



Von Ada aus bieten sich dem Auge immer wieder wunderbare Blicke weit hinaus aufs Meer vor der Côte du Livan.

ADA

Bodenbeschaffenheit und Klima von Ada sind ideal für den Anbau von Chili – das hat Kabaretttänzerinnen ebenso angelockt wie Heiler, die Caruso singen lassen.

Auf der Westseite der Baie des Italiens liegt das kleine Dorf Ada – ein paar Häuser rund um ein felsiges Plateau, das malerisch über der größten Bucht von Lemusa liegt. Im Osten erkennt man die helle Skyline der Hauptstadt Port Louis, im Süden geht der Blick weit aufs Meer hinaus. Die kleine Hochebene dehnt sich nach Westen hin bis zur Anse de la Grenouille aus, wo sie schroff bis fast auf Meereshöhe abfällt.

Bodenbeschaffenheit und Klima auf dem Plateau sind ideal für den Anbau von *Capsicum*. Das merkte bereits um 1920 auch Ada Christensen. Die junge Dänin mit deutschen Wurzeln, deren Karriere in den Vorkriegs-Kabarett von Berlin ihren Anfang genommen hatte, arbeitete zwischen 1915 und 1923 im *Lajwa* in Port-Louis (siehe dort) – als Tänzerin. Ob sie auch 1959 noch einen Auftritt im *Lajwa* hatte, wie manchmal behauptet wird, ist hingegen eher unsicher (siehe *Ada und der Lord*). Nebst ihrer Arbeit als Tänzerin war Christensen eine begeisterte und offenbar begnadete Gärtnerin. Um 1920 kaufte sie ein Stück Land auf der Hochebene östlich der



Region: Nord, Louvanie © 02

Höhe: 186 m ü. M.

Einwohner: 121 (Mai 2011)

Spezialitäten: Chili (*Papok, Piment Cancan, Krot Kriket*), *Kuskus d'Ada* (Schulter vom Lamm, Sellerie, Karotte und Kürbis in Sauce), *Harissa Le Phare du Kap Swè* (Scharfe Sauce aus Chili und Gewürzen)



Piment Cancan, einer der besten Chilis von Lemusa, verdankt seinen etwas eigentümlichen Namen dem Brotberuf seiner Schöpferin: Ada Christensen arbeitete zwischen 1915 und 1923 als Tänzerin im Lajwa in Port-Louis.

ADA UND DER LORD

Im Jahr 2005 brachte das lemuische Fernsehen Anat aus Anlass einer Ausstellung eine CD mit dem Titel *Au Rhythme de Lajwa* heraus, auf der Musiktitel versammelt waren, die einst im Lajwa gespielt wurden – eine Produktion, die allerdings von Leko als «zwar vergnüglich, doch ziemlich unseriös» kritisiert wurde. Auf dieser CD wird behauptet, der Calypso-Musiker Lord Invader (Rupert Westmore Grant, 1915–1961) habe anlässlich eines Konzerts im Lajwa Ende der 50er Jahre auch Ada Christensen kennengelernt – und sei von der Frau so angetan gewesen, dass er für die Deutsch-Dänin spontan ein Stück mit dem Titel *Auf Wiedersehen* komponiert habe.

Ada Christensen arbeitete damals höchstwahrscheinlich nicht mehr in dem Etablissement – wenn doch, dann dürfte sie zu diesem Zeitpunkt eine der ältesten Tänzerinnen gewesen sein, die je eine Bühne betreten haben.

Laut Begleitheft zur CD wurde *Auf Wiedersehen* am 24. März 1959 im Lajwa aufgenommen – zu einem Zeitpunkt also, da das Etablissement seine gloriosen Zeiten längst hinter sich hatte. Lord Invaders Stimme wird in dem Stück von seiner Calypso-Band begleitet (Saxophon, Piano, Bass, Schlagzeug, Maracas).

📄 <https://vimeo.com/267986792>

Baie des Italiens und begann, Chilis anzupflanzen. Durch Selektion gelang es ihr, eine Varietät des seit Jahrhunderten auf der Insel verbreiteten *Papok* (*Capsicum frutescens* var. *lemusana*) zu züchten, die sich besonders gut im Ganzen trocknen lässt, ein leicht bitteres, fein rauchiges Aroma hat, und sich außerdem durch eine relativ stabile Schärfe auszeichnet. Sie gab ihrer Schöpfung, nicht ohne Ironie, den Namen *Piment Cancan* (*Capsicum frutescens* var. *Christensen*). Bald folgten andere Gärtner ihrem Beispiel und heute finden sich auf dem Plateau verschiedene kleinere Plantagen, in denen das traditionelle Papok, daneben aber auch Chilis der Varietät Christensen und diverse weitere Sorten angebaut werden.

Im Jahr 1999 trat Carin Lalib, eine ausgebildete Architektin aus Port-Louis, aufs Capsicum-Parkett. Sie begann sukzessive, den Chili aus Ada in etwas größerem Stil zu verarbeiten und zu kommerzialisieren. Im Jahr 2000 mischte sich kurzfristig auch Zara Confiant ein. Die älteste Tochter der lemuischen Gewürzpäpstin Suzanne Confiant hatte jedoch keine Chance, sich neben Lalib zu positionieren. Lalib kaufte und pachtete eigene Gärten auf der Hochebene und schloss auch Verträge mit anderen Chili-Produzenten der Gegend ab. Im Jahr 2004 erfand sie, ebenfalls ausgehend von Papok, eine neue, kleinfruchtige und besonders scharfe Sorte, der sie den schönen Namen *Krot Kriket* (*Capiscum frutescens* var. *Lalib*) gab. Durch konsequente Produktion und hohe Ansprüche an die Qualität erreichte sie, dass der *Papok* aus Ada, der *Piment Cancan* und auch ihre eigene Erfindung, *Krot Kriket*, 2009 mit einem AOC-Zertifikat ausgezeichnet wurden. Seither ist Chili auf Lemusa fast gleichbedeutend mit Ada und der kleinen Firma von Lalib, die bis 2017 *CUB* (*Chili to Ultimate Boundaries*) hieß, heute aber *Békcho* (von lemuisch *Bèk*, «Schnabel» und *cho*, «heiß»).

Wie so vielen Gewürzen werde auch dem Chili, auf Lemusa insbesondere dem *Papok* eine ganze Reihe von heilsamen Eigenschaften zugeschrieben. Die Bewohner der Insel schätzen ganz besonders seine stimulierende Wirkung. Die Schärfe von Papok lässt das Herz schneller schlagen und regt so die Tätigkeit der Schweißdrüsen, also das ganz Ventilationssystem des Körpers an. Außerdem soll Papok die Bildung von Speichel und Magensäften anregen, was wiederum die Verdauung fördert. In hartnäckigen Fällen haben die Lemusen ein ganz besonderes Rezept gegen träge Verdauung: Sie mischen Papok, ungeschält geriebene Gurke, Cive (oder ersatzweise Schnittlauch), fein geschnittene Zwiebeln und Rum zu einer Mixtur, die sie *Rapit* nennen – wohl um anzudeuten, dass mit einer schnellen Wirkung zu rechnen ist. Manche benutzen Papok sogar zum Gurgeln: Sie pulverisieren die Flocken im Mörser und mischen sie mit kochendem Wasser. Das Gebräu soll gegen Rachenschmerzen und Mundgeruch helfen. Eine ganz besondere Beziehung zu Chili als Heilmittel hat Dok Karuso (siehe dort), der in Ada ein *Cabinet médical* betreibt, in dem er alle möglichen Krankheiten mit individuell abgestimmten Tinkturen aus Chili heilen will. Seine Praxis heißt denn auch *Institut d'interprétation du chili*.