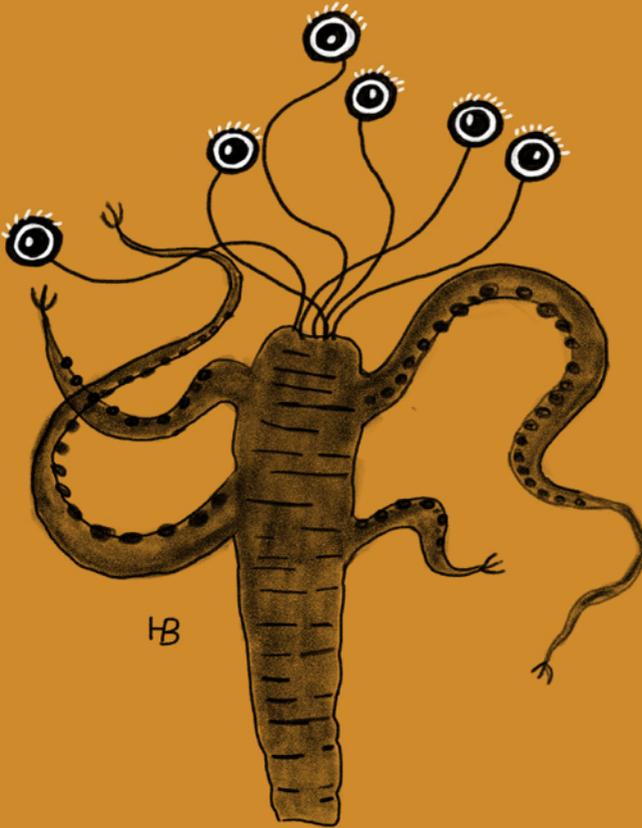


Carbelotte und Forasche



Sisok
Flaccidolus vulgaris

Die Forasche hat ihren Namen vom lemusischen *foraschjié*, das «sich wild gebärden» bedeutet. Damit waren ursprünglich wohl die Perlhühner angesprochen, die schon sehr früh hier gezüchtet wurden und für ihren unbändigen Charakter bekannt sind. Man nennt sie auch *forafora*, was sich auf dasselbe Wort zurückführen lässt. Die Gegend ist auch berühmt für ihren Thymian und ihre Karotten, denen man im Hauptort Carbelotte jedes Jahr ein großes Fest widmet. Die Versuche der Gemeinde, ihre Strände für den Badetourismus interessant zu machen, sind bisher ohne Erfolg geblieben – was aber nichts mit den Chevaliers im Ufergras zu tun hat.

Carbelotte ORTSCHAFT

Das Dorf liegt geradezu versteckt hinter den Dünen und ist stolz auf seine spektakulären Sonnenaufgänge.

Der Schreiber und das Meer LEGENDE

Eines Tages tauchte ein Mann mit einer Schreibmaschine am Strand von Carbelotte auf – von Jana Godet.

Pintades Ducele PRODUZENT

Perlhühner gibt es in der Forasche schon lange, seit 1840 werden sie von der Familie Ducele gezüchtet.

Pintade Carbelotte REZEPT

Ein feierlicher Klassiker aus der Forasche: Perlhuhn, gefüllt mit Geflügelleber, Matze, Apfel und Thymian.

Otto Neimiller PORTRÄT

Der Architekt aus Carbelotte, dessen «Ideen immer auch Farbe haben» – aber nur selten realisiert werden.

Fête de la carotte VERANSTALTUNG

Im Rahmen des Festes rund um die Karotte kommen archaische Spiele und wilde Tänze zur Aufführung.

Kawòtsi Ducele REZEPT

Ein einfaches Rezept für geschmorte Karotten – mit einer ungewöhnlichen Würzzutat.

Chevaliers de Carbelotte MYTHOS

Mystische Mischwesen, die einst Riesen waren, bevölkern das Ufergras bei Carbelotte.

Thym de Carbelotte LEGENDE

Der würzige Thymian würzt nicht nur die Füllung von Perlhühnern und verschiedene Karottenspeisen

Restaurant Le Sieps LOKAL

In ihrem Restaurant konzentriert sich Marie-Anne Froiderive auf die Klassiker der französischen Küche.

Becca à Damas REZEPT

Eine Reiseerinnerung der Köchin des Sieps: Salat mit Thymian, schwarzen Oliven, Tomaten und Schafskäse.

Tripes à la mode de Caenbelotte REZEPT

Große Innereienküche: Kutteln, Kalbsfüße, Karotten und Kräuter in Cidre und Calvados geschmort.

Chou rouge aux pommes Sieps REZEPT

Ein französisch-lemusischer Klassiker: Rotkohl mit Äpfeln, Speck und Essig im Ofen geschmort.



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

Departement (*semsal*): Forasche

Postleitzahl: LM-0208

Telefonvorwahl: +69 (0)2

Höhe (Rathaus Carbelotte): 12 m ü. M.

Einwohner: 843 (Mai 2011)



Carbelotte

Unterzeile

«Fast scheint es, als duckten sich die kleinen Häuser hinter den Dünen, als wollten sie sich unsichtbar machen für das Auge des Ozeans, der seine Wasser hier mit seltener Wucht gegen die flache Küste schickt», schreibt Georgette Muelas (*Santa Lemusa*, Port-Louis, 1956, S. 59). Tatsächlich liegt Carbelotte an einem Abschnitt der Côte Kidanse im Osten von Lemusa, der für seine breiten Sandstrände ebenso berühmt ist wie für seine

Vom Strand her sehen die Häuser aus, als versteckten sie sich im hohen Gras der Dünen.



Das Gemeindehaus wurde um 1940 zum größten Teil aus Holz errichtet und gehört zu den größeren Gebäuden von Carbelotte. Es wurde 2012 sorgfältig restauriert.

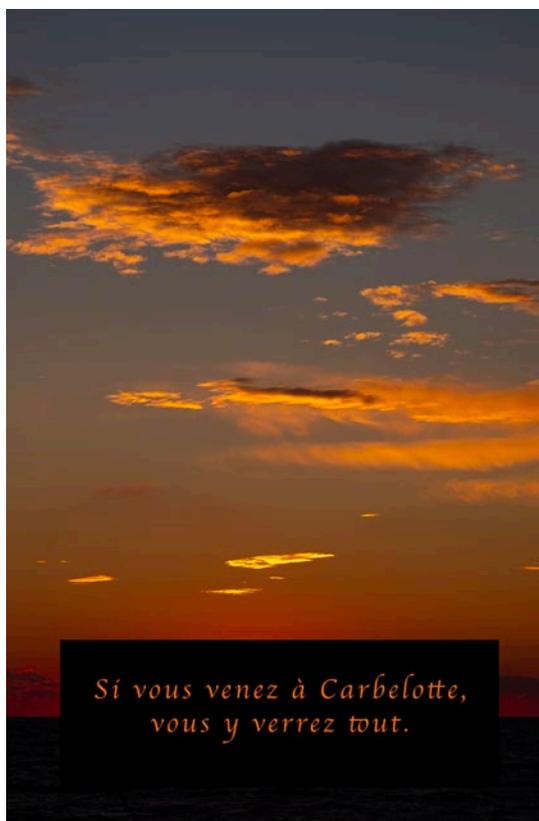
gefährlichen Strömungen. Allerdings behauptet die Bürgermeisterin von Carbelotte, die Strömungen seien seit Sommer 2011 deutlich zurückgegangen – aus welchen Gründen auch immer. Im Herbst des gleichen Jahres trat sie persönlich den Beweis dafür an und lud die Medien ein, sie bei einem «völlig gefahrlosen Bad in den reinen und ruhigen Wassern» vor Carbelotte zu «beobachten oder auch zu begleiten». Ziel der Aktion war es, Carbelotte als Badeort zu etablieren. Doch die Medien waren nicht sonderlich interessiert, Badeorte gibt es im Westen der Insel ja genug. Einzig die Gazette de Port-Louis brachte ein Bild der Bürgermeisterin im Bikini, mit der etwas höhnischen Legende: «Die Nixe von Carbelotte – wenn der Politik die Argumente fehlen, sind frische Ideen gefragt».

SPEKTAKULÄRE SONNENAUFGÄNGE

Was die Badeorte im Westen der Insel nicht bieten können, sind Sonnenaufgänge. Und die können in der Forasche so spektakulär sein, dass manche nur deswegen ihr Zelt am Strand von Carbelotte aufschlagen.

2017 bewarb die Gemeinde diese Morgenspektakel denn auch mit einem Werbeplakat, auf dem man den schönsten Sonnenaufgang zwar erahnen, das fragliche Gestirn aber just nicht sehen konnte.

Die meisten Häuser von Carbelotte sind aus Holz gebaut und liegen weit verstreut entlang der Hauptstraße. Viele Bewohner des Dorfs leben von der Landwirtschaft. Der leicht sandige Boden der Gegend eignet sich vor allem für den Anbau von Karotten und Lauch. Karotten sollen in Carbelotte schon vor zweihundert Jahren angebaut worden sein und sind heute das bedeutendste Produkt der Gemeinde. In Carbelotte werden verschiedene Sorten von Karotten angebaut, die berühmteste ist aber sicher



Mit diesem Werbeplakat machte sich die Gemeinde Carbelotte 2017 für Freunde der frühen Sonne interessant. Ursprünglich war auch eine Werbekampagne für die Badefreuden an den Stränden der Forasche geplant gewesen. Nach einem Unfall mit einem Gummiboot, das bis zur Réserve Bosk abgetrieben wurde und von der Küstenwache aufgegriffen werden musste, verzichtete man aber darauf.

Der Schreiber und das Meer

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Eines Tages tauchte ein Mann am Strand von Carbelotte auf. Er trug einen kleinen Tisch auf dem Kopf, hatte eine Schreibmaschine unterm Arm und schleifte einen Stuhl hinter sich her. Er stellte den Tisch an der Wasserkante auf, den Stuhl dahinter, nahm den Deckel von der Maschine, spannte einen Bogen Papier ein und setzte sich hin. Er stützte die Ellbogen auf die Tischplatte und legte die Hände so aneinander, dass seine Finger wie die Blüten einer frisch gegossenen Blume in die Höhe ragten. Sorgfältig, als ginge es um die einzig richtige Haltung, senkte er sein Kinn in diesen Blütenkorb ab und hob dann die Augen zum Meer.

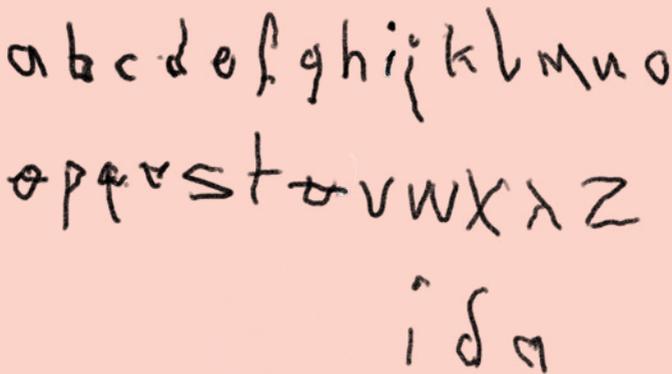
Reglos saß er so da, den Blick geradeaus gerichtet. Dann und wann tuckerte ein Fischerboot am Horizont vorbei, ab und zu piffen ein paar fliegende Hornhechte über die Wasseroberfläche, auch ein Delphin drehte kurz seine Runden vor der Küste. Eine Gruppe von Buben und Mädchen stürmte johlend den Strand. Sie begannen in der Nähe des Mannes eine Sandburg zu bauen. Doch sein stures Starren wurde ihn bald unheimlich und so verlegten sie ihre Ingenieurskunst weiter nach Süden. Es wurde Abend, es wurde Nacht, der Mann hielt seine Stellung auch am Morgen noch. Das Meer zog sich so weit zurück, dass es nur noch ein flackernder Streifen am Horizont war. Und es kam wieder, so nah, dass die Spitzen der Wellenzungen die Füße des Tisches leckten. Bei Flut erfüllte ein Rauschen, Klatschen und Gurgeln die Luft, bei Ebbe war es so ruhig, dass man die Insekten im Ufergras arbeiten hörte. Einmal flog eine Biene zu dem Mann hin und schwebte eine Zeit lang vor seinem Gesicht, um dann zu entscheiden, dass da wohl doch kein Pollen zu holen sei. Am Mittag wurde es so heiß, dass sich ein paar Schweißtropfen auf der Stirn des Mannes bildeten. Einzelne liefen zwischen den Augenbraunen hindurch, dem Rücken der Nase entlang, an den Lippenwinkeln vorbei zum Kinn, wo sie kleine Wasserbällchen formten, die sich schließlich lösten und senkrecht auf das Blatt in der Maschine fielen. Die gräulichen Verfärbungen, die sie im Papier bewirkten, trockneten aber bald wieder ein und nur ein sehr scharfes Auge

hätte die leichte Wölbung ausmachen können, die das bisschen Salz in dem Faserwerk hinterließ.

Auch am dritten Tag blieb der Blick des Mannes auf den Horizont gerichtet. Erst am späteren Nachmittag, als die Flut gerade in Ebbe umschlug, kam plötzlich Bewegung in die Gestalt. Es begann mit einem Blinzeln, dann löste der Mann ganz sachte sein Gesicht aus der Fingerblüte, richtete sich gerade auf, senkte seinen Blick auf die Tastatur und gab mit seinen Zeigefingern langsam einen Buchstaben um den anderen ein, drei kurze Zeilen nur, dann drehte er das Blatt nach oben, las sich das Geschriebene lautlos vor, begann über das ganze Gesicht zu strahlen, stand auf, zog mit sanfter Geste das Blatt aus der Maschine und riss er es in der Mitte durch, riss dann die halbierten Blätter nochmals durch, und wieder und wieder, trat an die Wasserkante und streute die Schnipsel auf die Oberfläche des Meeres, das sie mitnahm hinaus in die Bucht.

Seit jenem Tag, so heißt es, wachsen die Algen in den flachen Wassern vor Carbelotte in Buchstabenform.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.77.



The image shows a handwritten alphabet in black ink on a white background. The letters are arranged in three rows. The first row contains the letters a, b, c, d, e, f, g, h, i, j, k, l, m, n, o. The second row contains the letters p, q, r, s, t, u, v, w, x, y, z. The third row contains the letters i, d, a. The letters p, q, r, s, t, u, v, w, x, y, z, i, d, a are marked with a horizontal line through them, indicating they are special characters.

Alphabet von Ida Versmer. Bei den durchgestrichenen Buchstaben ~~p~~ und ~~r~~ handelt es sich um lemuische Sonderzeichen, die bedeuten, dass ein Vokal (meist am Wortende) nicht oder nur gehaucht ausgesprochen wird.



2006 schlug der Architekt Otto Neimiller der Gemeinde von Carbelotte den Bau eines großen Karotten-Monuments vor. Die Behörden lehnten ab, nahmen aber immerhin die Idee eines Denkmals für die Karotte auf – wenn auch nur im Zentrum eines Verkehrskreisels vor der Einfahrt ins Dorf, der an Festtagen beflaggt wird und überdies die Himmelsrichtungen anzeigt.

die Rousse de Carbelotte – eine Züchtung, die Rebecca Tzars 1968 gelang und die durch ihre durchgehend rote Farbe, ihre Süße und ihr an Pinien erinnernde Aroma auffällt. Jährlich findet am zweiten Augustwochenende die *Fête de la carotte* mit allerlei Spielen und archaischen Tänzen statt.

Der berühmteste Sohn der Gemeinde ist wahrscheinlich der Architekt Otto Neimiller. 2006 schlug er der Gemeinde, anlässlich des 250. Jahrestages ihrer offiziellen Gründung, die Errichtung einer Tour de Carbelotte vor, die mit ihren 23 Metern Höhe das Dorf in einer auffälligen Art überragt hätte und auch weithin sichtbar gewesen wäre.

Bekannt ist Carbelotte auch für seine Perlhühner und vor allem für seinen Thymian. Berüchtigt sind indes die Chevaliers de Carbelotte – eigentümliche Wesen, die im Strandgras wohnen.



Ein Perlhuhn schreitet durch Carbelotte – auf Lemusisch heißt das Tier *Forafora*.

Pintades Ducele

Seit 1840 werden in Carbelotte Perlhühner gezüchtet

Perlhühner (*Numididae*) stammen ursprünglich aus West- und Zentralafrika. Von den sechs Arten wurde nur das Helmperlhuhn domestiziert und wird heute sowohl in Europa wie auch in Amerika gezüchtet. Perlhühner müssen sehr früh schon in der Forasche angesiedelt worden sein, denn die Tiere haben auch den Namen der Gegend bestimmt. *Forfora*, das lemuische Wort für Perlhuhn geht laut Marthe Batunet (*Diksyonè Lemusiè Fransè*, Port-Louis, 2022, S. 628) auf *forasch*, «wild» zurück, eine Anspielung auf den unbändigen Charakter des Vogels.

Es gibt drei Zuchtbetriebe für Perlhühner in Carbelotte. Der berühmteste Eleveur ist sicher Auguste Ducele, der auch die besten Restaurants der Insel mit seinen Vögeln beliefert (natürlich auch das Sieps in Carbelotte). Die Familie Ducele lebt schon seit sieben Generationen erfolgreich von der Perlhuhnzucht und gibt als Gründungsjahr des Unternehmens



Stolzer Auftritt: das Label der Perlhuhnztucht von Auguste Ducele.

1840 an. Einen besonderen Ruf erwarb sich Leon Ducele, der Ururgroßvater von Auguste. Er versuchte die Qualität des Fleisches seiner Vögel dadurch zu erhöhen, dass er ihnen regelmäßig frische Austern unter das Futter mischte. Auch Jean-Marie Tromontis berichtet davon und vermutet: «Wahrscheinlich hofft der Mann, dass seine Tiere irgendwann Perlen legen» (Gérôme Doussait, *Le chant des vents*, Port-Louis, 2008, S. 100).

Ducele hält seine Tiere in großen Freilandgehegen, verfüttert ihnen ausschließlich vegetabile Nahrung und schlachtet sie frühestens nach 99 Tagen, oft auch später, «wenn die Vögel schon verschiedene Muskelarten entwickelt haben, das finde ich kulinarisch interessanter.» Ziemlich oft kommt es vor, dass ganze Gruppen von Tieren sich aus dem Gehege absetzen und dann fröhlich im Dorf unterwegs sind. Die Bewohner von Carbelotte stört das so wenig wie Ducele selbst: «Das Perlhuhn ist von geselligem Wesen. Es braucht diese Eskapaden für sein Glück. Und wir sein Glück für die Qualität unseres Fleisches.» Das Fleisch des Perlhuhns ist dunkler und kräftiger als das vom Huhn. Vor allem auf den Keulen erinnert es an Wildfleisch.



Ein goldener Vogel aus Carbelotte: Die Brustseite des Perlhuhns sollte intakt und knusprig sein.

Pintade Carbelotte

Perlhuhn, gefüllt mit Geflügelleber, Matze, Apfel und Thymian

Bei der Pintade Carbelotte handelt es sich um ein typisches Rezept aus dem gleichnamigen Dorf an der Côte Kidanse, das für seine Perlhühner und seinen Thymian bekannt ist. Natürlich gibt es, wie bei allen großen Klassikern, ganz verschiedene Rezepte – immer aber ist die Farce sehr geradlinig und besteht zur Hauptsache aus klein gehackter und gebratener Leber, die mit Brot gefestigt, mit einer Frucht gesüßt und mit Thymian gewürzt wird. In Carbelotte verwendet man natürlich die Leber der Pintade für diesen Zweck. Sie hat laut Auguste Ducele, dessen Familie schon seit 1840 in Carbelotte Perlhühner züchtet, einen ganz besonderen, leicht süßlichen Geschmack und eine nicht sehr krümelige, eher butterige Konsistenz. Anlässlich der Fête de la carotte werden gefüllte Perlhühner über Kohle am Spieß zubereitet, was ihnen ein ganz besonderes Aroma verleiht. Es schmeckt aber auch fantastisch, wenn man es im Ofen zubereitet.

Für 4 Personen

- 1 EL Bratbutter zum Anbraten
- 300 g Perlhuhnleber, ersatzweise Hühnerleber, gehackt
- 25 g Matze
- 1 saurer Apfel, geschält, entkernt, in kleinen Stücken
- 2 EL scharfer Speisensef
- 1 TL Salz für die Farce
- 1 EL Pfeffer, grob gemahlen
- 3 EL Rum
- 2 EL abgestreifte Blättchen Thymian (am besten Thymian aus Carbelotte, bei Verwendung von getrocknetem Thymian etwas weniger)
- 1 Perlhuhn von 1.5 kg, küchenfertig (am besten ein Tier von Ducele aus Carbelotte)
- ~ Salz zum Einreiben des Tiers
- ~ Rapsöl zum Einreiben
- 300 ml Weißwein zum Ablöschen

Je nachdem, wo und wie man den Kopf des Tieres genau abgeschnitten hat, wird es nötig sein, den Hals des Huhns mit Faden zuzubinden – sonst quillt die Farce dort heraus.



Für diese Zubereitung der Pintade braucht es auf jeden Fall auch eine nicht zu kleine Nadel und einen lebensmittelechten Faden.

1 | Bratbutter erwärmen, Leber beigeben und bei eher niedriger Hitze unter häufigem Wenden rosarot braten.

2 | Matze 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen, dann ausdrücken und zermatschen.

3 | Leber, Apfelstücke und Matze auf einem Schneidebrett austreichen und mit einem großen Küchenmesser oder Beil klein hacken.

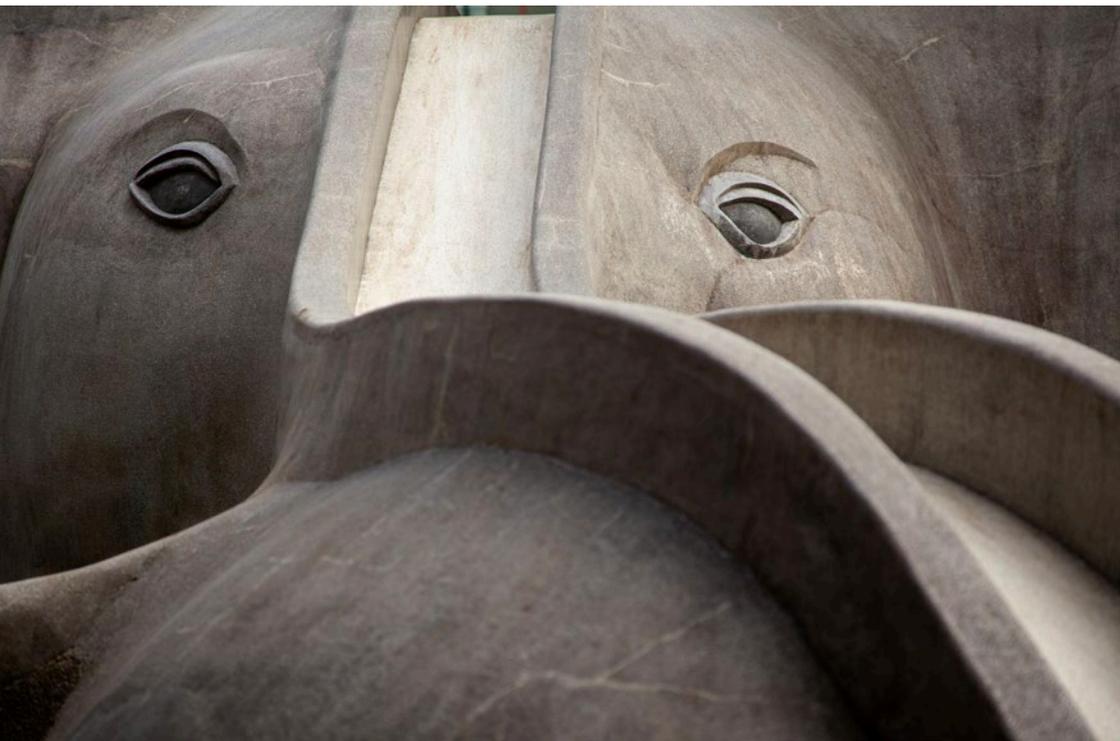
4 | Leber-Apfel-Matze-Masse, Speisensef, 1 TL Salz, Pfeffer, Rum und Thymian in einer Schüssel kombinieren und gut durchkneten, bis die Füllung homogen erscheint.

5 | Perlhuhn von hinten her mit der Farce füllen – nicht zu stark, denn die Farce quillt noch auf.

6 | Tier außen mit etwas Salz und dann dünn mit Rapsöl einreiben. Mit der Brust nach oben in eine Backform setzen und in den 220 °C heißen Ofen schieben.

7 | Nach 10–15 Minuten sollte das Tier auf Brust und Keulen bereits etwas Farbe angenommen haben. Mit gut der Hälfte des Weißweins (150 ml) ablöschen. Hitze auf 180 °C reduzieren und weitere 45–50 Minuten backen. Etwa alle 10 Minuten mit dem Weißwein-Saft-Gemisch begießen, das sich am Boden der Form angesammelt hat. Wenn nötig bis 150 ml weiteren Wein zugießen. *Die genaue Temperatur und damit zusammenhängend die Kochzeit hängen von Art und Beschaffenheit des Ofens ab. Das Huhn sollte nie in der Flüssigkeit schwimmen, sonst wird es auf der Unterseite etwas matschig.*

8 | Vor dem Tranchieren das Perlhuhn in ein Stück Aluminiumfolie packen und etwa 15–30 Minuten ruhen lassen.



Otto Neimiller

Der Architekt aus Carbelotte, dessen «Ideen Farbe haben»

Der Architekt Otto Neimiller (* 1927 in Carbelotte) ist weniger für die Gebäude bekannt, die er realisieren konnte, denn für die Kühnheit seiner Entwürfe. Wobei diese Zeichnungen nicht Pläne und Risse sind, wie man sie von einem Architekten erwarten würde, sondern primitive Skizzen, oft mit einem dicken schwarzen Filzstift auf jenes Papier gezeichnet, das im Moment der Idee gerade zur Hand war: Papiertaschentücher, Zei-

Diese Elefanten-Rutsche in Port-Louis gehört zu den wenigen umgesetzten Entwürfen.



Den ersten Entwurf für die Villa Zola über Granvan zeichnete Neimiller auf eine alte Postkarte mit einer Ansicht der Côte Chimerik. Für nicht Eingeweihte sieht die Figur allerdings nicht wirklich wie Architektur aus. (Bild Neimiller Architectes)

tungen, Metzgereipapiere. Das hat mit Neimillers Überzeugung zu tun, dass die erste Idee immer die stärkste sei und man unbedingt an ihr festhalten müsse. Gleichzeitig sind diese Skizzen fast durchgehend leicht aquarelliert, was wiederum auf Neimillers Vorstellung zurückzuführen ist, dass «Ideen auch immer Farben haben» («que les idées ont toujours des couleurs»).

Oft sind es ziemlich konkrete Bilder, die Neimiller mit seinen Projekten sichtbar machen will. 1956 etwa schlug er den Bau einer neuen Markthalle an der Place Tambour in Port-Louis vor, die sich wie die aufgerichtete Rückenflosse eines Fisches in den Himmel wölben sollte. Die Außenhaut des Baus sollte mit unterschiedlich dicken Glasplatten verkleidet werden. Darin sollte sich das Licht so spiegeln, dass der Eindruck entstände, die Flosse sei «humide et en mouvement permanent» («feucht und in ständiger Bewegung»). Für das Innere sah er eine Art Kaskade vor, an deren Rand die Fischhändler ihre Ware verkaufen sollten. Diese Kas-

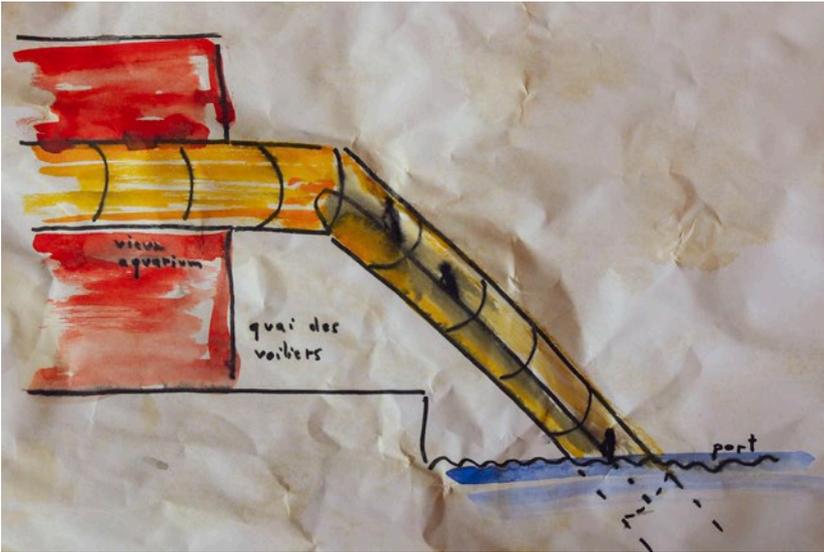


2006 feierte die Gemeinde Carbelotte ihr 250-jähriges Bestehen. Aus diesem Anlass schlug Otto Neimiller den Behörden die Errichtung einer Tour de Carbelotte vor, eines Denkmals für das wichtigste Erzeugnis der lokalen Landwirtschaft. Der 23 m hohe Turm sollte die Form einer aufrecht stehenden Karotte haben, deren Spitze in der Erde steckt. Das mit Aluminium imitierte Kraut am Kopf des Gemüses sollte eine begehbare Plattform halten, erreichbar über einen Aufzug im Innern der Karotte. Unterhalb dieser Plattform sah Neimiller ein mehrstöckiges Musée de la carotte sowie diverse Ateliers vor, die Künstlern im Rahmen einer Bourse de la carotte zur Verfügung gestellt werden sollten. Die Behörden von Carbelotte sahen sich außerstande, ein Projekt von dieser Größe zu realisieren. (Bild Neimiller Architectes)

kade sollte die Händler auch mit Eis versorgen und zugleich die Raumtemperatur regulieren.

1987 entwarf er für den er Airport Oscar I. ein Flughafengebäude in der Form eines fünfblättrigen Propellers. Ein Flughafen mit fünf Terminals schien den Verantwortlichen jedoch ein «ebenso reizvolles wie maßloses Projekt», so jedenfalls stand es in der Gazette de Port-Louis.

Auch Neimillers Vorschlag für den Umbau des Aquariums am Quai des Voiliers in Port-Louis fand zwar begeisterte Fürsprecher, zu einer Realisierung aber kam es nie. Sein Plan sah eine Erweiterung des Aquariums unter dem Hafenbecken vor. Vom bestehenden Gebäude aus sollte eine Plexiglasröhre über die Mole hinweg in den Hafen hinein hängen



Otto Neimillers Entwurf für den Umbau des Aquariums am Quai des Voiliers von Port-Louis sah eine Plexiglasröhre vor, die wie «der Tentakel eines erlegten Oktopoden» über die Mole hinweg in den Hafen hinein hängen sollte. (Bild Neimiller Architectes)

wie «der Tentakel eines erlegten Oktopoden» (Neimiller). Innerhalb dieser Röhre sollten die Besucher dann auf einer Rolltreppe in das Wasser des Hafens hinabfahren können. Zu dem Projekt gehörte auch die Anlage eines Unterwasserparks am Boden des Hafens mit farbigen Algen, Kammuschelzucht, Ansiedlung von Kraken und anderen Meerestieren.

Gelegentlich wird Neimiller von den Medien gefragt, wie er denn bei so vielen unrealisierten Projekten finanziell über die Runden komme. Seine Standardantwort lautet stets: «Je suis un artiste. Point. Mon économie n'est pas en cause ici.» («Ich bin ein Künstler. Punkt. Meine Ökonomie steht hier nicht zur Debatte.») Es heißt jedoch auch, dass er oft als Berater für größere Bauprojekte beigezogen wird, namentlich wenn man sich neue Ideen für bestehende Kontexte wünscht. Eine fast identische Antwort gibt Neimiller übrigens auch, wenn er auf sein hohes Alter und die Perspektive eines Rückzugs aus dem Berufsleben angesprochen wird: «Je suis un artiste. Point. Mon âge n'est pas en cause ici.»



Im Rahmen der jährlichen Fête de la carotte präsentieren die Produzenten von Carbelotte ihre Ware von der schönsten Seite.

Fête de la carotte

Ein Fest mit wilden Tänzen und archaischen Ritualen

Im Rahmen der Fête de la carotte, die jeweils am zweiten Augustwochenende in Carbelotte über die Bühne geht, stellen die Produzenten ihre Karotten möglichst dekorativ zur Schau. Experten benoten diese kleinen Ausstellungen und vergeben einen Wanderpokal – ein großes Trinkgefäß aus Gold, natürlich mit Henkeln in der Form von Karotten. Traditionell werden im Rahmen dieses Festes auch eine Karottenstafette und ein Karottenspucken veranstaltet.

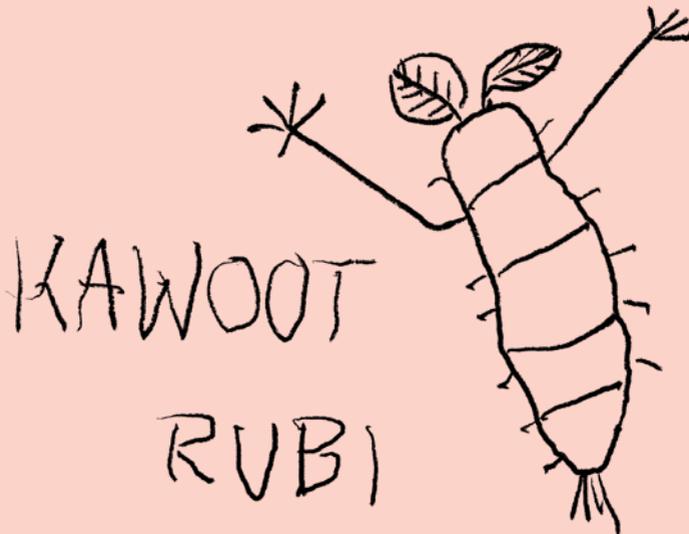
Noch bis in die 1980er Jahre hinein pflegte man außerdem die *Danse de Carbelotte*, in deren Verlauf die jungen Männer der Gemeinde durch das Dorf prozessierten, lediglich mit Röcken aus Bundkarotten bekleidet. Angeführt wurden sie von einem Zeremonienmeister, der eine Schubkarre mit einem alten Grammophon vor sich her schob, aus dem Jazzmu-

Die schreckhafte Karotte

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Eine kleine Karotte wurde ganz plötzlich von einem Insekt gestochen und erschrak sich so sehr, dass sie jählings aus dem Boden sprang. «Ich gehe da nie wieder rein», kreischte sie und deutete mit ihrem Kraut auf das Loch, das sie in der Erde hinterlassen hatte: «Ich gehe da nie wieder rein!» Alle anderen Karotten auf dem Feld waren schon etwas älter und erfahrener. Als sie die junge Karotte so schreien hörten, mussten sie deshalb tüchtig lachen. Sie lachten so lange und so heftig, dass sie sich dabei alle aus dem Erdreich schüttelten. Das wiederum löste bei der kleinen Karotte eine solche Panik aus, dass sie sofort in ihr Loch zurücksprang.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.52.



Zeichnung von Ida Versmer. KAWÖT
ist das lemuische Wort für «Karotte»,
RÛBË bedeutet «rot».



Filmstill aus *Danse de Carbelotte*, um 1970, Videokopie, vermutlich nach einem 16mm-Film. Eine Kopie findet sich auch auf dem Netz unter vimeo.com/273948795. (Bild Musée historique)

sik plärrte, stark rhythmische, zum Tanzen geeignete Stücke meist. «Für die jungen Frauen des Dorfes war das eine gute Gelegenheit, potenzielle Kandidaten für eine Hochzeit etwas näher unter die Lupe zu nehmen», erklärt Adriana Bovinelli vom Musée historique in Port-Louis, wo 2011 eine kleine Ausstellung zur Fête de la carotte stattfand (Gespräch vom Januar 2012). «Heute finden die jungen Frauen ihre Zukünftigen nur noch selten im Dorf – und die Männer haben auch keine Lust mehr, Karottenröckchen anzuziehen».

Einen wahren Boom erlebte die Danse de Carbelotte offenbar in den frühen siebziger Jahren. «Das passte zur Zeit», erklärt Bovinelli: «Einzelne Männer tanzten damals zwei Tage lang durch und hatten zum Schluss natürlich nur noch das Kraut der Karotten am Leib – oder nicht einmal mehr das. Sicher spielten auch Drogen eine Rolle.»

Aus den siebziger Jahren stammt auch ein Filmdokument, das in den Archives nationales von Lemusa aufbewahrt wird und von dem auch eine Kopie aus dem Internet kursiert (vimeo.com/273948795). Die gut

zweiminütige Sequenz zeigt einen unbekanntem Karotten-Tänzer in Aktion und war auch Teil der Ausstellung im Musée historique. Autor und Darsteller sind unbekannt, den Film fand Bovinelli im Gemeindehaus von Carbelotte. «Die Szene muss in Carbelotte gedreht worden sein. Wir haben sogar die Schallplatte, eine Schellackplatte der Firma His Masters Voice gefunden, die im Hintergrund abgespielt wird. Sie lag mit dem Gramophon und weiteren Scheiben in einem Schrank im Gemeindehaus».

Bei dem Musikstück handelt es sich um *Temptation* von Artie Shaw und seinem Orchester. Das hat Vermutungen genährt, Artie Shaw habe einst die Fête de la carotte besucht und in Carbelotte ein Konzert gegeben. Es gab allerdings in den 1950er- und 60er-Jahren auf Lemusa auch einen bekannten Jazz-Klarinettenisten, der unter dem Künstlernamen Arti San aufzutreten pflegte. Adriana Bovinelli vom Musée historique vermutet, dass es sich da «wohl um eine Verwechslung handelt.»

Das Video ist schwarz-weiß, die Karotten leuchten jedoch dann und wann orange auf. «Im Museum sind wir uns nicht ganz eins, wie die Farbe ins Bild gekommen ist. Einige meiner Kollegen meinen, der Film sei von Hand koloriert worden. Ich glaube eher an ein chemisches Verfahren, die Farben wirken so grell. Leider haben wir ja nur eine VHS-Kopie des Films. Das Original, wohl ein 16-Milimeter-Film, ist wahrscheinlich verloren. Wir denken auch, dass der Film ursprünglich ein anderes Format hatte. Ob man allerdings je den Kopf des Tänzers sehen konnte?»

Im Unterschied zur Danse de Carbelotte, die man mehrfach erfolglos wieder einzuführen versuchte, wird das Karottenspucken bis heute mit einigem Ernst betrieben. Kommt es vor, dass eine Sportlerin oder ein Sportler aus einer anderen Region die *kawòt* am weitesten schleudert, dann wird das in Carbelotte als eine Kränkung und Schande empfunden. Noch schlimmer ist es, wenn der Rekord von Auswärtigen gebrochen wird. Das war zuletzt 2011 der Fall, als Emilie Clape aus Bouden ihr Gemüse 11.89 m weit bekam. Erst im Sommer 2016 spuckte Anne Biscuit aus Carbelotte ihre Karotte 12.25 m weit – und brachte den Pokal damit endlich wieder in die Heimat zurück. Die Frauen von Carbelotte gelten als die besten Karottenspuckerinnen der Insel. Vielleicht ist es kein Zufall, dass ein Cavolan das Wappen des Dorfes ziert, sieht dieses Seeungeheuer doch wie eine Mischung aus Fliegendem Fisch und Karotte aus.



Die Anissterne geben diesem Karottengericht aus Carbelotte eine ungewöhnliche Note.

Kawòtsi Ducele

Karotten, mit Thymian und Sternanis geschmort

In Carbelotte ist Karotte überall: Auf der Straße bieten die Produzenten ihre Ware feil, an kleinen Ständen kann man Karottensaft mit Ingwer trinken, und zur Fête de la carotte werden auch Wettbewerbe veranstaltet, in denen es um die leckerste Karottensuppe, die feinsten Pickles oder den besten Karottenkuchen geht.

Das Rezept für diese würzigen Karotten stammt allerdings nicht von einem der Karottenbauern bekommen, sondern von Auguste Ducele, der in Carbelotte Perlhühner züchtet. Kawòt ist das lemusische Wort für «Karotte», kawòtsi der Plural. In Carbelotte spricht man kawòt eher so aus, dass es wie «kawuut» oder sogar «kawüüt» klingt.

Das Rezept fällt durch den Sternanis auf, eine für Karotten ungewöhnliche Würzzutat – insbesondere in Kombination mit Thymian. Der Anis gibt dem Gemüse eine frische und helle Note, die gut zu dem etwas



Die Karotten nach Art von Ducele passen gut als Beilage zu Schmorgerichten – wie etwa hier zu einer Kalbskopfbacke. (1/2012)

holzigharziges Aroma der Karotte passt. Ducele selbst kombiniert für dieses Gericht «nur schon aus ästhetischen Gründen» gerne verschiedene Karottensorten mit verschiedenen Farben. Einige der ganz dunklen Sorten haben allerdings soviel violette Kraft, dass sie unter Umständen das ganze Gericht verfärben. Man kann sich deshalb auch getrost auf eine Sorte beschränken. Der Perlhühnzüchter serviert seine «kawüttsi» gerne als Beilage zu Schmorgerichten mit Fleisch, etwa zu seiner Pintade à la bière, deren Rezept er allerdings nicht herausrücken will. Die Karotten schmecken aber auch zu gegrilltem Fisch oder in Kombination mit einem ganz einfachen Risotto.

Für 2 Personen

- 500 g Karotten, nach Möglichkeit in verschiedenen Farben
- 200 ml Gemüsebrühe oder Wasser
- 4 getrocknete Tomaten, in Streifen geschnitten
- 1 kleine, getrocknete Chillischote, zerkrümelt am besten Krot Kriket
- 2 Anissterne
- 3 Zehen Knoblauch, leicht angedrückt
- 4 Zweiglein Thymian

- 1** | Die Karotten schälen (oder abschälen), in etwa 5 cm lange Stücke schneiden und dann der Länge nach vierteln oder achteln (je nach Dicke der Rübe).
- 2** | Gemüsebrühe (oder Wasser) aufkochen lassen, Karotten, Tomaten, Chili, Anissterne, Knoblauch und Thymian begeben. Deckel aufsetzen und 15–20 Minuten bei niedriger Temperatur garen lassen. Regelmäßig umrühren. Gegen Ende der Kochzeit kann man den Deckel abnehmen, um die Flüssigkeit etwas zu reduzieren.
- 3** | Vor dem Servieren Thymianzweige und Anissterne entfernen.



Eine Mischung aus Made und König – so stellt sich jedenfalls eine Schülerin die Chevaliers de Carbelotte vor, die im Ufergras leben sollen. (Bild Commune de Carbelotte)

Chevaliers de Carbelotte

Mystische Mischwesen bevölkern das Ufergras bei Carbelotte

Bei den Chevaliers de Carbelotte handelt es sich nicht um Ritter im engeren Sinne, sondern vielmehr um Kriegergötter, um Wesen mit einem menschlichen Oberkörper und einem Unterleib in der Gestalt eines mächtigen, raupenartigen Schwanzes. Mit Hilfe dieses Schwanzes können sie sich in atemberaubender Geschwindigkeit über die Wasseroberfläche peitschen. An Land bewegen sie sich in großen Sprüngen – wobei sie sich so geschickt durch die Luft schnellen lassen, dass es aussieht, als könnten sie fliegen.

Vor Zeiten waren die Chevaliers auf der ganzen Welt unterwegs, getrieben von einer mystischen Wut und einem kaum stillbaren Hunger nach Fleisch hinterließen sie Verwüstung und Tod, wo auch immer sie auftauchten. So gelangten sie eines Tages auch nach Lemusa. Zu Beginn



fraßen sie alles, was ihnen über den Weg lief – auch die vollständige Ausrottung der lemusischen Saurier soll auf ihr Konto gehen. Mit der Zeit aber führte die Schönheit der Insel dazu, dass sich ihr wildes Wesen allmählich beruhigte. Sie begannen sich zu entspannen und entwickelten das Bedürfnis, sich von den Jahren des Wütens auf dem Planeten zu erholen. Sie jagten immer seltener, entwickelten eine zunehmende Liebe zu den Früchten der Insel und dösten immer öfter tagelang am Strand vor sich hin. Mit jeder Stunde der Ruhe aber wurden ihre einst baumgroßen Körper etwas kleiner. Ohne es selbst zu merken, schrumpften und

Gefahr im Ufergras: Wer hier glaubt, eine Mücke habe ihn gestochen, hat wohl gerade Bekanntschaft mit einem Chevalier gemacht.

schrumpften sie. Als sie sich endlich genug erholt hatten, waren sie kaum noch größer als Mücken. Nun kehrte auch ihr Hunger nach Blut wieder zurück, doch die Jagd auf Säugetiere war bei dieser Körpergröße natürlich nicht mehr möglich. Also begannen sie, ihre Schwänze in das Fleisch von Lebewesen zu bohren und auf diesem Weg Blut in sich aufzusaugen. Seither wachsen ihre Körper wieder – so langsam allerdings, dass sie wohl erst in einigen hundert Jahren die Größe von Mäusen erreichen werden.

Heute noch sollen die Chevaliers zahlreich im Ufergras von Carbelotte wohnen – und wenn man glaubt, dass man von einer Mücke gestochen wurde, dann war das höchstwahrscheinlich einer dieser Ritter. Es heißt auch, dass man in der Nacht nach einem solchen Stich arge Alpträume haben soll – andere behaupten, man würde dann übers Wasser fliegen.

Auch beim Gang durchs seichte Wasser kann es vorkommen, dass man von einem der Chevaliers in den Fuß gestochen wird. An manchen Stellen der Küste von Carbelotte zieht sich der Ozean bei Ebbe so weit zurück, dass größere Flächen begehbar werden – ein Paradies für Muschelsucher.





Im Gemeindehaus von Carbelotte zeigt man Neugierigen gerne dieses winzig kleine Schwänzchen. Niemand hat behauptet, es handle sich dabei um das Schwanzstück eines Chevaliers. Die Gemeindecarchivarin Véronique Pirou, die das Stück mitsamt einer Lupe zur Begutachtung überreicht, meinte dazu diplomatisch, dass «man sich die Schwanzteile der Chevaliers vielleicht ja so vorstellen möchte.»

Vor Jahren soll ein kleiner Junge einen der Chevaliers gefangen und in einem Gurkenglas eingesperrt haben. Das soll den kleinen Kriegergott so wütend gemacht haben, dass er mehr und mehr anschwellt. Irgendwann soll er die Größe einer Banane erreicht, das Glas gesprengt und die Katze der Familie zu Tode gebissen haben.

Manchmal liest man, bei den Chevaliers handle es sich in Wahrheit um angeschwemmte Sisoks (*Flaccidolus vulgaris*), die sich an das Leben an Land gewöhnt hätten. Diese Meeresfrüchten trifft man in grosser Zahl vor den Küsten der Forasche an. Sie haben konische, 3–5 cm lange Körper, vier unterschiedlich lange Fangarme und *sis* («sechs») *oksi* («Augen»). Die Sisoks lassen sich von der Strömung über den Meeresboden treiben und graben sich dann jeweils ein paar Zentimeter ein. Sie ernähren sich von kleineren Meerestieren, die sie mit ihren Armen zerquetschen und dann langsam durch eine ihre vielen, schlitzartigen Körperöffnungen einsaugen.



Thymianfeld bei Carbelotte: Der leicht sandige Boden hier eignet sich bestens für den Anbau.

Thym de Carbelotte

Thymian (*Thymus vulgaris* subsp. *lemusanis*) aus Carbelotte

Der beste Thymian von Lemusa wird in Carbelotte im Osten der Insel angebaut, wo er auf dem leicht sandigen Boden bestens gedeihen kann. Die vier Thymian-Produzenten des Ortes haben sich 1980 zur Société des Producteurs de Thym Carbelotte (seit 2016 kurz Prothym) zusammengeschlossen und garantieren seither gemeinsam die Qualität ihrer frischen wie auch der getrockneten Produkte. Auf sechs Hektaren produzieren sie knapp 25 Tonnen frischen Bio-Thymian, aus einer Tonne lassen sich durchschnittlich 130 kg getrocknete Blätter gewinnen. HOIO bezieht das Gewürz direkt von Prothym.

PFLANZE, ANBAU UND VERARBEITUNG

Echter Thymian gehört zur Familie der Lippenblütler (*Lamiaceae*). Alle Thymiane sind immergrüne Halbsträucher oder Sträucher, oft wir-



HOIO verkauft Thym de Carbelotte in kleinen PET-Dosen mit einem Füllgewicht von 13 g. Die Leitfarbe der Etikette ist identisch mit der Farbe der Region, in der das Gewürz produziert wird. Thym de Carbelotte wurde 1982 mit einem AOC-Zertifikat ausgezeichnet. Dieses Schutzsiegel für charakteristische Produkte des Landes wird seit 1966 vergeben.

ken sie krautig und meist sind sie an der Basis verholzt. Echter Thymian wächst etwa 30 cm hoch. Seine Zweige sind gerade, starr, eng verästelt und grülich behaart. Die Blätter sind höchstens zentimeterlang, dunkelgrün, ganzrandig, mit eingerolltem Rand und stehen kreuzgegenständig an den Zweigen. Die Lippenblüten erscheinen in den Blattachsen, sind etwa 5 mm lang und rosa, bläulich oder violett. Aus ihnen entwickeln sich eiförmige Früchte, die runde Samen enthalten. Auf Lemusa wächst eine besonders aromatische Form des Gartenthymians (*Thymus vulgaris* subsp. *lemusanis*). Die Art fällt auch durch ihre rautenförmigen Blätter und das leuchtende Blau ihrer kleinen Blüten auf. Thymian wächst mehrjährig und kann ab dem zweiten Jahr mehrmals



Auch beim echten Thymian kommen verschiedene Sorten vor – etwa der breitblättrige Thymian aus England, der schmalere aus Frankreich oder wie hier der lemusische Thymian mit seinen markant rautenförmigen Blättern. Man schätzt, dass es etwa 300 bis 400 Thymian-Arten gibt, die in Form und Aroma stark variieren. Quendel (*Thymus pulegioides*) zum Beispiel hat ein Aroma, das an echten Thymian erinnert. Zitronenthymian (*Thymus citriodorus*) hat einen frischen, zitronig-grasigen Duft. Orangethymian (*Thymus fragrantissimus*) riecht erdig, beim Reiben nach Orangenschale. Kümmelthymian (*Thymus herbarabona*) hat eine leichte Kümmelnote. Und Za'tar (*Thymbra spicata*) sieht aus wie Bohnenkraut, hat aber einen markanten Thymian-Duft.



Frischer Thymian aus Carbelotte bei einem Händler vor dem Marché Tambour in Port-Louis.

geschnitten werden. Die Felder bringen jedoch nur bis zum fünften Jahr einen guten Ertrag. Als Gewürz verwendet man die ganzen Zweige oder die abgerebelten Blättchen.

Auf Lemusa wird Thymian über Stecklinge vermehrt. Ab dem zweiten Jahr sind drei Ernten die Norm. Die Sträucher werden dann mit Mähmaschinen eine gute Handbreite über dem Boden abgeschnitten, in speziellen Kammern bei 35 °C getrocknet und dann maschinell gerebelt. Ein großer Teil der Ernte wird allerdings auch frisch verwendet.

AROMA UND VERWENDUNG

Der getrocknete Thymian aus Carbelotte ist kräftig, etwas bitter und leicht süßlich, mit einem Hang zum Rauchigen und manchmal einer ganz leichten Kampfernote. Im Mund ist er leicht brennend scharf und sehr nachhaltig. Thymian hat indes nicht immer das gleiche Aroma. Je nach Strauch können Duft und Geschmack erheblich variieren.

Im Unterschied zu vielen anderen Kräutern gewinnt Thymian (wie Rosmarin oder Oregano) durch das Trocknen an Würzintensität. Trotzdem zieht man in der Küche meist das frische Kraut vor, ist sein Duft-

Lemusische Rezepte mit Thym de Carbelotte

Thymian harmoniert mit Basilikum, Bohnenkraut, Chili, Gewürznelke, Lavendel, Lorbeer, Majoran, Muskat, Oregano, Paprika, Petersilie, Piment, Rosmarin, Senf. Er passt zu rotem oder geschmortem Fleisch (Lamm, Kaninchen, Huhn), Fisch, Gemüse (Karotten, Kartoffeln, Lauch), Pilzen, Knoblauch, Zwiebeln, Zitrusfrüchten.

- *Kawotaise* (Dip aus gebackenen Karotten und Süßkartoffeln mit Thymian, Kardamom und Zitrusaft)
- *Salade de thym Sieps* (Salat mit Thymian, Oliven, Tomaten und Schafskäse)

spektrum doch breiter. Frischen Thymian sollte man eher gegen Ende der Kochzeit zugeben, so bleibt sein Aroma breiter erhalten. Schmort man aber auf niedriger Temperatur, kann man das Kraut schon früher beigegeben, lösen sich die Duftstoffe im Fett (oder im Alkohol) auf. Getrocknet kann Thymian gut mitgekocht werden.

In vielen Küchen Europas (vor allem Frankreichs und Großbritanniens) und des Nahen Ostens gehört Thymian zu den wichtigsten Gewürzen. Das hat auch damit zu tun, dass er im Unterschied zu vielen Kräutern auch für Schmorgerichte verwendet werden kann und entsprechend vielfältig eingesetzt wird. Thymian, Petersilie und Lorbeer stellen das klassische Bouquet garni dar und Thymian gehört mit Rosmarin und Bohnenkraut zu den obligatorischen Zutaten der Herbes de Provence.

Auch auf Lemusa wird das Kraut sehr vielfältig eingesetzt. Es würzt die Füllung von Perlhühnern oder verschiedene Karottenspeisen, gehört an Kutteln ebenso wie in einen frischen Salat oder zu einem Stück Ziegenkäse. Eine Bäckerei in Port-Louis stellt eine dunkle Schokolade mit Thymian und etwas Salz aus dem Süden der Insel her. Und das Restaurant Sieps in Carbelotte bietet neben vielen anderen Gerichten mit Thymian auch einen überraschendes Orangeneis mit Waldhonig, Zederkernen und Thymian an.



Die Köchin Marie-Anne Froiderive mit dem wichtigsten Produkt von Carbelotte: Thymian.

Restaurant Le Sieps

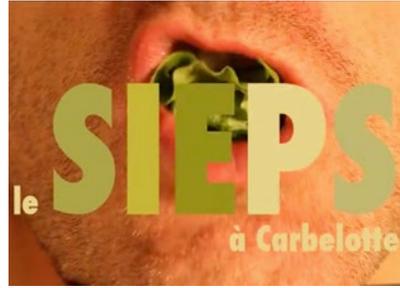
Im Herzen von Carbelotte wird französische Küche gepflegt

Seit 2009 wird das größte Lokal in Carbelotte von der Köchin Marie-Anne Froiderive geführt. Froiderives Eltern stammen aus der Champagne, sie selbst wuchs zusammen mit ihrer Schwester Paule-Berthe in Gwosgout auf. Die Grundausbildung erhielt Froiderive am Herd des *Chez Omèr* in Port-Louis. Danach arbeitete sie mehrere Jahre in verschiedenen Provinzen Frankreichs, bei Biarritz, in Caen, im Elsass, kurz in Paris und zuletzt in Nancy. 2008 nahm sie eine Stelle im *Lajwa* in Port-Louis an, um sich dann im folgenden Jahr in Carbelotte selbstständig zu machen.

Das Sieps hieß zuvor *Aux Chevaliers de Carbelotte* und war bis zur Pensionierung des Wirtepaars ein beliebter Treffpunkt für Liebhaber von Meeresfrüchten. Froiderive veränderte das Lokal bei ihrer Übernahme nur wenig, Auch bietet sie weiterhin Meeresfrüchte an und arbeitet mit lokalen Produzenten und solchen aus dem nahen St-Benoît-des-Ondes



Der Speisesaal des Sieps sieht immer noch aus wie früher, als in dem Lokal vor allem Meeresfrüchte serviert wurden – ein angenehmer Ort, um sich heute auch auf die Klassiker der Französischen Küche einzulassen.



2011 lässt Marie-Anne Froiderive einen kleinen Werbeclip produzieren, der mit seinen ganzen Umkehrungen auf den Ursprung des Namens Sieps anspielt. Er kursiert auch auf dem Netz: vimeo.com/274125316.

zusammen. In erster Linie aber konzentriert sich das Sieps heute auf Klassiker der Französischen Küche, die Froiderive «mit einem lemusischen Touch versehen hat ohne ihren ursprünglichen Charakter zu verraten» – so jedenfalls die Einschätzung des *Guide Dismin* (Ausgabe von 2012).

Der Name des Lokals geht auf eine charmante kleine Geschichte zurück. Während ihrer Lehr- und Wanderjahre arbeitete Marie-Anne Froiderive längere Zeit in einem Lokal im Elsass. Auf dem Glas der Küchenfenster stand in roten Buchstaben (und wohl sprachlich nicht ganz korrekt) Speis-Restaurant geschrieben. Wann immer die Köchin von ihrem Arbeitsplatz aufblickte, sah sie durch das Wort «SPEIS» in die Welt hinaus – spiegelverkehrt allerdings, was den Geist bekanntlich immer beschäftigt, vor allem wenn ihn das Schälen von Kartoffeln nicht vollständig ausfüllt. Da das Restaurant einen elsässischen Namen hatte, der für lemusische Zungen unaussprechbar war, ging Froiderive irgendwann dazu über, ihren Freundinnen zu Hause der Einfachheit mitzuteilen, sie arbeite in einem Restaurant namens *Sieps*. Als sie 2009 nach einem Namen für ihr erstes eigenes Lokal suchte, kam ihr diese Geschichte wieder in den Sinn: «Als Restaurateur muss man sich heute auch immer selbst erfinden und das fängt im Grunde schon mit der Entscheidung für einen bestimmten Namen an. Und als Köchin muss ich mich ja auch immer damit beschäftigen, wie ich die Welt sehe...»



Orientalisch und französisch zugleich: Feldalat gewürzt mit Thymian, Zitronensaft und Olivenöl.

Becca à Damas

Salat mit Thymian, schwarzen Oliven, Tomaten und Schafskäse

Bevor Marie-Anne Froiderive 2009 das Restaurant Sieps in Carbelotte übernahm, reiste sie einige Wochen durch verschiedene Länder des Orients und besuchte dabei auch Damaskus. «Es war Fastenzeit und gegen Abend füllten sich die Restaurants der Stadt mit Hungrigen, auf deren Tischen sich bald die Speisen türmten. Ich fand trotzdem ein Plätzchen in einem mehrstöckigen Lokal, in dessen Mitte ein Springbrunnen stand. Dort aß ich zum ersten Mal Thymiansalat. Die Kombination aus Thymian, schwarzen Oliven, Tomaten und Ziegenkäse fand ich hinreißend.

Zwei Tage später habe ich mich mit Becca getroffen, einer befreundeten Köchin aus Damaskus, die allerdings seit Jahren schon in London lebt und dort in einem großen Hotel arbeitet. Wir sind zusammen über die Märkte geschlendert, haben alle Zutaten eingekauft und den Salat in der Wohnung eines Freundes zubereitet. Bei Sonnenuntergang saßen

wir auf der Dachterrasse des Hauses, zum Salat gab es warmes Fladenbrot und beim Ruf des Muezzins haben wir mit einem Glas Viognier aus dem Libanon angestoßen. Es war herrlich. Zurück auf Lemusa habe ich dann versucht, einen ähnlichen Salat zu kreieren. Leider kann man diesen speziellen Salat-Thymian (*Thymbra spicata*) mit seinen relativ großen Blättern offenbar nur auf orientalischem Boden erfolgreich anbauen. Ich habe also versucht, das Thymian-Aroma mit Hilfe der Salatsauce einzubringen. Das Resultat gefiel mir gut und ich habe den Salat seither immer wieder auf meiner Karte – seinen orientalischen Ursprüngen zum Trotz finde ich, dass er auch etwas eminent Französisches hat. In Erinnerung an den Abend über Damaskus, dieser wunderbaren Stadt, die wohl weder ich noch meine Freundin je wieder werden besuchen können, habe ich dem Salat den Namen *Becca à Damas* gegeben.»

Das hier vorgestellten Rezept kann man sich in den verschiedensten Varianten vorstellen, mit einem anderen Salat, mit mehr oder weniger Käse, mit einer mehr oder weniger sauren Sauce, mit etwas Senf in der Sauce etc. Auch die verschiedenen Thymiansorten, die man heute auf den Märkten findet, bieten sich für Experimente an.

Für 4 Personen

1 EL Thymian, frisch abgerebelte Blätter oder getrocknet und gehackt
 ¼ TL Salz
 1 TL weißer Pfeffer
 6 EL Zitronensaft
 6 EL Olivenöl
 100 g Feldsalat (Nüssler)
 1 Tomate, entkernt und in Würfel geschnitten
 20 schwarze Oliven, entkernt und halbiert
 100 g Ziegenkäse, eine eher trockene Sorte

1 | Thymian, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Olivenöl zu einer Sauce vermischen und wenn möglich eine Stunde lang ziehen lassen.
2 | Feldsalat, Tomatenstücke, den leicht zerbröckelten Käse und die Oliven auf Tellern anrichten und die Sauce darüber träufeln.



Tripes à la mode de Caenbelotte, mit einem der Länge nach halbierten Kalbsfuß. (1/2012)

Tripes à la mode de Caenbelotte

Kutteln, Kalbsfüße, Karotten und Kräuter in Cidre geschmort

Dieses Kuttelgericht gehört zu den großen Klassikern der Französischen Küche, hört gewöhnlich auf den Namen *Tripes à la mode de Caen* und wird gerne als typisch für die Normandie angesehen. Das Rezept gilt indes als die Erfindung eines Schülers von Marie-Antoine Carême (1784–1833). Normannisch sind die Tripes insofern, als sie in Cidre und etwas Calvados gegart werden. Natürlich gibt es Rezepte zuhauf, wobei sie sich sowohl bei der Wahl der Zutaten wie auch bei der Länge der Kochzeit grundsätzlich ähnlich sind.

Bei dem hier vorgestellten Rezept fällt die große Menge Thymian auf, die zur Anwendung kommt. Erstaunlich ist das nicht, stammt das Rezept doch vom Restaurant Sieps in Carbelotte – dem Hauptort der Thymianproduktion auf Lemusa. Ungewöhnlich ist außerdem die Verwendung von Kurustari (Tasmanischem Pfeffer). Doch auch dafür gibt

es eine einfache Erklärung: Paule-Berthe (sie selbst nennt sich Paula), die Schwester von Marie-Anne Froiderive, die das Sieps seit 2009 führt, wohnt in der lebensreformerischen Gemeinde Nepal, die Kurustari für die Insel produziert. Wegen seiner lemusisch-carbelottischen Eigenheiten nennt Froiderive das Gericht auf der Karte ihres Restaurants: *Tripes à la mode de Caenbelotte* – ein schönes Wortspiel, das man gerne übernimmt.

Man sollte für die Zubereitung von Tripes à la mode de Caenbelotte einige Zeit nehmen. Froiderive empfiehlt, etwa sechs Stunden vor dem Essen mit den Vorbereitungen anzufangen. «Dieses Kuttelgericht wurde ursprünglich nach dem Brot-Backen im Ofen des Bäckers zubereitet», erklärt die Köchin: «Die irdenen Terrinen standen in einem Ofen, dessen Hitze ständig ein wenig abnahm weil nicht mehr eingefeuert wurde. Dies versuchen wir in unserer Küche dadurch zu imitieren, dass wir die Hitze in einem modernen Ofen sukzessive reduzieren». In diesem Punkt nimmt das hier vorgestellte Rezept eine Vereinfachung vor, da private Küchen nur selten über Geräte verfügen, die eine derart präzise Steuerung der Temperatur erlauben. Froiderive kocht die Kutteln in irdenen Formen, belegt sie mit grünem Speck und verschließt die Terrinen mit einem Teig aus Mehl und Wasser. Ziel des Specks ist es, dass sich die oberste Schicht der Kutteln nicht braun verfärbt. Den Teig legt man auf, um die Gefäße möglichst hermetisch zu verschließen. Das folgende Rezept verzichtet auf den Speck und empfiehlt statt der Terrine und dem Teig die Verwendung eines schweren, gusseisernen Topf mit einem gut sitzenden Deckel.

Manche Rezepte für Tripes à la mode de Caen behaupten, je länger man das Gericht koche, desto besser werde es. Diese Meinung teilt Froiderive nicht: Die Kutteln halten einiges aus und es braucht viel Zeit, damit das Fleisch der Kalbsfüße seine unvergleichliche Konsistenz entwickeln kann – wenn man das Gericht jedoch exzessiv lange garen lässt, dann verwandeln sich die einzelnen Kuttelsorten und das Fleisch der Kalbsfüße irgendwann in eine uniforme Pampe.

Im Idealfall verwendet man für dieses Gericht eine Mischung aus verschiedenen Teilen des Magens. Auf den Märkten der Hauptstadt bieten die Metzger die ganze Palette an.



Für 6–8 Personen

- 1.3 kg Kutteln vom Rind, küchenfertig, am Stück
- 1 große Stange Lauch (200 g), in 10 cm langen Stücken, der Länge nach halbiert
- 1 Sträußchen Petersilie (60 g), zerpfückt
- 50 g Selleriekraut (das Grün des Bleich- oder Stangensellers), in 10 cm langen Stücken
- 20 g Thymian, am Zweig, frisch
- 1 große Zwiebel zum Spicken
- 3 Lorbeerblätter
- 6 Gewürznelken
- 3 große Karotten (400 g), geschält, fingerdicken Scheiben
- 4 Zwiebeln (300 g), in Streifen
- 2 Kalbsfüße in Stücken (1 kg)
- 2 TL Salz
- 2 TL schwarzer Pfeffer, ganz
- 1 EL Wacholderbeeren
- 1 EL Tasmanischer Pfeffer Kurustari
- 1 knapper EL Chiliflocken
- 6 Knoblauchzehen, leicht angedrückt
- 700 ml Cidre brut, trockener Apfelwein
- 5 EL Calvados
- 400 ml Rinderbrühe
- 1 TL schwarzer Pfeffer, gemahlen
- ~ Salz zum Abschmecken

Wichtig ist, dass der Topf nicht allzu groß ist – also nicht allzu viel Raum zwischen dem Gargut und dem Deckel bleibt. Man sollte seinen Topf gut füllen, aber auch nicht bis ganz unter den Rand, denn Kutteln und Kalbsfüße saugen beim Kochen Flüssigkeit auf und schwellen an.

- 1 | Kutteln in 4 cm große Quadrate schneiden.
- 2 | Lauchstücke, Petersilie, Selleriekraut und Thymianzweige mit Hilfe von Küchenschnur zu 4 Kräuterpaketen binden.
- 3 | Die Zwiebel zum Spicken schälen und mit Hilfe der Gewürznelken die Lorbeerblätter darauf festnageln.
- 4 | Karottenscheiben und Zwiebeln in Streifen am Boden eines großen, schweren Topfes mit feuerfestem Deckel auslegen.
- 5 | Die Kalbsfüße auf das Gemüse legen, zwei Kräuterpakete dazwischen packen.
- 6 | Kutteln mit Salz, Pfeffer, Wacholderbeeren, Tasmanischem Pfeffer und Chiliflocken vermischen. Hälfte der Kutteln auf die Kalbsfüße schichten. Die gespickte Zwiebel, den Knoblauch und die übrigen Kräuterpakete darauf legen, restliche Kutteln darüber schichten.
- 7 | Cidre, Calvados und Fleischbrühe angießen. Topf verschließen, in den Ofen schieben, 20 Minuten bei 200 °C, dann 4½ Stunden bei 140–150 °C garen. *Hat man seinen Topf im Verdacht, nicht ganz dicht zu schließen, kann man das mit einem Kranz aus Alufolie zwischen Deckelrand und Topfrand korrigieren.*
- 8 | Topf öffnen, Kräuterbündel entfernen. *Man kann auch die Kalbsfüße herausnehmen, das Fleisch von den Knochen lösen und zurück in den Topf geben, die Knochen entsorgen.*
- 9 | Topf auf mittlere Flamme stellen, sorgfältig ein wenig umschichten, sodass die im Ofen leicht angekrustete Oberfläche in der Sauce verschwindet. Gleichzeitig den gemahlene Pfeffer einrühren, mit Salz abschmecken und ein wenig eindicken lassen.



Rotkohl auf französisch-lemusische Manier: *Chou rouge aux pommes Sieps*. (Basel, 1/2015)

Chou rouge aux pommes Sieps

Rotkohl mit Äpfeln, Speck und Essig im Ofen geschmort

In Frankreich ist Rotkraut sehr beliebt und wird auf ganz verschiedene Weisen zubereitet. In vielen Küchen wird das Kraut mit säuernden und süßlichen Zutaten aromatisiert, oft spielen Essig oder Wein und Äpfel dabei eine zentrale Rolle. In basischen Rezepten wird der Rotkohl eher blau, Säure aber kann ihm eine leuchtend rote Farbe verleihen. Soweit die Theorie. Die Farbe hängt jedoch auch vom Kohl ab, den man verwendet – hat das Gemüse roh eine eher bläuliche Grundfarbe, wird er auch geschmort eher violett erscheinen als rot.

Das nachfolgende Rezept ist einer Zubereitungsart aus dem auf französische Klassiker eingeschworenen Restaurant Sieps in Carbelotte nachempfunden. Es hat eine leicht süßlich-säuerliches, rauchiges Aroma und passt als Beilage zu Fleisch vom Grill oder Würsten, kann aber auch als einfache Hauptspeise serviert werden, mit einem guten Brot.

Chou rouge aux pommes

- Klassiker der Feine Küche - nach Rezept aus den
- Leicht säuerlich mit Essig

- Ganz ohne Deckel im Ofen wird der
Kohl etwas zu hart - die ganze
Zeit mit Deckel zu deckeln und fast zu
feucht.

basal zubereiten



Kohl
1kg - etwas gross
800g - normal
700g
400g - klein, sehr

Ist der Kohl zu gross,
kocht es sich nicht auf! In
in einer geschälten Pfanne
andünsten.

1 mittel zu maitigen Rotkohl 338/826/220
Speck in Streifen oder Würfeln 120/100
- schmeckt besser wenn die Stücke
nicht zu klein sind, und sollten
sie ausreichend fett sein (sonst
bräunt es 2-schicht Öl)

2 Würfel von je 100-120g je Stück
- nur teill andünsten

2 TL Salz - am best sehr etwas
vor dem Dünst über den Kohl
geben

3 Äpfel - aromatisieren und aromatisieren
Sekt (Cox Orange, Canada,
Topaz)

4 EL Apfelessig (6 wenn dunkel)

1 TL Wacholder, leicht zerdrückt

2 TL Pfeffer, frisch gemahlen

1 EL Zucker - kann man weglassen
wenn der Apfel sehr süß ist



Der Rotkohl ist ein Farbenspieler: Arbeitsblatt zum Chou rouge aux pommes.

Beilage für 4 Personen

- 1 mittelgrosser Rotkohl (700 g)
- 1½ TL Salz
- 100 g geräucherter Speck in Streifen oder Würfeln, nicht zu fein und nicht zu mager
- 200 g Schalotte, fein gehackt
- 3 aromatische Äpfel (je 150 g), geschält, geviertelt, entkernt, in feinen Scheiben
- 4 EL Apfelessig
- 1 TL Wacholderbeeren, leicht angedrückt
- 2 TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- 1 EL Zucker
- Etwas Salz zum Abschmecken

- 1 | Die äussersten Blätter vom Rotkohl entfernen. Kohl vierteln, in sehr dünne Streifen schneiden oder hobeln. In eine Schüssel geben, mit Salz vermischen.
- 2 | Speck in einer grossen Bratpfanne bei mittlerer Hitze auslassen.
- 3 | Schalotte einstreuen, kurz anziehen lassen. Kohl dazu, andünsten bis die Streifen ein wenig schlaff geworden sind, etwa 5 Minuten.
- 4 | Apfelstücke, Essig, Wacholder, Pfeffer und Zucker begeben, alles gut vermischen und mit Salz abschmecken.
- 5 | Mischung in Auflaufform verteilen, mit Alufolie zudecken und 30 Minuten lang in der Mitte des 180 °C heißen Ofens schmoren. Folie entfernen, nochmals 30 Minuten backen.