

03

Maioli und Schaschusmak



Schuschusch
Felis sussurrans

Auf der Flussinsel Maioli leben katholische Nonnen, in deren Alltag das Schwein eine zentrale Rolle spielt – nicht nur als Zuchttier, sondern auch in einzelnen Ritualen. Die Schwestern produzieren ein feines Kurkuma und einen dunklen Senf, die auch in den speziellen Rezepten des Ordens eine wichtige Rolle spielen.

Die Gegend im Nordwesten des Klosters ist zu einem großen Teil bewaldet und kaum besiedelt. Hier lebt die Schaschusch (*Felis sussurrans*), eine kleine Wildkatze mit langen hängenden Ohren. Ihren Namen verdankt diese *scha* ihrem Schnurren, das eher an ein Flüstern, lemu-sisch *schuschtasch* [ʃʏʃtaʃ] erinnert. Auch im Namen des Waldes (Uischaschusch) und des Departements (Schaschuschmak) ist die Katze präsent.

Maioli KLOSTER

Die Gründung dieses Klosters verdankt sich einer dramatischen Geschichte mit viel Schwein.

Glücksschwein LEGENDE

Jana Godet erzählt von einem Schwein, das auszog, sein Glück zu bringen.

Susanna von Maioli HAGIOGRAFIE

Die Ursprünge des Kloster der Sœurs Porcines gehen auf eine ganz besondere Marienerscheinung zurück.

Schweine von Maioli MENSCHEN UND TIERE

Die Schwestern von Maioli haben ein ganz besonderes Verhältnis zu ihren Tieren.

Moutad Maioli GEWÜRZ

Am Südufer der Créo wächst ein Senf, der von den Schwestern von Maioli verarbeitet wird.

Meriti Kochon GEWÜRZ

Kurkuma wird auch wegen seiner Eigenschaft geschätzt, unterschiedliche Aromen zu verbinden.

Moutad Bonkochon REZEPT

Nicht nur zu Schweinefleisch: Grobkörnige Senfpaste mit Ingwer, Kurkuma, Piment und Gewürzen.

Pieds de porc St-Antoine REZEPT

Eine erfrischende Vorspeise aus dem Kloster Maioli: Fuß vom Schwein im eigenen Gelee, asiatisch gewürzt.

Kaul di robakina REZEPT

Für Senffans: Suppe aus Zwiebeln, Mehl, Senfpaste und Brühe, mit Judasohren und Speck.

Kaul Mèsi REZEPT

Eine dicke Suppe aus Roter Beete mit Senf und Schweineleber – und ein Dankgebet dazu.

Die Rote Bete und die Fee LEGENDE

Als man im Reich der Beten lernte, zwischen Elend und Strafe zu unterscheiden – von Jana Godet.

Xarra Susanna REZEPT

Diese Haxe vom Schwein mit Senfpaste und Judasohren kommt bei den Sœurs Porcines oft auf den Tisch.



Region (*randa*): Midi (*midi*), Vainée

Departement (*semsal*): Schaschuschmak

Hauptort (*kaputlek*): Maioli

Postleitzahl: LM-0503

Telefonvorwahl: +69 (0)5

Höhe (Kloster Maioli): 25 m ü. M.

Einwohner Gebiet: 787 (Mai 2011)



Maioli

Auf einer Flussinsel leben katholische Nonnen und Schweine

Gespeist von verschiedenen Quellen am Ostrand des Marais de Sentores entwickelt sich das Flüsschen Créo schnell zu einem bis zu zwei Meter breiten Strom, der in der Fiston-Bucht mit Macht in den Ozean fließt. Früher bezeichnete man den unteren Teil des Flusslaufs bereits als Baie du Fiston – heute aber weiß man, dass nur in besonders trockenen Perioden Meerwasser in die Flussmündung eindringt. Das nördliche Ufer der Créo ist

Die Kirche im Zentrum des Klosters von Maioli stammt aus den 1890er-Jahren.

wild und unbewohnt, am Südufer finden sich verstreut ein paar Farmen. Mitten im Strom liegen verschiedene Flussinseln, die größte ist zwei PEP lang und heißt Maioli.

Maioli erreicht man am besten mit der Fähre von Sarsum aus, einem kleinen Dorf am Südufer des Flusses, das nur aus dieser Anlegestelle und ein paar Häusern besteht, die sich um eine Straßenkreuzung scharen. Die Überfahrt dauert etwa dreissig Minuten. Im Zentrum der Insel liegt das Kloster von Maioli, ein großer Komplex, in dem heute noch etwa 125 Nonnen leben. Sie gehören dem Orden Notre Dame de Maioli (Ordo Beatae Mariae Virginis de Maiolia) an und werden wegen ihres besonderen Verhältnisses zum Schwein auf Lemusa auch Les Sœurs Porcines genannt. Der Klosterkomplex ist auch der Hauptort des Departements Schaschusmak, das hauptsächlich von den Nonnen selbst verwaltet wird.

Der Orden wurde 1858 von der Heiligen Susanna von Maioli gegründet. Das Kloster stammt in seiner heutigen Form vorwiegend aus den letzten zwei Jahrzehnten des 19. Jahrhunderts. Der zentrale Kultraum



Die Créo ist reich an Fischen, die mit solchen Netzen gefangen werden.



Die Nonnen teilen sich kleine Wohnungen, die in flachen Reihenhäusern liegen.

ist eine luftige, von schön verzierten Eisensäulen getragene Halle, die eher an eine Markthalle denn an eine Kirche erinnert. Über dem Altar, der gewissermaßen den Grundstein des Klosters darstellt, steht groß der Wahlspruch des Ordens: «Verba vera sunt in corde tuo et non in ore» («Die wahren Worte sind in deinem Herzen, nicht in deinem Mund»). In einiger Entfernung zur Kirche liegen flache Häuser mit überdachten Vorplätzen, die sich zu luftigen Kolonnaden zusammenschließen, was ein wenig an die Architektur von Kasernen erinnert. Sie sind in einer für Maioli typischen Fachwerk-Bauweise errichtet. In einigen dieser Bauten leben die Nonnen. Sie teilen sich kleine Wohnungen mit eigenen Küchen, denn die Nonnen von Maioli nehmen nur einen Teil der Mahlzeiten gemeinsam ein. In Häusern mit ganz ähnlicher Bauweise leben die Schweine von Maioli, die von den Schwestern mit großer Aufmerksamkeit gepflegt wer-

Wenn das Sonnenlicht am Morgen horizontal in die Bucht hinein scheint, wirken die Insel und ihre Umgebung oft wie aus Gold.





den. Zwischen all diesen Gebäuden sind große Gärten mit Seerosen-Teichen angelegt, in denen nebst Blumen auch verschiedene Nutzpflanzen wachsen, die in der Küche des Klosters Verwendung finden.

Die Sœurs Porcines sind ein geradezu demokratisch organisierter Orden – zwar unterstehen die Schwestern eine Äbtissin, doch werden alle wichtigen Fragen im Plenum zur Diskussion gestellt und manches durch Abstimmung entschieden. Diese Struktur soll bereits von der Heiligen Susanna eingeführt worden sein. Dazu passt auch die Form der Kirche, die eher einem Versammlungsraum gleicht. Die Schwestern von Maioli sind auch ein pragmatischer Orden, der nicht von Almosen lebt, sondern seine Mittel selbst erwirtschaftet. Wichtigste Einnahmequelle ist das Schweinefleisch. Außerdem besitzt das Kloster einige Felder auf dem Festland, die von den Schwestern eigenhändig bearbeitet werden. In erster Linie bauen sie Schwarzen Senf an, den sie zu verschiedenen Speisesenf-Spezialitäten weiter verarbeiten. Die Moutad Maioli wird schon seit den Anfangszeiten des Klosters kultiviert und ist auf der ganzen Insel berühmt.



An Feiertagen oder wenn sie die Insel verlassen, legen sich die Nonnen grüne Tücher um die Schultern, das Kennzeichen der Maioli-Schwestern.



Die Sœurs Porcines betreiben auch ein kleines Restaurant, in dem sie vor allem am Wochenende zahlreiche Gäste mit Spezialitäten aus der Klosterküche bewirten. Die meisten Ausflügler besuchen Maioli wegen des Senfs und des Kurkumas oder weil sie direkt vor Ort Schweinefleisch kaufen möchten.

Die dritte Einnahmequelle der Schwestern ist ein hervorragendes Kurkuma oder Meriti, wie es auf Lemusa genannt wird. Es wird erst seit den 1950er Jahren auf Maioli selbst in kleinen Plantagen östlich des Klosters angebaut. Laut Legende soll es ein Schwein gewesen sein, das bei der Nahrungssuche zufällig ein Kurkuma-Rhizom freilegte und die Schwestern so auf den Gedanken brachte, hier Kurkuma im größeren Stil anzubauen. Das Kurkuma aus Maioli heißt deshalb Meriti Kochon. Außerdem bauen die Schwestern am östlichen Ende von Maioli auch Speisepilze an: Judasohren (*Auricularia auricula-judae*), auf Lemusa *Orey di pié* («Fußohren») genannt – wohl weil sie oft am Fuß von Bäumen zu finden sind. Der Ostteil von Maioli ist besonders feucht und baumreich, wobei die Pilze zum Teil auch auf abgestorbenen Stämmen gezüchtet werden.

Glücksschwein

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Ein kleines Schwein war überzeugt, dass es ein Glücksbringer sei und bot seine Dienste deshalb den Menschen an. Der Spieler aber, dem es bessere Karten mischeln wollte, mochte das Tier nicht mit ins Casino nehmen. Der Künstler, dessen Skulpturen niemand kaufen mochte, ließ es draußen vor seiner Galerie im Abendwind stehen. Die Bogenmeisterin, die seit Jahren schon nie mehr ins Schwarze traf, jagte es gar mit einem Fußtritt davon. Erst der Metzger, vor dessen Türe es schließlich landete, nahm es freundlich auf, fütterte es mit seinen Küchenabfällen durch und machte dann herrliche Schinken, Würste und Terrinen aus ihm. Mission accomplie. Aber hat das Schwein dem Fleischer wirklich Glück gebracht?.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.45.



Zeichnung von Ida Versmer. MATTAKRI ist das lemuische Wort für «Metzgerei».



Susanna von Maioli

Auf dieser Legende gründet das Kloster der Sœurs Porcines

Susanna wuchs als Tochter von Bauern auf, die am Südufer der Créo Getreide und Senf anbauten. Als sie 17 Jahre alt wurde, sollte sie mit einem jungen Mann vom Nachbarhof vermählt werden. Sie weigerte sich, ohne Gründe nennen zu können, ja ohne selbst die Gründe zu kennen. Erzürnt sperrte sie ihr Vater in den Schweinestall ein, wo sie die Nacht verbrachte, es war die Nacht ihres 17. Geburtstags. Als der Vater seine

Diese Zeichnung der Erscheinung soll von Susanna selbst stammen. (Bild Abbaye de Maioli)

Tochter am Morgen aus dem Stall holte, hatte Susanna das Sprechen verlernt und es kamen ihr nur noch Grunzlaute über die Lippen. Beschämt verließ die junge Frau den Hof ihrer Eltern und zog sich auf eine völlig menschenleere Insel (Maioli) mitten in der Créo zurück. Dort gelangte sie, wie es heißt, durch Gebet und Meditation zu höherer Einsicht. Niemand wusste, wo sie war. Ihr Vater, von Schuldgefühlen gepeinigt, suchte sie viele Wochen lang und landete dabei eines Tages auch auf der Insel. Susanna aber versteckte sich.

Zehn Jahre lang lebte sie so und kein menschliches Wort kam während dieser Zeit über ihre Lippen. Sie erfand Gebete in der Sprache der Schweine und grunzte Lieder zum Lobe des Herrn. In der Nacht ihres 27. Geburtstags erschien ihr die Heilige Jungfrau Maria, in Begleitung von zwei Schweinen. Die Schweine strahlten sie an wie fröhliche Kinder und Maria sprach: «Die wahren Worte sind in deinem Herzen, nicht in deinem Mund.»

Als Susanna bei Sonnenaufgang ihr Morgengebet grunzen wollte, kamen statt der üblichen Schweinelaute eben die Worte aus ihrem Mund, die Maria in der Nacht zuvor gesprochen hatte: «Léz kwir parabsi no bezin an gèl, bezin an kè» Nach zehn Jahren verließ Susanna erstmals die Insel, suchte ihre Eltern auf, verzieh ihrem Vater, kehrte aber noch am selben Tag auf Maioli zurück. Dabei sollen ihr die Schweine aus dem elterlichen Stall von alleine gefolgt sein. An der Stelle, wo ihr Maria mit den Schweinen erschienen war, errichtete sie einen Altar. Bald kamen Menschen, Frauen vor allem, um am Ort der wunderbaren Erscheinung zu beten. Manche fühlten sich so berührt, dass sie die Insel nicht mehr verließen. Das waren die Geburtsstunden des Klosters von Maioli.

Zu den wichtigsten Devotionalien des Klosters gehört eine aquarellierten Zeichnung, die von der Heiligen Susanna stammen soll. Die Darstellung zeigt die Heilige Jungfrau Maria in Begleitung von zwei Schweinen – so wie sie Susanna 1858 erschienen sein soll. Die Urheberschaft des Blattes wurde zwar in der Vergangenheit immer wieder diskutiert, die Schwestern von Maioli aber halten eisern daran fest.



Viele Jahr lang sprach die Gründerin des Klosters von Maioli nur noch seine Sprache.

Schweine von Maioli

Auf Maioli pflegt man ein besonderes Verhältnis zu Schweinen

Schweine gelten den Nonnen von Maioli als ganz besonders «gesegnete» Tiere, was auf die Ordensgründerin zurückzuführen ist, der am 11. Februar 1858 die Jungfrau Maria in Begleitung von zwei Schweinen erschienen sein soll. Die Schweine von Maioli leben auf dem Territorium des Klosters in Ställen, deren Architektur sich kaum von den Wohnhäusern der Schwestern unterscheidet. Sie bekommen keinerlei Futter, das ihr Wachstum beschleunigen würde, sie werden nicht kastriert und nicht mit Rüsselklammern am Herumwühlen gehindert. Täglich werden Sie von den Nonnen auf Weiden geführt und in jeden Segenswunsch eingeschlossen.

Geschlachtet werden sie trotzdem, allerdings erst, wenn sie ein Alter erreicht haben, in dem sie auf Maioli als «erwachsen» gelten (sprich wenigstens ein Mal Geburtstag gehabt haben). Die Tötung der Tiere fin-

det im Rahmen eines speziellen Rituals statt, in dessen Verlauf man dem Schwein für sein Leben dankt.

Die Schwestern selbst essen von ihren Schweinen nur die Beine (von den Haxen abwärts), den Kopf und die Innereien – alle billigeren Stücke also. Alle teureren Teile werden verkauft, um den Unterhalt des Klosters zu gewährleisten. Diese Regelung hat nach Auskunft von Schwester Angelina, die den Schweine-Zuchtbetrieb auf Maioli leitet, in erster Linie ökonomische Gründe. Es drückt sich ihrer Meinung nach darin aber auch eine «gewisse Bescheidenheit» aus. Welche Stücke vom Schwein die Schwestern genau essen dürfen, ist in den Klosterregeln festgelegt.

Das Schweinefleisch aus Maioli gilt auf ganz Lemusa als besonders aromatisch, ja manche meinen gar, es habe heilende Kräfte. Eine Recherche der Universität von Port-Louis hat allerdings diesbezüglich keinerlei Ergebnisse erbracht, entsprachen die Werte des untersuchten Fleisches aus Maioli doch «in etwa der Norm», wie es in dem Bericht heißt.

IN DULCI JUBILO – AUF SCHWEINISCH

Am 11. Februar, dem Tag der Marienerscheinung auf Maioli, werden die Choräle in der Kirche mit Lauten gesungen, wie sie sonst nur Schwein machen – *Kronjiè* [kron]iè] nennen das die Schwestern. Sie haben dafür über mehr als eineinhalb Jahrhunderte eine eigene Atemtechnik entwickelt, die es ihnen gestattet, auch kompliziertere Melodien durch ein langsames Einziehen der Luft zu modulieren. Gleichzeitig versetzen sie sich in eine Art Trance-Zustand, der es ihnen möglich macht, die ganz spezifische Melodik ihres *Kronjiè* in ihrer ganzen Schönheit zu hören.

Zum Beispiel intonieren sie *In dulci jubilo*, ein Lied aus dem 14. Jahrhundert. Der Liedtext passt besonders gut, weil es sich um ein sogenannt makkaronisches Gedicht handelt, das heißt um eine Mixtur aus zwei Sprachen (Latein und Deutsch), der sich hier quasi als Drittes das Schweinische zugesellt. Die Melodie dazu lieferte Johann Sebastian Bach (BWV 368, Bach hat mehrere Versionen geschrieben). Die erste Strophe des Texts (in einer frühen Version) geht so: «In dulci iubilo / nu singet und seid fro / unsers hertzen wunne / leit in presepio / und leuchtet als die Sonne / atris in gremio / Alpha es et o / Alpha es et o».



Von der Seite der Klosteranlage her gesehen unterscheiden sich die Schweineställe kaum von den Behausungen der Nonnen, die sie betreuen.

Auf dem Internet findet man eine Aufnahme der Schwestern von Maioli, die Bachs *In dulci jubilo* interpretieren oder vielleicht richtiger *kronjieren*: vimeo.com/883041440.

WARUM ESSEN CHRISTEN SCHWEINEFLEISCH

Natürlich taucht, wenn man über Maioli spaziert, früher oder später zwangsläufig die Frage auf, warum Christen überhaupt Schweinefleisch essen, wo dessen Konsum doch im Alten Testament so ausdrücklich verboten wird, wie man im 3. Buch Mose 11. 1–8 nachlesen kann: «Und der Herr redete mit Mose und Aaron und sprach zu ihnen: Redet mit den Kindern Israel und sprecht: Das sind die Tiere, die ihr essen sollt unter allen Tieren auf Erden. Alles, was die Klauen spaltet und wiederkäuert unter den Tieren, das sollt ihr essen. Was aber wiederkäuert und hat Klauen und spaltet sie doch nicht, als das Kamel, das ist euch unrein, und sollt es nicht essen. Die Kaninchen wiederkauen wohl, aber sie spalten die Klauen nicht; darum sind sie unrein. Der Hase wiederkäuert auch, aber er spaltet

die Klauen nicht; darum ist er euch unrein. Und ein Schwein spaltet wohl die Klauen, aber es wiederkäuert nicht; darum soll es euch unrein sein. Von diesem Fleisch sollt ihr nicht essen, noch ihr Aas anrühren; denn sie sind euch unrein.»

Warum also essen die Christen Schweinefleisch? Wer Schwester Angelina fragt, bekommt sofort eine Reihe von Bibel-Zitaten vorgesetzt. Eine besonders eindrückliche Stelle findet sich in der Apostelgeschichte (10.9.f.), wo Gott für Petrus eine Art himmlisches Picknick auf Erden herablässt, eine Decke oder ein Tuch, in dem sich jedoch für den Apostel ungewohnte Speisen finden: «Des anderen Tages, da diese auf dem Wege waren, und nahe zur Stadt kamen, stieg Petrus hinauf auf den Söller, zu beten, um die sechste Stunde. Und als er hungrig ward, wollte er essen. Da sie ihm aber zubereiteten, ward er entzückt und sah den Himmel aufgetan und herniederfahren zu ihm ein Gefäß wie ein großes leinenes Tuch, an vier Zipfeln gebunden, und es ward niedergelassen auf die Erde. Darin waren allerlei vierfüßige Tiere der Erde und wilde Tiere und Gewürm und Vögel des Himmels. Und es geschah eine Stimme zu ihm: Stehe auf, Petrus, schlachte und iss! Petrus aber sprach: O nein, Herr; denn ich habe noch nie etwas Gemeines oder Unreines gegessen. Und die Stimme sprach zum andernmal zu ihm: Was Gott gereinigt hat, das mache du nicht gemein. Und das geschah zu drei Malen; und das Gefäß ward wieder aufgenommen gen Himmel.»

Wegen dieses besonderen Verhältnisses zum Schwein werden die Schwestern von Mailoi auf Lemusa auch *Sœurs Porcines* genannt. Das ist indes keineswegs spöttisch oder abschätzig gemeint, denn auf der Insel genießt das Schwein ganz allgemein ein sehr hohes Ansehen. Das drückt sich auch in Redewendungen aus wie *Zenez kom kochon* («Glücklich wie ein Schwein»).



Die Senffelder der Schwestern von Maioli liegen am Südufer der Créo.

Moutad Maioli

Senf (*Brassica lemusana*) aus Maioli

Senf wird auf Lemusa vor allem am Südufer der Créo angebaut und zu einem großen Teil auf der Insel Maioli von den Schwestern des gleichnamigen Klosters verarbeitet, schon seit mehr als hundert Jahren. Die Felder des Ordens erstrecken sich über rund 27 Hektaren und liefern etwa 18 Tonnen Senf pro Jahr (teilweise in Bio-Qualität). HOIO bezieht Moutad Maioli direkt von den Schwestern.

PFLANZE, ANBAU UND VERARBEITUNG

Der lemusische Senf ähnelt in vielem dem auch in Europa bekannten Schwarzen Senf (*Brassica nigra*). Inwiefern die Pflanze aus der Familie der Kreuzblütengewächse (Brassicaceae) eine Weiterzüchtung von *Brassica nigra* ist, wurde bisher noch nicht ausreichend untersucht. Deshalb ist man sich auch bezüglich der Taxonomie nicht ganz einig.



Aus den Blüten der Senfpflanze entwickeln sich dünne, kahle Schoten, die bis 3 cm lang werden können und sich zur Reife bräunlich verfärben.



Im Innern der Schote liegen bis zu zehn kugeligen Samen.

Während manche Bücher von *Brassica nigra* var. *lemusana* sprechen, bezeichnen andere die Pflanze schlicht als *Brassica lemusana*. Einen gänzlich neuen Aspekt hat kürzlich Samson Godet eingebracht, der den lemusischen Senf in seinem *Lemusa Lexikon* (Port-Louis, 2018, S. 797) für eine Unterart des Braunsenfes (*Brassica juncea*) hält, denn «eine Unterart von *Brassica nigra* ließe sich kaum maschinell ernten, auf der ganzen Welt geschieht dies immer nur von Hand – ganz im Unterschied zu braunem Senf».

Der lemusische Senf ist eine einjährige Pflanze mit aufrechten Stängeln, die bis gut einen Meter hoch wachsen kann. Die unteren Blätter sind fiederlappig, die oberen lanzettlich und deutlich kürzer. Die leuchtend gelben Blüten erscheinen in endständigen Trauben. Aus ihnen entwickeln sich bis 3 cm lange, dünne und kahle Schoten, in denen bis zu zehn kugelige Samen eingebettet sind.

HOIO verkauft Moutad Maioli in kleinen PET-Do-
sen mit einem Füllgewicht
von 50 g. Die Leitfarbe der
Etikette ist identisch mit
der Farbe der Region, in
der das Gewürz produziert
wird. Moutad Maioli wurde
1966 mit einem AOC-Zer-
tifikat ausgezeichnet. Dieses
Schutzsiegel für charakteris-
tische Produkte des Landes
wird seit 1966 vergeben.



Die Halme des Senfs werden kurz vor dem Aufplatzen der Schoten
maschinell gemäht, dann werden die Halme getrocknet und schließlich
gedroschen.

Moutad [moytad], wie der Senf auf Lemusisch heißt, wird gelegent-
lich auch *Lopop* genannt. Dabei handelt es sich wahrscheinlich um ein
Onomatopoeikon, das Wort ahmt das Geräusch der Samen nach, die
beim Rösten in der Pfanne aufplatzen. Lautmalerische Wortkreationen
sind im Lemusischen relativ häufig, etwa *flafla* für «Geschwätz» oder
wonflojié [wɔ:ɲflojɛ] für «scharchen».

AROMA UND VERWENDUNG

Schwarzer Senf entwickelt erst in geröstetem Zustand einen wunder-
bar nussigen Duft und ein erdiges Aroma, das sich mit keinem anderen
Gewürz vergleichen lässt. Die getrockneten Samen haben zwar keinen
Geruch, nach längerem Kauen aber entwickeln sie einen scharfen und
auch ganz leicht süßlichen Geschmack. Die Senfschärfe braucht einige
Zeit, um sich zu entfalten und verflüchtigt sich bei längerem Kochen.

Aus Schwarzem Senf werden einige Arten von Speisesenf hergestellt,
namentlich der berühmte Dijon-Senf. Außerdem spielen die Samen in
der indischen und dort vor allem in der Küche Bengalens und des Sü-
dens eine wichtige Rolle. Sie werden meist zu Beginn der Zubereitung
manchmal trocken, öfter aber in etwas Fett geröstet bis sie sich grau
verfärben und ihr eigentümliches Aroma die ganze Küche erfüllt. Beim

Lemusische Rezepte mit Moutad Maioli

Senf harmoniert mit Bockshornklee, Chili, Dill, Estragon, Fenchel, Knoblauch, Koriander, Kreuzkümmel, Kümmel, Kurkuma, Lorbeer, Nigella, Petersilie, Pfeffer, Schwarzkümmel, Vanille. Er passt zu Schmorfleisch und Marinaden, Fisch und Muscheln, Gemüse (Blumenkohl, Gurke, Karotte, Kartoffel, Kürbis, Pastinake, Rote Bete), Hülsenfrüchte, Käse.

- *Moutad Bonkochon* (Grobkörnige Senfpaste mit Ingwer, Kurkuma, Piment und weiteren Gewürzen)
- *Kaul di robakina* (Suppe aus Zwiebeln, Mehl, Senf und Brühe, mit Judasohren und gebratenem Speck)
- *Jarrets de porc Susanna* (Haxe vom Schwein, geschmort mit würziger Senfpaste und Judasohren)

Trockenrösten haben die Samen die Angewohnheit, aus der Pfanne zu springen. Vor allem Linsengerichte werden in Indien auch oft am Ende der Kochzeit mit einem gewürzten Öl begossen, in dem fast immer auch Senfsamen schwimmen. Mit gerösteten Senf werden auch Fleischgerichte, Fischsaucen und Reiseintöpfe gewürzt, Salate aromatisiert und Joghurts verfeinert.

Die lemusische Küche verwendet Senfsamen sehr vielseitig, fast immer in geröstetem Zustand. Sie können zu Beginn einer Zubereitung beigegeben werden und binden sich so in Saucen oder Schmorgerichte ein. Oft werden sie aber auch erst ganz Schluss über die Speisen gestreut. Ein besonders erfrischendes Rezept kombiniert kleine Gurken und Tomatenstücke in einer Joghurtsauce mit Senfsamen, etwas Kreuzkümmel und Koriandergrün. Die Schwestern von Maioli stellen aus *Brassica lemusana* auch verschiedene Senfpasten her, die auf der ganzen Insel berühmt sind.



Kurkuma, hier im Garten auf Maioli, bildet große weißlich-gelbe Blüten aus.

Meriti Kochon

Kurkuma (*Curcuma longa*) aus Maioli

Auf Lemusa wächst Kurkuma in manchem Garten und wird auch in großen Tonkübeln gezogen, vor allem wegen seiner intensiv duftenden Blätter, die mancher Süßspeise einen besonderen Charme verleihen. Für den Handel wird Kurkuma heute hauptsächlich auf der Flussinsel Maioli von den Schwestern des dortigen Klosters angebaut. Sie bewirtschaften einen zwei Hektaren großen, gänzlich biologischen Garten, der zwanzig Tonnen frisches Rhizom und also etwa vier Tonnen getrocknetes Gewürz erbringt. HOIO bezieht Meriti Kochon direkt von der Abtei.

PFLANZE, ANBAU UND VERARBEITUNG

Die krautige Pflanze aus der Familie der Ingwergewächse (Zingiberaceae) wird etwa 1 Meter hoch, bildet lanzettförmige Blätter aus und trägt weißliche bis gelbe Blüten. Alles an der Pflanze duftet, auch die Blätter.



Die Schwestern lassen die Knollen auf großen Bambustellern trocknen.

Das Gewürz wird aus dem weit verzweigten, knollig verdickten Wurzelstock (Rhizom) gewonnen, das zwei Typen von Knollen ausbildet. Beide sehen im Grunde aus wie rötliche und etwas struppige Ingwerwurzeln: Der zentrale Teil ist rundlich und ringförmig gestreift (die Spuren alter Schuppenblätter). Aus diesem Teil sprießen die oberirdischen Triebe. Mit der Zeit entwickeln sich Seitenrhizome, die eher länglich geformt und nicht zu stark verzweigt sind. Die kulinarischen Eigenschaften der zwei Knollensorten sind weitgehend identisch.

Kurkuma gedeiht am besten in feuchten, halbschattigen Zonen und ist acht bis zehn Monate nach dem Auspflanzen der Setzlinge erntereif. Nach der *messach* («Ernte») befreien die Schwestern die Knollen von Schmutz, zerlegen sie in Stücke und überbrühen sie mehrfach mit Wasser, um so die weitere Reifung zu unterbrechen. Dann wird das Kurkuma 10–15 Tage in der Sonne getrocknet. Das Resultat ist ein hölzerner, staubtrockener Wurzelstock, der dann gesäubert und mehrheitlich zu Pulver zerrieben wird.

Die lemuische Bezeichnung *Meriti* geht vermutlich auf das alte französische Wort *terre mérite* zurück, das seinen Ursprung im lateinischen



Frisch sieht Kurkuma aus wie eine orangerötliche Ingwerwurzel.

terra merita (auf Deutsch etwa «verdienstvolle Erde») hat. So oder ähnlich bezeichnete man früher alle Sorten von Kurkuma, vielleicht weil es in Pulverform an mineralische Pigmente, vor allem an Ocker erinnert? Es soll ein Schwein gewesen sein, das die Sœurs Porcines von Maioli auf die Idee brachte, Kurkuma zu züchten – deshalb wird das Gewürz heute Meriti Kochon genannt

AROMA UND VERWENDUNG

Frisch riecht Kurkuma aromatisch und hat einen herben, harzigen und leicht brennenden Geschmack. Getrocknet entwickelte es ein würziges, holziges leicht bitteres Aroma mit angenehmer Schärfe. Manchmal riecht

HOIO verkauft Meriti Kochon in kleinen PET-Do-
sen mit einem Füllgewicht
von 40 g. Die Leitfarbe der
Etiketete ist identisch mit
der Farbe der Region, in
der das Gewürz produziert
wird. Meriti Kochon wurde
1981 mit einem AOC-Zer-
tifikat ausgezeichnet. Dieses
Schutzsiegel für charakte-
ristische Produkte des Landes
wird seit 1966 vergeben.



Lemusische Rezepte mit Meriti Kochon

Kurkuma harmoniert mit Bockshornklee, Chili, Curryblättern, Fenchel, Galgant, Gewürznelke, Ingwer, Kardamom, Knoblauch, Koriander, Kreuzkümmel, Pfeffer, Senf, Zitronengras. Es passt zu Fleisch (Huhn, Kaninchen), Fisch, Eierspeisen, Gemüse (Blumenkohl, Karotte, Kartoffel), Hülsenfrüchten, Reis, Sahne und Kokosmilch, Senfpaste, Glacé.

- *Vizit sirpriz* (Auflauf mit Thunfisch, Kartoffeln, Zucchini und Tomaten in würziger Kokosmilch)
- *Tripes à la mode de Babat* (Geschmorte Kutteln in Gewürzsauce mit Schwarzem Kardamom und Kurkuma)
- *Glacé Château Bourdon* (Eis aus Joghurt, Sahne, Zucker und Zitrone, mit Kardamom, Kurkuma und Chili)

Kurkuma ein wenig wie Ingwer, es schmeckt jedoch würziger und ist im Aroma kräftiger. Außerhalb der Anbauzonen kommt Kurkuma meist in Pulverform zum Einsatz. Das Pulver sollte grundsätzlich nicht zu lange gelagert werden, da es sonst gerne modrig wird. Das frische Kurkumarhizom ist im Innern leuchtend karottengelb oder dunkel orange. Die Farbe des Pulvers erinnert an Safran, wobei Kurkuma dunkler, gelblicher und weniger stark orange ist.

Kurkumapulver wird nicht nur wegen seines intensiven, trocken warmen Geschmacks geschätzt, sondern auch wegen seiner Eigenschaft, die Aromen aller übrigen Zutaten zu verstärken und zugleich zu harmonisieren. Daher ist es auch ein zentraler Bestandteil vieler Currypulver. Man sollte es jedoch vorsichtig dosieren, können die Gerichte sonst leicht eine etwas muffige Note bekommen. Kurkuma färbt die Speisen manchmal hellgelb, orange, rötliche oder auch braun. Die Farbe hängt offenbar vom pH-Wert der Umgebung ab, wie Thomas Vierich und Thomas Vilgis in *Aroma* (Berlin, 2013, S. 206) schreiben: «Bei neutralen und sauren pH-Werten (unter 7) färbt es gelblich, in basischer Umgebung hingegen wird es schnell rötlich-braun, etwa im Gebäck in Kombination mit Backpulver oder Natron. [...] Frühes Zusetzen und langes Mitkochen erhöht zwar die Farbwirkung, allerdings geht sie deutlich ins Braune».



Dieser Ingwer-Senf ist etwas weniger scharf und etwas heller als viele andere Senfe aus Maioli.

Moutad Bonkochon

Grobkörnige Senfpaste mit Ingwer, Kurkuma und Piment

Senfpaste wird aus weißen, braunen, schwarzen Senfkörnern oder Senfpulver hergestellt, die mit Wasser, Wein, Essig, Verjus, Traubenmost oder Fruchtsaft vermischt werden. Schärfe und Aroma hängen stark von der Zusammensetzung der Senfkörner ab, die schwarzen ergeben den schärfsten Moistrich. Außerdem wird die Paste oft mit Gewürzen und Kräutern aromatisiert, mit Honig oder Zucker versetzt, mit Schnäpsen gewürzt und so fort.

Die hier vorgestellte Senfrezeptur stammt aus *Bon kom kochon*, dem 2012 veröffentlichten Kochbuch der Schwestern von Maioli, das Soeur Manon Devox herausgegeben hat. Die Sœurs Porcines, wie sie auf Lemusa auch genannt werden, bauen nicht nur selbst Senf an, sie verarbeiten ihn auch zu verschiedenen Produkten. Nebst einem scharfen gelben Senf, wie man ihn aus Dijon kennt, und diversen Kräutersenf auf derselben

Basis, stellen sie auch einzelne Sorten aus ungeschälten Senfkörnern her. Diese Senfe haben ein Aroma, wie man es bei keinem kommerziellem Mostrich findet. Der hier vorgestellte Ingwersenf gehört dazu.

Im Unterschied zu vielen anderen Rezepten aus Maioli, die ausschließlich den dunklen lemusischen Senf verwenden, kommen bei diesem Mostrich auch weiße Senfsamen vor, das Resultat ist deshalb etwas weniger scharf. Schwester Manon schreibt dazu, dass dieser Senf, «den wir im Kloster schon seit vielen Jahrzehnten nach demselben Rezept herstellen, besonders gut zu Schweinefleisch passt, sich auch für Marinaden von Grillfleisch eignet und auch Suppen und Salate würzt» (S. 16).

Die Paste schmeckt anfangs bitter und gar nicht nach Speisesenf. Sie ist dann auch noch eher flüssig und nicht sehr scharf. Im Verlauf weniger Stunden aber entwickelt die Masse typische Senfaromen und gewinnt an Schärfe. Mit jedem Tag im Glas wird das Aroma des Senfes intensiver. Man kann die Moutad Bonkochon nicht durch ein Industrieprodukt ersetzen, da hier ganze Körner vermahlen werden – während bei industriellen Verfahren gewöhnlich nur der Senfkern verarbeitet wird, auch noch meist in entölter Form (außer beim Dijon-Senf). Der Geschmack lässt sich deshalb kaum vergleichen.

Für 300 ml Paste

50 g Weißer Senf, ganze Körner
30 g Moutad Maioli oder ein
Schwarzer Senf, ganze
Körner
1 EL Piment
1 EL Fenchelsamen
1 TL Kurkumapulver
4 Knoblauchzehen
50 g frischer Ingwer
1 TL Salz
1 EL Zucker
7 EL Weißweinessig (100 ml)
6 EL Wasser

1 | Weißen und Schwarzen Senf, Piment und Fenchel am besten in einer elektrischen Kaffeemühle zu einem feinen Pulver zermahlen. Kurkuma untermischen.
2 | Den frischen Ingwer mit Hilfe einer Reibe zerkleinern, Fasern ausdrücken und entfernen.
3 | Die gemahlene Gewürze mit dem Ingwer, Knoblauch, Salz, Zucker, Weißweinessig und Wasser im Mixer pürieren.
4 | Masse in ein Schälchen geben und wenigstens 12, besser 24 Stunden an der Luft stehen lassen, um so die Fermentation in Gang zu bringen. In ein Schraubglas füllen und bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahren.



Schweinefuß im eigenen Gelee, bestreut mit etwas gehackter Petersilie und Zitronenzeste.

Pieds de porc St-Antoine

Fuß vom Schwein im eigenen Gelee, asiatisch gewürzt

Die Schwestern des Klosters Maioli sind berühmt für ihre Schweinezucht. Sie selbst allerdings dürfen von den Tieren nur die Beine unterhalb der Schultern und die Innereien verzehren, so wollen es die schlaun Regeln des Stifts. Entsprechend kennen die Sœurs eine Vielzahl von Zubereitungsweisen für diese «minderen» Teile des Schweins. Das hier vorgestellte Rezept ist nach dem Heiligen Antonius benannt, dem ersten Einsiedler der Klostersgeschichte, dessen diverse Versuchungen in der Kunst immer wieder dargestellt worden sind. Zu den Attributen des Großen Antonius gehören nebst Antoniuskreuz, Glöckchen und T-Stab auch ein Schwein. Denn Antonius ist nicht nur allgemein der Schutzpatron der Bauern und ihrer Nutztiere, sondern explizit auch der Schweinehirten und Metzger. Das Symbol hat seinen Grund vermutlich darin, dass der Antoniterorden besonders gerne Schweine hielt.

Für 500 ml Aspick

500 g Fuß vom Schwein in Scheiben
2 L Wasser für den Sud
400 ml Shaoxing-Reiswein
100 ml Sojasauce
1 TL Zucker
1 EL Zitronenschale
3 Petersilienstängel für Sud
15 g frischer Ingwer, in Rädchen
12 g Zimtkassie
2 getrocknete Chilis
1 TL Sichuanpfeffer
1 TL weißer Pfeffer, ganz
1 Anisstern
1 Gewürznelke
~ fein gehackte Petersilie
~ feine Zitronenzeste zum Bestreuen
100 ml dunkler Reisessig

Man kann nach dem Einkochen des Suds eine sogenannte Gelierprobe machen. Man gießt einen Löffel des Suds in eine Untertasse und stellt sie in den Kühlschrank. Nach einigen Minuten sollte die Flüssigkeit sich in Gelatine verwandelt haben. Wenn der Sud flüssig bleibt, muss er weiter eingekocht werden.

Nach dem hier vorgestellten Rezept bleibt die Sülze relativ wärmeempfindlich. Wer vorhat, die Gelatine länger Wärme auszusetzen (etwa auf einem Buffet), kann nach dem letzten Aufkochen etwa 2 Blatt (in kaltem Wasser angeweichte) Speise-Gelatine in den noch warmen Sud einrühren.

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

1 | In einem großen Topf 2 L Wasser zum Kochen bringen, Schweinefuß hineingeben und 2 Minuten blanchieren. Durch ein Sieb gießen. Fleisch gut mit kaltem Wasser abspülen.

2 | Schweinefuß in eine saubere Pfanne geben, 2 L frisches Wasser, Reiswein und Sojasauce angießen. Zucker, Zitronenschale, Petersilienstängel, Ingwer, Zimtkassie, Chilis, Sichuanpfeffer, Pfeffer, Anisstern und Gewürznelke begeben. Aufkochen lassen. Deckel so aufsetzen, dass nur ein kleiner Spalt offenbleibt. Hitze so regulieren, dass der Sud gerade ein wenig köchelt. 3 Stunden garen, bis das Fleisch von alleine vom Knochen fällt.

3 | Inhalt des ganzen Topfes durch ein Sieb geben und den Sud auffangen. Schweinefuß aus dem Sieb heben, die ausgelaugten Gewürze entsorgen. Stücke etwas abkühlen lassen. Mit den Fingern alles Fleisch und die Schwarte von den Knochen klaben und klein schneiden. Es sollten knapp 250 g Fleisch und Schwarte zur Verfügung stehen.

4 | Den Sud in eine saubere Pfanne geben und auf 400 ml reduzieren.

5 | Fleisch- und Schwartenstücke in den reduzierten Sud geben und 1 Minute köcheln. Vom Feuer nehmen und etwas abkühlen lassen.

6 | Sud mitsamt Fleischstücken in eine Terrinen-Form gießen, die gut 500 ml fassen kann – auf Raumtemperatur abkühlen lassen, dann einige Stunden kühl stellen.

7 | Aspick auf Brett stürzen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden, mit Petersilie und Zitronenzeste bestreuen, mit einem Schälchen Reisessig servieren.



Eine Suppe für Senffans, wenn nicht mit selbst gestohlenem Schwein, dann vielleicht mit selbst gemachter Moutad Bonkochen?

Kaul di robakina

Suppe aus Zwiebeln, Mehl, Senf und Brühe, mit Judasohren

Die Schwestern von Maioli sind berühmt für ihre Schweinezucht. Das Fleisch ihrer Tiere gilt als das beste der Insel. Die Nonnen selbst allerdings dürfen, so will es die Ordensregel, nur die Beine (unterhalb der Schultern) und die Innereien ihrer Schützlinge verkochen, der große Rest wird verkauft. Vor Jahren soll eine junge Nonne während des Küchendienstes ein Stück Speck aus der Räucherammer entwendet und die traditionelle Senfsuppe für die Schwestern damit angereichert haben. Bei Tisch merkte die Äbtissin natürlich sofort, dass hier ein unerlaubtes Stück zum Einsatz gekommen war. Die Suppe schmeckte ihr indes so gut, dass sie darauf verzichtete, die junge Nonne zu bestrafen. Ausnahmen spielen eine wichtige Rolle in den Regeln eines Ordens, der so pragmatisch ausgerichtet ist wie jener von Maioli. Seit jenem Tag gehört die Suppe fest auf den Speiseplan

des Klosters. Allerdings will es die Tradition bis heute, dass die Schwester, die mit der Zubereitung der Suppe betraut ist, das Speckstück aus der Räucherherkammer stehen muss – ohne dabei ertappt zu werden. Daher auch der Name der Spezialität: *Soupe de la voleuse* oder auf Lemusisch *Kaul di robakina* (nicht zu verwechseln mit der *Kaul di robak* aus Babat, einer Kutteluppe). Wird die Diebin (*robakina*) erwischt, dann muss sie die Suppe ohne den Speck zubereiten. Auch das Überschreiten von Regeln will eben gestaltet sein. Die Geschichte der diebischen Nonne erzählt Manon Deivox in *Bon kom kochon*, dem Kochbuch der Insel Maioli (Maioli, 2012, S. 37).

Nebst dem gestohlenen Speck sind es vor allem der Senf und die Judasohren, die den Charakter der *Kaul di robakina* bestimmen – zwei Zutaten also, die außerordentlich typisch für Maioli sind. Das Aroma der Suppe wird zur Hauptsache vom Senf bestimmt, ja fast hat man das Gefühl, man würde Senf schlürfen – ein ungewohntes Erlebnis. Wer kein Senf-Aficionado ist, wird das würzige Mostrich-Bukettt vielleicht etwas gewöhnungsbedürftig finden. Die Judasohren geben der Suppe Volumen und der Speck steuert eine knusprige und eine leicht rauchige Note bei.

Für 4 Personen

200 g geräucherter Speck, in Scheiben
 1 Zwiebel, fein gehackt
 30 g Weizenmehl
 200 ml Weißwein
 800 ml Schweinebrühe von bester Qualität
 2 EL Ingwersenf (Moutad Bonkochon) oder ersatzweise Moutarde de Dijon
 10 g getrocknete Judasohren, zehn Minuten lang in warmen Wasser eingeweicht, geputzt und in mundgerechte Stücke geschnitten
 2 EL Zitronensaft
 ~ Salz zum Abschmecken
 ~ schwarzer Pfeffer, gemahlen

1 | Speck in feine Streifen schneiden und in einem Pfanne so lange auslassen, bis nur noch kleine dunkle Fleischbröckchen zurückbleiben.
2 | Speckstücke mit einem Schaumlöffel aus dem Öl heben und auf einem Stück Küchenpapier abtropfen lassen.
3 | Zwiebel in das heiße Öl des Specks geben und glasig dünsten.
4 | Mit Mehl bestäuben, kurz umrühren, Weißwein und Brühe angießen. Senf und Judasohren begeben, aufkochen lassen, Hitze reduzieren und rund 10 Minuten köcheln lassen, bis die Suppe eine leicht dickliche Konsistenz hat. Mit Zitronensaft und Salz abschmecken.
5 | Suppe in Teller gießen, etwas Pfeffer und die Speckstückchen darüber streuen.



Bevor die Schwestern ihre Löffel ins Randenrot tauchen, malen sie sich mit etwas Suppe ein rotes Kreuz auf die Brust.

Kaul Mèsi

Dicke Suppe aus Roter Bete mit Senf und Schweineleber

Auch dieses Rezept aus der Klosterküche von Maioli entstammt dem Kochbuch *Bon kom kochon* von Sœur Manon Deivox (Maioli, 2012, S. 33), die auch die Hintergründe dazu liefert. An jedem ersten Sonntag im Monat kochen die Schwestern von Maioli eine dicke Suppe aus Roter Beete, die sie *Kaul Mèsi* («Danksuppe») nennen. Ihr Verzehr ist mit einem speziellen Ritual verbunden, in dessen Verlauf sich die Schwestern mit etwas Suppe ein rotes Kreuz auf die Brust unterhalb des Halsansatzes tupfen. Dazu sprechen sie das folgende, in einem etwas altertümlichen Lemusisch gehaltene Gebet: «Mèsi bett, di krusjié pa muenz / Mèsi pa léz wiouisi / Mèsi pa léz odèsi / Mesi pa léz gùtsi / Mèsi bett, di xarjié lé wid kefa muenz / Mèsi bett, pa za kaul» («Danke Erde, dass du für uns blutest / Danke für die Farben / Danke für die

Die Rote Bete und die Fee

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Auf Maioli wuchs eine Rote Bete, die war gar nicht zufrieden mit ihrer Farbe: «Ich wäre der Welt so gerne grün wie der Spinat oder der Broccoli, warum nur bin ich rot?», klagte sie wieder und wieder. Eines Tages schwebte eine Fee vorbei und hörte die Seufzer der unglücklichen Rübe.

«Du arme Bete, ich will dir helfen» sagte sie: «Du hast drei Wünsche frei!».

«Ich will grün sein!», bettelte die Bete sofort – und es geschah.

«Dein zweiter Wunsch?», wollte die Fee nun wissen.

«Das war's schon», sagte die Bete, «mehr brauche ich nicht zum Glückhsein.»

Da wurde die Fee knallrot, platzte vor Wut fast aus ihrem Kleidchen und gab der Rübe ihre alte Farbe zurück. Seither weiß man im Reich der Beten: Was heute bloß Elend ist, kann schnell zur Strafe werden.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 76.



Zeichnung von Ida Versmer. FAYEE ist das lemuische Wort für «Fee».

Düfte / Danke für die Geschmäcker / Danke Erde, dass du das Leben mit uns teilst / Danke Erde für diese Suppe»).

Die Schwestern von Maioli kochen allerlei Versionen dieser Suppe, denn das Rezept ist sehr flexibel, wie so oft bei Suppen. Das hier vorgestellte Rezept stellt eine Basisversion dar, die sich gut variieren lässt. Die Kaul Mèsi kombiniert auf ungewohnte Weise das nussig-erdige Aroma der Roten Bete mit den hell-scharfen Tönen von Speisesenf. Da hängt natürlich viel vom Senf ab, den man verwendet. Das Rezept schlägt Moutad Bonkochon vor, eine Senf mit viel Ingwer, den man leicht selbst herstellen kann. Je mehr Senf man hineinpackt, desto bedeutender wird natürlich dessen Anteil am Aroma der Suppe. Im nachfolgenden Rezept kommt eine ziemliche Portion hinein. Wer keine ausgesprochene (oder heimliche) Senfliebhaberin ist, sollte etwas zurückhaltender dosieren. Natürlich kann man die Suppe auch mit einem anderen Senf herstellen und ausprobieren, ob sie mit einem scharfen Senf aus Dijon besser schmeckt als mit einer grobkörnigen Moutarde de Meaux. Es könnte auch sein, dass ein süßer Senf, wie ihn die Bayern gerne auf ihre Weißwürste schmieren, hier eine aromatische Renaissance erlebt.

Als Einlage lassen die Schwestern von Maioli gerne etwas Schweineleber in der Brühe garziehen, manchmal geben sie die Leber aber auch gebraten bei. Man kann das Süppchen auch mit geräucherter Schweineleber zubereitet, was der Sache einen fast schon abenteuerlichen Touch verleiht. Das herzhaftes Aroma der Leber passt sehr gut zur Roten Bete. Wer keine Leber mag, kann auch auf Wildfleisch ausweichen, das ja ebenfalls ein leichtes Leberaroma hat. Man kann sich indes auch verschiedene andere Einlagen vorstellen, Nieren ebenso wie Rauchfleisch, Fisch oder diverse Würste.

Laut Schwester Manon wird die Suppe im Kloster auch oft ganz vegetarisch zubereitet und vor allem im Frühling und Frühsommer gerne mit den diversen Kräutern kombiniert, die in den Gärten der Insel wachsen: Dill, Kerbel, Schnittlauch, Schnittknoblauch oder Samonte – eine Art Majoran, der indes eine leicht halluzinogene Wirkung hat.

Für 4 Personen

- 1 EL Bratbutter
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 30 g Ingwer, geputzt und fein gehackt
- 500 g Rote Beete (Rande), geschält und in Würfel mit einer Kantenlänge von etwa 1 cm zerteilt
- 1¼ L Hühnerbrühe oder Wasser
- 3 EL Ingwersenf oder eine anderer (grobkörniger) Speisesenf
- 200 g Leber vom Schwein
- ~ weißer Pfeffer, frisch gemahlen
- ~ Salz
- 4 Walnüsse, die Kerne aus den Schalen gebrochen und leicht zerbröckelt
- 1 EL Zitronenzeste

Man kann dieser Suppe dadurch eine angenehm frische Note verpassen, dass man mit den Walnussbröseln noch etwas Zitronenzeste auf die Oberfläche streut. Einen besonderen Touch erhält die Soup Mèsi, wenn man zum Schluss etwas Kokosmilch einrührt. Das hellt auch die Farbe auf, macht die Suppe aber natürlich mastiger.

- 1** | Bratbutter in einem größeren Topf erwärmen, Zwiebel glasig schwitzen. Ingwer begeben und etwa 2 Minuten mitdünsten.
- 2** | Rote Beete (Rande) begeben und ausgiebig (wenigstens 5–10 Minuten) mitdünsten. Häufig rühren, die Stücke sollten nicht ansetzen.
- 3** | Mit Hühnerbrühe oder Wasser ablöschen und seinen Senf dazu geben. Aufkochen lassen, Hitze reduzieren und 50–60 Minuten ohne Deckel köcheln lassen.
- 4** | Etwa in der Hälfte der Kochzeit die Leber für 5 Minuten mitziehen lassen, herausnehmen, etwas abkühlen lassen und in hauchfeine Streifen schneiden (dickere Stücke vorher der Länge nach flach halbieren), feine Stäbchen sind das Ziel. *Es macht nichts, wenn die Leber noch blutig ist.*
- 5** | Nach dem Ende der Kochzeit die Suppe etwas abkühlen lassen und dann im Mixer pürieren. Nochmals sorgfältig aufkochen lassen und dabei rühren bis der Schaum verschwunden ist. Etwas weißen Pfeffer zugeben und mit Salz abschmecken.
- 6** | Die Leberstäbchen in die Suppe geben, auf Teller verteilen und mit der Walnuss bestreuen.



Tellerlandschaft mit Kanonenkugeln: Der geröstete Senf bildet einen knusprigen Kontrast zu den schlabbrigen Pilzen.

Xarra Susanna

Haxe vom Schwein mit würziger Senfpaste und Judasohren

Die Schwestern des Klosters Maioli kennen eine Vielzahl von Zubereitungen mit *xarra* [KSARRA], also mit der Haxe vom Schwein. Ein ländliches und besonders würziges Rezept ist nach der Klostergründerin Susanna benannt. Soeur Manon Deivox gibt es in ihrem Kochbuch *Bon kom kochon* (Maioli, 2012, S.79) wieder und schreibt dazu, es komme in der Abtei «praktisch jede Woche einmal auf den Tisch». Kein Wunder, spielt der Senf des Klosters darin eine zentrale Rolle. Er kommt einerseits in Form einer Senfpaste vor, andererseits werden ganze Senfsamen geröstet und ganz am Schluss über das Gericht gestreut. Auch die Judasohren sind kein Zufall, werden sie doch am östlichen Ende der Insel Maioli gezüchtet. Die Jarrets de Porc Susanna haben ein reiches, würziges Senfaroma mit einer kleinen Lebkuchennote, die dem Gericht etwas Feierliches ver-

leiht und in angenehmem Kontrast zu einer leichten Säure steht. Das Fleisch ist überaus zart und saftig. Die Judasohren haben eine schlabbrige Konsistenz, zu der die knusprigen Senfsamen einen strukturierenden Gegensatz bilden. Xarra Susanna wird traditionell mit einem Piment-Koriander-Zimt-Senf gekocht, den die Schwestern selbst herstellen und auch in ihrem Klosterladen verkaufen. Man kann aber auch einen anderen, nach Möglichkeit grobkörnigen Senf verwenden.

Für 2 Personen

- 2 Scheiben Haxe vom Schwein zu je 250 g (gemeint ist ein Stück wie man es für Os-sobuco braucht, etwa 5 cm hoch)
- ½ TL Salz
- ½ TL schwarzer Pfeffer, gemahlen
- 1 EL Bratbutter
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 4 Knoblauchzehen, zerquetscht
- 350 ml Weißwein
- 1 EL Rotweinessig
- 2 Tomaten (200 g), gehäutet und fein gehackt
- 4 EL Senfpaste mit Piment, Koriander und Zimt – oder ein anderer grobkörniger Senf
- ½ TL Salz
- 10 g getrocknete Judasohren, zehn Minuten lang in warmen Wasser eingeweicht, geputzt und in feine Streifen geschnitten
- 2 EL Moutad Maioli oder Schwarzer Senf

Die Säure des Gerichts hängt auch vom verwendeten Weißwein ab, je nachdem kann man den Essig auslassen.

- 1 | Haxen salzen und pfeffern. Bratbutter in einem schweren Topf nicht zu stark erwärmen, Haxen darin allseits sorgfältig anbraten, bis sie eine goldgelbe Farbe bekommen haben.
- 2 | Zwiebeln und Knoblauch begeben und dünsten, bis sie ebenfalls leicht Farbe angenommen haben.
- 3 | Mit Weißwein und Essig ablöschen, Tomaten, Senf, Salz und Pilze begeben. Alles gut verrühren, aufkochen lassen, Deckel aufsetzen und 1¼ Stunden lang schmoren lassen. Fleisch alle 15 Minuten wenden.
- 4 | Deckel abheben und Fleisch weitere 20–30 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce eine dickliche Konsistenz angenommen hat. Dabei häufig wenden und das Fleisch immer wieder mit Sauce begießen.
- 5 | Eine nicht beschichtete Stahlpfanne erwärmen und die Senfsamen darin rösten, bis sie aufplatzen und einen nussigen Duft verströmen. Sie nehmen dabei eine gräuliche Farbe an. *Es empfiehlt sich, einen Deckel zur Hand zu haben, da die Samen gerne aus der Pfanne hüpfen.*
- 6 | Etwas Sauce auf die Teller oder eine Servierplatte gießen, Haxen daraufsetzen und alles mit geröstetem Senf bestreuen.