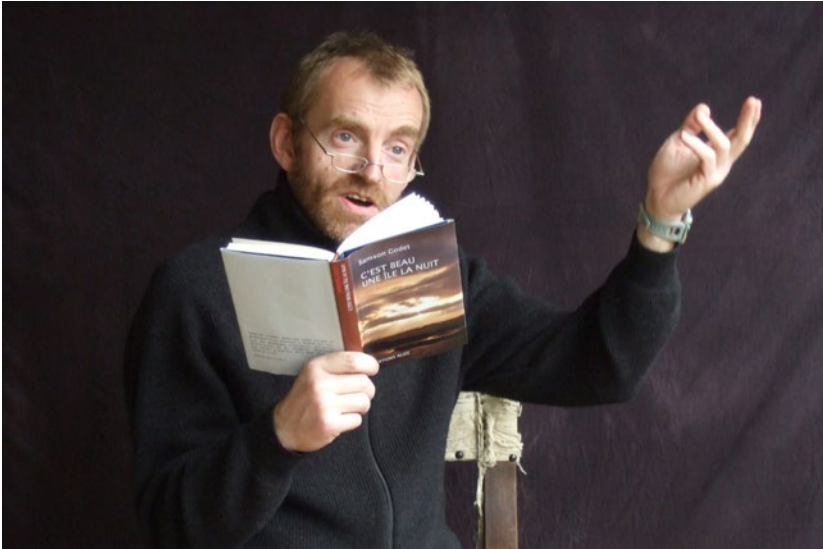


Im Reich der Zedern
Yakushima, August 2011
vimeo.com/424874652

2009 kehrte Polter nach Lemusa zurück, wo er für Anat 3 (die deutsche Welle der Antenne atlantique) eine Sendung über kulinarische Grenzgebiete entwickelte, die jedoch nie realisiert wurde. Ab 2011 war er als Reporter für Anat 3 auf dem Planeten unterwegs und schickte periodisch seine sogenannten *Episoda* nach Lemusa zurück: Gefilmte Szenen mit einem begleitenden Text. 2011 realisierte er auch vier eigenständigen Videoclips, sogenannte *Miniaturen*.

Polter pflegt seit Jahren eine enge Freundschaft mit dem Schweizer Journalisten Samuel Herzog. Die zwei sind sich so nahe, dass der eine manchmal unter dem Pseudonym des anderen Texte oder Bilder publiziert. Namentlich im Fall der *Episoda* oder in der *Neuen Zürcher Zeitung* (*NZZ*) wusste man während Jahren nie genau, wer nun wirklich hinter einem Artikel oder einem Bild steckte: Herzog oder Polter? In den Jahren 2011–2016 kursierte gar die Behauptung, Samuel Herzog, dessen Name damals öfters in der *NZZ* erschien, sei nur ein Pseudonym von Peter Polter. Seit 2016 aber ist klar, dass Samuel Herzog tatsächlich existiert, so weit wie das für einen Schreiber möglich ist.

Als die Diktatorin Odette Sissay am 27. Juni 2016 auf Lemusa die Macht an sich riss, hängte Peter Polter seine Arbeit als Reporter an den Nagel und kehrte Ende 2016 in seine Heimat zurück. Dort gründete er die *Stimme von Palmheim*, die seit dem 17. Februar 2017 jeweils am Freitag erscheint und der Diktatorin Paroli bieten will. Seither wohnt Peter Polter in Palmheim und Port-Louis, *Episoda* realisiert seit 2016 nur noch Samuel Herzog.



Samson Godet liest im Frühling 2008 aus *C'est beau une île la nuit*. (Bild Gabriella Gerosa)

Samson Godet

Der letzte demokratisch gewählte Präsident von Lemusa

Am 16. März 2008 wurde Samson Godet als Vertreter der Parti socialiste mit deutlichem Mehr zum neuen Staatspräsidenten von Lemusa gewählt. Er trat sein Amt am 5. Mai desselben Jahres an und löste Lucien Trebeau ab, der seit 1996 regiert hatte. In der Vierten Republik wurde der Staatspräsident alle sechs Jahre vom Volk gewählt. 2014 wurde Godet knapp im Amt bestätigt und regierte bis zur Machtübernahme durch Diktatorin Odette Sissay am 27. Juni 2016.

Samson Godet kam am 28. März 1960 in Palmheim zur Welt, als Sohn von Aristide Godet und Simone d'Ocieszyk-Bruno, einer vermeintlichen Urenkelin von Louis d'Ocieszyk-Bruno. Er studierte Deutsche Literatur und Agrarwissenschaften an der Universität von Port-Louis sowie später an der Georg-August-Universität in Göttingen. 1994 promovierte er in Port-Louis mit einer eher literaturwissenschaftlich geprägten Abhand-

Simone d'Ocieszyek-Bruno

1972, wenige Jahre nach der Geburt ihres dritten Kindes, verschwand Simone d'Ocieszyek-Bruno (die Mutter von Samson Godet) unter mysteriösen Umständen. Dies nachdem ruchbar geworden war, dass sie ihre Herkunft erfunden hatte. Denn Louis d'Ocieszyek-Bruno (1824–1906), der Großneffe von König Oscar I., war der letzte Spross der Familie d'Ocieszyek-Bruno und hinterließ keine offiziellen (und so viel man weiß, auch keine inoffiziellen) Nachkommen. Wer also war Simone? Und was wurde aus ihr? Selbst Aristide Godet, ihr Ehemann und Vater ihrer drei Kinder, wusste und weiß bis heute keine Antwort auf diese Fragen. Er lernte noch 1972 die Psychotherapeutin Oportune Beskorolle kennen und heiratete sie sofort. In der Familie Godet spricht man nicht gerne über

Simone, jedenfalls nicht, wenn Dritte zuhören. Auf Lemusa aber hat die Begebenheit den Spruch hervorgebracht: *Mater quoque non semper certa est* («Auch die Mutter ist nicht immer sicher»).

In seiner 2004 erschienenen Sammlung von kurzen Texten mit dem Titel *C'est beau une île la nuit* (Port-Louis: Éditions Alizé) geht Samson Godet zwar mit keinem Wort direkt auf seine leibliche Mutter ein. An einer Stelle aber stellt er in einem anderen Zusammenhang doch die Frage: «Kann man jemanden kennen, ohne zu wissen, wer er oder sie ist?» (S. 54) Und ein paar Seiten später liest man (S. 66): «Wie erfährt der Mensch die Wahrheit? Nur durch Sprache? Oder gibt es eine Wahrheit des Schoßes? Eine Wahrheit der Brust? Eine Wahrheit der Umarmung?»

lung: *Das Gedicht der Erde – Bauerntum und Landwirtschaft in der französischen und deutschen Literatur der Neuzeit*.

Bereits als Student war Godet immer auch politisch aktiv. Sowohl in Port-Louis wie auch in Göttingen engagierte er sich für sozialdemokratische Ideale und trat vehement für die Idee des Wohlfahrtsstaats ein. 1992 wurde er Mitglied der *Parti socialiste*. Er hatte verschiedenen Ämter inne, zuerst in seiner Heimatgemeinde Palmheim, dann in der Hauptstadt

Offizielles Porträt zum Regierungsantritt im Mai 2008. (Bild Gabriella Gerosa)





Im Wahlkampf 2008 produzierte der Parti socialiste zahlreiche Mini-Videoclips, um ihren Kandidaten nach vorne zu bringen. Diese Filmchen wurden im städtischen Fernsehen ausgestrahlt und kursieren bis heute immer noch auf dem Internet: vimeo.com/424477865.

Port-Louis. Er engagierte sich für die Kultur, arbeitete an der Schaffung verschiedener Festivals mit und machte sich für eine neue, ressourcengerechtere Ausrichtung in der Landwirtschaft ebenso stark wie für die Rechte Homosexueller oder den Schutz heimischer Denkmäler. Von 1999 bis 2005 amtierte er als Bürgermeister von Port-Louis.

Godet veröffentlichte diverse Artikel in Zeitungen und Zeitschriften sowie im Jahr 2000 die Gedichtsammlung *Lys de Lys* (Editions Alizé) und 2004 im selben Verlag einen Band mit kurzen Texten: *C'est beau une île la nuit*. Nach seiner Absetzung als Präsident machte sich Godet als Herausgeber und führender Verfasser an die Realisierung eines *Lemusa Lexikons*, das 2018 erschien (Port-Louis: Edition Ruben 66).

Von Godets Zeit als Präsident sind vor allem seine ungewöhnlichen Reden in Erinnerung geblieben. Namentlich seine «große Parabel vom Brokkoli und der Tomate», wie eine Nachrichtensprecherin auf Anat1, dem staatlichen Fernsehsender es nannte. Die Botschaft der Parabel war niemandem ganz klar geworden, es ging vage um eine Staatskrise, um die Gefährdung eines wissenschaftlichen Forschungsprogrammes, um internationalen Terrorismus und die Prinzipien der Staatsführung. Eindrücklich war vor allem Godets Präsentation: Er trat als Koch verkleidet ans Rednerpult in der Chambre des Députés und schwenkte vor dem berühmten Wandteppich im Sitzungssaal eine Tomate und einen Brokkoli durch die Luft.



Jana Godet: *Selbstporträt mit Bleistift, aber ohne Falten*, 2016.

Jana Godet

Künstlerin und Autorin aus Palmheim sammelt lokale Legenden

Jana Wolfrun Godet kam am 15. Juni 1965 in Palmheim zur Welt, als Tochter von Aristide Godet und Simone d'Ocieszyk-Bruno, einer vermeintlichen Urenkelin von Louis d'Ocieszyk-Bruno. Sie ist die jüngere Schwester von Samson Godet und drei Jahre älter als ihr Bruder Deon. Jana Godet studierte Kunst an der Académie des Beaux-Arts von Port-Louis und hielt sich in den frühen 1990er-Jahren länger in Berlin auf, wo sie verschiedene Fächer (etwa Anthropologie und Literatur) an der Freien Universität belegte, ohne es zu einem Abschluss zu bringen. 1996 kehrte sie nach Lemusa zurück und wohnt seither in Palmheim und Port-Louis. 2004–2007 hielt sie sich aus persönlichen Gründen immer wieder länger in der Schweiz auf.

Jana Godet zeichnet, malt, fotografiert und macht Videos. Ab etwa 2000 beginnt sie auch mehr und mehr zu schreiben. Im Unterschied zu

Cynophilia

Eine andere Geschichte von Jana Godet

In manchen Dingen ist der Wurm drin. In der Zahl 200 aber steckt der Hund. Oder um genauer zu sein, stecken da ZWEI HUNDE fest. Bleibt abzuklären, was das RT bedeutet, das da etwas überflüssig am Ende der Fauna baumelt. Eine Abkürzung vielleicht? Die Initialen einer cynophilen Geheimsekte? Royal Tigers! Nein, falsches Tier. Rasselnde Truppe, Röchelnde Trottel, Rasende Trapper, Russische Tripper, Ro Tarierer? Ein Mysterium dieses RT – wird es am Ende gar von den zwei Tieren gejagt?

Und wenn doch nur ein HUND gemeint ist, ein Einzahl-Hund. Wenn man die Chose in einem größeren linguistischen Zusammenhang sehen muss, etwa als Teil eines Satzes, dessen Anfang und Ende von der Zeit beknabbert wurden: «Kurz vor ZWEI, HUND ER-Tappt», könnte man etwa archäologisch rekonstruieren. Wenngleich: das Komma stört ein wenig.

Oder ist ein ZWEIHUND gemeint? Müsste es doch geben, so wie es die Einbahn oder den Dreischritt gibt. Nur was tut man dann mit dem

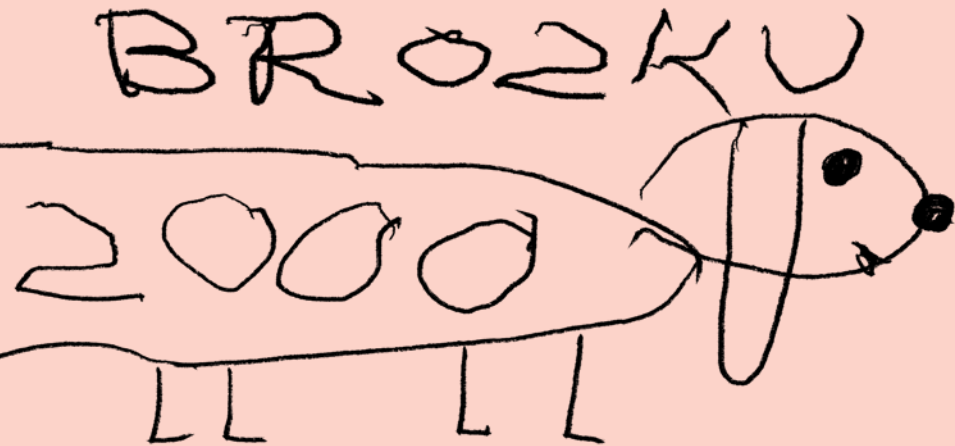


Zeichnung von Ida Versmer. Hier steckt der Hund nicht im 200 – aber das 200 im Hund. BROSKU ist das lemusische Wort für Dackel (von *bros*, «Dachs» und *ku*, «Hund»).

ERT. Vom Sound her tönt das nach einer ganz speziellen Form hündischen Ganges: ZWEIHUND ERT durch den Wald. Damit ist ein etwas unscharfer, mit gelegentlichem Hüftknacken verbundener Wackelgang gemeint. Leider nur hat sich ERT trotz starker Lobby (Pal Peddgree und Royal Canin) bei der letzten Sprachreform als Verb nicht durchsetzen können. Oder wackelt da vielleicht gar ein I-HUND mit dem Schwänzchen, das kleine Brüderchen von I-Pod und I-Book. Und wenn wir uns irrten? Wenn da gar kein Hund feststeckte, sondern ein Huhn? Eines, das der nächsten Rechtschreibreform vorausgeeilt ist und heute schon als HUN über den heißen Hof gakert: ZWEI HUN DERT in der Sonne.

Da müsste man allerdings dann noch weitere Möglichkeiten ins Auge fassen: Das amerikanisch klingende ZWEI H UNDERT zum Beispiel oder norwegisch gehaucht: ZWE IHU NDERT. Vielleicht leiden aber auch bloß ZWEI H UNDER T oder es wird eine neues, grünteelastiges Sommergetränk bestellt: «Garçon! ZWEI H UND ER T bitte schön!» Dankeschön.

Dieser Text von Jana Godet wurde erstmals im Oktober 2005 in der Basler *Programmzeitung* publiziert. Das Thema der ganzen Ausgabe war die Zahl Zweihundert.





Jana Godet: *Die Verteidigung von Palmheim*, 2005, Fotografie.

ihrem Bruder Samson, der teilweise auf Französisch publiziert, schreibt sie fast ausschließlich auf Deutsch. Sie interessiert sich früh schon für mündlich überlieferte Märchen und Mythen. 2008 beginnt sie, alle Regionen von Lemusa intensiv zu bereisen und führt überall Gespräche mit der lokalen Bevölkerung. So entsteht eine Sammlung von kurzen Geschichten, die sie 2017 unter dem Titel *Ist wahr!* bei Ruben66 publiziert.

Die meisten dieser Texte sind sehr kurz und haben den Charakter von Märchen oder Legenden, manche beschreiben aber auch historische Begebenheiten oder geben Dorfanekdoten wieder. Es könnte sein, dass sich zwischen dem gesammelten Material auch ein paar eigene Erzählungen von Jana Godet finden, zu denen sie sich vor Ort inspirieren ließ. Leider bleibt oft unklar, welcher Text zu welcher Kategorie gehört. Unverständlich ist auch, warum die Herausgeber die Geschichten nicht nach Regionen geordnet haben. Welche Kriterien die Reihenfolge der Texte bestimmt haben, bleibt rätselhaft.

Ist wahr!, der Titel des Buches verdankt sich einer Anekdote aus den frühen Jahren der Autorin, die sie in der Einleitung so darstellt: «Ich wuchs im deutschsprachigen Palmheim auf. Die ältere Dame, die den Kindergarten betreute, sprach jedoch nur Französisch. Wenn sie uns Bilderbücher zum Anschauen gab, dann sprach sie immer von «Histoires». Ich aber verstand nur «Ist wahr!» und schaute mir die Bücher mit der entsprechenden Ehrfurcht an. Das Missverständnis hat meinen Blick auf die Welt sehr stark geprägt.»



Deon Godet (links) mit Freunden anlässlich einer Vernissage im Jahre 1996, vermutlich in Paris.

Deon Godet

Er versucht die Sprache der Lebensmittel zu verstehen

Deon Godet kam am 13. Juli 1968 in Palmheim zur Welt, als Tochter von Aristide Godet und Simone d'Ocieszyk-Bruno, einer vermeintlichen Urkelin von Louis d'Ocieszyk-Bruno. Er ist der jüngste Bruder von Samson und Jana Godet. Deon Godet studierte Geschichte an der Universität von Port-Louis, interessierte sich allerdings sehr früh schon vor allem für kulinarische Belange. 1989 eröffnete er ein kleines Restaurant mit nur gerade zehn Plätzen in einem Keller in Port-Louis, wo seine Koch-Experimente einem «manchmal erstaunten, manchmal auch ein wenig erschreckten» (Godet) Publikum vorführte. Allerdings operierte das *Pitsch*, wie das Lokal zu Ehren von Godets damaliger Freundin hieß, ohne Konzession und wurde 1994 von der Polizei geschlossen.

Deon Godet fuhr nach Paris, von wo aus er zwischen 1994 und 2001 für die Tageszeitung *Leko* über Ausstellungen und andere kulturelle Er-



Déon Godet, gezeichnet
Jérôme Lenoir am 18. März
2000 in Paris.

eignisse berichtet. Seine Texte aus jener Zeit fallen indes immer wieder durch die kulinarischen Metaphern auf, die er für die verschiedensten Themenbereiche findet. 2002 wurde Godet von seiner Zeitung als Redakteur nach Port-Louis berufen, wo er – quasi als eine Art Ersatzmann oder Springer – verschiedene Dossiers mitbetreute: Film, Kunst, Design, Literatur, Modernes Leben... Von Geburt aus deutschsprachig blieb ihm die französische Sprache der Zeitung jedoch immer ein wenig fremd, was man auch seinen Artikeln anmerkt. Godets eigentliche Passion galt weiterhin der Welt des Essens und seine Liebe auch zu ungewöhnlichen Speisen

und Küchentraditionen aller Art konkretisierte sich dann und wann in kleinen Artikeln über einzelne Gewürze oder andere Küchenzutaten.

Es heißt auch, Godet sei sehr früh schon als Tester für den *Guide Dismin* unterwegs gewesen – was Vermutung bleiben muss, sind diese Tester doch immer anonym. Einiges allerdings spricht dafür: Zum Beispiel vermeidet er es, dass Bilder von ihm in die Öffentlichkeit gelangen. Die jüngsten Fotos, die sich finden lassen, stammen von 1996 (!). Und die Karikatur, die *Leko* als offizielles Porträt führt, entstand im März 2000.

Im Jahr 2009 publizierte Deon Godet sein erstes Buch über kulinarische Belange, ein kleines Bändchen mit eigenwilligen Texten zu Gewürzen und Kräutern, die auf Lemusa wachsen und in den Küchen der Insel zum Einsatz kommen. Auch die Fotos in dem Buch stammen von Godet. Die Bilder zeigen Gewürze in eher ungewöhnlichen Inszenierungen: auf Körperteilen, im Schnee, auf Skulpturen, in Autos... Manche der Bilder schaffen eine assoziativ Verbindung zu Passagen im Text, bei anderen sind die Konnotationen weniger klar. Das Buch heißt *Die Sprache der Gewürze* und wurde von der Librairie Port Louis publiziert. Ab 2012 folgten analoge Bändchen zur Sprache des Fleisches, der Gemüse, des Obstes und der Fische. Zuletzt erschien von Godet 2022 ein umfangreiches Kompendium mit dem Titel *Buch der Speisen*, das er im Untertitel ein *Löffellust-Lexikon* nennt.



Wer im Restaurant Granbwa bei Palmheim speist, isst mitten im Wald.

Restaurant Granbwa

Würzige Fleischgerichte mitten in der Forêt du Tikabal

«Schweißnass kämpfen Sie sich mit Hilfe Ihres Buschmessers durch den Dschungel. Sie schlagen dornige Äste nieder und treten tapfer jede pelzige Spinne zu Tode, die sich Ihnen in den Weg stellt. Sie stolpern über Echsen, die wie wahnsinnig gewordene Damenhandtaschen durchs Unterholz rascheln. Sie verscheuchen lästig kichernde Affen und schieben sich vorsichtig an einer gewaltigen Python vorbei, die sie blöde – aber Gott sei dank satt – von einem Ast aus anglotzt. Dunkel, feucht und grün scheint der Wald überall zu sein, zirpend liegt er Ihnen in den Ohren, modrig steigt er Ihnen in die Nase. Und plötzlich hören Sie leises Gelächter, ausgelassene Stimmen und das Geklapper von Geschirr. Dann schlagen Ihnen die Düfte von gebratenem Geflügel, von Knoblauch, Kräutern und allerlei Gewürzen in die Nase. Nun denken Sie wohl, Sie seien wahnsinnig geworden, vom Stich einer großen Waldmücke vielleicht oder

von der Ausdünstung eines giftigen Pilzes. Und wahrscheinlich haben Sie recht. Es sei denn, Sie befinden sich im Süden der Uikabal, des Waldes von Tikabal. In diesem Falle könnte es sein, dass sie zufällig auf das Restaurant *Granbwa* gestoßen sind.» Mit dieser dramatischen Beschreibung beginnt Coline Faucré ihren Bericht über das Urwaldrestaurant bei Palmheim und *Les trois sœurs au cœur de la forêt* (*Gazette de Port-Louis*, 16. Juli 2005, S. 16).

EINE FACKEL FÜR DEN HEIMWEG

Das *Granbwa* («Grosser Wald») liegt auf halber Strecke zwischen Palmheim und der N4 mitten in einem Wald, der nach hier heimischen Käfern *Forêt du Tikabal* oder auf Lemusisch *Uikabal* genannt wird. Heute führt eine kleine Straße nahe an das Lokal heran, früher aber erreichte man es nur zu Fuß über einen knapp zwei Pep langen Pfad von Palmheim aus. Der Weg war nicht beleuchtet und wer abends nach dem Essen den Heimweg antrat, erhielt vom Personal eine Fackel.

«Es ist nie jemand verloren gegangen», versichert Delphine Picard, aber ein wenig Angst hätten manche der Gäste schon gehabt.

«Das erhöhte unseren Umsatz doch ganz beträchtlich», lacht ihre jüngere Schwester Eliane, «die Leute tranken sich vor dem Rückweg ganz gerne ein bisschen Mut an».

«Schluss jetzt», befiehlt Ariane, die Jüngste der Drei, «sonst glaubt man noch, hier zu essen, habe mehr mit einer Mutprobe als mit Vergnügen zu tun».

Seit dem Jahr 2000 steht das *Granbwa* unter der Leitung der drei Picard-Schwestern. Und welche Lust es ist, hier zu essen, hat sich längst herumgesprochen. Das Lokal ist vor allem bekannt für seine Fleischgerichte. Eliane und Delphine walten in der Küche, Ariane empfängt die Gäste und koordiniert den Service. Früher stand an der Stelle des *Granbwa* ein kleines Clubhaus, in dem hauptsächlich die Mitglieder des Deutschen Literaturclubs von Palmheim zusammenkamen. Im Rahmen dieser Treffen

Kleines Suchspiel: Von außen ist die Terrasse des *Granbwa* zwischen all dem Grünzeug kaum zu erkennen.



wurden stets auch kleine Mahlzeiten gekocht. 2002 kam die Gemeinde von Palmheim auf die Idee, in dem Clubhaus ein Restaurant einzurichten. «Der erste Wirt versuchte es mit einer Art Erlebnis-Gastronomie», erinnert sich Eliane: «Überall hingen Käfige mit krächzenden Papageien herum, in einige der Tische waren Vivarien mit lebendigen Schlangen eingelassen – und halb dressierte Affen spazierten frei im Restaurant herum. Stimmung hatte das schon. Aber das Essen war sehr schlecht. Und der Umstand, dass den Gästen aus den Spaghetti «Tarzan» immer öfters Kakerlaken entgegen krochen, war dem Ruf des Etablissements nicht gerade zuträglich.»

«DER REINE DSCHUNDEL IST DAS NICHT»

Als die Picard-Schwester den maroden Laden übernahmen, bauten sie einen neuen, modernen Küchentrakt und ließen die gedeckte Terrasse sorgfältig renovieren. «So schön der Wald auch ist und so wichtig für unser Kochen, man muss ihn aus der auch Küche fernhalten», erklärt Delphine und fügt mit einem Lächeln an: «Sonst bestimmt er das Menu in einer Art und Weise, die für Vögel besser passt als für Menschen».

Von außen ist das *Granbwa* kaum zu sehen. Man muss schon sehr genau hinschauen, um die hölzerne Terrasse zwischen all den Bäumen und Sträuchern zu erkennen. Allerdings räumt Ariane ein: «Auch wenn es wie Urwald aussieht, der reine, wilde Dschungel ist das nicht. In der unmittelbaren Umgebung des Restaurants sorgen zwei Gärtner dafür, dass uns der Wald nicht über den Kopf wächst.» Dennoch: Wer mit einem fruchtigen Bier aus Palmheim auf der Terrasse des *Granbwa* sitzt und darauf wartet, dass ihm ein Salat aus Palmherzen, eine kräftig gewürzter Wachtel oder die berühmten Gigers di Griphe serviert werden, wäre wohl kaum erstaunt, wenn sich plötzlich Jane oder Mogli aus dem Dschungel an seinen Tisch schwingen würden.



Das Resultat des langen Kochprozesses sollte eher trocken sein. (6/2020)

Gigers di Griphe

Hühnermagen mit Galgant, Ingwer und Kurkuma geschmort

Eliane und Delphine Picard, die in der Küche des Restaurants Granbwa bei Palmheim über die Töpfe und Bräter gebieten, kochen gerne mit frischen Rhizomen, die sie teilweise von ihren Gärtnern in der Nähe des Restaurants anbauen lassen. Auch in dem hier vorgestellten Rezept sind Galgant, Ingwer, Kurkuma und Zitronengras die aromatischen Protagonisten. Sie verwandeln ein paar Hühnermägen in eine würzige Delikatesse. Das Prinzip des Rezepts besteht darin, die Flüssigkeit stetig zu reduzieren und das Fleisch so erst kochen, dann schmoren und schließlich beinahe braten zu lassen.

Laut den Schwestern Picard handelt es sich um ein traditionelles Rezept aus der Gegend, das früher mit Mägen der Griphe gekocht worden sei. Die Griphe (*Pternistis enigmaticus*) ist ein fasanenartiger Vogel, der nicht besonders gut fliegen kann, dafür aber mit seinen kräftigen Bei-

Kribbeln

Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne

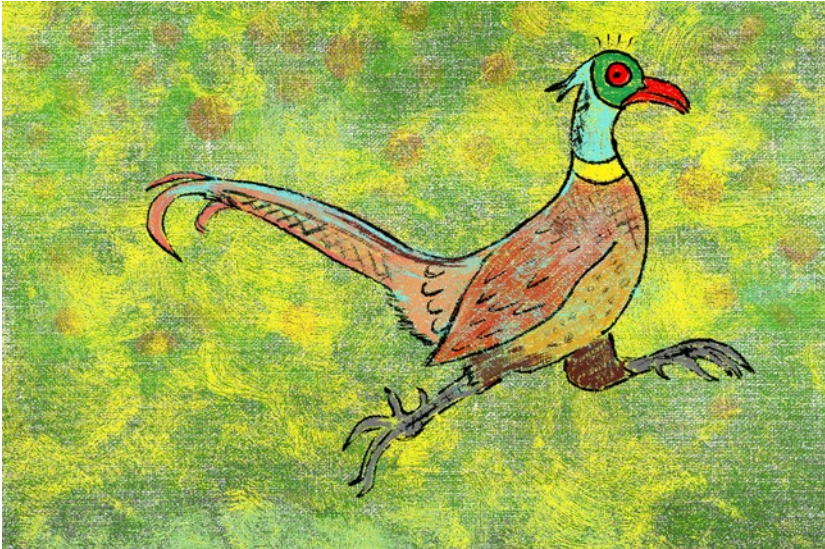


Beim Grandbwa nördlich von Palmheim.

Was sie wohl mit ihren unendlich langen Fühlern alles wahrnimmt? Das Herannahen eines ahnungslosen Blattflohs, den sie gleich verzehren wird? Den aufkommenden Appetit der Griphe, die jetzt noch etwas verloren auf einem Ast sitzt und sich wie in Trance die Flügel putzt? Das Gewitter, das sich über den Kronen der Bäume zusammenbraut? Mich? Wenn ich eine Heuschrecke sehe, dann erinnere ich mich immer daran,

dass ich diese Tiere als Kind einfing, um sie in mein selbst gebasteltes Terrarium zu stecken: einen Schuhkarton mit Löchern, über dessen Öffnung ich eine durchsichtige Plastikfolie gespannt hatte. Mit etwas Erde und Gräsern baute ich am Boden dieser Schachteln kleine Dörfer, die ich mit meinen Gefangenen besiedelte. Ich hatte große Freude an dieser Welt, über die ich wie ein kleiner Gott bestimmen konnte. Und nahm es den Heuschrecken wirklich sehr, sehr übel, wenn sie nach ein paar Tagen von den Halmen fielen oder in einer Ecke starr auf dem Rücken liegen blieben. Es war mir unbegreiflich, dass sie die Schönheit meines Projektes nicht verstanden. Heute käme es mir nie mehr in den Sinn, Lebewesen einzufangen, einzusperren. Aber es ist schon ein Prachtexemplar, das da vor mir seine Fühler schwenkt. Und meine Finger haben offenbar nichts gelernt: Sie kribbeln wie wild.

Samuel Q. Herzog: *Spazieren auf Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 6.



Delikatesse, verwirrt unterwegs in der Uikabal (Forêt du Tikabal): Griphe (*Pternistis enigmaticus*), heute vor Gabeln sicher, gezeichnet von Hana Bosk.

nen sehr rasch auf dem Boden unterwegs ist – was ihn natürlich dazu prädestiniert, in der Küche eine besondere Rolle zu spielen. Die Griphe wirkt oft verwirrt, unkonzentriert und blickt auf eine verstörend irritierte Weise um sich. Jean-Marie Tromontis schrieb 1897 in einem Brief an Melisende (*Sensations, émotions, pensées*, Port-Louis, 2018, S. 290): «Die Griphe ist eigentlich eine Sphinx, doch niemand versteht, welches Rätsel sie uns aufgibt. Trotzdem spürt, wer ihr begegnet, dass eine große Frage in der Luft steht.»

EIER ALS DROGE

Der Vogel lebte einst in großer Zahl in der östlichen Forêt de Duvet und in der Forêt du Tikabal (Uikabal), wo es auch eine Nich gibt, einen sesoulistischen Tempel, der ihr gewidmet ist. Die Griphe ist die *ptitsa*, die Vogelgestalt von Ameletta, der Gottheit der schwierigen Fragen, komplizierten Rätsel und ungelösten Probleme. Heute ist die Jagd auf die Griphe streng reglementiert. Also kochen die Schwestern Picard das Ge-

richt jetzt mit Magen vom Huhn. Früher landeten auch die großen, auffällig bläulichen Eier der Griphe sehr oft in der Küche. Sie waren nicht nur als Delikatesse begehrt, sondern auch als eine Art Droge. Wer sie aß, soll hernach das Gefühl gehabt haben, mit riesigen, federnden Schritten durchs Gelände zu hüpfen, fast zu fliegen. Heute ist es verboten, die Eier der Griphe zu rauben.

Gigers ist der lemusische Sammelbegriff für alle Innereien von Hühnern und anderen Vögeln, er geht wohl wie das französische *gésiers* auf das Lateinische *gigeria* zurück.

Für 4 Personen

4 stattliche Zwiebeln (insgesamt 500 g), grob gehackt
50 g Galgant, geputzt und grob gehackt (45 g)
30 g Ingwer, geputzt und grob gehackt (25 g)
30 g frisches Kurkuma, geputzt und grob gehackt (25 g),
2 Zitronengrasstengel, geputzt und grob gehackt (28 g)
2 Chilis, scharf, grob gehackt
15 g Anchovis
1½ TL Salz
2 TL Zucker
500 ml Kokosmilch
250 ml Wasser
~ Bratfett
900 g Mägen vom Huhn

1 | Zwiebel, Galgant, Ingwer, Kurkuma, Zitronengras, Chilis, Salz, Zucker, Anchovis, Kokosmilch und Wasser im Mixer zu einer dünnflüssigen Paste verarbeiten.

2 | Etwas Bratfett erhitzen und die Mägen in zwei oder drei Portionen leicht anbraten. Fleisch mit der Würzsauce vermischen, aufkochen lassen, Hitze reduzieren, 4 Stunden offen bei kleiner Flamme köcheln lassen. Gelegentlich umrühren, Sauce vom Rand ins Gericht schaben.

3 | Gegen Ende der Kochzeit muss man häufiger rühren, sonst droht das Gericht anzuhafte. Wenn das Öl der Kokosmilch im Topf sichtbar wird, dann ist das Gericht fertig, sind die zarten und saftigen Magenstücke von einer eher trockenen, hocharomatischen Paste umklebt.

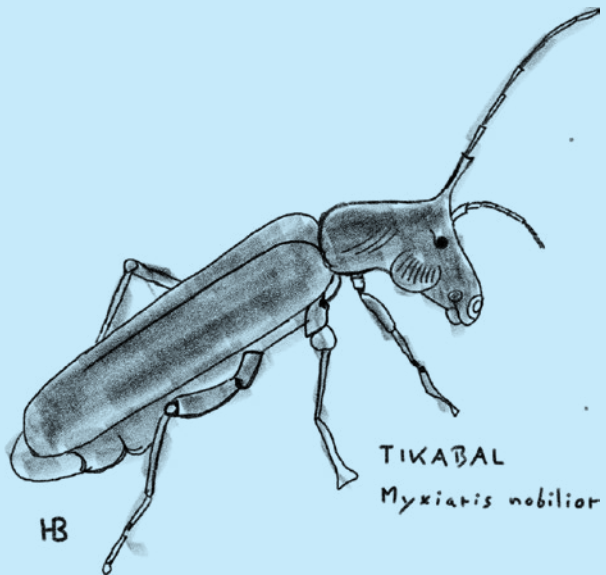
Die Gigers di Griphe schmecken am besten mit gedünstetem Reis, der sich ideal mit der Sauce verbindet.

Am achten Tag

Ein Abenteuer des Käfersammlers Ruben Schwarz

Ich war so fasziniert von dem Schauspiel zweier kleiner «Pferde», die sich gegenseitig zerfleischten, dass ich das große zunächst gar nicht bemerkte. Tikabal, also «kleines Pferd» heißt auf Lemusa ein Käfer mit einem markant in die Länge gezogenen Schädel. Ich hatte die Insekten zufällig entdeckt, als ich auf einem kleinen Parkplatz nördlich von Palmheim hielt, um auf einem Bänkchen in der Sonne mein Sandwich mit Wedel zu essen. Gewöhnlich ist der Tikabal ein außerordentlich friedfertiges Tier. Deswegen wohl meinte ich erst, die zwei würden sich nur beschnüffeln oder seien vielleicht sogar ein Liebespaar. Dann jedoch sah ich, wie sie ihre Leiber gegeneinander warfen, ihre Antennen kreuzten und mit ihren Mäulern nach den Mandibeln des Gegners schnappten. Der Tikabal trägt nur wenige Waffen mit sich herum, trotzdem gelang es den zwei Kriegern, sich gegenseitig Schaden zuzu-

Den Tikabal (*Myxiaris nobilior*) findet man vor allem an den südlichen Abhängen des Mont Majorin. Der Käfer aus der Familie der *Kanokopanae* wird 8 mm lang. Sein Schädel erinnert entfernt an den Kopf eines Pferdes, daher der lemuische Name *Tikabal*, «kleines Pferd». Das Tierchen kann nur schlecht fliegen, es ernährt sich von den Larven und dem Kot verschiedener Schneckenarten. Vor allem am feuchten Morgen kann man sehen, wie es die Schnecken richtiggehend verfolgt, um deren Kot möglichst frisch zu erwischen.



fügen. Erst wurde dem einen ein Vorderlauf lahm, dann knickte dem anderen die Spitze des Fühlers ein.

Ich erwog gerade, den Kampf fotografisch zu dokumentieren, als ich ein Schnauben über mir hörte. Ich hob den Kopf und da stand mitten auf der Straße ein dunkelbrauner Gaul und starrte mit leuchtend gelben Augen in meine Richtung. Aus den Nasenlöchern hingen dem Tier zwei lange, grünlich schimmernde Schleimfäden. Ich winkte ihm zu, es wieherte kurz, dann schüttelte es so den Schädel, dass der Rotz in alle Richtungen flog, drehte sich um und schritt majestätisch davon. Als ich mich wieder den Käfern zuwandte, waren sie eben damit beschäftigt, sich aus einem Schleimfetzen zu befreien, den der Gaul offensichtlich über sie geworfen hatte. Einmal draußen, schüttelten sie sich die Rotzreste vom Panzer und krochen Seite an Seite davon.

Was für eine eigentümliche Friedensgeschichte, dachte ich und musste an ein *Mot musé* von Lucie Deslovo denken, das man auf Lemusa anwendet, wenn etwas zu schön ist, um wahr zu sein: «Dieu aurait créé cela le huitième jour», «Gott hätte das am achten Tag geschaffen.»