



Direkte Kundenkontakte gehören mit zum Geschäft – Karin Lalib in der Küche des Hôpital du Parc in Port-Louis.

BÈKCHO

Eine kleine Firma in Ada produziert die besten und meisten Chilis der Insel

Dass Carin Lalib heute die wichtigste Chili-Produzentin von Lemusa ist, verdankt sich nicht etwa einer familiären Tradition oder irgendeiner postpubertären Liebe zu rekordverdächtigen Scoville-Graden, sondern der Kunst – genauer der spanischen Malerei des 18. Jahrhunderts. Lalib kam 1965 in Gwosgout zur Welt und studierte zunächst Architektur an der Technischen Universität von Port-Louis. 1996-98 hängte sie ein Nachdiplomstudium in Kunstgeschichte an, das sie mit einer Arbeit über die Tomaten-Stillleben im Werk von Luis Eugénio Meléndez abschloss (eine gekürzte Version dieser Abhandlung wurde 2001 publiziert: Carin Lalib: *L'apparition de la tomate dans la cuisine et dans la peinture européenne du 18ème siècle. Les natures-mortes «à La tomate» de Luis Eugénio Meléndez (1716-1780)*. In: *Revue historique*, Nr. 68. Port-Louis: Presses universitaires de Santa Lemusa, 2001. S. 215-226.).

«Während der Arbeit am Text zu den Tomatenstillleben überkam mich mehr und mehr die Lust, mit eigenen Augen zu erleben, wie eine Tomate wächst und was passiert, wenn sich eine Blüte in eine Frucht verwandelt.» Also verließ sie ihre Studierstube an der Rue



Tomate und Chili tauchen, wie Lalib in der Einführung zu ihrer Arbeit über Luis Eugénio Meléndez schreibt, bereits im 17. Jahrhundert auf Bildern europäischer Maler auf. So zum Beispiel in diesem Stillleben (*Interno di camera olandese*) von 1679 des flämischen Barockmalers Peeter Gijssels (1621–1690), das man in der Galleria Sabauda in Turin bewundern kann.



Krot Kriket heißt diese kleinfruchtige, besonders scharfe Sorte, die Carin Lalib selbst gezüchtet hat.



Bis 2017 verkaufte HOIO die drei Chilis von Carin Lalib in solchen Döschen.

Die Ehrgeizige | Eine Chilischote wollte heißer sein als alle anderen an ihrem Strauch. Sie pumpte sich deshalb täglich mit Scharfstoffen voll und drehte sich so in der Sonne hin und her, dass die beißenden Säfte noch in die äußersten Fasern ihr Haut fließen konnten. Selbst für die Vögel, denen Capsaicin ja sonst nichts ausmacht, war das kleine Früchtchen viel zu ätzend und sie ließen die Schnäbel davon. Bald hing die heiße Chili ganz allein an ihrem Strauch, all ihre Kumpanen waren von Menschenhand gepflückt oder von Vögeln davongetragen worden. Der Busch vertrocknete mehr und mehr, einsam leuchtete die Ampelrote schließlich im grauen Geäst. Das verführte eine Biene dazu, sie für eine Blüte zu halten. In dem Moment, da sie mit der Haut der Chili in Berührung kam, verbrannte sie sich so heftig, dass sie sofort verschied. Als die Schote die Tote so unter sich liegen sah, hielt sie sich plötzlich selbst nicht mehr aus, fiel vom Stiel, krachte auf den Boden und grub sich sterbend tief ins Erdreich ein. Einige Tage später tauchten in Ada die ersten feuerspuckenden Käfer auf.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 34.

Victor Hugo und mietet sich in einem Gartenhäuschen in Ada ein, das dem Großvater einer Studienkollegin gehörte. Sie begann, ihre kunsthistorische Arbeit durch regelmäßige Tätigkeit im Garten zu unterbrechen, was «eine unglaubliche Verbesserung meiner Denkfähigkeit bewirkte. Ich stellte fest, dass man gar nicht die ganze Zeit am Schreibtisch sitzen muss, um mit seinen Gedanken weiterzukommen. Ja auch ein Text kommt oft besser voran, wenn man mit einem Spaten die Erde umgräbt oder eine Schubkarre in Richtung Komposthaufen stößt.»

In diesem Garten entdeckte sie auch ihre Liebe zu einem ganz besonderen, in Ada überaus populären Gewächs: Chili. «Es hat mich fasziniert, dass man aus einer einzigen Pflanze eine solche Vielzahl an Früchten und Aromen gewinnen, so unterschiedliche Charaktere heranziehen kann – gefährliche und liebevolle Typen, Bomben und Bonbons.»

Als der Großvater der Studienkollegin wenig später starb, konnte sie seinen Garten übernehmen. Sie besorgte sich *reinliniges* Saatgut für *Papok*, den Ur-Chili von Lemusa – also Saatgut aus alten Gärten, die über Generationen ohne fremde Samen ausgekommen waren. Wenig später entdeckte sie auch *Piment Cancan*, den Chili von Ada Christensen, und fühlte «eine gewisse Verwandtschaft zu der Tänzerin». Sie begann zu experimentieren und verschiedene Sorten miteinander zu kreuzen. Das Thema faszinierte sie so sehr, dass sie nach dem Ende ihres Studiums beschloss, sich ganz auf die Chili-Zucht zu konzentrieren. 1999 konnte sie verschiedene Gärten in der Gegend von Ada pachten, einzelne Parzellen auch kaufen, und begann konsequent sowohl Papok wie auch Piment Cancan anzubauen – und zwar ausschließlich mit eigenem Saatgut. Außerdem entwickelte sie durch Kreuzung neue Sorten – vor allem eine kleinfruchtige, besonders scharfe Sorte, der sie den schönen Namen *Krot Kriket* gab.

2003 gründete Carin Lalib die Firma CUB (*Capsicum ultimum bonum* oder auch *Chili to Ultimate Boundaries*), unter deren Label sie fortan ihre Produkte auf den Markt brachte. 2017 taufte sie die Firma um auf den lemuischen Namen *Békcho* (von *Bék*, «Schnabel» und *cho*, «heiß»).

Neben ihrer Arbeit als Chili-Produzentin wirkte Carin Lalib aber auch immer wieder in stadtplanerischen Kommissionen mit und wurde verschiedentlich auch mit der künstlerischen Gestaltung von Plätzen in Port-Louis, Gwosgout und Les Balcons de la Bاندولة betraut. 2004 realisierte sie außerdem im Musée des épices et aromates von Port-Louis eine Ausstellung zur Geschichte des *Capsicum*. Unter dem Titel *Live-Art – la performance du Chili* interessierte sich die Schau vor allem auch für die Frage, warum der Mensch – im Unterschied zu allen anderen Säugetieren – überhaupt scharfe Speisen zu sich nimmt.