



Vor allem an Sonntagen ist das Restaurant *Prince* in Ada ein beliebtes Ausflugsziel.

RESTAURANT PRINCE

Fantastische Aussichten – ein Lokal mit herrlicher Terrasse auf dem Plateau von Ada

Seit 2004 betreibt Osman Neuhaus auf dem Plateau von Ada ein kleines Restaurant, das vor allem an Sonntagen rege besucht wird und eigentlich nur bei schönem Wetter richtig funktioniert, denn an die paar Tische im düsteren Innern des Lokals mag sich niemand so recht setzen. Die Terrasse hingegen ist groß und luftig, Bäume bieten Schatten, es duftet nach dem Harz einer nahen Pinie, nach Rosen oder Pelargonien aus dem Garten. Die meisten Besucher kommen nicht primär wegen des Essens ins *Prince*, sondern wegen der fantastischen Aussicht. An klaren Tagen leuchtet die Hauptstadt Port-Louis am anderen Ende der Baie des Italiens, dahinter erheben sich die Abhänge des Mont Majorin. Oft erfüllt das Zirpen der großen *Sauterelle à sabre* die Luft und wenn man Glück hat, dann sieht man einen der Fischadler über den Bäumen kreisen. Diese eleganten Vögel haben ihre Nistplätze etwas südlich in der Nähe der Pointe du Feu.

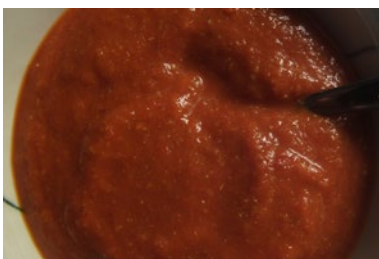
Bei Kindern sind vor allem auch die Esel sehr beliebt, die auf einer Wiese neben der Terrasse weiden. Sie sind allerdings alles andere als Spielzeug oder Dekoration, denn Neuhaus züchtet sie ihres Fleisches wegen, das er an eine Metzgerei in Port-Louis verkauft und am ers-



Dimanche de l'âne | Am ersten Sonntag jeden Monats wird im *Prince* der sogenannte *Dimanche de l'âne* begangen. Dieser «Sonntag des Esels» ist für die Tiere allerdings kein Anlass zur Freude, denn an diesem Tag bietet Osman Neuhaus Eselsfleisch vom Grill an: «Einige meiner Vorfahren waren Muslime, die hätten Eselsfleisch nie angerührt», scherzt Neuhaus gerne, «doch wenn die gehnt hätten, was ihnen da entgeht...» Am meisten liebt der Koch die gegrillten Hoden.



Die Esel, die neben dem Restaurant *Prince* in Ada auf einer saftigen Wiese weiden, haben ein gewisses Schicksal.



Die rote Sauce, die manchmal im *Prince* auf den Tischen steht und immer zum Kuskus serviert wird, sollte man sich nicht entgehen lassen: Sie ist hausgemacht, schmeckt auf eine frische Art würzig-scharf und trägt den etwas komplizierten Namen *Harissa Le Phare du Kap Swè*.

REZEPTE AUS DEM PRINCE

- *Kuskus d'Ada* (Lamm und Gemüse in würziger Brühe)
- *Harissa Le Phare du Kap Swè* (Scharfe Sauce aus Chili, Gemüsepaprika und Gewürzen)

ten Sonntag jedes Monats auch eigenhändig auf dem Grill zubereitet (siehe *Dimanche de l'âne*). Die Milch der Eselinnen verkauft Neuhaus an die Geburtsabteilung einer Klinik in Port-Louis, wo sie Säuglingen verabreicht wird (Eselsmilch ähnelt von der Zusammensetzung her menschlicher Muttermilch).

Die Speisekarte des *Prince* bietet Salate, Käse und Wurst an – vor allem natürlich eine herrliche Esel-Salami sowie eine Art Esel-Leberwurst. Außerdem stehen drei bis fünf warme Gerichte zur Auswahl, die allerdings von etwas unterschiedlicher Qualität sind. Wiederholt gefallen hat uns einzig das *Kuskus d'Ada*, ein Lamm-Gericht nordafrikanischer Anmutung, das indes hier mit Kartoffeln serviert wird (eine Kombination, die uns nicht ganz überzeugt hat). Gelegentlich wird das Kuskus auch mit Esel zubereitet, was so außerordentlich gut schmeckt, dass man sich fragt, warum das Fleisch dieser Tiere, in Europa zumindest, kaum noch zum Kauf angeboten wird.

Osman Neuhaus kam als Sohn einer Köchin aus Istanbul und eines belgisch-tunesischen Gärtners in den 1960er Jahren in Ada zur Welt. Seine Eltern leben in einem kleinen Haus etwas unterhalb des Restaurants, Osman selbst wohnt in Port-Louis. Die Eltern des Wirts helfen am Wochenende gelegentlich im Restaurant mit. Die Mutter kocht dann manchmal eine Spezialität, die man sich nicht entgehen lassen sollte: eine säuerlich-cremige Kuttelsuppe nämlich, den türkischen Klassiker *İşkembe Çorbasi*.