

02

Port-Louis St-François (2^{ème})



Schanoz
Felis sciaphilus

Im Norden des Hafens präsentiert sich das Quartier mit seinen engen Gassen lebendig, multikulturell, städtisch-modern – und doch werden hier auch archaische Feste gefeiert. Fast nur nachts kann man im 2^{ème} Sou-tège einer Schanoz begegnen, einer «nackten Katze» mit einem weißen Schwanz, der in der Dunkelheit zu leuchten scheint.

St-François QUARTIER

Enge Gassen voller Leben, städtisch-modern – und gleichzeitig archaisch.

Musée historique MUSEUM

Das historische Museum der Stadt ist in einem alten Konvent mit langer Geschichte eingerichtet.

Piero da Marsiglia PORTRÄT

Der bedeutendste Architekt des Couvent St-François und seine Projekte auf Lemusa.

Diri tou xiki REZEPT

Kindheitserinnerung einer Köchin: Reis mit Hackfleisch, zahlreichen Gewürzen und Kokosmilch.

Ganz viel ANSICHT

Samuel Q. Herzog versteht, warum ein Laden Sunshine heißen muss – und nicht Solei.

Bibliothèque secrète GEBÄUDE

Die einstige Geheimbibliothek von Oscar I. ist heute das Herzstück des Nationalarchivs.

Restaurant Herzog's LOKAL

Mit Schwung serviert das Lokal im 2^{ème} Spezialitäten aus dem östlichen Mittelmeerraum.

Herenleber REZEPT

Gehackte Hühnerleber mit Sherry und etwas Butter, viel Anis und Dill – aus dem Herzog's.

Krem Jerusalem REZEPT

Suppe aus Topinambur und Sahne mit Rauchlachs-Meerrettich-Rolle – bietet sich für Variationen an.



Gefilte Fisch REZEPT

Klöße aus Karpfen und Matze, in Karpfenbrühe gekocht, mit Karotten und scharfem Chrain.

Limene Fisch REZEPT

Mittelmeerisch: Goldbrasse mit gesalzenen Zitronen, Knoblauch und Gewürzen in Folie gegart.

Zwerchfell vom Schwein Dyafram INNEREI

In einer Kinderstory erobern sich Waschbären mithilfe des Zwerchfells die Freiheit zurück.

Passage Louisia GEBÄUDE

Ein reicher Händler ließ in einem seiner Häuser zwei alte, rätselhafte Reliefs vermauern.

Dyafram sòs rat REZEPT

Zwerchfellmuskul mit einer Sauce aus schwarzen Linsen, Doma, Ingwer, Essig und Sesamöl.

Lunge vom Schwein Pùlmùn INNEREI

Wer gut am Ball zu bleiben versteht, dem sagen Lemusen die Lunge eines Schweins nach.

Die Eiche und das Schwein LEGENDE

Jana Godet erzählt von einem gefräßigen Schwein, das sich über die Früchte einer Eiche hermacht.

Musée de la marine MUSEUM

Im Süden des Quartier St-François taucht das Museum in die Geschichte der Seefahrt ein.

Kaul Similitotu REZEPT

Suppe aus Kalbskopf und Wurzelgemüse, mit hart gekochtem Ei, Auster und Estragon.

Fo balèn REZEPT

Lunge vom Schwein mit Wurzelgemüse, Zwiebel, Ingwer, Chili und Fischsauce.

Region (*randa*): Centre (*xantà*), Sentòme
 Departement: Port-Louis St-François (2^{ème})
 Postleitzahl: LM-0302
 Telefonvorwahl: +69 (0)3
 Einwohner: 12'034 (Mai 2011)



St-François

Enge Gassen voller Leben, städtisch-modern – und archaisch

Mit seinen engen Gassen, kleinen Plätzen, zahlreichen Restaurants und Geschäften ist das St-François eines der lebendigsten Quartiere der Hauptstadt – was sicher auch erklärt, warum viele Künstler hier wohnen. Die meisten Straßen und Plätze im 2^{ème} Soutège sind nach Ortschaften auf Lemusa benannt. Im Unterschied zu anderen Teilen von Port-Louis, in denen die Stadtplanung für rechte Winkel und Ordnung gesorgt hat,

Rue St-Pierre hinter dem Couvent St-François, Blick in Richtung Boulevard Adrienne I.

ist im St-François noch gut spürbar, dass hier einst Dörfer ganz natürlich zu einer städtischen Struktur zusammengewachsen sind.

Diese bäuerliche Vergangenheit wird einmal im Jahr auf eine geradezu komische Weise sichtbar, wenn anlässlich eines großen Festes ganze Herden von Schweinen durch die Gassen des Quartiers zur Place de St-Sous getrieben werden. Dort empfängt sie dann ein Männerchor mit einem wehmütigen Lied in einem alt-lemusischen Dialekt. Was die Worte einst bedeutet haben, lässt sich kaum noch erahnen: «Penkini ta lakini ye kochinee / Schambar schambon / mi metti lo lo ya labuchonee / Schambar lardion», lauten die ersten Zeilen. Auch der Name des Festes, das seit Hunderten von Jahren jeweils am 11. November gefeiert wird, lässt sich nicht eindeutig übersetzen: Paradikochon könnte einst *Parade du cochon* geheißen haben, genauso gut aber auch *Pari du cochon*, denn die «Parade» der Schweine gehört genauso zum Ritual wie die «Wetten», die man darauf abschließt, welches Tier als erstes den Thron besteigt, einen golden angemalten Podest in der Mitte des Platzes. Für das sportliche Lebewesen bedeutet das einerseits, dass man ihm ein kleines Krönchen aufsetzt, andererseits, dass man ihm nach einem gewaltigen Applaus die Kehle aufschneidet, um es auf dem Platz selbst in all seine leckeren Bestandteile zu zerlegen und feierlich zu verspeisen.

Dass die älteste Synagoge der Stadt, die Synagogue Mosche Boukman, nur wenige Meter von dem Platz entfernt liegt, wo das große Schweineschlachten stattfindet, hat auf Lemusa noch nie jemanden irritiert. Das



Am der Paradikochon werden auch ganze Ferkel am Spieß gebraten. Das Fest dauert oft bis tief in die Nacht.

Die Synagogue Mosche Boukman wurde 1910 in einem zugleich rustikalen und leicht orientalistischen Stil gebaut. Sie liegt nur wenige Meter von dem Platz entfernt liegt, wo das große Schweineschlachten stattfindet.



größte Gebäude im 2^{ème} Soutège ist der Couvent St-François, dem das Quartier auch seinen Namen verdankt. In dem ehrwürdigen Gemäuer ist heute vor allem das Musée historique mit seiner reichen Sammlung untergebracht. 2016 entdeckte man etwas weiter nördlich auf einer völlig verwilderten Parzelle die geheime Bibliothek von König Oscar I. , die fast zweihundert Jahre unentdeckt vor sich hin geschlummert hatte. Hier sind seit 2017 die Archives nationales untergebracht. Eine sehr aktive Institution im Quartier ist auch das Musée de la marine, das mit seinen Ausstellungen immer wieder für Aufsehen sorgt.

Nie, nie wieder

Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne



Port-Louis, Rue de Castebar

Auf der Dachterrasse, ein Glas in der Hand, die laue Abendluft im Gesicht, schöne Erschöpfung im Nacken. Im Westen, über den Hafenuais, brennt die Sonne eine Wunderwunde in den grauen Himmel, zugleich leuchten die Laternen los. In der Ferne verklingt das Horn einer Fähre, lang, tief, heiser. Ganz ähnlich geschieht es Tag für Tag. Und doch weiß ich einen Augenblick lang: So wird es nie, nie wieder sein.

Samuel Q. Herzog: *Spazieren auf Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 23.

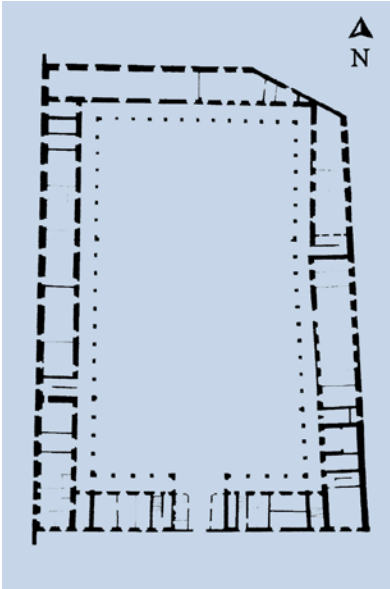


Musée historique

Das historische Museum ist in einem alten Konvent eingerichtet

Wer heute den Hof des ehemaligen Couvent St-François im historischen Zentrum von Port-Louis betritt, wird von der Klarheit und funktionalen Strenge der ganzen Anlage überrascht. Kaum zu glauben, dass ein so kohärentes Ensemble mit längeren Unterbrüchen in verschiedenen Etappen und über einen Zeitraum von mehr als siebenzig Jahren entstand. Während die Außenwände des Komplexes mit nur wenigen Fenstern ausgestattet

Der Innenhof mit seinen eleganten, von Etage zu Etage etwas niedriger geführten Arkaden.



Der Couvent St-François wird zwischen 1671 und 1742 in nach Plänen von Piero da Marsiglia errichtet.

sind und überaus wehrhaft, ja abweisend wirken, ist die Innenseite von schier zahllosen Arkaden durchbrochen.¹ Im Zentrum des Baus liegt ein Hof, der 74 Meter lang und an der weitesten Stelle gut 40 Meter breit ist. Um diesen Hof herum sind auf drei Etagen Räumlichkeiten angelegt, die insgesamt rund 8670 Quadratmeter umfassen. Jede dieser drei Etagen öffnet sich mittels einer Arkadengalerie hin zum Hof. Im Erdgeschoss ist diese Galerie 250 Meter lang, gut 3.50 Meter breit und wird von 62 Pfeilern gestützt. Man betritt den Convent von Süden her durch eine rund sechs Meter breite Öffnung zwischen den Arkaden.

Der Couvent St-François wird zwischen 1671 und 1742 in wenigstens vier großen Bauetappen nach Plänen von Piero da Marsiglia errichtet.²

Um 1900 brennt die hölzerne Kapelle im Hof des Komplexes ab und wird nicht wieder aufgebaut – an ihrer Stelle werden zu einem späteren Zeitpunkt erst Laubbäume, dann auch Palmen gepflanzt.



Ursprünglich soll der Bau höchstwahrscheinlich als Magazin, Warenumschlagplatz und eventuell auch als Kaserne für die Compagnie des treize dienen, eine Gesellschaft von lemusischen Kaufleuten.

HANDELSKOMPANIEN AUF LEMUSA

1664 überzeugt Hughtette Pace zwölf lemusische Händler, sich in einer Gesellschaft zusammenzuschließen und gemeinsam die ökonomischen und politischen Geschicke der Hauptstadt in die Hand zu nehmen. Sie selbst hat (als 13.) den Vorsitz dieser Compagnie des treize. Zehn Jahre später nimmt die Gesellschaft sieben weitere Mitglieder in ihre Reihen auf und nennt sich neu Compagnie des vingt associés (ab etwa 1680 nur noch Compagnie des vingt). Die Gesellschaft ist in erster Linie ein Zusammenschluss von lemusischen Kaufleuten, wobei im Hintergrund auch Aktionären aus Lemusa, Europa und Amerika eine Rolle spielen. Die Gesellschaft ist sowohl ökonomisch als auch politisch absolut bestimmend für die Geschichte von Port-Louis wie der ganzen Insel. Sie hat



Die Außenwände des Komplexes sind mit nur wenigen Fenstern ausgestattet und wirken überaus wehrhaft – hier die Westseite an der Rue Valodes (ehemals Rue Vlou).



Blick in die östlichen Arkaden des ehemaligen Konvents, wo einst ein Hospital betrieben wurde.

auch richterliche Funktionen, organisiert das Schulsystem, stellt sanitäre Regeln auf, entscheidet über bauliche Maßnahmen... Den Vorsitz der Gesellschaft hat bis zu ihrem Tod 1705 Hughette Pace, die als die «Königin ohne Krone» in die Geschichte eingeht.

KOMPLIZIERTE BAUGESCHICHTE

Auch der Bau des späteren Couvent St-François dürfte wesentlich auf die Initiative von Pace zurückgehen. Noch in den 1660er-Jahren allerdings kommt es aus unbekanntem Gründen zu einem längeren Unterbruch der Arbeiten, ja Teile der bereits gebauten Mauern werden sogar wieder abgetragen. Erst um 1687 entschließt sich die Compagnie (nun Compagnie des vingt genannt), das Bauwerk weiterzuführen. Schon 1690 aber werden die Arbeiten erneut gestoppt. Zu diesem Zeitpunkt ist ein Flügel des Gebäudes bereits soweit vollendet, dass er als Magazin genutzt werden kann. Um 1694 werden die Arbeiten wieder aufgenommen – der Bau kommt indes nur schleppend voran. 1703 kommt es erneut zu einem längeren Unterbruch.



Ein Hafen an der Miosa, vermutlich in der Nähe der heutigen Hauptstadt Port-Louis. Entlang dem größten Fluss der Insel wird spätestens seit dem frühen 16. Jahrhundert tüchtig Handel getrieben. Das Gemälde, das kurz nach 1980 in die Sammlung des Historischen Museums gelangt, wurde zunächst dem flämischen Maler Jan Brueghel dem Älteren (1568–1625) zugeschrieben, gilt heute jedoch als das Werk eines unbekanntes Meisters.³

FRANZISKANER ÜBERNEHMEN DEN BAU

Die Situation änderte sich erst um 1730 als sich der Franziskaner-Orden von Lemusa für das halbfertige Bauwerk interessiert. Die Mönche dürften den Komplex zu einem wahrscheinlich sehr niedrigen Preis von der Compagnie des vingt übernommen haben.

Unter der Regie des Conventus fratrum minorum de Sancti Francisci in Sancta Lemusa werden die Arbeiten konsequent vorangetrieben. Ab 1734 bewohnen die Mönche des Ordens den Westflügel des Gebäudes und ab 1740 betreiben sie im Ostflügel ein Hospital und eine kleine Schule. Der geplante Bau einer mächtigen Kirche im Hof des Komplexes muss allerdings aus finanziellen Gründen verschoben werden. Statt dessen wird, ursprünglich sicher nur als Provisorium, eine hölzerne Kapelle errichtet, mit deren Weihung im Jahre 1742 der Komplex als vollendet angesehen werden kann.



Das Kafe *Pulao* im Hof des Museums ist hauptsächlich bei gutem Wetter beliebt.

Um 1750 wohnen etwa zweihundert Mönche in dem Kloster, 1770 sind es gar mehr als dreihundert – es ist der Höhepunkt des monastischen Lebens auf Lemusa. Nach den Revolutionsjahren 1789–93 zählt der Convent nur noch knapp hundert Mitglieder, in der Ersten Republik (1813–1815) sinkt die Zahl gar auf etwa sechzig. Unter Oscar I. (1815–1832) und Königin Adrienne (1832–1848) erhält der Orden nochmals Zulauf und wächst auf etwas mehr als hundert Mönche an. Ab Mitte des 19. Jahrhunderts aber nimmt die Zahl wieder sukzessive ab – als 1902 die Vierte Republik ausgerufen wird, zählt der Convent nur noch knapp dreißig Mönche, 1914 gar nur noch zehn. Umso erstaunlicher ist es, dass sich der Orden trotzdem bis heute erhalten hat – selbst wenn die Zahl seiner Mitglieder nie mehr über dreißig hinauswuchs.

Mit dem zahlenmäßigen Niedergang des Ordens gehen auch finanzielle Schwierigkeiten einher. Schon im frühen 19. Jahrhundert müssen Teile des Klosters geschlossen, andere für fremde Zwecke genutzt werden. Während sich die Mönche mehr und mehr auf den Westflügel zurückziehen, wird der Ostflügel mal als Polizeikaserne oder Armenhaus, mal als

Stallung oder Lager verwendet. Um 1900 brennt die hölzerne Kapelle im Hof des Komplexes ab und wird nicht wiederaufgebaut – an ihrer Stelle werden zu einem späteren Zeitpunkt erst Laubbäume, dann auch Palmen gepflanzt. Von 1905 bis 1915 wird der Westflügel vorübergehend wieder als Hospital genutzt. Und während des Zweiten Weltkriegs dient der Convent als Flüchtlingslager – zwischen 1939 und 1944 sollen zeitweise mehr als tausend Menschen in seinen Mauern gelebt haben.

VOM KLOSTER ZUM MUSEUM

In den 1950er- und frühen 1960er-Jahren wird der Komplex als billige Wohnsiedlung genutzt: Im Hof parken die Bewohner ihre Pferdefuhrwerke, Motorräder und Autos, zwischen den Pfeilern sind Wäscheleinen ausgespannt. Erst Mitte der 1960er-Jahre wird die ganze Anlage umfassend renoviert und 1968 werden in den Räumlichkeiten des Convents das Musée historique sowie die Archives nationales von Lemusa untergebracht. Das Museum umfasst heute nebst diversen Sammlungsräumen auch einige Säle, in denen regelmäßig Wechselausstellungen gezeigt werden können. Das Archiv zieht 2017 in die nahe Bibliothèque secrète um. Nebst dem Museum haben im Couvent St. François diverse Institutionen ihre Heimat gefunden – und nicht zuletzt wohnen auf einer Etage des Westflügels auch heute noch ein paar Franziskaner.

Im Innenhof des Couvent Saint-François betreibt die Köchin und Wirtin Andrée Piès ein kleines Lokal, das wegen seiner zehn Tische unter freiem Himmel hauptsächlich bei gutem Wetter beliebt ist. Das *Kafe Pualao* bietet neben Getränken und Snacks für eilige Besucher auch ein paar ausgesprochen originelle Reisgerichte an, etwa Oris tou xiki, einen Reistopf mit Hackfleisch, diversen Gewürzen und Kokosmilch.

¹ Eine genaue Baubeschreibung findet sich bei Eloi Charmelle: *Piero da Marsiglia à Port-Louis*. In: Elsa Mudame, Gregor Muelas (Hrsg.): *L kom Lemusa*. Port-Louis: Lemusa Office de Tourisme (LOT), 2019 [2., 1.2012 unter dem Titel .sl]. S.81–86.

² Zur Baugeschichte siehe Anne-Lise Winter: *Bâtir Port-Louis. Le patrimoine architectural de la capitale*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2019 [2., 1.2001]. S.96–98.

³ Gérôme Doussait: *Par exemple*. Port-Louis: Éditions du Musée historique, 2016. S.73.



Isaac Fuller: Portrait of a Unknown Man, um 1660, Tate Gallery London.

Piero da Marsiglia

Der Erbauer des Couvent St-François und seine Projekt

Piero da Marsiglia gilt als einer wichtigen Architekten von Lemusa.¹ Er kam um 1615 in Genua zur Welt, begab sich aber früh schon nach Rom, wo er sich im Atelier des Malers und Architekten Pietro da Cortona (1596–1669) aufgehalten haben soll. In den Jahren nach 1650 lebte er als Maler in London. Es haben sich jedoch nur wenige Werke aus dieser Zeit erhalten und die Zuschreibungen sind oft eher unsicher. Da Marsiglia kam vermutlich erstmals um 1660 nach Lemusa – nicht als Maler, sondern als Architekt mit einem konkreten Bauauftrag. Auf einer Anhöhe südöstlich von Sasselin sollte er für den holländischen Händler Miers van Cleeve ein wehrhaftes Schloss bauen. Das Projekt für Fort Cleveland, wie das Anwesen heißen sollte, kam indes kaum über die Fundamente hinaus – und heute sind vor Ort nur noch Spuren zu sehen. Doch da Marsiglia muss zu diesem Zeitpunkt bereits weitere Projekte auf der Insel

in Arbeit gehabt haben, jedenfalls blieb er vor Ort und baute sich um 1670 gar ein eigenes Haus etwas oberhalb des Hafens von Port-Louis.

In jenen Jahren erhielt er auch den Auftrag für den Entwurf einer großen Kaserne in der Hauptstadt, den späteren Couvent St. François. Obwohl das Projekt im Verlauf der mehr als sieben Jahrzehnte dauernden Bauzeit auch von anderen Architekten mitbestimmt wurde, geht der Bau doch sehr maßgeblich auf Pläne von da Marsiglia zurück. Bis zu seinem Tod 1704 realisierte da Marsiglia eine ganze Reihe von Bauten auf der Insel, viele sind der Zeit zum Opfer gefallen, manche aber haben sich auch erhalten.²

2005 entdeckte eine junge Kunsthistorikerin in den Archives nationales eine Reihe von Briefen des britischen Malers Isaac Fuller (1606–1672), adressiert an Piero da Marsiglia, dem sich Fuller offenbar freundschaftlich verbunden fühlte.³ In den Schreiben aus den 1660er Jahren ist hauptsächlich von Saufereien in Londons Tavernen sowie von eher dubiosen Frauengeschichten die Rede. An einer Stelle erwähnt Fuller aber auch ein «funny portrait» mit dem Zusatz «I put in your hand the stupid castle». Sauvage hat in der Sammlung der Londoner Tate Gallery das von Fuller um 1660 gemalte Porträt eines Mannes gefunden, der in seiner rechten Hand den Grundriss eines Schlosses hält. In der linken oberen Ecke des Gemäldes wird der Mann als «John W. Cleveland – The Poet» identifiziert. Nach Sauvage wurde der Name des Dichters erst im frühen 18. Jahrhundert hinzugefügt, als der Earl of Oxford das Bild in seine Sammlung von Porträts berühmter Schriftsteller integrierte. Folgt man der Autorin, so stellt das Porträt tatsächlich den Architekten Piero da Marsiglia dar. Sauvage vermutet weiter, dass an der Stelle des Dichternamens einst «Fort Cleevland» gestanden haben muss – der Name jenes Schlossprojektes also, das da Marsiglia nach Lemusa geführt hat. Das würde zwar die in jedem Fall wohl falsche Identifizierung des Dargestellten mit dem Poeten Cleveland erklären – zweifelsfrei beweisen allerdings ließe sich Sauvages These erst mittels Röntgenaufnahmen, welche die Tate vorderhand noch nicht gestattet hat.

¹ Zur Vita von Piero da Marsiglia siehe Eloa Charmelle: *Piero da Marsiglia à Port-Louis*. In: Elsa Mudame, Gregor Muelas (Hrsg.): *L kom Lemusa*. Port-Louis: Lemusa Office de Tourisme (LOT), 2019 [2., 1. 2012 unter dem Titel .s]. S. 81–86.

² Ob auch die Anlage des Hafenbeckens von Port-Louis auf da Marsiglia zurückgeht, wie es manchmal heißt, ist allerdings ungewiss

³ Anne-Sophie Sauvage: *Les Lettres des Isaac Fuller et la découverte d'un portrait de Piero da Marsiglia*. In: *Cahiers du Musée historique de Santa Lemusa*, 2005, Heft 2.



Reis mit einer äußerst würzigen Fleischsauce – und einer rührenden Geschichte.

Diri tou xiki

Reis mit Hackfleisch, zahlreichen Gewürzen und Kokosmilch

Auf der Karte des Kafe Pulao im Hof des Couvent Saint-François in Port-Louis finden sich einige ungewöhnliche Reisgerichte. Das nachfolgende Rezept aber hat für die Köchin und Wirtin Andrée Piès eine ganz besondere Bedeutung. Wörtlich bedeutet *diri tou xiki* soviel wie «Ganz kleiner Reis». Tatsächlich aber ist der Name dieser Speise eine Ableitung von *despi tou xiki*, was «seit meiner Kindheit» heißt. Mit der Erfindung ihres Reisgerichts wollte Andrée Piès einen Geschmack rekonstruieren, der sie seit ihren frühesten Tagen begleitet. Sie spricht von einem «unerhörten kulinarischen Ereignis», das ihr ganzes Leben geprägt habe – räumt aber auch ein, dass ihre Erinnerung an diesen Geschmack «gleichzeitig sehr genau und doch auch sehr unscharf» sei.

Als kleines Kind lebte Andrée einige Zeit im Haus ihrer Großeltern, die in Gwosgout ein Geschäft für Eisenwaren führten. Da der Handel mit

Schrauben, Scharnieren, Schläuchen und Kabeln viel Zeit beanspruchte, war es vor allem ihre Urgroßmutter, Granmatè Berthe, die den Haushalt führte. «Manchmal kochte sie ein namenloses Gericht, dessen schierer Duft mich jeweils in helle Aufregung versetzte. Lange bevor es fertig war, hüpfte ich auf meinen Stuhl an dem großen, blauen Holztisch, der mitten in der Küche stand. Dort wartete ich ungeduldig während meine Urgroßmutter seelenruhig in den Töpfen rührte. Ich erinnere mich noch, dass ich mich immer wieder fragte, wie sie bei einem solchen Duft ruhig bleiben konnte – wahrscheinlich, so dachte ich damals, war dies das Geheimnis der Erwachsenen, der Grund für ihre Macht. Wenn sie dann endlich den Teller vor mich hinstellte, dann schob ich mir unverzüglich einen riesigen Löffel dieser dampfenden Wunderspeise in den Mund, so viel, dass ich nicht mehr sprechen und kaum noch kauen konnte. Dann war mir, als sickere dieser delikate Brei ganz langsam in mich hinein – und mit ihm ein unglaubliches Glücksgefühl, ein Versprechen, die Versicherung, dass alles immer gut sein würde. Aber natürlich war das ein falsches Versprechen, denn nach einem Jahr im Haus meiner Großeltern musste ich zu meinen Eltern zurück, und wenig später starb meine Urgroßmutter.»

«WIE EINE MELODIE, DIE SICH AUF DIE LIPPEN SCHLEICHT»

Andrée wuchs heran, ging zur Schule, hatte Freundinnen, lernte Männer kennen, machte eine Lehre als Detaillistin und später als Köchin, reiste kreuz und quer durch Südamerika und Europa, heiratete, ließ sich wieder scheiden, übernahm schließlich das Café im Hof des Musée historique und baute es zu einer respektablen Adresse aus – kurz: Es war viel los im Leben von Andrée Piès und sie hatte eigentlich keinen Anlass, alten Zeiten nachzuhängen. «Und dennoch begleitete mich die Erinnerung an den Reis von Granmatè Berthe durch all die Jahre hindurch – ein wenig wie eine Melodie, die sich wieder und wieder auf deine Lippen schleicht.»

An ihrem vierzigsten Geburtstag beschloss Andrée, der Sache auf den Grund zu gehen. Sie befragte alle Verwandten, die ihre Urgroßmutter

Deckel der Menükarte des Kafe Pulao – Versprechungen, angerichtet auf der Basis eines holländischen Fensterbildes.

SURPRISES

L'OEIL

~~GRAND~~
GRAND

TOUJOURS
LE SOUVIERS

SOUVIERS

BONNE
MATIERE
PREMIERE

ENVIES

KAFFEE PULAO

AU COUVENT ST-FRANCOIS

A PORT-LOUIS





Getränke und Snacks für erschöpfte Museumsbesucher – Blick über den Tresen im Kafe Pulo.

gekannt hatten, doch niemand konnte ihr weiterhelfen. Zwar war Berthe den meisten als eine gute Köchin im Gedächtnis geblieben, vor allem entsann man sich ihres mit allerlei Kräutern in Salz gebackenen Fisches – aber an ein spezielles Reisgericht konnte sich niemand erinnern. Also begab sich Andrée mit Kochlöffel und Notizblock auf eine «Odyssee durch den weiten Ozean meiner kulinarischen Erinnerungen. Ich kochte wohl an die fünfzig verschiedene Reisgerichte, ohne ein einziges zu finden, das auch nur irgendetwas mit meiner Erinnerung zu tun gehabt hätte. Und dann, an einem regnerischen Tag im Mai, war dieses Gefühl plötzlich wieder da. Schon während des Kochens bemerkte ich eine ganz fremdartige Erregung an mir: Auch bekam ich einen heißen Kopf wie nach einem Tag in den Bergen. Und als die Speise dann fertig war, stopfte ich mir sogleich einen riesigen Löffel davon in den Mund. Mit geschlossenen Augen sass ich in der kleinen Küche meiner Wohnung und spürte, wie der Reis in mich einsickerte und mit ihm jenes Gefühl, dass alles gut sei und immer gut sein werde. Ob das Gericht wirklich Ähnlichkeiten mit jener wundersamen Speise hatte, die ich damals in der Küche von Gran-

maté Berthe genoss, kann ich natürlich nicht mit Sicherheit sagen. Das Gefühl aber war ganz bestimmt verwandt.»

Also entschloss sich Andrée Piès, den Reis auch auf die Speisekarte des Kafe Pulao zu setzen – als «eine Art Hommage an meine Urgroßmutter vielleicht oder aus dem Gedanken heraus, dass es auch im Leben meiner Gäste solche Wunderspeisen geben muss.» Natürlich ist man nach einer solchen Geschichte etwas vorgeprägt. Aber auch wenn man sich von den Reis vielleicht nicht gerade in seine Kindheit zurückgespült fühlt, für den Gaumen schmeckt *Diri tou xiki* auf jeden Fall doch nicht ganz erwachsen.

Für 2 Personen

1 TL Kreuzkümmel
1 TL Koriandersamen
1 TL Pfeffer
20 g Galgant, fein gehackt
20 g Ingwer, fein gehackt
1 Zitronengrasstängel, gehackt
4 Knoblauchzehen, gehackt
1 Schalotte, grob gehackt
4 Korianderwurzeln, gehackt
6 Chilis (Vogelaugenchilis)
6 Kaffernlimettenblätter, in haarfeinen Streifen
2 EL Koriandergrün
2 EL Rapsöl
400 g Hackfleisch vom Rind
2 Zwiebeln, fein gehackt
600 ml Brühe oder Wasser mit Salz
400 g Wirsing, in feinen Streifen
400 ml Kokosmilch
Etwas Salz zum Abschmecken
400 g Langkornreis

Man kann Sauce und Reis auch vor dem Servieren schon in einer Schüssel vermengen und mit etwas Korianderkraut oder einer Chilischote garnieren.

1 | Kreuzkümmel und Koriandersamen in einer Pfanne trocken rösten bis die Schoten platzen und es duftet. Zusammen mit dem Pfeffer in einem Mörser pulverisieren.
2 | Alle übrigen Gewürze (Galgant, Ingwer, Zitronengras, Knoblauch, Schalotte, Korianderwurzeln, Chilis, Limettenblätter und Koriandergrün) mit in den Mörser geben, zu einer homogenen Masse zerreiben.
3 | Öl in einer Bratpfanne erwärmen, Hackfleisch und Zwiebel darin gut anbraten. Gewürzpaste dazu geben und kurz mitbraten. Mit Brühe oder Wasser und Salz ablöschen, aufkochen lassen, zugedeckt bei kleiner Flamme 20 Minuten köcheln.
4 | Wirsing und Kokosmilch begeben, weitere 10 Minuten offen köcheln lassen bis die Sauce schön eingedickt ist. Mit Salz abschmecken.
5 | Reis dämpfen, auf Teller häufen, ein kleines Loch hinein drücken Fleischsauce als kleinen Berg drauf anrichten.

Ganz viel

Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne



Port-Louis, Rue de Sentores, Ecke Rue d'Ada.

Warum auf Englisch? Vielleicht weil *sunshine* um drei Buchstaben länger ist als *soleil*? Wie oft bin ich schon an diesem Geschäft vorbeigegangen und habe mir dieselbe Frage gestellt? Wie oft hab ich den feierlichen Stil dieser Kleider bestaunt, die festlichen Farben, die kostbar glitzernden Perlen und Pailletten, die Zobel-fell-Imitate und Verzierungen aus falschen Gold?

Als ich den Laden vor ein paar Wochen passierte, trat eben eine Frau aus der Tür, die ein knallrotes Gewand mit einem Saum aus blauem Kunstpelz trug, dazu einen goldenen und einen silbernen Schal. Sie war ungewöhnlich groß, sehr füllig und sehr schön, mit einer kupferbraunen Haut und schwarzen, kühn in die Luft drapierten Haaren. Sie warf mir ein Lächeln zu, in dem mehr Stolz steckte als Freundlichkeit, und schwebte in Richtung Rathaus davon. Kleider, wie sie die *Sunshine Boutique* verkauft, können nur Frauen tragen, die auch das Schweben beherrschen. Und *Soleil* ist als Name viel zu abgehackt für eine Lady, die durch die Welt gleitet, da passt *Sunshine* wirklich deutlich besser.

Samuel Q. Herzog: *Spazieren auf Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.25.



Bibliothèque secrète

Einst Geheimbibliothek von Oscar I. – heute Nationalarchiv

Als die kleine Celia Weisl am 15. September 2016 bemerkte, dass ihre Schildkröte Plina aus dem Gehege geschlüpft war und sich davon gemacht hatte, ahnte sie natürlich nicht, welche sensationelle Entdeckung sie in wenigen Augenblicken machen würde. Sie folgte den Spuren ihres Haustiers, überwand ihre Angst und kämpfte sich durch eine Hecke hindurch auf das benachbarte Grundstück, das seit einer Ewigkeit leer

Die Geheimbibliothek von Oscar I. hat die Zeit weitgehend unbeschadet überdauert.

stand, völlig überwuchert war und deshalb bei Eltern wie Kindern als «verhext und gefährlich» galt. Sie kroch unter dornigen Ästen hindurch bis zu dem Haus, kletterte über ein Gitter, quetschte sich durch eine vermoderte Holztüre, stieg ein paar Stufen hoch, stieß eine weitere Türe auf und fand da nicht nur ihre Plina, sondern auch einen langen Raum voller staubiger Bücher – schwach beleuchtet von ein paar Fenstern in der flachen Decke, deren Glas längst gebrochen war, aber von Wurzeln und Ranken noch in Position gehalten wurde.¹

Odette Sissay, seit wenigen Wochen erst Diktatorin der Insel, ging sehr entschlossen vor. Sie entschädigte (oder, je nach Standpunkt: enteignete) den nominellen Besitzer, einen Immobilienspekulanten aus New York und beauftragte ein kleines Heer von Archäologen, Architekten, Historikern und Restauratoren, den Raum schnellstmöglich zu stabilisieren, zu untersuchen und zu restaurieren. Die Experten fanden bald heraus, dass es sich bei dem Raum um die geheime Bibliothek von König Oscar I. handeln musste, die ganz offenbar ohne einen einzigen Besucher mehr als ein Jahrhundert lang auf ihre Entdeckung durch eine Schildkröte und ein Mädchen gewartet hatte.² Dass der König eine solche Bibliothek gepflegt hatte, war aus Dokumenten hinlänglich bekannt. Man ging bis zur Entdeckung an der Rue Babat jedoch allgemein davon aus, dass sie unter Königin Adrienne zwecks Finanzierung ihres Lebensstils, sukzessive veräußert und schließlich aufgelöst worden war. Tatsächlich aber wurde sie nicht nur von Adrienne, sondern auch von ihrem Neffen Louis d'Ocieszyk-Bruno offenbar weiter gepflegt und ausgebaut, wie der Fund von Dokumenten aus der Zeit bis zu Louis Todesjahr 1906 belegt.³



Während Jahrzehnten wurden alle Eingänge in die Archives nationales mit Stempeln versehen, in deren Zentrum der Triskel stand. Vor allem im Abspann von Videodokumenten taucht ab 2010 gelegentlich auch ein gelb-blaues Logo.



Frühling 2017: Arbeit an der Zukunft der Vergangenheit. Unter der geheimen Bibliothek von Oscar I. entdeckte man ein riesiges, teilweise direkt in den Felsen geschlagenes Kellersystem. Im Verlauf der Restaurierung des ganzen Komplexes wurden diese Räume isoliert und mit einem hochmodernen Belüftungssystem ausgestattet, das auch die exakte Kontrolle von Temperatur und Luftfeuchtigkeit gestattet. Im Verlauf des Jahres 2017 verschob das Nationalarchiv seine Bestände vom Couvent St-François hierher.

Man entdeckte unter der Bibliothek ein riesiges und gut ausgebautes, teilweise direkt in den Felsen geschlagenes Kellersystem, das offenbar für die Aufnahme weiterer Schätze vorbereitet worden war. Ob diese Räume je benutzt worden waren, ließ sich nicht mehr feststellen, zum Zeitpunkt ihrer Auffindung standen sie leer.

Das Gebäude wurde erstaunlich rasch und so sanft saniert, dass der große Hauptraum der Bibliothek noch immer wie ein verträumter und etwas mysteriöser Ort wirkt, an den sich Schildkröten und kleine Mädchen verirren könnten. Die Keller hingegen wurden nach modernsten Standards ausgebaut und mit Belüftungsanlagen versehen. Im Verlauf des Jahres 2017 zog das Nationalarchiv vom Couvent St-François (wo es seit 1968 untergebracht war) an die Rue Babat um. Die bisherigen Bestände konnten zu einem großen Teil in den Kellern untergebracht werden, das



Schon vor seinem Umzug an die Rue Babat gab sich das Nationalarchiv ein frisches Logo, in dem man unschwer eine Anspielung auf die Entdeckungsgeschichte seiner neuen Räumlichkeiten erkennen kann. Die Schildkröte mit dem Archivkisten-Panzer wurde von der Société pour les êtres lémusiens gestaltet (siehe Le Sesoul). Als besonders langlebiges Tier steht die Schildkröte natürlich auch für das Archiv als Ort nachhaltiger Erinnerung.

Personal bezog Büros in den Nebenräumen der Bibliothek. Der Fundus der Bibliothèque secrète von Oscar I. wurde nahezu gänzlich so belassen, wie man ihn vorgefunden hatte. Das Konvolut umfasst nach einer ersten Zählung etwa 20'000 Bücher und Mappen, deren Erschließung wohl noch einige Jahre in Anspruch nehmen wird und sicher viele Überraschungen bereithalten dürfte. Eine erste Sichtung der Bestände hat gezeigt, dass sich nicht nur diverse Inkunabeln und wertvolle Erstausgaben in der Sammlung finden, sondern auch Handschriften und zahlreiche Dokumente wie Verträge, Karten, Pläne, Briefe etc., deren Aufarbeitung wohl manch neues Licht auf die Geschichte der Insel werfen wird.⁴

Elsa Kandai, die 2016 von Sissay zur neuen Leiterin der Archives nationales ernannt wurde, spricht von einer «enormen Bereicherung für alle historischen Disziplinen.»⁵ Dank massiv aufgestockter Mittel publiziert das Archiv seit 2017 vierteljährlich eine Zeitschrift mit neuen Erkenntnissen, die man aus der Bibliothek gewinnen konnte.

¹ Besonders lebendig wird die Geschichte dieser Entdeckung beschrieben von Carol Lacourt: *Une tortue sur la trace du roi*. In: *Gazette de Port-Louis*. Samstag, 1. Oktober 2016. S. 16.

² Nach der Pressekonferenz am 31. September 2016 sind die Zeitungen in heller Aufregung. Chateline Chalin: *Ressuscité de l'oubli: l'héritage du roi*. In: *Leko*. Samstag, 1. Oktober 2016. S. 1. Jean-Marc Sapette: *Sensation! Après deux cents ans, la bibliothèque du roi réapparaît?*

In: *Gazette de Port-Louis*. Samstag, 1. Oktober 2016. S. 1.

³ Adrien Becher: *Un trésor perdu. Qu'est-il devenu de la bibliothèque du roi?* In: *Revue historique*. Nr. 79. Port-Louis: Presses universitaires de Santa Lemusa, 2012. S. 147–142.

⁴ Emil Estran: «*Un enrichissement énorme*». *Entretien avec Elsa Kandai, directrice des Archives nationales*. In: *Liberté*. Samstag, 11. März 2017. S. 2–3.

⁵ Estran: *Op. cit.* S. 2.



An der Bar neben der Küche kann man, beraten von Benjamin, Weine aus Israel probieren.

Restaurant Herzog's

Spezialitäten aus dem östlichen Mittelmeerraum

Etwas zu helle Wände, etwas zu viel Kerzenlicht, etwas zu laute Klezmermusik aus der Küche und etwas zu strenge Düfte von warmem Olivenöl, Kreuzkümmel, Nigella und Zitrusfrüchten – das sind die Merkmale des Restaurant Herzog's, das seit 1999 von den Brüdern Schemuel, Dov und Benjamin geführt wird. Das Lokal liegt an der Rue Salé (vormals Rue Majorin) im Norden des Quartier St-François und kann mit seinen dreißig Tischen bis zu hundert Gäste bewirten. Alles hier «schlägt ein wenig über die Stränge», wie Izak Boukman in der Zeitung *Leko* schreibt (*Pas tout-à-fait casher*, 5. Mai 2004, S. 36). Trotzdem erfreut sich das Restaurant beim Publikum großer Beliebtheit, was zweifellos mit der Heiterkeit zu tun hat, die das Lokal ausstrahlt, und auch mit der Küche, die «zuverlässig gut, manchmal sogar originell» (Boukman) ist. Das Herzog's serviert Gerichte, wie sie für den östlichen Mittelmeerraum typisch sind: Dips



Schemuel, der dicke Koch des Herzog's, führt die Krem Jerusalem vor, eines der beliebtesten Gerichte des Lokals. Neben der Küche ist eine Weinbar eingerichtet, an der man nicht nur Riesling, Gewürztaminer, Muskat, Carignan, Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Syrah und Co. aus Israel kosten kann, sondern auch Weine aus autochthonen Trauben. Die Auswahl ist riesig.

aus geröteten Auberginen, Hummus, Fische mit eingelegten Zitronen, in Sesamsauce gebackene Frikadellen und dazu Fladenbrot. Auf der Karte finden sich auch manch typisch jüdische Gerichte wie Gehackte Leber, Gefilte Fisch, Vorsmack (eine Paste aus Hering), Ptcha (ein Aspik aus Kalbsfuß), Hühnersuppe, Tscholent (Hamin), Kreplach (mit Leberfarce gefüllte Teigtaschen), Essigfleisch (süß-saures Rindfleisch), Honig- oder Mohnkuchen und weitere Süßigkeiten.

Alles wirkt hier ziemlich jüdisch, die Fotos auf den Wänden zeigen Bilder aus Jerusalem und in einer Ecke des Lokals stellen die Gebrüder sogar eine Matzeteig-Knetvorrichtung aus dem späten 19. Jahrhundert aus. Dass im Herzog's die jüdischen Speisegesetze eingehalten würden, wird indes nirgends behauptet. Izak Boukman hat da so seine Zweifel: «Vielleicht aß ich hier das beste Tscholent meines Lebens», schrieb er in Leko, «eine Kasserolle mit einem Entenschlegel, den nur die Zeit selbst so zurichten konnte. Dabei lag viel jüdische Ausgelassenheit in der Luft. So viel, dass ich mir ziemlich sicher bin, dass hier trotz der Menora neben dem Eingang zur Küche manches nicht ganz kosher ist.»

Die Brüder Schemuel, Dov und Benjamin Herzog haben dazu nichts zu sagen. Und die israelische Kultusgemeinde, deren Synagoge nicht weit vom Herzog's entfernt liegt, hat sich bisher auch nicht geäußert. Auf einer Insel, wo gut eine Million Menschen zusammen leben, die mehr als zwei Dutzend verschiedenen Religionen angehören, werden gewisse Dinge vielleicht etwas weiter begriffen als andernorts.



Ein Töpfchen mit Herenleber – umringt von anderen Kleinigkeiten. (Zürich, 5/2016)

Herenleber

Gehackte Hühnerleber mit Sherry, Butter, viel Anis und Dill

Dieses Rezept stammt aus dem Restaurant Herzog's in Port-Louis. Es soll von Schemuel Herzog erfunden worden sein – als kulinarische Verneigung vor der Hexe Anga, die in Angeval zahllose Männer in den Wahnsinn getrieben haben soll. Daher auch der lemusisch-jiddische Name des Gerichts: Herenleber, die Leber der Herren. Dass in dem Rezept zerriebener Anis eine wichtige Rolle spielt, hat natürlich ebenfalls seinen Grund: Anga ließ sich bei der Verführung der Männer von einem Zaubertrank aus Anis helfen.

Das Herenleber-Rezept hat seinen Ursprung in der Gehackten Leber der aschkenasischen Juden, die jedoch mit harten Eiern und einigem Fett zubereitet wird. Logischerweise hat die Herenleber so auch mit der Chopped Liver eine gewisse Verwandtschaft, die in Amerika viele (wenn nicht gar sämtliche) Delis anbieten. Fast alle Rezepte für

Chopped Liver verwenden jedoch sehr viel Butter – bei Jamie Oliver etwa kommen auf 400 g Leber ganze 300 g Butter plus Olivenöl. «O Liver!» kann man da nur sagen. Dabei hat die Hühnerleber, wenn sie nicht zu lange gegart wird, selbst eine sehr butterige Konsistenz. Herzogs Rezept kommt mit ganz wenig Fett aus und schmeckt doch sehr reich. Die Zugabe von Anis und Dill gibt der kleinen Pâté eine überraschend frische und süßliche Note.

Man kann die Herenleber nach der Herstellung noch lauwarm oder bei Zimmertemperatur verzehren, was durchaus seinen Charme hat. Oder man lässt sie (wie im Rezept empfohlen) ein paar Stunden im Kühlschrank durchziehen, wobei sich die Aromen ein wenig glätten.

Vorspeise für 4 Personen

- 350 g Leber vom Huhn
- 1 El Rapsöl
- 50 ml trockener Sherry
- 1 EL Butter
- 1 stattliche Zwiebel (120 g), fein gehackt
- 1 TL Salz, je nach Gusto etwas weniger oder mehr
- 2 TL Anissamen, ein wenig zerstoßen
- 5 g Dill, fein gehackt

Das Rezept stellt die Pâté mit Hilfe eines Zerkleinerers her. Die Zutaten können auch durch einen Fleischwolf gegeben werden.

Das hier vorgestellte Rezept wurde in Zusammenarbeit mit der Köchin Susanne Vögeli perfektioniert.

- 1** | Die Hühnerleber trocken tupfen und in zwei bis drei größere Stücke zerschneiden.
- 2** | Öl in einer Bratpfanne erwärmen und die Leber 2–4 Minuten je Seite braten. Es sollte kein Blut mehr austreten, aber die Leber sollte im Innern noch rosafarben sein.
- 3** | Sherry angießen, kurz aufkochen, vom Herd ziehen, abkühlen lassen.
- 4** | Butter in einer sauberen Bratpfanne erwärmen, Zwiebel und Salz begeben, glasig dünsten. Anis begeben, kurz anziehen lassen, vom Herd nehmen.
- 5** | Leber und Zwiebel in einen Zerkleinerer schaben und alles zu einer Paste verarbeiten, die noch ein gewisse Struktur haben soll.
- 6** | Dill mit einer Gabel unterheben, Paste sofort verzehren oder in eine kleine Form streichen und kühl stellen – am besten über Nacht, so können sich die Aromen entwickeln.



Krem Jerusalem, wie sie im Herzog's meistens serviert wird – mit Lachsrollchen. (12/2010)

Krem Jerusalem

Suppe aus Topinambur und Sahne mit Lachs und Meerrettich

Als das Restaurant Herzog's 1999 an der Rue du Majorin in Port-Louis seine Türen öffnete, gehörte Geheimagent Hektor Maille zu den ersten Gästen, die sich hier niederließen, um die Spezialitäten aus dem östlichen Mittelmeerraum zu kosten. Von Anfang an empfand Maille den Koch Schemuel Herzog als einen «Verwandten im Bauche», wie er sich auszudrücken pflegte – ein Gefühl der Ähnlichkeit, das durchaus auf Gegenseitigkeit beruhte. Schemuel war es auch, der Maille eines Tages dazu verführte, die Krem Jerusalem zu probieren, eine cremige Suppe aus Topinambur, die der Koch meistens mit geräuchertem Lachs, manchmal aber auch mit anderen Einlagen serviert. Maille hielt die Speise wegen ihres Namens für eine typische Spezialität aus Jerusalem. Und als er Jahre später auf Mission in der israelischen Hauptstadt weilte, war er bass erstaunt, die Suppe nirgends im Angebot zu finden.

Tatsächlich verdankt die Kren Jerusalem ihren Namen der Hauptzutat Topinambur, die auch Jerusalem-Artischocke heißt. Diesen Namen wiederum verdankt die Knolle höchstwahrscheinlich einem Missverständnis. Italienische Siedler in Amerika nannten die Pflanze *girasole articiocco*: *girasole* wegen ihrer Verwandtschaft mit der Sonnenblume, *articiocco* wegen des artischockenähnlichen Geschmacks der Knolle. Englischsprachige Mitsiedler aber verstanden *jerusalemme* statt *girasole*, und schon hatte die Knolle aus der neuen Welt einen Namen aus der ganz alten.

Die Crème (jiddisch Kren) schmeckt lieblich, fast süßlich wie Blumenkohl, aber ohne Kohlnote. Der weiße Pfeffer verleiht der Suppe eine gewisse Schärfe. Stark geräucherter Lachs passt wunderbar dazu und der Meerrettich sorgt dafür, dass die Poren auch wirklich offen sind (Koch Schemuel Herzog liebt Kren in jeder Form).

Für 4 Personen

- 400 g Topinambur
- 1 Zwiebel, grob gehackt
- 400 ml Gemüsebrühe oder Wasser
mit 1 TL Salz
- 100 ml halbfette Sahne oder Milch
- 1 TL weißer Pfeffer, frisch
gemahlen
- ~ Salz
- 2 EL Meerrettich, frisch gerieben
- 2 EL feste Sahne, zum Beispiel
Crème fraîche
- 1 EL Schnittlauch, fein gehackt
- 4 kleine Scheiben geräucherter Lachs

Man kann die Suppe auch mit anderen Einlagen servieren, wobei der Phantasie da kaum Grenzen gesetzt sind. Meeresfrüchte sowie geräucherte Fische passen besonders gut.

- 1** | Topinambur gut abbürsten oder schälen, harte und wüste Stellen entfernen, in Würfel schneiden.
- 2** | Topinambur und Zwiebel in der Gemüsebrühe kalt aufsetzen, aufkochen lassen, Hitze reduzieren und rund 20–30 Minuten halb zugedeckt köcheln lassen, bis die Topinambur sehr weich sind. *Die Kochzeit hängt von Sorte und Alter der Knollen ab.*
- 3** | Etwas abkühlen lassen, Sahne oder Milch begeben und alles im Mixer pürieren. *Im Unterschied zu anderem Gemüse halten die Topinambur den Mixer gut aus, sie werden weder bitter noch leimig.*
- 4** | Suppe zurück in den Topf geben und sorgfältig erwärmen, nicht mehr kochen. Pfeffer untermischen, mit Salz abschmecken.
- 5** | Meerrettich, feste Sahne und Schnittlauch zu einer kleinen Paste vermischen, auf die Lachsscheiben setzen und einrollen. Suppe auf Teller verteilen, Lachspakete hineinsetzen.



Ein aufgeschnittener Klob, dekoriert mit Karotten, dazu Chrain und etwas Gelee. (12/2010)

Gefilte Fisch

Karpfen-Matze-Klöße mit Karotten und Chrain

Es gibt wohl nur wenige Speisen, die in vergleichbarer Weise als typisch jüdisch angesehen werden wie der Gefilte Fisch: eine Farce oder ein Klob aus Karpfen und Matze. Die Herkunft des Gerichts ist unbekannt und es gibt Rezepte zuhauf. Sie unterscheiden sich vor allem in zwei wesentlichen Punkten. Während eine Linie von Rezepten den Fisch mit viel Zucker sehr süß zubereitet, verwenden andere Köche vor allem Pfeffer und Salz. Rezepte aus westeuropäischen Küchen füllen die Farce in eine Fischhaut oder in den Bauch eines ganzen Fisches ein, wie das der Name ja auch vorgeben scheint. Der osteuropäischen Tradition hingegen gilt offenbar schon die Farce allein als Gefilte Fisch. Heute bereiten die meisten Köche auch in Israel den Gefilten Fisch in der Form rundlicher Klößchen zu.

Gefilte Fisch ist eine klassische Sabbat-Vorspeise, gilt doch auch das Trennen von Fleisch und Gräten, wie es beim Verzehr eines ganzen Fisches

unumgänglich ist, bereits als eine Tätigkeit, die von gläubigen Juden am Sabbat nicht ausgeführt werden darf – oder jedenfalls nur unter bestimmten Bedingungen. Aus diesem Grund erfreuen sich Fischgerichte wie *jellied fish*, *Suz-und-sauer Fisch* oder eben *Gefilte Fisch*, die gut schon am Freitag zubereitet werden können, als Speise für den Samstag großer Beliebtheit.

Das hier vorgestellte Rezept erhebt indes keinen Anspruch auf Sabbat-Tauglichkeit, stammt es doch aus der Küche des Restaurant Herzog's in Port-Louis – einem Lokal, über das Izak Boukman einst schrieb, es sei wohl «trotz der Menora neben dem Eingang zur Küche nicht ganz koscher».

Die meisten Rezepte empfehlen, die Klößchen rund zwei Stunden lang in einem Sud mit Fischköpfen, Gräten und Gemüse zu garen. Kocht man Fische allerdings länger als 20–30 Minuten aus, so wird die Brühe leimig und bekommt einen schlechten Geschmack. Deshalb stellt man in der Küche des Herzog's zuerst eine leichte Fischbrühe her, in der die Klößchen dann sieden können. Das hat überdies den Vorteil, dass man die Brühe, die beim Abkühlen zu einem Gelee erstarrt, ebenfalls auftischen kann.

Das nachfolgende Rezept verwandelt einen Karpfen von etwa 1½ kg in rund 20 Klöße und eine würzige Brühe. Karpfen wird manchmal noch lebend verkauft, man kann das Tier also bis zum Termin in der heimischen Wanne weiterschwimmen, vielleicht sogar seine Kinder mit ihm baden lassen – wie es in Philipp Roths Roman *Nemesis* geschieht. Ist man den Umgang mit ganzen Fischen nicht gewohnt, wird man sich das Tier vom Fischhändler filetieren lassen, aber natürlich Fleisch und Karkasse nach Hause tragen. Sollte das zerlegte Tier weniger als 800 g Filet hergeben, kann man durch Fleisch von weiteren Karpfen oder von anderen Fischen ergänzen – nur rotfleischige Tiere wie Lachs oder Forelle eignen sich aus farblichen Gründen weniger.

Das Herzog's serviert die Klößchen immer mit ein paar Karottenscheiben, etwas Gelee und viel Chrain. Chrain ist eine Sauce aus Meerrettich, die in der jüdischen Küche zu Fisch- und Fleischgerichten gereicht wird. Weißer Chrain besteht aus Meerrettich, Essig, Salz und Zucker. Roter Chrain enthält außerdem geriebene Rote Bete. Chrain unterscheidet sich von anderen Meerrettichsauce dadurch, dass es keine Milchprodukte enthält und also gemäß den jüdischen Speisegesetzen auch mit Fleisch oder Fisch kombiniert werden kann.

Für 20 Klöße

Für die Brühe

- 1 Karkasse von einem stattlichen Karpfen (Kopf, Flossen, Häute und Gräten)
- 1½ EL Salz
- 2 EL Zucker
- 1 TL weißer Pfeffer, ganz
- 12 Pimentkörner, ganz
- 4 Lorbeerblätter
- 2 kleinere Zwiebeln (je 100 g), geputzt, ungeschält
- 3 Zweige Petersilie
- 3 Karotten, in nicht zu feinen Rädchen
- 100 g Lauch, die grünen Parteien
- 1½ L Wasser

Für die Klöße

- 800 g Filet vom Karpfen
- 2 EL Rapsöl
- 2 kleinere Zwiebeln (je 100 g), geschält und grob gehackt
- 3 Karotten, geputzt und grob gehackt
- 3 Eier, leicht verquirlt
- 3 TL Salz
- 4 TL Zucker
- 1 TL weißer Pfeffer, gemahlen
- 1 TL Piment, gemahlen
- 100 g Matze, leicht zerbröckelt

Für die Meerrettichsauce Chrain

- 300 g frischer Meerrettich
- 800 g Rote Bete
- 4 EL Weißweinessig
- 1 TL Salz
- 1 TL Zucker

1 | Den Karpfenkopf halbieren und die Kiemen entfernen. Zusammen mit Flossen, Häuten und Gräten unter fließendem Wasser gut abwaschen. In einen großen Topf legen und die übrigen Zutaten für die Brühe begeben (Salz, Zucker, Pfeffer, Piment, Lorbeer, Zwiebeln, Petersilie, Karotten und Lauch). Mit 1½ Liter kaltem Wasser bedecken und langsam zum Kochen bringen. Sobald die ersten Blasen aufsteigen, Hitze so stark reduzieren, dass die Brühe nur noch ganz leicht siedet. 25–30 Minuten köcheln lassen und dabei gelegentlich rühren. Topf vom Feuer nehmen und etwa 20 Minuten lang abkühlen lassen.

2 | Brühe durch ein Sieb gießen. Karottenstücke herausklauben (sie dienen später als Dekoration). Mit einem Holzlöffel ein wenig auf die Fischkarkassen drücken, um möglichst viel Saft herauszulösen.

3 | Karpfenfilets gut entgräten und in grobe Stücke zerschneiden. Das Öl in einer Bratpfanne erwärmen, Zwiebel und Karotten darin leicht anbraten (aber nicht zu stark bräunen).

4 | Fisch zusammen mit Zwiebeln und Karotten durch den Fleischwolf (Scheibe mit einem Lochdurchmesser von 4.5 mm) drehen.

5 | Eier, Salz, Zucker, Pfeffer und Piment begeben, Matze hineinbröckeln, alles gut vermengen. Nochmals durch den Fleischwolf drehen und dann von Hand gut verkneten, bis die Masse homogen erscheint. Bis zur weiteren Verwendung kühl stellen. *Man kann die Matze auch erst in einem Mörser oder einer Küchenmaschine zerkleinern, so lässt sie sich*

besser mit dem Fisch vermischen. In jüdischen Geschäften kann man auch schon zerbröselte Matze kaufen.

6 | Fischbrühe so stark erwärmen, dass sie ganz leicht siedet. Mit feuchten Händen kleine Klöße mit einem Durchmesser von etwa 4 cm formen und vorsichtig in die Brühe gleiten lassen. Zwei Stunden lang sanft garen, gelegentlich wenden.

7 | Klöße mitsamt der Brühe für wenigstens 12 Stunden kühl stellen. Die Brühe sollte sich während dieser Zeit in ein Gelee verwandeln. *Beim Abkühlen bildet sich eine weiße Schicht aus Fett auf der Gelatine, die sich mit Hilfe eines Löffels leicht abheben lässt.*

8 | Für den Chrain die Meerrettichwurzel schälen und 20 Minuten in kaltes Wasser legen. Rote Beete schälen und mit Hilfe einer Raffel (Beispiel) fein zerreiben.

9 | Etwa die Hälfte der Meerrettichwurzel zu der Roten Beete raffeln, alles gut vermischen und dann die Schärfe testen. Je nach Resultat noch mehr von dem Meerrettich dazu raffeln. *Dies ist eine überaus tränentreibende Angelegenheit, die sogar Kopfschmerzen verursachen kann – wobei die heftigste Schärfe in dem Moment aufzusteigen beginnt, wo man den Meerrettich mit der Roten Beete vermischt. Je nach Haushalt kann man versuchen, für das Vermischen ein Fenster zwischen sich und das Töpfchen zu bringen. Noch einfacher ginge es mit einer Gasmaske, wie sie in Krenfabriken zum Einsatz kommt. Man kann Chrain auch mit einem Zerkleinerer herstellen, an der Auseinandersetzung mit den Gasen aber ändert das nicht viel.*

10 | Wenn die Schärfe stimmt, Essig, Salz und Zucker untermischen. Sollte der Chrain dabei zu flüssig werden, kann man leicht mit einem Löffel etwas von dem Saft aus der Mischung drücken. Im Kühlschrank hält sich die Sauce mindestens eine Woche lang, verliert allerdings quasi stündlich an Schärfe.

11 | Klöße ganz oder halbiert auf einem Teller anrichten, mit den gekochten Karottenscheiben dekorieren, etwas Gelee dazu geben und einen Kleckser Chrain.

Die Klöße schmecken besser, wenn man sie eine Stunde vor dem Servieren aus dem Eisschrank holt und annähernd Zimmertemperatur erreichen lässt. Das Gelee hingegen muss bis zuletzt im Kühlschrank bleiben, sonst wird es wieder flüssig.

Karpfen ist in gewissen Gegenden nicht sehr beliebt und also nur schwer zu bekommen. Man kann die Klößchen deshalb auch mit Seehecht zubereitet und in einer leichten Gemüsebouillon mit etwas Zucker, Piment- und Pfefferkörnern kochen. Zum Schluss reduziert man die Brühe noch ein wenig und gelatiniert sie dann zum Beispiel mit etwas Agar-Agar. Das Gelee wird so zwar entschieden weniger lecker als nach dem Originalrezept – die Klößchen aber unterscheiden sich kaum. Die Seehecht-Variante macht deutlich weniger Arbeit, allerdings ist dann auch der Handwerkerstolz nicht ganz so groß.

Man kann die Klößchen auch in etwas Fischbrühe einfrieren und bei Bedarf mit der Brühe auftauen, sie kurz aufkochen und dann lauwarm servieren.



Dorade mit Aufstrich aus Gewürzen und Salzzitronen – bereit für den Ofen. (Zürich 12/2010)

Limene Fisch

Goldbrasse mit Salzzitronen und Knoblauch in Folie gegart

Aus der Bibel (Buch Nehemia 3) erfahren wir zwar sehr genau, wer alles am Bau des Fischtors in Jerusalem beteiligt war – von den Söhnen Senaas bis zu den Tekoitern. Und Zefanja's prophezeit, dass «sich ein lautes Geschrei erheben [wird] von dem Fischtor her» – was für Fisch man indes durch dieses Tor in die Stadt gebracht hat, erfährt man leider nicht.

Die Zucht von Goldbrassen oder Doraden (*Sparus aurata*) ist, vor allem auch im westlichen Mittelmeergebiet (Griechenland und Türkei) so erfolgreich, dass man fast schon von einer wundersamen Vermehrung sprechen könnte, wie sie den Geheimagenten Hektor Maille in Jerusalem beschäftigt hat (*Mission Kaki*). Diese Vermehrung hat allerdings problematische Seiten, werden die meisten Tiere doch in Käfigen gezüchtet, die im offenen Meer hängen. Das hat negative Auswirkungen auf die unmittelbare Umwelt, namentlich für den Boden unter den Käfigen, der

nicht nur beschattet, sondern auch mit der Kot der Tiere und Essabfällen übersät wird. Nach dem hier vorgestellten Rezept aus dem *Herzog's* in Port-Louis lassen sich auch Süßwasserfische wie Saibling oder Forelle zubereiten, die meist auch nicht viel mehr kosten als die Doraden.

Allerdings sind in Binnenländern ganze Fische mitunter nur schwer zu bekommen oder sehr teuer. Man kann dieses Rezept aber auch für filetierten Fisch abwandeln. Die Herstellung des Zitronen-Aufstrichs bleibt sich gleich, wobei man für Filets deutlich weniger davon braucht.

Für 3 Personen

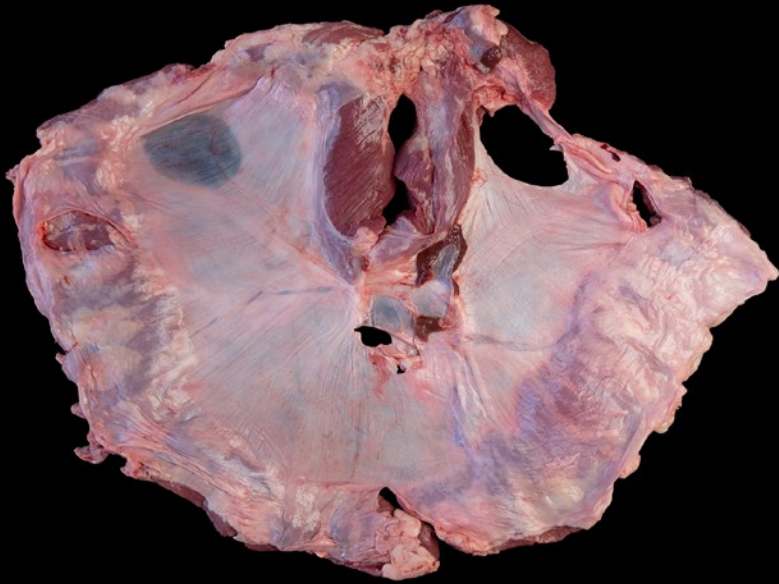
- 200 g gesalzene fermentierte Zitrone, fein gehackt – schwimmen die Früchte in Wasser, erst gut abtropfen
- 1 scharfe Chili, entkernt
- 6 Pimentkörner
- 1 TL schwarzer Pfeffer
- 5 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 EL Olivenöl
- 3 Goldbrassen (Doraden) von je etwa 600 g, geschuppt, ausgenommen und gut gesäubert
- 1 TL Salz zum Bestreuen der Fische
- 9 Knoblauchzehen, in der Schale belassen, mit einem Messer oder Stößel leicht angedrückt
- 3 Rosmarinzwige
- 1 Zitrone, in dünnen Scheiben

1 | Die eingelegten Zitronen in Stücke schneiden, mit Chili, Piment und Pfeffer im Zerkleinerer zu einem möglichst homogenen Mus verarbeiten. Knoblauch und Olivenöl einrühren.

2 | Drei Stück Alufolie von etwa 30×40 cm abschneiden. Fische beiderseits leicht mit Salz bestreuen und auf die Folienstücke legen. Knoblauch, Rosmarin und Zitronenscheiben in die Bauchhöhle geben. Fisch auf beiden Seiten mit dem Mus aus den eingelegten Zitronen bestreichen. Folie so verschließen, dass sie dicht ist und man sie doch später leicht wieder öffnen kann.

3 | Fischpakete in dem 220 °C heißen Ofen während etwa 15 Minuten garen. Folie öffnen und weitere 15 Minuten backen, bis die Haut knusprig und braun ist.

Verarbeitet man keine ganzen Fische, geht man so vor. Filets salzen, pfeffern, auf Alufolie setzen. Oberseite nicht zu dick mit etwas Zitronemus bestreichen. Hauchdünn geschnittene Zitronenscheiben darauf legen. Folie schließen und 7 Minuten in den 180 °C heißen Ofen schieben. Folie öffnen und weitere 5–7 Minuten offen backen.



Zwerchfell vom Schwein Dyafram

Damit holen sich Waschbären ihre Freiheit zurück

Nur den älteren Bewohnerinnen und Bewohnern der Insel Lemusa dürfte das Wort *afframer* noch geläufig sein, das «überlisten», «austricksen», «von einer unerwarteten Seite angreifen» bedeutet.¹ *Afframer* geht laut Titiane Hume auf das lemusische Wort *dyafram* («Zwerchfell») zurück.² Die seltsame Verbindung verdankt sich offenbar einer Kindergeschichte, die noch bis ins frühe 20. Jahrhundert sehr populär war, eines Tages

Anne Bigord: *Dyaphragme de porc*, 2016, Fotografie.

aber wohl als zu gewalttätig eingeschätzt wurde und aus dem Repertoire verschwand.³

Le siège de Louisia erzählt von der Belagerung der Stadt Louisia (wohl eine Anspielung auf Port-Louis?). Ihre Helden sind Waschbären (*ratons laveurs*), die sich wie Menschen verhalten und in ihrer schönen Stadt ein friedliches Leben führen wollen. Ihre Gegner sind die grausamen Bisamratten (*rats musqués*), die Louisia belagern und den Frieden bedrohen. Die Waschbären verteidigen sich tapfer, doch mit der Zeit werden ihre Vorräte immer knapper und es bleibt ihnen schließlich nur noch ein einziges Schwein. Der König und seine Krieger sind verzweifelt. Da mischt sich die Tochter des Königs ein und erzählt von einer alten Frau, «dont les conseils ont montré aux plus désespérés un moyen de sortir de la nuit la plus sombre» (Hume). Allerdings wohnt die Weise in der Krone einer hohen Linde, und wer ihren Ratschlag will, der muss zu ihr hochsteigen. Die Prinzessin erklärt sich bereit, der Vater ist natürlich dagegen, doch da klettert die mutige Tochter heimlich los.



Ein knapp 700 g schweres Zwerchfell vom Schwein, zerlegt in Membran (in der Mitte), Nierenzapfen (oben) und Leistenfleisch.

Unterwegs begegnet sie verschiedenen Tieren und allerlei seltsamen Wesen, mit denen sie sich unterhält und von denen sie viel über das Leben und die Welt erfährt. Mit jeder Begegnung nehmen ihr Wissen und ihre Weisheit zu.⁴ Als sie endlich den Gipfel des Baumes erreicht, kann sie die Frau nicht finden. Da merkt sie, dass sie selbst zu der Alten geworden ist, die sie gesucht hat. Sie klettert wieder zu Boden, wo sie ihre jugendliche Gestalt zurückerhält. Sie verschweigt, dass es die weise Frau in der Baumkrone gar nicht gibt, und erzählt den Waschbären stattdessen, was diese geraten habe: Die Krieger sollen das letzte Schwein schlachten und sich mit seinem Fleisch und Blut kräftigen. Aus dem Zwerchfell aber sollen sie ein Trampolin bauen, mit dessen Hilfe in der nächsten Nacht über die Reihen der Feinde springen und diesen so in den Rücken fallen. Die Waschbären tun, was ihnen die Prinzessin rät, schlachten das Schwein und veranstalten eine großen Festschmaus, springen dann bei Dunkelheit über die Bismarckstrassen hinweg, siegen dank dieser List und befreien ihre Stadt.

Während Hume überzeugt ist, dass *afframer* auf *dyafram* zurückgeht, hält Anaïs Hix diese Verbindung zwei Jahre später für «vagabondage étymologique», also für einen «etymologischen Irrläufer».⁵ Auch Hébert und Rosenthal fassen in ihrem Kapitel zum Zwerchfell die Geschichte der Belagerung zusammen, das Wort *afframer* aber fällt in diesem Zusammenhang nicht und sie sprechen auch nicht von *dyaphragme*, sondern von *membrane*.⁶ Möglich also, dass Hume sich da selbst von einem volksetymologischen Märchen hat austricksen lassen. An die Geschichte der Belagerung erinnert heute noch der Name einer Passage im Quartier St-François, der Passage Louisia.

WAS IN DER KÜCHENFIBEL STEHT

Das Zwerchfell trennt die Brust- und die Bauchhöhle. Beim Schwein ist es eine dünne, kuppelartig gewölbte Membran, deren Ränder von grobfaserigen Muskelsträngen besetzt sind. Kulinarisch werden nur diese Muskeln verwendet, sie wiegen je nach Größe des Tieres etwa 400–600 g. Man unterscheidet die relativ flachen, seitlichen Zwerchfellmuskeln, das sogenannte Leistenfleisch, vom zentralen, die Luftröhre umschließenden Muskel, dem Nierenzapfen. Der Nierenzapfen

hat etwas längere Fasern und folglich auch etwas andere Kocheigenschaften, je nachdem sogar einen leicht anderen Geschmack. Vor allem in Frankreich gilt der Nierenzapfen (*onglet*) vom Rind als Delikatesse. Zwerchfellmuskeln vom Schwein werden seltener verkocht, sind jedoch sehr saftig.

WAS DIE METZGER SAGEN

Hansruedi Meier: «Die Zwerchfellmuskeln vom Schwein werden heute entweder zu Tierfutter verarbeitet oder ins Wurstfleisch integriert. Früher wurde Schweinefleisch aus hygienischen Gründen immer ganz durchgebraten, denn es verdirbt schneller als das Fleisch anderer Tiere. Heute kann man es bedenkenlos rosa gebraten verzehren – das gilt auch für die Muskelstränge vom Zwerchfell.»⁷

Oskar Seugrem: «Legt eure Zweifel nieder! Experto credite! [«Glaubt einem, der es erprobt hat!>] Das Zwerchfell ist ein fantastisches Stück. Es spricht uns mit seiner Textur und seinem Aroma auf allen Ebenen kulinarisch an, nimmt uns als Kauende ernst, als Tiere, die ein anderes Tier verzehren. Die länglichen Muskelbänder schneidet man am besten in Stücke, würzt mit etwas Salz und brät sie auf dem Grill oder in der Pfanne an, kurz und bestimmt. Man kann das Fleisch auch schmoren, doch verliert es dabei etwas seinen saftstrotzenden Schwung.»⁸

¹ Marthe Batunet: *Diksyonè Lemusiè Fransè*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2019. S.30.

² Titiane Hume: *Pale kochon. Proverbes et dictions liés au porc*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2016. S.156.

³ Wörtlich heißt es bei Hume: «On doit supposer qu'un jour l'histoire a été classée comme trop violente – et qu'elle a ensuite disparu des chambres des enfants.»

⁴ Solche Baumreisen werden in vielen Legenden aus Lemusa unternommen. Anais Hix, die in ihrem Kapitel zum Zwerchfell des Schweins ebenfalls auf *Le siège de Louisia* hinweist, spricht von einem «Topos». Anais Hix. *Kochon Lemusa. Anecdotes, Boserets, Convictions*

– *un ABCdaire du porc*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2018. S.90.

⁵ Hix. *Op. cit.* S.90.

⁶ Robert Hébert, Liébaud Rosenthal: *Dictionnaire de l'appétit*. Mit einem Vorwort von Amand Gouffé. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2014 [2., 1.1894]. S.326.

⁷ Hansruedi Meier (Windisch), interviewt von Susanne Vögeli im Januar 2020.

⁸ Oskar Seugrem in einem Gespräch im November 2019.



Passage Louisia

Ein reicher Händler ließ zwei rätselhafte Reliefs vermauern

Der Name dieser Passage erinnert an *Le siège de Louisia*, eine bis ins 19. Jahrhundert hinein populäre Kindergeschichte, die von Kampf zwischen Waschbären und Bismarratten um die Stadt Louisia erzählt.¹ Laut Stadtlegende soll hier einst die Linde gestanden haben, die in dieser Story eine wichtige Rolle spielt.² Von dem Baum haben sich keine Spuren erhalten. Wenn sich hier je eine Linde in die Höhe reckte, dann musste sie im

Wo sich heute Wohnhäuser reihen, stand
vielleicht einst eine Linde: die Passage Louisia.

frühen 19. Jahrhundert den eleganten Stadthäusern weichen, die damals zwischen der Place Palmheim und dem heutigen Boulevard Adrienne I. errichtet wurden.³

In der Sockelzone von Haus Nummer 4 sind zwei quadratische Reliefs eingemauert, die meist auf das späte 14. Jahrhundert datiert werden, also deutlich älter sind als die Gebäude. Von was für einem Bau sie stammen, ist, wie so oft bei Spolien, nicht mehr zu rekonstruieren. Anne-Lise Winter glaubt, sie dürften einst zu einem Sakralbau gehört haben. Das eine Medaillon zeigt frontal den Kopf eines Schweins, das aus einer Ranke aus Eichenblättern und Eicheln blickt. Die zweite Skulptur zeigt ein Tier mit kleinen Ohren, markanten Krallen und einem mächtigen, buschig aufgeblähten Schwanz. Das Wesen hat seinen Maul weit aufgerissen und trägt einen Helm auf dem Kopf. Louise Vetou ist überzeugt, dass es sich bei dem kriegerisch wirkenden Biest um einen jener Waschbären handelt, die in *Le siège de Louisia* die Rolle der heldenhaften Stadtverteidiger spielen.⁴ Es würde sich demnach bei den zwei Medaillons um die Überbleibsel eines ganzen Reliefprogramms handeln, das einst die ganze Geschichte in Bildern zur Darstellung brachte.

Jüngst wurden allerdings Zweifel an dieser Lektüre geäußert. Yvette Détiennes etwa meint, bei den zwei Wesen handle es sich gar nicht um ein Schwein und einen Waschbären, sondern um einen Hund und einen Drachen.⁵ Der Name der Passage steht für sie in keinem Zusammenhang mit den Reliefs. Sie bezweifelt auch, dass hier je eine Linde stand. Stattdessen weiß sie aufgrund von Recherchen im Nationalarchiv, dass der ganze Komplex um die Passage herum einst einem reichen Händler Namens Al-



Das Kafe Kanivo ist im Parterre eines noblen Wohnhauses aus dem frühen 19. Jahrhundert eingerichtet. Es liegt an der Place Palmheim, wenige Schritte vom Osteingang zur Passage Louisia entfernt. Das traditionsreiche Lokal hat sich auf deftige Schmorgerichte (Würste, Kutteln) und kurz gebratene Fleischstücke spezialisiert. Letztere werden mit der berühmten Sos rat serviert, einer nahezu schwarzen Sauce auf Basis von Linsen.



Schwein und Waschbär? Hund und Drache? Zwei quadratische als Spolien verbaute Reliefs wahrscheinlich aus dem späten 14. Jahrhundert.

fons de Louisiana gehörte. Die Passage hieß laut ihr einst Passage Louisiana, was im Lauf der Zeit auf Louisia verkürzt wurde. Was die Reliefs darstellen, lasse sich heute nicht mehr rekonstruieren. Von diesem Alfons de Louisiana haben sich auch ein paar launische Gedichte erhalten, die eine «gastrozentrische Weltsicht offenbaren», wie Deon Godet schreibt, der in seinen Büchern einige Verse ins Deutsche übertragen hat – etwa diesen:

*Im Nebel ganz allein
steht leicht verstört ein fettes Schwein
es hat sich wohl verirrt
so hab ich den Verdacht
denn die Terrine wird
an einem andren Ort erbracht.⁶*

¹ Nacherzählt bei Titiane Hume: *Pale kochon. Proverbes et dictions liés au porc*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2016. S. 156.

² Louise Vetou: *Port-Louis. Guide historique et littéraire*. Port-Louis: PAn (Publications des Archives nationales), 2016. S. 134.

³ Zur Baugeschichte des Blocks siehe Anne-Lise Winter: *Bâtir Port-Louis. Le patrimoine architectural de la capitale*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2019 [2., 1.2001]. S. 158f.

⁴ Vetou: *Op. cit.* S. 135.

⁵ Yvette Détiennes: *Aberrations mythologiques. Les reliefs du passage Louisia*. In: *Revue historique*. Nr. 85. Port-Louis: Presses universitaires de Lemusa, 2018. S. 201–204.

⁶ Godet gibt nur seine deutsche Übersetzung des Gedichts wieder, dessen Original er wahrscheinlich in der Archives nationales gefunden hat. Deon Godet: *Die Sprache des Fleisches. Aromatisches aus Lemusas Koppeln, Küchen & Köpfen*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2019 [3., 1.2012]. S. 9.

Zuviel Weh

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Auf der Suche nach Nahrung kam ein Waschbär an einem Garten vorbei, in dem saß eine alte Frau unter einem Sonnenschirm und schlief, ein dickes Buch im Schoß. Auf einem Tischchen neben ihr standen ein Teller mit einem angebissenen Wurstbrot und ein Glas mit Whiskey, in dem sich bereits zahlreiche Eiskwürfel aufgelöst hatten. Der Waschbär schlich sich auf Zehenspitzen an der sanft vor sich hin schnarchenden Dame vorbei, kletterte vorsichtig auf den Tisch, zerrte mit seinen Zähnen ganz sachte die Wurst aus dem Brot, kratzte mit seinen Pfoten behutsam den Senf vom Fleisch und machte sich dann daran, wie es seinen Gewohnheiten entsprach, die leckere Scheibe in dem Glas mit Whiskey zu waschen. In dem Moment allerdings wachte die Dame auf, schrie, griff nach dem Buch in ihrem Schoß und briet dem Tier damit eins über den Schädel. Seither weiß der kleine Bär, wie viel Weh beim Waschen von Wurst in wässrigem Whiskey winkt – für seinesgleichen.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 99.



Zeichnung von Ida Versmer. PROSI ist das le-
muische Wort für «Waschbär». Mit «WIKSY»
dürfte «Whiskey» gemeint sein.



Wie viel Sauce man zum Zwerchfell servieren will, hängt von den eigenen Vorlieben ab.

Dyafram sòs rat

Zwerchfellmuskel mit Sauce aus Linsen, Doma und Ingwer

Spricht man in der Küche von Zwerchfell, dann sind meist nur die Muskelpartien des Organs gemeint, die das eigentliche Fell, die Membran halten und bewegen. Man kann diese Muskeln schmoren, dann werden sie weich, verlieren aber viel von ihrer Eigenart. Kurz gebraten haben sie zwar einen gewissen Biss, sind aber sehr saftig und haben einen herrlichen, vollen Fleischgeschmack. Brät man sie indes nur ein paar Sekunden zu lange, wird das Fleisch sehr zäh.

Im *Kafe Kanivo* an der Place Palmheim hat das Zwerchfell vom Schwein eine ganz besondere Stellung, denn das Restaurant liegt nur wenige Schritte vom Osteingang der Passage Louisia entfernt. Und dieser elegante Durchgang wird traditionell mit einer Kindergeschichte (*Le siège de Louisia*) assoziiert, in der das *dyafram* eine zentrale Rolle spielt. Das Kanivo serviert das Fleisch kurz angebraten mit Sòs rat, welche eine Erfin-

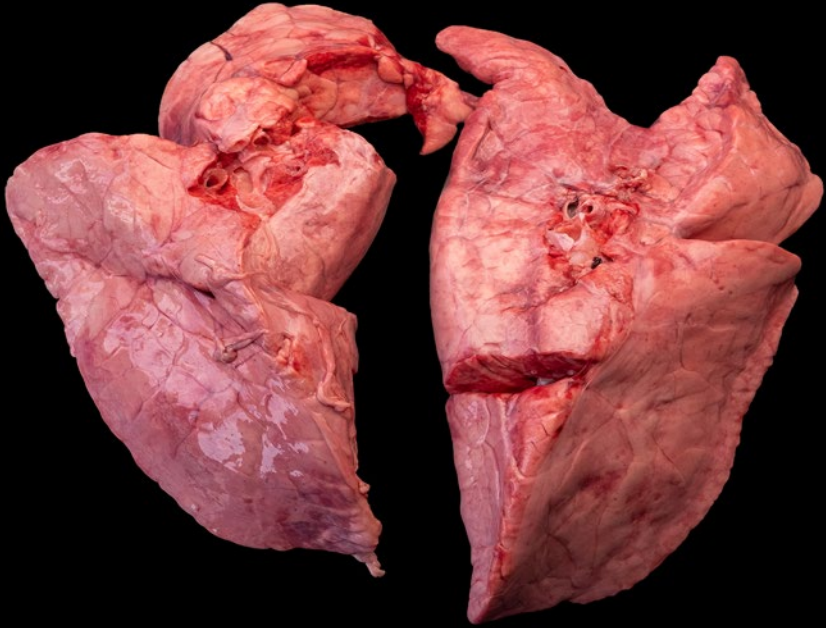
derung von Chi Sun sein soll, die 2004–2006 als Köchin im Kanivo arbeitete. Der Name dieser dunkelbraunen bis schwarzen Sauce enthält wohl ebenfalls eine Anspielung auf die Geschichte der Belagerung von Louisia, denn deren Helden sind Waschbären, auf Französisch Ratons laveur. Wenngleich die Sòs rat also von ihrer Geschichte her sehr eng mit dem Zwerchfell verbunden ist, passt sie auch gut zu anderen Fleischstücken, zu Fisch und auch zu Gemüse. Die feste, leicht mehlig Konsistenz der Sauce wird von den Linsen bestimmt. Ihr leicht säuerlicher und zugleich voller Geschmack verdankt sich der Mischung aus Essig, Sojasauce und fermentierten Bohnen.

Für 4 Personen

- 20 g Doma (fermentierte Bohnen)
- 80 g schwarze Linsen, gekocht
- 15 g Ingwer, gehackt
- 1–2 frische Chilischoten, entkernt und gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1½ EL Reisessig
- 1½ EL Sojasauce
- 1 EL Sesamöl
- 1 TL Zucker
- ½ TL Pfeffer, gemahlen
- ½ TL Sichuanpfeffer, geröstet und gemahlen
- 50 ml Wasser
- 400 g Seitliches Muskelfleisch vom Zwerchfell (Leistenfleisch)
- 2 EL Bratbutter

Das genaue Aroma der Sauce hängt in erster Linie von der Qualität des Essigs und des Öls ab, die man verwendet. Die Köche im Kanivo verarbeiten einen hellen Reisessig aus Japan und ein stark geröstetes Sesamöl aus Korea.

- 1** | Fermentierte Bohnen abspülen, mit heißem Wasser übergießen, fünf Minuten quellen lassen, abtropfen lassen.
- 2** | Alle Zutaten (Doma, Linsen, Ingwer, Knoblauch, Essig, Sojasauce, Sesamöl, Zucker, Pfeffer, Sichuanpfeffer und Wasser in einem Mixer zu einer feinen Sauce pürieren.
- 3** | Sauce in ein Pfännchen geben und 5–10 Minuten auf kleiner Flamme eindicken. Die Sòs rat sollte zu Schluss etwa die Konsistenz von leichtflüssigem Ketchup haben, sie dickt dann beim Abkühlen nochmals weiter ein.
- 4** | Leistenfleisch in 8 cm lange Stücke schneiden, wenn nötig trocken tupfen. *Idealerweise nimmt man das Fleisch wenigstens eine Stunde vor Verwendung aus dem Kühlschrank.*
- 5** | Bratbutter in einer Pfanne sehr stark erhitzen. Fleischstücke je 1 Minute pro Seite braten, sofort mit einem Kleckser Sauce servieren. Das Fleisch sollte im Kern noch rosarot sein. *Den Garzustand des Fleisches prüft man am besten mit den Fingern. Solange die Oberfläche sich weich anfühlt, hat man das Fleisch noch nicht zu lange gebraten.*



Lunge vom Schwein Pùlmùn

Eine Schweinelunge hat, wer gut am Ball zu bleiben versteht

Wenn jemand ein gutes Durchhaltevermögen hat und eine Sache trotz Schwierigkeiten realisiert, dann sagt man auf Lemusa voller Ehrfurcht, sie oder er habe «dé Pùlmùn di kochon», «des poumons de cochon», also die «Lungen eines Schweins».¹ 2014 führte das Musée de la marine zusammen mit der *Gazette de Port-Louis* eine Umfrage durch, um die Verbreitung dieses Sprichworts zu eruieren.² Mehr als achtzig Prozent waren mit

Anne Bigord: *Poumons de porc*, 2016, Fotografie.

Die Eiche und das Schwein

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Ein gefräßiges Schwein machte sich über die Früchte her, die eine Eiche zu Boden hatte fallen lassen. Während sein Mund eine Eichel kaute, lechzte sein Auge schon nach der nächsten. «Was bist du doch für ein undankbares Vieh!», rief endlich der Eichbaum aus: «Du nährst dich von meinen Früchten ohne einen einzigen dankbaren Blick auf mich in die Höhe zu richten.» Das Schwein hielt augenblicklich inne. «Du hast recht», grunzte es zur Antwort, «die Geschichte muss anders weitergehen!» Und geschickt kletterte es den Stamm hinauf, balancierte auf die Äste hinaus und begann, sich an den Früchten zu laben, die dort hingen.

Die Eiche war wütend und noch tiefer gekränkt als zuvor – allein sie wusste nicht, wie sie das Tier aus ihrer Krone vertreiben sollte. Irgendwann kam die Nacht und mit der Dunkelheit senkte sich eine bleierne Müdigkeit über das Schwein. Es legte seinen schweren, mit Eicheln gefüllten Bauch auf einen Ast, schmiegte seinen Kopf ins Blätterwerk und schlief alsbald zufrieden ein.

Wenig später zeigte sich der Mond am Himmel, eine silbern gelb leuchtende Kugel, makellos, wie frisch in die Schwärze gegossen. Da begann die Eiche zu wachsen, weit über die Grenze des Waldes hinaus, durch die grauen Wolken hoch ins All trieb sie ihre Krone, um schließlich beim Mond anzulangen, wo sie ihren ungeliebten Gast zu Boden gleiten ließ und sich sogleich schnell wieder auf die Erde zurück schrumpfte.

Als das Schwein aus seinem Schlaf erwachte, verspürte es einen gewaltigen Hunger, denn schließlich hatte es eine enorme Reise hinter sich. Da hier keine Eicheln am Boden lagen, machte es sich alsbald daran, mit seiner Schnauze den Grund aufzugraben. Seit jener Zeit ist das gefräßige Tier auf unserem Trabanten unterwegs.

Wenn nun also das Antlitz des Mondes heute nicht mehr lupenrein leuchtet wie ein frisch gegossener Silberteller, sondern von dunklen Furchen durchzogen und zerkratzt wird, ist dann die Gier des Schweins daran schuld? Der Geiz des Baums? Oder am Ende gar die Erzählerin?

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 35.

der Bedeutung der Redensart vertraut; sechzig Prozent gaben an, den Ausdruck gelegentlich zu verwenden; fünfzig Prozent waren überzeugt, dass er im ganzen frankophonen Sprachraum verbreitet sei; doch nur zwei Prozent wussten um den Ursprung des Spruchs.³ Grund genug für die Journalistinnen und Journalisten der *Gazette*, da etwas Aufklärungsarbeit zu betreiben. Sie verzichteten indes darauf, die Hintergründe in der Zeitung auszubreiten und wiesen ihre Leserschaft stattdessen darauf hin, dass im Musée de la marine eine Antwort auf die Frage zu finden sei.⁴

Der kleine Coup bescherte dem Museum einen beträchtlichen Zuwachs an Besuchern und führte dazu, dass die Ausstellung *Plongée – des mythes, des monstres, des messagers* für einige Tage zum Stadtgespräch wurde. Wer die Schau betrat, traf im ersten Saal auf die Zeichnung eines großen, irgendwie sehr fremd anmutenden Walfisches. Auf der gegenüberliegenden Wand hing die Luftaufnahme eines völlig kahlen Inselchens, eines fahlen Fleckchens Erde im weiten Blau des Ozeans. Davor stand ein flaches Aquarium, in dem verschiedene Fische und Krebstiere zwischen Algen und Seeanemonen herum schwammen. Und auf der Oberfläche dieser maritimen Miniaturwelt trieb das Modell einer kleinen,

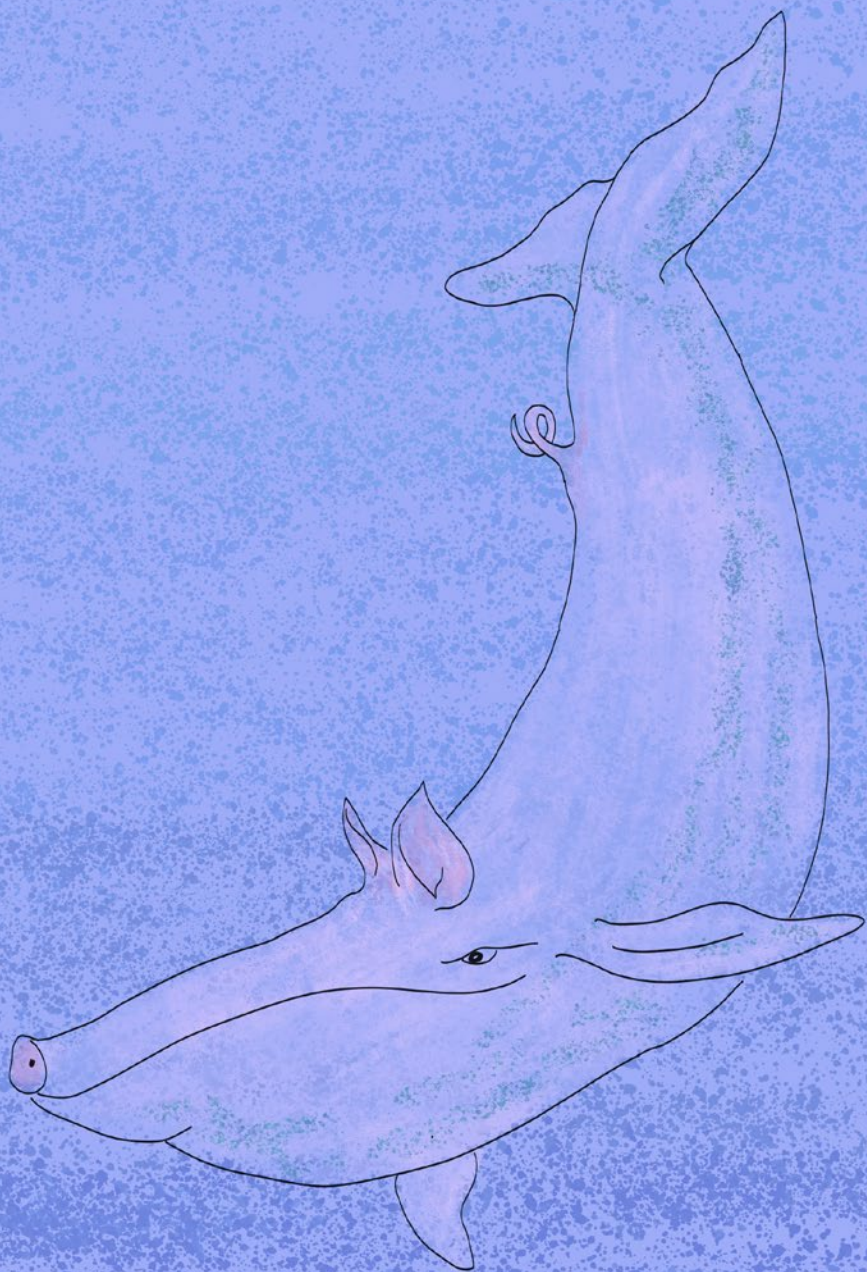


Gewöhnlich empfiehlt es sich, vor dem Kochen die etwas größeren Röhren aus der Lunge zu schneiden. Man erspart sich diese etwas knifflige Arbeit, wenn man die Lunge vor Verwendung durch einen Fleischwolf dreht. (Aarau, 1/2020, Bild Peter Koehl)

mit Schweinefiguren besetzten Insel. Der Saalzettel klärte die Besucher über die Hintergründe der eigentümlichen Installation auf und fasste eine Legende zusammen, die spätestens 1850 erstmals in schriftlicher Form niedergelegt wurde.⁵

Im «Jahr des Feuerkäfers»⁶ geriet im Westen von Lemusa ein Schiff in einen Sturm, das lauter Schweine geladen hatte, die von Port-Louis nach Tivinis transportiert werden sollten. Die Winde brachten den Kahn vom Kurs ab, zerschmetterten seinen Mast und ließen ihn schließlich sinken. Die Mannschaft konnte sich mit einem Rettungsboot in Sicherheit bringen, die Schweine aber musste man ihrem Schicksal überlassen. Durch das große Loch, das der Bruch des Masts in den Rumpf gerissen hatte, wurden die Tiere aus dem Bauch des Schiffes ins offene Meer hinaus geschwemmt, wo sie mit verzweifelterm Quieken durch die Wellentäler trieben. Einige von ihnen wurden nach Stunden an die Gestade einer kleinen Insel gespült und schafften es mit letzter Kraft, soweit an Land zu kriechen, dass sie von der Brandung nicht wieder ins Meer hinaus gerissen werden konnten. Als sie bald darauf ein großer Hunger packte, mussten sie zu ihrem Entsetzen feststellen, dass sie auf einer gänzlich öden Insel gelandet waren, auf einem Eiland ohne jede Vegetation, die ihrem Appetit nicht das magerste Kraut, nicht den schüttersten Wurm zu bieten hatte. Verzweifelt liefen sie von Ufer zu Ufer, doch da war und war kein Futter zu finden. Da kam das klügste Schwein auf den Gedanken, mit der Nase den Sand in der Brandungszone aufzuwühlen, und fand alsbald ein verschrecktes Würmlein, das es sofort gierig in seinen Rachen sog. Die Schweine durchwühlten den Strand und fraßen alles, was sie finden konnten. Bald war da kein Lebewesen mehr zu finden, das sich hätte verzehren lassen. Also drangen die Schweine etwas weiter in den Ozean vor, hielten die Luft an, senkten den Kopf und wühlten den Boden unter Wasser auf. Tag um Tag wagten sich die Tiere in größere Tiefen vor, Woche um Woche wurden sie geschickter, schneller, kühner und begannen schließlich richtig zu tauchen.

So stellte sich die Illustratorin Diane Dideau 2014 die Wal gewordenen Schweine vor. (Bild Musée de la marine)



Die neue, ganz auf das Jagen und Sammeln im Meer ausgerichtete Lebensweise hatte natürlich auch einen Einfluss auf ihre Körper, die kräftiger wurden und sich zu verformen begannen. Ihre Lungen wurden mit jedem Tauchgang weiter und auch ihr Kreislauf veränderte sich. Von Generation zu Generation wurden die Schweine größer, passten sich ihre Organe und Muskeln den neuen Verhältnissen an. Eines Tages waren die Tiere so zahlreich und so mächtig, dass die Insel zu klein für sie wurde. Also schwammen einige in die Weiten der Weltmeere hinaus, bald gefolgt von den anderen – denn Schweine sind, das wissen ihre Bauern und Züchter wohl, ausgesprochen neugierige Wesen.

Seither wandern die Tiere als Individuen oder in kleinen Gruppen frei durch die Ozeane. Laut Berichten von Seeleuten sollen sie groß wie Walfische sein und wie diese dann und wann aus dem Wasser springen, halb Schwein, halb Fisch.⁷ Auf Basis dieser Berichte zeichnete die Illustratorin Diane Dideau im Auftrag des Musée de la marine eine Art Blauwal mit Schnauze, Ohren und Schwänzchen eines Schweins: die *Porcbaleine*, wie das Museum dieses Wesen taufte.⁸ Das letzte dieser «Walschweine» will ein Fischer im Herbst 1914 vor der Côte Chimerik gesichtet haben.⁹

Manche meinen, die Tiere seien seither ausgestorben, Opfer einer submarinen Schweinepest. Andere glauben, sie hätten sich weiter an das Leben im Meer angepasst und bewegten sich heute durch größere Tiefen oder schwer zugängliche Wasser.

Vor der Küste von Lemusa, gut hundert Pep westlich von Sentores, liegt tatsächlich eine rund einen Pep lange, völlig kahle und gänzlich unbewohnte Insel, die das Musée de la marine in seiner Ausstellung als einen Ort beschrieb, «wo sich die mystische Transformation der Schweine zugetragen haben könnte.» Seit der Ausstellung wird die bis dahin namenlose Insel auf jeden Fall Lil Kochon genannt, «Insel der Schweine».

WAS IN DER KÜCHENFIBEL STEHT

Die Lunge eines Schweins wiegt je nach Schlachalter des Tieres etwa 500–800 g. Das Organ ist viel leichter als seine Größe annehmen lässt und liegt wie ein Stück Schaumstoff in der Hand. Oft wird die Lunge mit einem Einschnitt geliefert, denn im Schlachthof öffnet der Veterinär das Organ zur Kontrolle. Vor Verwendung sollte man die di-



Luftaufnahme der Lil Kochon, gut hundert Pep westlich von Sentores.

ckeren Gefäße aus dem Gewebe schneiden – es sei denn, man gibt das Organ durch einen Fleischwolf. Beim Garen werden die kleineren Röhren weich und stören beim Essen nicht. Lunge enthält weniger Kalorien und Fett als Muskelfleisch, dafür aber deutlich mehr Eiweiß. Sie eignet sich für alle feuchten Zubereitungen und nimmt Aromen einer Sauce gut auf. Größere Stücke wirken im Mund leicht gummig und haben ein feines, sanft mineralisches Eingeweidearoma.

WAS DIE METZGER SAGEN

Hansruedi Meier: «Früher, in der Metzgerei meiner Eltern, haben wir die Lunge mit dem Kopf, der Leber und anderen Innereien in einem großen Kessel gekocht und dann zu Leberwurst verarbeitet. Heute wird die Lunge verbrannt. Sie wird nicht einmal für Tierfutter verwendet.»¹⁰

Oskar Seugrem: «Ich hatte eine Tante, sie hieß Viviane und ernährte sich praktisch von Schweinelunge. Je älter sie wurde, desto seltener kamen ihr andere Stücke auf den Teller. Sie war etwas schrullig und meine Mutter verstand sich gar nicht mit ihr. Ich aber mochte sie gerne und fast

noch lieber mochte ich ihre umfangreiche Bibliothek, in der ich, obwohl ich noch kaum lesen konnte, immer wieder Aufregendes entdeckte.

Eines Tages fragte ich sie, warum sie denn immer nur die Lunge vom Schwein esse. Sie erklärte mir, dass sie deren Leichtigkeit schätze und hoffe, durch steten Konsum von so viel Luft schließlich fliegen zu können wie ein Ballon.» Als sie wenige Wochen später starb, glaubte ich tatsächlich eine Weile lang, sie sei einfach in den Himmel davon geschwebt. An Tante Viviane muss ich immer denken, wenn ich Schweinelunge koche oder zu Wurst verarbeite. Ich experimentiere gerne kulinarisch mit dem Organ, es ist mir sympathisch und ich mag sein ganz eigenes Parfum, das sich auch gegen komplexe Gewürze durchsetzen kann. Übrigens habe ich später dann alle Bücher meiner Tante geerbt.»¹¹

¹ Titiane Hume: *Pale kochon. Proverbes et dictons liés au porc*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2016. S. 71.

² *Avez-vous des poumons de cochon? Un sondage en collaboration avec le Musée de la marine*. In: *Gazette de Port-Louis*. Samstag, 20. September 2014. S. 16.

³ Bice Lappi: *Beaucoup le disent – peu savent pourquoi*. In: *Gazette de Port-Louis*. Samstag, 27. September 2014. S. 15.

⁴ Die *Gazette de Port-Louis* ist seit 2007 Medienpartnerin des Musée de la marine und ihre Leser haben an bestimmten Tagen freien Zutritt zu den Ausstellungen.

⁵ *L'île des cochons*. In: Line-Mine Courroux: *La trace de l'escargot. Contes et légendes de Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2019 [3., 1.1850]. 75–78. Jean-Marc Poutine hat in den Archives nationales verschiedene Dokumente gefunden, die sich zu der von Courroux wiedergegebenen Legende in Beziehung setzen lassen. Er nimmt an, dass sich die Autorin auf

eine ältere Quelle bezieht, die nicht mehr aufzufinden ist. Jean-Marc Poutine: *L'île des cochons – une légende amplement répandue au 19^{ème} siècle*. In: *Revue historique*. Nr. 80. Port-Louis: Presses universitaires de Santa Lemusa, 2013. S. 75–80.

⁶ Es ist völlig unklar, was Courroux mit dem «Jahr des Feuerkäfers» meint. Poutine situiert die Legende grob im 17. oder 18. Jahrhundert. Poutine: *Op. cit.* S. 76.

⁷ Einige dieser Berichte werden resümiert und zitiert bei Poutine: *Op. cit.* S. 75–80.

⁸ Das Motiv war so beliebt bei den Besucherinnen und Besuchern, dass das Museum sogar T-Shirts anfertigen ließ und mit großem Erfolg im Museumsshop verkaufte.

⁹ Poutine: *Op. cit.* S. 80.

¹⁰ Hansruedi Meier (Windisch), interviewt von Susanne Vögeli im Januar 2020.

¹¹ Oskar Seugrem in einem Gespräch im November 2019.

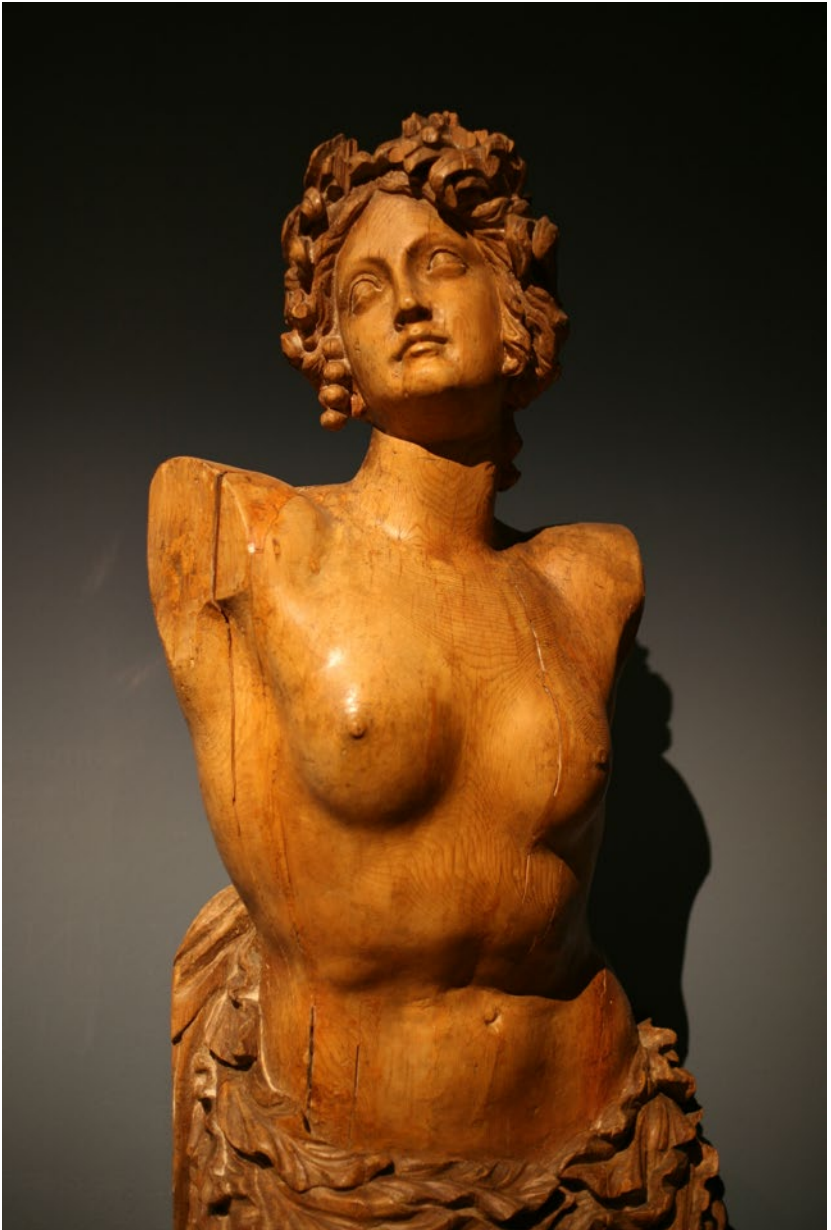


Musée de la marine

Eintauchen in die Ozeane und die Geschichte der Seefahrt

Nur wenige Schritte vom Hafen entfernt liegt das Musée de la marine von Port-Louis. Es ist in einem eleganten Gebäude aus den 1920er-Jahren untergebracht und versammelt auf drei Etagen maritime Kostbarkeiten und Kuriosa aus der Geschichte von Lemusa: Schiffsmodelle, Kanonen, nautische Gerätschaften und Karten, Gemälde von berühmten Schönern oder Bilder von Kapitänen, Fotos historischer Hafenszenen, Flaggen, alte

Die prunkvolle Kabine von König Oscar I.
wurde mit viel Aufwand restauriert.



Sirene, Bugfigur (*terme de poupe*) der *Kallirrhöe*, einer lemusischen Fregatte, die in den 1780er-Jahren zu Wasser gelassen wurde.⁴

Glas einer mächtigen, fast mannshohen Kristalllampe vom Leuchtturm am Kap Kabrit. Die Optik besteht aus vier Paneelen und erlaubte das Erzeugen regelmäßiger Lichtblitze. Sie wurde Ende des 19. Jahrhunderts aus Kristallglas und Bronze konstruiert.



Signale und Leuchtfeuer (etwa eine fast mannshohe Kristalllampe vom Leuchtturm am Kap Kabrit), Handelsverträge und Bootsbeschläge, Anker und ganze Kabinenausstattungen, Seekoffer, Schiffsgeschirr etc.

Zu den besonderen Attraktionen gehört seit 2017 die königliche Kabine der *Kalea*. Diese luxuriöse Fregatte wurde 1778 im Auftrag der Compagnie des vingt gebaut¹, dann aber von Oscar I. für seine königlichen Zwecke umfunktioniert. Die *Kalea* war ein leichter und wendiger Dreimaster, der mit einer Rudergalerie ausgestattet war und also auch bei Flaute oder ungünstigem Wind bewegt werden konnte. Von der Fregatte haben nur Teile des Hecks überdauert, die 2012 zufällig in einer Bucht südlich von Gwosgout gefunden wurden. Die Restauration der königlichen Kabine dauert fast fünf Jahre und kostete mehrere Millionen Chnou.²

In kleinen Sonderausstellungen versucht das Musée de la Marine regelmäßig, einzelne Aspekte der Seefahrt und des Lebens an Bord zu beleuchten. Im Frühling 2007 etwa gab es eine amüsante Ausstellung zum Nautischen Irrtum zu sehen, die den Folgen historischer Fehlrechnungen und Falschbeobachtungen auf der Spur war. Im Herbst desselben Jahres rekonstruierte das Museum die ebenso traurige wie kuriose Karriere der karibischen Meeresschildkröte von der Bordverpflegung zur silbergelöffelten Luxusuppe. Der Klabautermann trieb 2008 sein Unwesen im Museum und 2009 standen die verschiedenen Handelskompanien des 17. und 18. Jahrhunderts im Fokus von drei aufeinanderfolgenden Projekten. 2010 untersuchte das Museum die maritimen Aktivitäten der



Das *Kafe Fornak*, das kleine Café des Marine-museums, verdankt seinen Namen einem alten Herd (lemusisch *fornak*) der neben dem Eingang zum Lokal steht. Das Stück soll einst an Bord eines Segelschiffes um die Welt geschippert sein.

Compagnie des vingt. 2012 standen Schiffsmodelle und nautische Spiele im Mittelpunkt der Schau *Les jeux des mers*, die vor allem bei Kindern sehr gut ankam. Viel Aufmerksamkeit generierte 2014 auch die Ausstellung *Plongée – des mythes, des monstres, des messagers*. 2016 ging es um die Entwicklung der Hochseefischerei, 2017 war der Klimaerwärmung gewidmet und zeichnete die Folgen für die Fischerei und die Seefahrt auf. Die enge, geradezu literarische Beziehung zwischen Seefahrt und Alkohol wurde 2019 thematisiert, die ebenfalls sehr gut besuchte Ausstellung trug den schönen Titel *C'est le vent qui me fait boire*³.

Wer das Museum besucht, sollte sich auf jeden Fall im zugehörigen *Kafe Fornak* eine Rast gönnen. Belle Kifuille, die verspielte Köchin und (mehr oder weniger) Solobetreiberin des kleinen Museumscafés, versucht zu jeder Ausstellung eine passende Speise auf die Karte zu setzen. Der Entwicklung dieser Rezepte gehen oft ausgiebige Recherchen voraus. Zur Ausstellung über die kulinarische Karriere der Meeresschildkröte etwa variierte sie ein in England entwickeltes Suppenrezept, das Schildkrötenfleisch durch Kalbskopf ersetzt (*Kaul Similitotu*). Und zur Ausstellung *Plongée* servierte sie ein scharf gewürztes Gericht aus Schweinelunge (*Fo balèn*).

¹ Bereits 1772 gründete die Compagnie des vingt eine Werft in der Baie des Rouches. Stéphanie Wagner: *Le chantier naval de la compagnie des vingt*. In: *Mémoire avenir. Le journal des archives nationales*. No 7, juillet–septembre 2018. S. 63–74.

² Das Geld für die Restauration kam von einem unbekanntem Spender, was in der Presse einiges zu Reden gab. Martine Venier etwa äußerte den Verdacht, es könnten «royalistische Kreise» dahinter stecken.

Martine Venier: *Trésorier inconnu – qui financera la restauration du Kalea?* In: *Gazette de Port-Louis*. Samstag, 4. Januar 2014. S. 3.

³ Der Ausstellungstitel zitiert ein berühmtes Lied des Chansonniers Simon Camelinat, der 1978 überraschend zum Präsidenten der Insel gewählt wurde.

⁴ Der Entwurf soll auf den in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts in Toulon tätigen Plastiker Antoine Gibert zurückgehen.



Die Konsistenz des Kalbskopfs lässt manchmal an ein Gemüse denken, das sich selbst übertreffen will. (Zürich, 1/2014)

Kaul similitotu

Suppe aus Kalbskopf und Wurzelgemüse, mit Ei und Auster

Als das Musée de la marine in Port-Louis im Herbst 2007 die Geschichte der Meeresschildkröte zum Thema einer kleinen Sonderausstellung machte, war das für die Köchin Belle Kifuille ein willkommener Anlass, sich eine passende Speise für ihr kleines Museumscafé auszudenken. Sie begeisterte sich bald für ein Rezept mit einer langen Geschichte, das sie nach ihrem Geschmack adaptierte und unter der lemusischen Bezeichnung *Kaul similitotu* auf die Karte setzte.

Vor Erfindung der praktischen Kühl- und Tiefkühlgeräte neigte man dazu, das Fleisch bis kurz vor Verzehr am Leben zu halten.¹ Man überließ es also dem Nahrungsmittel selbst, sich vor dem Verderben zu bewahren – in der Regel funktionierte das nicht schlecht. Auf langen Schiffsreisen allerdings kam das System an seine Grenzen. Namentlich während der

Eine traurige Geschichte

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Eine Schildkröte schwamm in den Hafen von Port-Louis, um etwas über das Leben der Menschen an Land zu lernen. Sie fand bald ein Restaurant und wackelte unbemerkt zwischen den Tischen hindurch bis in die Küche. Als der Koch das Tier sah, griff er nach seinem Beil, schritt entschlossen auf die Schildkröte zu, schob die breite Klinge unter ihre Brust und setzte sie im Hinterhof zwischen den Mülltonnen aus. «Das ist hier ein vegetarisches Restaurant!», seufzte er und knallte ihr die Türe vor der Nase zu. «Wie traurig», dachte die Schildkröte und als sie wenig später in Richtung offenes Meer hinaus schwamm, kullerten ihr dick die Tränen übers Gesicht. Derweilen saß das Happy End am Ufer und schüttelte den Kopf, fassungslos.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.87.



Zeichnung von Ida Versmer. TOTU ist das lemuische Wort für «Schildkröte», PRONJIK heißt «traurig».

mehrwöchigen Fahrten zwischen der Neuen und der Alten Welt hatten die Tiere einige Mühe, das von den Schiffsköchen vorgesehene Verfallsdatum zu erreichen. Die Strapazen in den schwankenden Ställen waren für die Ochsen, Schafe und Ziegen schlicht zu viel. Zum Glück für die Seefahrer gab es in den neu entdeckten Landschaften ein Fleisch, das sich deutlich besser konservierte und überdies so träge am Strand herumlag, dass es bloß eingesammelt und in den Bäumen der Schiffe verstaut werden musste: die Schildkröte.

Diese gepanzerten Exoten waren so zäh, dass sie noch die strapaziöseste Schifffahrt überlebten, sogar mit wenig oder gar keinem Futter – wenn auch wohl in einem himmeltraurigen Zustand. Jahrhundertlang begleitete das überlebenswillige Fleisch die Seefahrer aus den Neuen Welten zurück in die alten Gefilde. Tonnenweise wurden die Schildkröten verspeist, in den Neuen Ländern so gut wie auf den Schiffen oder in der Alten Welt. Man entwickelte immer raffiniertere Rezepte für ihre Zubereitung, in England unter anderem eine Schildkrötensuppe, die sich bald den Ruf einer Königin aller Suppen erwarb und als Inbegriff von Luxus galt.

Die Art, die sich für die Küche vor allem eignete, war die Grüne Meeresschildkröte (*Chelonia mydas*). Die kulinarischen Tugenden dieses Tiers, das bis 185 kg wiegen konnte, trugen ihr auch den Namen Suppenschildkröte ein.

EIN PRESTIGETRÄCHTIGER LUXUS

Wegen ihrer exotischen Grundzutat war die Schildkrötensuppe, in der Alten Welt zumindest, ein prestigeträchtiger Luxus, den sich nur wenige leisten konnten.² Doch Schildkröte war in England nicht nur teuer, sie stand als verderbliches Importprodukt aus den Kolonien auch nicht immer zur Verfügung. Der Preis und die instabile Versorgungslage veranlassten die Köche bald, nach einem Ersatz für das exquisite Fleisch zu suchen: das war die Geburtsstunde der Mock Turtle Soup (*to mock* = «vortäuschen»), soll Kalbskopf doch dieselbe Konsistenz haben wie Schildkrötenfleisch.³

Das älteste Rezept für Mock Turtle Soup stammt von 1840 und findet sich in Miss Leslie's Directions for Cookery.⁴ Von England gelangte die falsche Schildkröte auch bald nach Norddeutschland⁵ und schon 1845 stößt man in Henriette Davidis' Kochbuch auf ein Rezept für Mocktur-

tesuppe.⁶ Gegen Ende des 19. Jahrhunderts war das Rezept im ganzen deutschsprachigen Raum verbreitet – und wurde offenbar auch als Katerspeise geschätzt, so zum Beispiel im *Appetit-Lexikon*: «Mockturtle-Suppe [...] gehört nicht gerade zu den verdaulichsten, unstreitig aber zu den stimulierendsten Schöpfungen der Suppenküche und ist daher [...] über alle Massen zuträglich, sobald Kopf und Magen durch eine Bacchusfeier in jenen unqualifizierbaren Zustand geraten sind, der laut Mose 1, Vers 2 die charakteristische Eigentümlichkeit der Erde vor dem ersten Schöpfungstag ausmachte.»⁷

So verbreitet das Rezept in früheren Jahren war, in jüngeren Kochbüchern trifft man kaum noch auf die *Mock Turtle Soup* – nicht einmal in Werken, die sich auf die Zubereitung von Innereien spezialisiert haben, zu denen ja auch der Kalbskopf gezählt wird.⁸

SIMPEL – DIE LEMUSISCHE VERSION

Die *Soup Similitotu* von Belle Kifuille stellt eine lemusische Version dieser einst so berühmten Speise dar.⁹ Bei der Entwicklung ihres Rezepts konsultierte die Köchin viele alte Bücher und verglich die Anweisungen miteinander. Dabei stellte sie fest, dass sich «die verschiedenen Vorstellungen nur schwer auf einen Nenner bringen lassen – einmal abgesehen davon, dass alle Köchinnen und Köche schließlich eine Suppe auf den Tisch zaubern.»¹⁰ Ein paar Gemeinsamkeiten aber hat sie dann doch feststellen können. So verwenden die meisten Kochanleitungen unter anderem die folgenden Zutaten: Kalbskopf (manchmal zusätzlich Zunge und als Einlage Fleischbällchen, *Forcemeat balls*), Gemüse (mal mehr, mal weniger, mal klein geschnitten oder in großen Stücken), Madeira (seltener Sherry), für das 19. Jahrhundert typische Gewürze wie Piment (aber auch Lorbeer und Pfeffer), ein Kraut (manchmal mehrere) und als Einlage fast immer ein gekochtes Ei (in Scheiben oder zerkleinert).

Im Verlauf ihrer eigenen Versuche bewegte sich Belle Kifuille von relativ komplexen Rezepten zu immer einfacheren Zubereitungsweisen, um schließlich bei der hier vorgestellten Version zu landen, die «ganz simpel zu kochen ist und aromatisch doch alles bietet, was auch an deutlich aufwendigeren Rezepten interessant ist – ja vielleicht sogar etwas mehr, nämlich leichte Verdaulichkeit und klare Aromen.»¹¹

Die Idee mit den Austern übernahm die Köchin aus dem *Household Book* von Martha Lloyd, der besten Freundin von Jane Austen, die ihrer Suppe «a ¼ of a pint of oysters chop't very small, and their liquor» beigibt und die Mischung dann nochmals eine Stunde kochen lässt.¹² Im Unterschied zu Lloyd lässt Kifuille die Austern nicht garen, sondern gibt sie erst ganz am Schluss in die Suppe. Das Austernwasser breitet sich so wie ein kühler Meeresstrom in der heißen und eher erdigen Suppe aus – ein ungewöhnliches Erlebnis. Natürlich schmeckt die Suppe aber auch ohne Auster vorzüglich.

Die Idee mit dem Estragon geht auf Henriette Davidis zurück, die ihrer Suppe im erwähnten Kochbuch etwas «fein gewiegten Estragon» gönnt. Auch da weicht Kifuille vom Vorbild ab indem sie den Estragon erst im letzten Moment beigibt – sein Aroma verleiht dem Gericht eine gewisse Frische und korrespondiert fein mit Madeira und Piment.

¹ Viele Informationen in diesem Kapitel stammen aus dem Dossier zur Ausstellung *La tortue de mer – quelle triste carrière* im Musée de la marine in Port-Louis.

² Selbst als die Schildkrötensuppe, wohl noch im 19. Jahrhundert, den Weg in die Konservendose fand, konnte sie sich die Aura einer unverschrämten Delikatesse bewahren.

³ Das schreibt jedenfalls Alan Davidson und bezieht sich dabei explizit auf C. Anne Wilson: *Food & Drink in Britain: From the Stone Age to Recent Times*. 1974. Laut Wilson hat sich das Rezept im Verlauf des 18. Jahrhunderts sukzessiv entwickelt: «The process can be seen by comparing various early editions of Hannah Glasse [Autorin eines erfolgreichen englischen Kochbuchs]. The first edition (1747) had nothing about turtle. That of 1751 included just a few additional recipes, of which *To Dress a Turtle the West Indian Way* was one (and this, interestingly, called for veal as a subsidiary ingredient). The sixth edition, of 1758, was the one in which mock turtle, using calf's head, made its bow.» Alan Davidson: *The Oxford Companion to Food*. Edited by Tom Jaine, with Jane Davidson and Helen Saberi. Oxford: Oxford University Press, 2006 [2., 1. 1999]. Kapitel *Mock Turtle Soup*.

⁴ Eliza Leslie: *Directions for Cookery*. Philadelphia: Carey & Hart, 1840 [11].

⁵ Allgemein wird vermutet, dass das Rezept während der Personalunion (1714–1837) zwischen

Kurhannover und Großbritannien von England in die Regionen von Oldenburg und Ammerland kam.

⁶ Henriette Davidis: *Praktisches Kochbuch*. Moderne Zeiten Publishing, 2012 [1. 1845 im Verlag Velhagen und Klasing]. Kapitel *Suppen*.

⁷ Robert Habs, Leopold Rosner: *Appetit-Lexikon*. Badenweiler: Oase Verlag, 1997 [1. 1894]. S. 334.

⁸ In England allerdings brachte kürzlich Heston Blumenthal (der Koch des berühmten Restaurants *Fat Duck* in London) die *Mock Turtle Soup* wieder ins Gespräch. Auf der Karte seines Restaurants wird die molekular technisch umgebaute Suppe wie folgt angeboten: «Mad Hatter's Tea Party (c. 1892) – *Mock Turtle Soup*, *Pocket Watch* and *Toast Sandwich*».

⁹ *Similitotu* ist die lemuische Übersetzung von *Tortue simulée* und bedeutet also «falsche Schildkröte».

¹⁰ Alle Zitate von Belle Kifuille aus einem Gespräch mit ihr im Januar 2014.

¹¹ Weggelassen hat sie vor allem alle Maßnahmen zur Verdickung der Suppe (mit Butter, Mehl etc.), denn die Gelatine, die aus dem Kalbskopf austritt, bietet Substanz genug. Verzichtet hat sie auch auf Einlagen wie Zunge oder Fleischbällchen, macht der Kalbskopf allein die Suppe doch schon reich genug.

¹² Martha Lloyd nennt ihr Rezept *Mrs. Fowle's Mock Turtle Soup*. Seite *Mock Turtle Soup*. In: *Wikipedia*. https://en.wikipedia.org/wiki/Mock_turtle_soup (abgerufen am 25. Januar 2014).

Für 4 Personen

- 400 g Kalbskopf, in Stücken
- 1.5 L Rinderbrühe oder Wasser mit etwas Salz
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Knollensellerie (150 g), geschält und geviertelt
- 1 Karotte (150 g), geputzt, in 6 cm langen Stücken
- 1 Pastinake (100 g), geputzt, in 6 cm langen Stücken
- 1 Petersilienwurzel (100 g), geputzt, in 6 cm langen Stücken
- 1 Zwiebel (120 g), ganz, mitsamt Schale
- 500 ml Wasser, ev. mehr
- 1 TL Piment, im Mörser leicht zerstoßen
- 1 TL schwarzer Pfeffer, im Mörser leicht zerstoßen
- 100 ml Madeira
- 2 EL Zitronenzeste, fein gehackt
- 1 EL Zitronensaft zum Abschmecken
- ~ Salz zum Abschmecken
- 4 Estragonzweiglein
- 4 Austern
- 2 Eier, hart gekocht, in Scheiben
- 1 EL Zitronenzeste für die Dekoration
- 1 Zitrone in Schnitzen zum Abschmecken bei Tisch

Man kann das ausgekochte Gemüse als Beilage zur Suppe servieren. Es hat sich naturgemäß ein wenig erschöpft, hat aber dafür etwas von der Kalbskopfbrühe in sich aufgezogen.

1 | Kalbskopf mit Brühe und Lorbeerblättern kalt aufsetzen, zum Kochen bringen und 1 Stunde halb zugedeckt köcheln lassen. *Je nach Material und eigenen Vorstellungen wird man das Fleisch vor Verwendung blanchieren wollen. In diesem Fall bringt man 2 L Wasser zum Kochen, gibt die Kalbskopfstücke hinein, lässt aufwallen (dabei steigt leicht grülicher Schaum auf) und reduziert die Hitze dann so, dass die Flüssigkeit nicht überkocht. Man lässt 5 Minuten köcheln, gießt alles in ein Sieb und braust das Fleisch ausgiebig kalt ab, bis der ganze Schaum weggeschwemmt ist.*

2 | Knollensellerie, Karotte, Pastinake, Petersilienwurzel und Zwiebel begeben, 500 ml Wasser angießen, nochmals 1 Stunde halb zugedeckt köcheln lassen.

3 | Piment, Pfeffer, Madeira und Zitronenzeste begeben, erneut 10 Minuten köcheln lassen. Wenn die Gemüsestücke dabei deutlich aus dem Sud ragen, weitere 300 ml Wasser angießen.

4 | Gemüsestücke aus der Suppe heben und auf einen Teller geben, ev. warm stellen. Suppe mit Zitronensaft und Salz abschmecken.

5 | Estragonblättchen vom Zweig zwicken und auf Suppenteller verteilen (je etwa 6 Stück), Kalbskopf darüber legen, Suppenflüssigkeit angießen, Ei hineinsetzen, Auster in die Mitte des Tellers flutschen lassen, mit etwas Zitronenzeste dekorieren. Den Gemüseteller mit auf den Tisch stellen, ebenso ein paar Zitronenschnitze zum Nachwürzen.



Das leicht krümelige des Fleisches passt bestens zu Kartoffelstock Knödeln. (Aarau, 1/2020)

Fo balèn

Lunge vom Schwein mit Wurzelgemüse, Ingwer und Chili

Der Name dieses Gerichts verdankt sich einem Missverständnis zwischen der Köchin Belle Kifuille und einem philippinischen Matrosen und Smut, der 2014 einige Wochen lang im *Kafe Fornak* als Küchenhilfe arbeitete, ehe er auf einem Frachter anheuern konnte. Kifuille, die das kleine Restaurant im Musée de la marine schon seit Jahren betreibt, suchte damals gerade nach einem passenden Gericht zur Ausstellung *Plongée – des mythes, des monstres, des messagers*. Kifuille zeigte dem Mat das Bild eines tauchenden Schweins, das die Illustratorin Diane Dideau für die Schau realisiert hatte. Der Matrose erzählte ihr daraufhin von einem Gericht aus Schweinelunge namens *Bopis*, das man in seiner Heimat früher sehr oft zubereitet und gerne zu Bier oder Schnaps gegessen habe.

Der Matrose sprach Spanisch, aber kein Französisch. Aus irgendwelchen Gründen verstand die Köchin, dass dieses Gericht aus der Lunge

von Walfischen gekocht werde. Vielleicht benutzte der Matrose das Filipino-Wort *baboy* für «Schwein», das etwas ähnlich klingt wie *baleine*. Auf jeden Fall tüftelten die zwei in der Küche des *Fornak* ein Rezept auf der Basis von Schweinelunge aus, das dann als *Fo balèn*, also als «falscher Walfisch» auf der Karte landete und den Besuchern, gewürzt mit viel Chili und einer Prise Missverständnis, offenbar sehr gut schmeckte.

Das Rezept bedient sich eines einfachen Tricks, um eine für Lunge ungewohnte Konsistenz auf den Teller zu zaubern. Das Organ ist ja so feucht, dass es sich nicht anbraten lässt. Deshalb wird die Lunge hier zunächst in etwas Wein und Wasser gekocht oder geschmort. Sind die Lungen ganz durchgegart, lässt man das Gericht ohne Deckel weiterköcheln, bis die Flüssigkeit weitgehend verdampft ist und in der Pfanne ein Bratvorgang beginnt, der dem Gericht Röstaromen und eine eher trockene, krümelige, leicht krosse Konsistenz verleiht.

Für 2 Personen

300 g Lunge vom Schwein
1 EL Speisefett
30 g Ingwer, fein gehackt
1 stattliche Zwiebel, fein gehackt
⅓ TL Salz
1–2 Chilis, entkernt, in feinen Ringen
100 ml Weißwein
2 EL Fischesauce
1 Karotte, in kleinen Stücken
1 Petersilienwurzel, in kleinen Stücken
100 ml Wasser
1 TL Limettenzeste
1 EL Limettensaft
1 TL Zucker

Zum Schluss sollte das Fleisch eher trocken und ein wenig knusprig sein

Das Rezept wurde in Zusammenarbeit mit der Köchin Susanne Vögeli perfektioniert.

1 | Lunge in größere Stücke schneiden und durch den Fleischwolf drehen. Wenn vorhanden sollte man eine größere Scheibe mit einem Lochdurchmesser von 6 mm verwenden.
2 | Fett in einer Bratpfanne erhitzen, Ingwer anbraten bis es duftet. Zwiebel und Salz begeben, glasig dünsten.
3 | Lunge und Chilis begeben, vermischen, kurz anziehen lassen.
4 | Weißwein und Fischesauce einrühren, aufkochen lassen, Hitze reduzieren, 10 Minuten köcheln lassen.
5 | Karotte, Petersilienwurzel und 100 ml Wasser begeben, weitere 10 Minuten köcheln lassen, nun aber zugedeckt.
6 | Deckel entfernen, Limettenzeste, Saft und Zucker einrühren. Ohne Deckel bei mittlerer Hitze weiter köcheln, bis die Flüssigkeit weitgehend absorbiert ist und es in der Pfanne zu brutzeln beginnt.