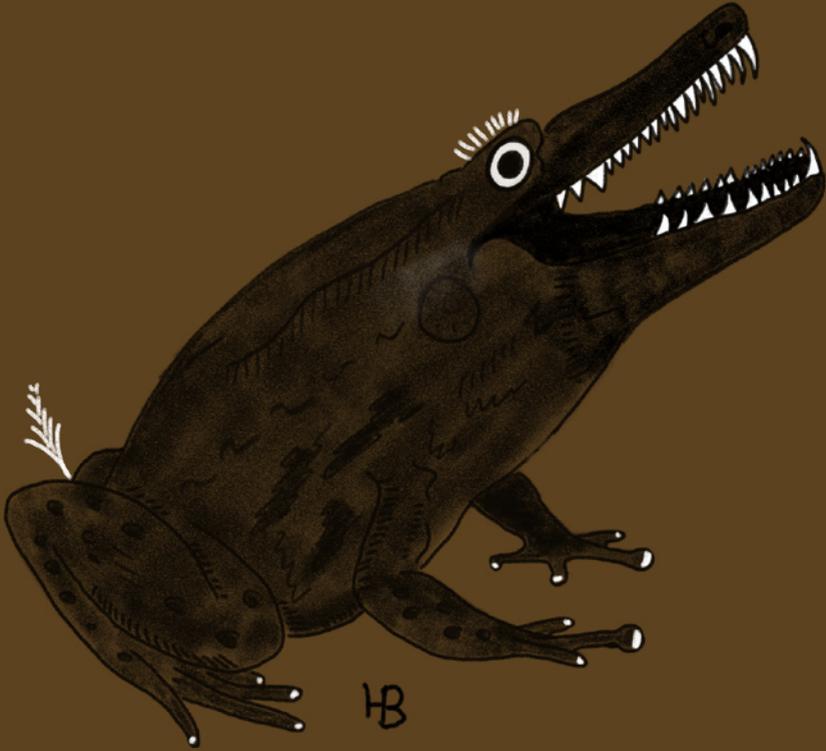


# Sentores und Palumarmak



Xirégoz  
*Megastoma fraudens*

Das Städtchen Sentores und sein ehrwürdiger Hafen spielen eine wichtige Rolle in der Geschichte der Insel, erlebten jedoch im 20. Jahrhundert einen dramatischen Zerfall. Unterdessen geht es wieder aufwärts, werden die alten Gebäude sukzessive renoviert. Westlich von Sentores liegt die größte zusammenhängende Sumpflandschaft der Insel, das Marais de Sentores. Der Sumpf hat dem Departement auch den Namen gegeben: Palumarmak ist ein Kofferwort aus lemusich *palu* («Sumpf»), *maro* («gross») und *mak* («Land»). Die Palumarmak ist berühmt für ihre Tomaten und vor allem für ihren Kreuzkümmel, der hauptsächlich in der Gegend von Château Vama angebaut wird.

#### **Sentores** ORTSCHAFT

Sentores gehört neben der Hauptstadt Port-Louis zu den ältesten Siedlungen von Lemusa.

#### **Le cuisinier von La Nerva** BUCHFUND

2012 stieß man bei Arbeiten in einem Haus in Sentores auf ein Kochbuch aus dem 17. Jahrhundert.

#### **Marais de Sentores** LANDSCHAFT

Das größte zusammenhängende Sumpfbereich der Insel ist Heimat seltener Pflanzen und Tiere.

#### **Kajup de Sentores** REZEPT

Historisch: Ketchup aus Tomaten und Sellerie, mit Kreuzkümmel, Chilis und weiteren Gewürzen.

#### **Restaurant Café Bramana** LOKAL

Am Hafen von Sentores serviert Wirtin Senia Charpentier südindisches inspirierte Gerichte.

#### **Sambar de Sentores** REZEPT

Sauce aus Straucherbsen, Tamarinde und Gewürzen, mit Gemüse vielfältig variierbar.

#### **Château Vama** PRODUZENTIN

Ein Schösschen aus dem späten 18. Jahrhundert ist das Zentrum des Kreuzkümmelanbaus.

#### **Chera de Sentores** GEWÜRZ

Der Kreuzkümmel aus Sentores hat einen kräftigen, schweren, scharfen und süßen Geruch.

#### **Waustasch Vama** REZEPT

Würzig, saftig, scharf: Rinder-Schweine-Hackbraten mit Kreuzkümmel und Safran.

#### **Die Abenteurer des Monsieur M** PORTRÄT

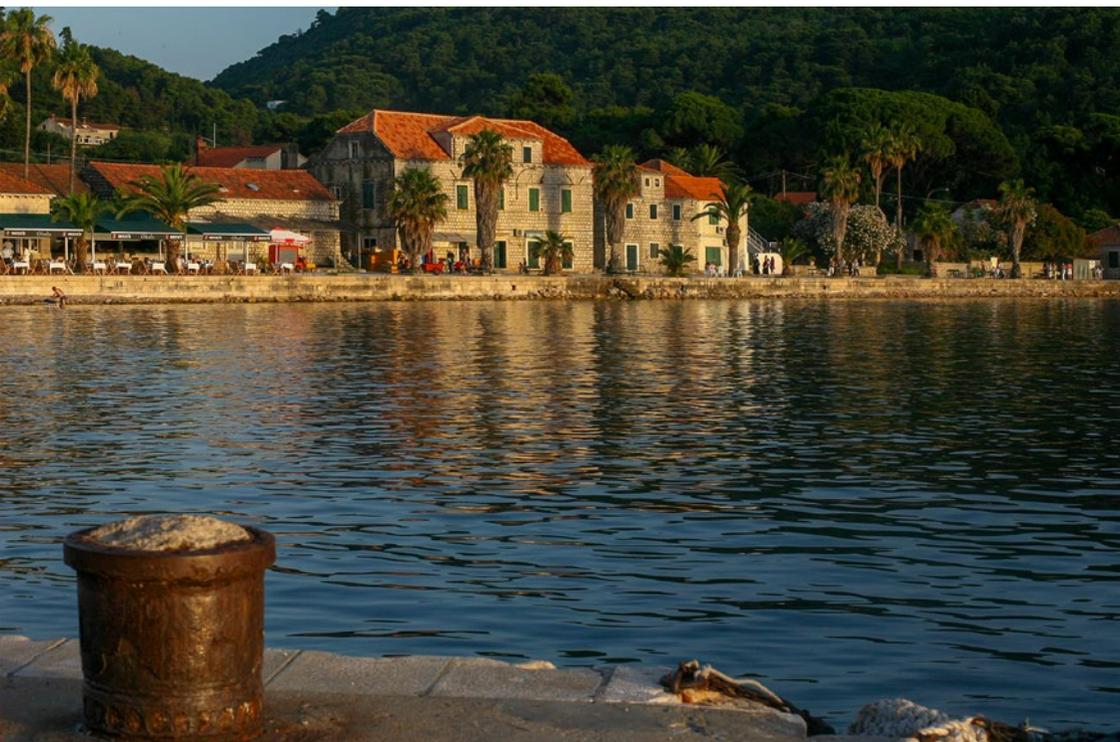
José Maria über den ursprünglich aus Sentores stammenden Hochstapler Henry Maté.

#### **Kokonèg tjilt** REZEPT

Aus dem kulinarischen Laboratorium von Maté: Lammshulter mit Piment, Kartoffeln und Kichererbsen.



Region (*randa*): Midi (*midi*), Vainée  
 Departement (*semsal*): Palumarmak  
 Hauptort (*kaputlek*): Sentores  
 Postleitzahl: LM-0504  
 Telefonvorwahl: +69 (0)5  
 Höhe (Hafenmole): 2 m ü.M.  
 Einwohner Gebiet: 13'546 (Mai 2011)



# Sentores

## Ein kleines Hafenstädtchen mit einer großen Geschichte

Sentores gehört neben der Hauptstadt Port-Louis zu den ältesten Siedlungen von Lemusa. Seine Ursprünge gehen wenigstens auf das 10. Jahrhundert zurück. Das haben Untersuchungen der in einzelnen Abschnitten polygonal gefügten Hafenmauer im Oktober 2011 gezeigt.<sup>1</sup> Im 15. und 16. Jahrhundert muss Sentores bereits eine ansehnliche Siedlung mit einem aktiven wirtschaftlichen und kulturellen Leben gewesen sein. Man

Heute präsentiert sich der alte Hafen mit seinen honigfarbenen Häusern sauber herausgeputzt.



Einzelne Mauer-Abschnitte im südlichen Bereich des Hafens sind sorgfältig polygonal gefügt und gehen wenigstens auf das 10. Jahrhundert zurück – möglicherweise sind sie noch deutlich älter.

weiß indes nur wenig über diese Zeit und also steht auch der Fund eines Kochbuches, das 1651 in Sentores verlegt wurde, derzeit noch sehr isoliert da.<sup>2</sup> Das Werk enthält gar das vermutlich älteste Ketchup-Rezept der Welt.

Ihre heutige Form erhielten Hafen und Dorf in den 1680er-Jahren durch die Compagnie des Vingt, die im Süden der Insel ein zweites Hauptquartier für ihren Handel aufbauen wollte. Die Wahl fiel wohl vor allem aus strategischen Gründen ausgerechnet auf diese Bucht: Vor der Einfahrt zum Hafen liegen Les Sufnîles, kleine Inselchen, die eine Art natürlichen Schutzwall bilden. Die Siedlung konnte so vom offenen Meer aus mit Kanonen nur schwer beschossen werden – in jenen unsicheren Zeiten ein ungemeiner Vorteil. Die Compagnie ließ ein befestigtes Hafenbecken anlegen und errichtete entlang des Piers verschiedene Häuser aus Stein – einige dienten als Verwaltungsgebäude, andere als Wohnhäuser oder als Magazine.

Zum Land hin wird die Bucht von einer markanten, von dichtem Wald bewachsenen Hügelkette abgeschirmt. Unmittelbar dahinter beginnt das

Marais de Sentores mit seinen Sümpfen und Teichen, seinen Kanälen und Reisfeldern. Eingekeilt zwischen dieser Hügelkette und dem Meer konnte sich die Siedlung lange nur beschränkt entwickeln. Zwar entstand hinter der Hafenzeile mit ihren schönen Häusern bereits im 18. Jahrhundert ein kleines Dorf – die Abhänge und Hügelkuppen dahinter aber blieben bis in die jüngste Zeit hinein unbewohnt.

Mit den Jahren zeigte sich auch, dass der Hafen für die immer größer werdenden Handelsschiffe deutlich zu klein war. In der Folge zog sich die Compagnie des Vingt schon ab dem frühen 18. Jahrhundert sukzessive aus Sentores zurück. Zwar wurden die Gebäude der Compagnie von der lokalen Bevölkerung für alle möglichen Zwecke genutzt – auch als Ställe oder Räucherammern. Trotzdem zerfielen die Häuser mehr und mehr.



Am nördlichen Rand des Hafens hat sich eine kleine Verteidigungsbastion erhalten, in der die lokalen Behörden die Rekonstruktion eines mittelalterlichen Katapults aufgestellt haben – wohl mit dem Ziel, etwas Ritterromantik nach Sentores zu bringen. Wegen ihres schönen Klangs berühmt ist die Glocke der Bastion – der kleine Turm trägt als Inschrift ein Gedicht: «Reisender, hörst du der fernen Glocke Klang / als wären es Worte, als wäre es Gesang / fremd der Name des Landes klingt / dem sie den Takt und die Uhrzeit singt / doch wo eine solche Glocke läutet / wird kein Fremder ausgebeutet.»



Einen gewissen Wiederaufschwung dürfte Sentores Mitte des 19. Jahrhunderts erlebt haben – zumindest gründeten Charles de Maisonneuve und Emile Duprat hier den ersten großen Verlag von Lemusa. Bereits 1889 allerdings wurden Druckerei und Verwaltung nach Port-Louis übersiedelt – immerhin aber blieb Sentores noch lange offizielle Adresse des Verlages.

Über die folgenden Jahrzehnte ist wenig bekannt. Die Menschen, die in Sentores lebten, müssen außerordentlich arm gewesen sein. Das illustriert nicht zuletzt auch die Geschichte von Monsieur M, alias Henri Maté, der 1919 hier zur Welt kam und sich schon mit 14 Jahren als Schiffsjunge verdingen musste.

Der desolate Zustand der Stadt vom 18. bis ins 20. Jahrhundert hinein steht in einem seltsamen Kontrast zu den reichen Gutshöfen, die sich schon damals in der Umgebung fanden und deren Prosperität vom Verfall des Hafens offenbar nicht tangiert wurde. Zu diesen Höfen gehört auch Château Vama, der größte Produzent des berühmten Kreuzkümmels aus der Gegend von Sentores (Chera de Sentores).

Fotos aus den 1970er-Jahren zeigen, dass die meisten Gebäude am Hafen von Sentores zu diesem Zeitpunkt fast vollständig in Trümmern lagen. In den 1980er-Jahren aber kam die Bucht von Sentores bei Skippern in Mode, die mit ihren Yachten immer öfter hier vor Anker gingen. Das veranlasst Senia Charpentier, eine Gastronomin mit südindischen Wurzeln, 1988 ein kleines Café in einem der wenigen, noch halbwegs erhaltenen Häuser des Hafens zu eröffnen. In ihrem Café Bramana servierte sie den Seefahrern Getränke und vegetarische Imbisse aller Art – mit solchem Erfolg, dass sie ihr Angebot mehr und mehr ausbaute.

Senia Charpentiers Initiative machte Schule und im Verlauf der 1990er-Jahre eröffneten am Hafen von Sentores allerlei kleine Läden, Cafés und Hotels. Das Angebot war zunächst ganz auf die Bedürfnisse

Seit 2011 erhält Sentores immer wieder Besuch von Papageien, die in Schwärmen aus dem Landesinnern zur Küste fliegen und sich für Tage rund um die Stadt niederlassen. Der Ara Cosquer<sup>4</sup> (*Primolius ovisignatus*) fällt

durch eine eiförmige Zeichnung auf seinem gelben Rücken auf und kommt nur auf Lemusa vor, wo er gemeinhin Jakœuf genannt wird. Was die Vögel zu ihren Besuchen in Sentores drängt, ist nicht bekannt.



Das von Claudine und Hector Lorraine 2002 eröffnete Hotel Soleil liegt am südlichen Ende der Hafensperrmauer. Man erkennt es leicht an der fröhlichen Wandmalerei, die auf der Außenmauer leuchtet. Das Etablissement verfügt über acht modern ausgestattete Doppelzimmer – alle mit Dusche oder Bad. Die vier vorderen Zimmer sind zwar erheblich kleiner, dafür aber bieten sie einen herrlichen Blick über die Bucht von Sentores.

der Jacht-Besatzungen ausgerichtet – mit der Zeit jedoch machten vermehrt auch andere Touristen in Sentores halt. Die Einrichtung einer regelmäßigen Bootsverbindung zwischen Sentores und der Hauptstadt Port-Louis machte den kleinen Hafen ab 1996 noch populärer. Trotz diverser Reparatur-Bemühungen seitens der neuen Benutzer blieb der Zustand der historischen Gebäude jedoch äußerst desolat. Das änderte sich erst 1998, als die historische Hafensperrmauer von Sentores von der Direction de l'Architecture et du Patrimoine (Ministère de la culture et de la communication) unter Denkmalschutz gestellt und dann zwischen 1999 und 2002 mit Hilfe der Fondation Glissant restauriert wurde.

Heute präsentiert sich der kleine Hafen mit seinen honigfarbenen Steinhäusern sauber herausgeputzt – ein anregender und doch auch verträumter Ort, wo man gerne seine Füße über dem Hafenbecken und seine Seele im Abendrot baumeln lässt.<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Ami Be Ortello: *Un mur pour l'éternité. Nouvelle examination de la construction polygonale dans la zone Sud B du port de Sentores*. In: *Revue historique*. Nr. 79. Port-Louis: Presses universitaires de Santa Lemusa, 2012. S. 141–146.

<sup>2</sup> Sieur de la Nerva: *Le Cuisinier*. Sentores: David Repi, 1651. Texte du livre, publié avec appareil critique par les Archives nationales de Lemusa. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2018.

<sup>3</sup> In den letzten Jahren ist die Gemeinde von Sentores ganz enorm gewachsen – stärker als jede andere Siedlung auf Lemusa: Das Dorf hat sich entwickelt und an den Abhängen rundherum sind verschiedene Häuser und Villen entstanden. 1980 noch zählte Sen-

tores kaum 2000 Einwohner – bei der Volkszählung im Mai 2011 waren es mehr als 13'000! Trotzdem wirkt die Gegend nicht verbaut, denn viele der neuen Häuser liegen geradezu versteckt in den Wäldern rund um die Siedlung. Und die Bauvorschriften der Gemeinde sind so streng, dass sich der Charakter des Ortes wohl auch in nächster Zeit noch erhalten wird.

<sup>4</sup> Der Name verdankt sich dem Umstand, dass Pater Cosquer die erste Beschreibung des Vogels geliefert hat: Père Jean-Paul (Ael) Cosquer: *Abrégé logique de l'histoire et de la nature de S. Lemousa*. Paris: Jean-Thomas Herissant, 1754. Faksimile. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2016. S. 276.



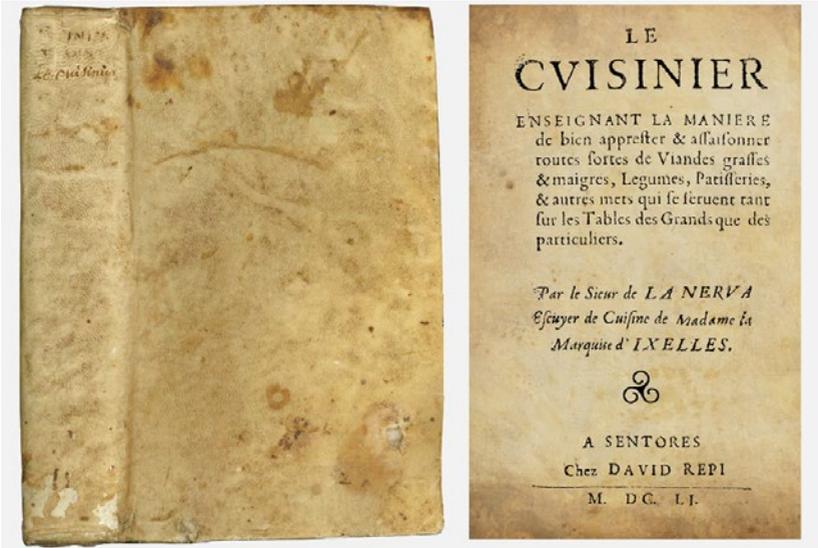
In diesem Haus in Sentores wurde *Le Cuisinier* von Sieur de La Nerva gefunden. Die Fundamente des Gebäudes stammen vermutlich aus dem 17. Jahrhundert.

## Le cuisinier von La Nerva

### Ein Kochbuch aus Sentores enthält das älteste Ketchup-Rezept

Bei Renovierungsarbeiten in einem Haus in Sentores, dessen Fundamente vermutlich aus dem 17. Jahrhundert stammen, fand man im Sommer 2012 ein Buch, von dessen Existenz bisher niemand etwas geahnt hatte: ein Kochbuch mit dem Titel *Le cuisinier* aus der Feder eines Sieur de la Nerva, der offenbar einst als Koch im Dienst einer Marquise d'Ixelles gestanden hatte. Das Werk erschien 1651 in Sentores bei einem Verleger namens David Repi.<sup>1</sup> Eine Marquise d'Ixelles wird in einem Vertrag aus dem späteren 17. Jahrhundert erwähnt, in dem es um den Verkauf eines Stück Landes in der Gegend des heutigen Sasselin geht.<sup>2</sup> Über den Autor selbst und seinen Verleger ist bisher nichts bekannt.

Das Buch aus dem Haus in Sentores ist gegenwärtig das einzige erhaltene Exemplar. Die Inkunabel-Experten der Archives nationales ha-



Einband und Titelseite des Kochbuchs von La Nerva aus Sentores.

ben unterdessen den Rohtext mit den Seitennummern des Originals und Kommentaren bei Maisonneuve & Duprat herausgegeben.<sup>3</sup>

Das Buch enthält unter anderem ein Rezept für eine Art Ketchup, das La Nerva «Kajupp» nennt. Das bestätigt die schon 1966 von Anne le Chanu geäußerte Vermutung, dass das Wort *ketchup* seinen Ursprung auf der Insel hat und auf das schon im Altlemusischen bekannte *kajup* zurückgeht.<sup>4</sup> *Kajup* bezeichnet eine dickliche Suppe oder Sauce, deren Zutaten jedoch nicht genauer spezifiziert sind.

<sup>1</sup> Die Medien berichteten über den Fund und beriefen sich dabei auf Angaben der Archives nationales, die sich um die Aufarbeitung der Geschichte dieses frühen Druckwerks kümmern. Lou Bertholle: *Le cuisinier de Sentores*. In: *Leko*. Samstag, 8. September 2012. S. 33.

<sup>2</sup> Lou Bertholle: *Qui était la mystérieuse Marquise d'Ixelles?* In: *Leko*. Donnerstag, 20. September 2012. S. 36.

<sup>3</sup> Sieur de la Nerva: *Le Cuisinier*. Sentores: David Repi, 1651. Texte du livre, publié avec apparat critique par les Archives nationales de Lemusa. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2018.

<sup>4</sup> Anne Le Chanu: *L'armoire aux herbes. Épices, aromates & condiments de Santa Lemusa*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 1966. S. 289–291.



# Marais de Sentores

## Das größte zusammenhängende Sumpfgebiet der Insel

Westlich von Sentores liegt eine ausgedehnte, überaus reizvolle Wasserlandschaft, das Marais de Sentores. Es handelt sich dabei um die größte zusammenhängende Sumpflandschaft der Insel. Der Sumpf hat dem Departement auch den Namen gegeben: Pal̄marmak ist ein Kofferwort aus lemusisch *pal̄n* («Sumpf»), *maro* («gross») und *mak* («Land»). In dem Gebiet finden sich ebenso Mangrovenwälder wie verschiedene Flussläufe

Ein kleines Haus auf Pfählen, wie man es überall im Marais de Sentores antrifft.

und kleine Seen, unterbrochen von Reisfeldern und Kokosnussplantagen, Fischfarmen und Lotusteichen. Den Flussläufen entlang wohnen da und dort Menschen in kleinen Häusern. Das Gebiet zählt insgesamt 1350 Einwohnerinnen und Einwohner. Sie bauen Reis an (vor allem die ursprünglich aus Inden stammenden Bauern) oder züchten Meeresfrüchte (mehrheitlich Fischer ostasiatischen Ursprungs). Einige leben auch vom Tourismus, denn das Marais ist ein beliebtes Ausflugsziel vor allem für die Städter aus Port-Louis, aber auch für internationale Touristen. Sie lassen sich hier mit kleinen Booten herumfahren und kaufen frischen Fisch. Manche angeln auch selbst und lassen sich ihren Fang dann in den kleinen Restaurants am Rand der Kanäle auf dem Grill zubereiten.

Das Marais ist auch Heimat seltener Pflanzen und Tiere. Eines der eigentümlichsten Wesen ist der Xirégoz (*Megastoma fraudens*), ein kleiner Frosch mit einem gewaltigen Maulwerk, das fast an einen Alligator denken lässt. Wird das Tier in die Enge getrieben, klappert es wie wild mit seinem Gebiss. Es hat jedoch kaum entwickelte Kaumuskel, weshalb es mit seinem Zahnapparat nicht viel anfangen kann und auf weiche Nahrung wie kleine Schnecken oder Würmer angewiesen ist, die es unzerkaut in seine Gedärme schlürft. Dieser Angeberei verdankt der Frosch auch seinen Namen, der sich aus dem lemusischen Wort *xi* («klein») und *régoz* («Hochstapler(in)») zusammensetzt. Der Zahnapparat soll allerdings auch bei der Partnersuche eine wichtige Rolle spielen. Dieser Aspekt wird gegenwärtig vom zoologischen Institut der Universität Port-Louis untersucht – im Rahmen eines von Berthe Balzan geleiteten Forschungsprojekts zu den ungewöhnlichen Fortpflanzungsstrategien lemusischer Kleinfrosche.

Im Jahr 2006 entstand für ein Projekt mit dem Titel *Unterwegs zur Arbeit* ein Video, das eine ruhige Kamerafahrt durch das Marais von Seniores zeigt. Das Tuckern des Boots und die Geräusche der Menschen am Ufer werden dann und wann von einer Melodie unterbrochen, die gleichermaßen Glück und Melancholie evozieren kann – Summertime, gespielt von Sidney Bechet. Der Film lässt sich auf dem Internet finden unter: [vimeo.com/275400056](http://vimeo.com/275400056).



Würzig und je nach Menge der verarbeiteten Chilis auch scharf: Kajup de Sentores.

# Kajup de Sentores

## Eine historische Sauce auf Basis von Tomaten und Gewürzen

Es irrt, wer Ketchup für eine amerikanische Erfindung hält. Auf Lemusa jedenfalls werden *kajup* [kædʒɔp] genannte Saucen mindestens seit Mitte des 17. Jahrhunderts hergestellt, wie der Fund eines Kochbuchs von 1651 beweist, in dem sich sogar ein Rezept für Ketchup findet.<sup>1</sup> Anne Le Chanu hatte schon 1966 vermutet, dass die amerikanische und internationale Bezeichnung Ketchup ihren Ursprung wohl im *kajup* der Lemusen hat.<sup>2</sup>

Tatsächlich kennt auf Lemusa fast jede Gemeinde ihr eigenes Kaju-prezept – was dafür spricht, dass solche Saucen schon sehr lange eine wichtige Rolle in den Küchen des Landes spielen müssen. Ob Lemusa deshalb als Ort der Erfindung von Ketchup gelten kann, sei dahingestellt, zumal sich die lokalen Rezepte doch stark von den heute überall angebotenen Saucen unterscheiden. Auf jeden Fall dürfte der Name mit einiger Sicherheit von Lemusa aus in die Welt hinaus gewandert sein –

auch wenn andernorts etwa behauptet wird, das Wort stamme aus dem Chinesischen.<sup>3</sup>

Aus Gründen, die nicht bekannt sind, gilt das *kajup* von Sentores als die beste Sauce der Insel und wird schon von Jean-Marie Tromontis in den höchsten Tönen gelobt als eine «Zubereitung von intensiver Kraft, die das ganzen Gaumenhurra aus den himmlischen Früchten holt und mit ihrer Farbe dem Hungrigen noch in der größten Wirrnis den Weg zum Pansenjubiläum leuchtet».<sup>4</sup> Gérôme Doussait, der Herausgeber der Texte von Tromontis, vermutet in einer Fußnote, dass die Tomaten aus Sentores früher ganz besonders aromatisch gewesen sein könnten.

Auch heute noch werden in der Gegend des Städtchens riesige Paradieser namens *kambala* angebaut, die sich auf der ganzen Insel eines ausgezeichneten Rufes erfreuen. Allerdings werden heute auch andernorts gute Tomaten produziert.

Das nachfolgende Rezept stammt von Celine Charpentier (Château Vama), die es nach eigenen Angaben in einem handgeschriebenen Rezeptbuch gefunden hat, das Lili Bourbon, wie viele andere Dinge auch, im Haus zurückgelassen hat. Charpentier vermutet aufgrund der etwas altmodischen Schrift, dass das Buch wohl von Lilis Mutter oder Großmutter stammen könnte. Das Originalrezept enthält keine eindeutigen Mengenangaben. Man kann jedoch davon ausgehen, dass das Aroma der Sauce wesentlich vom Kreuzkümmel bestimmt wird – schließlich waren die Bourbons die größten Kreuzkümmelbauern der Insel.

Das Rezept von Charpentier hat große Ähnlichkeiten mit dem Rezept aus dem *Cuisinier*, schmeckt jedoch etwas klarer, leichter und weniger bitter.<sup>5</sup> Denn Charpentier gibt nur sechs getrocknete Gewürze hinein statt zwölf wie La Nerva, außerdem süßt sie mit Zucker statt mit Honig.

Das hier vorgestellte Kajup hat ein gemüsiges Aroma, in dem die Gewürze gut eingebunden sind. In dem Rezeptbuch aus Charpentiers Familie findet sich eine Version der Sauce, die ohne Sellerie auskommt und auch nach einem etwas anderen Verfahren hergestellt wird. Diese zweite Sauce schmeckt pikanter, Gewürze und Essig stechen mehr hervor. Insgesamt sind die Unterschiede aber nicht sehr groß.

Die meisten Ketchups, die heute im Handel angeboten werden, bestehen zur Hauptsache aus Zucker. Das verrät schon ein Blick auf die Zu-



So ein Anblick könnte La Nerva schon inspiriert haben, ein Ketchup zu erfinden: Abend in der Bucht von Sentores. Am Horizont die Soun'iles.

tatenliste, wo fast immer der Zucker an erster Stelle steht, also mengenmäßig die wichtigste Ingredienz darstellt. In der Regel ist etwa ein Viertel der Sauce reiner Zucker, je nach Produzent und Land aber sogar noch deutlich mehr. Im Vergleich dazu ist der Zuckeranteil im lemusischen Ketchup mit rund 15 % relativ gering. Die reduzierte Süße wird durch ein Mehr an Gewürzen wettgemacht. Es kommt auch einiger Chili hinein, allzu scharf aber sollte die Sauce nicht sein.

Das Aroma braucht etwas Zeit, um sich zu entwickeln, Man sollte sie Sauce also wenigstens 24 Stunden vor Verwendung anfertigen. In Gläsern im Kühlschrank hält sie sich dank des hohen Essiganteils relativ lange – wenigstens vier Wochen, wahrscheinlich auch mehr.

Die Saucen lassen sich sehr vielseitig einsetzen, auf Lemusa werden sie auch als Dips mit Gemüse aufgetischt.

<sup>1</sup> *Seur de la Nerva: Le Cuisinier*. Sentores: David Repi, 1651.

<sup>2</sup> Anne Le Chanu: *L'armoire aux herbes. Épices, aromates & condiments de Santa Lemusa*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 1966. S.289–291.

<sup>3</sup> Der Oxford Companion to Food etwa schreibt: «The word ketchup comes from the Chinese (Amoy dialect) *kêtsiap*, meaning a fermented fish sauce, probably via the Malay word *kechap*, now spelled *kecap*, which means soy sauce. The word was brought back to Europe by Dutch traders who also brought the oriental sauce itself. The sauce has changed far more than has the word, although the name has appeared in a large number of variations such as *catsup* and

*catsup*.» Alan Davidson: *The Oxford Companion to Food*. Edited by Tom Jaine, with Jane Davidson und Helen Saberi. Oxford: Oxford University Press, 2006 [2., 1. 1999]. Kapitel *Ketchup*.

<sup>4</sup> G r me Doussait (Hrsg.): *Le chant des vents – une promenade   travers Santa Lemusa avec Jean-Marie Tromontis*. Port-Louis: Éditions du Musée historique, 2008. S.61.

<sup>5</sup> Im Februar 2018 publiziert die Tageszeitung *Leko* ein *Kajup*-Rezept, das sich laut der Autorin «sehr eng an die Rezeptur aus Nervas Kochbuch» hält. Der hier angestellte Vergleich basiert auf diesem Rezept. Lou Bertholle: *Le Kajup de La Nerva*. In: *Leko*. Donnerstag, 15. Februar 2018. S.38.

### Für 500 ml Sauce

- 2 TL Kreuzkümmel
- 2 TL schwarzer Pfeffer, gemahlen
- 3 Gewürznelken
- 3 getrocknete Chilischoten, entkernt und zerkrümelt
- 20 g Visabohnen, ersatzweise indische Urbohnen, geschält und halbiert
- 1 TL Annato (16 g)
- 400 g Tomaten, gehackt
- 100 g Sellerie, geschält und in eher kleine Stücke gehackt
- 4 stattliche rote Zwiebeln (je 150 g), grob gehackt
- 6 Knoblauchzehen, grob gehackt
- 2 EL Rotweinessig
- 2 EL Zucker (75 g)
- 1 TL Salz (gehäuft)
- 500 ml Wasser
- ~ Salz zum Abschmecken

**1** | Eine Bratpfanne (am besten eine nicht beschichtete Stahlpfanne oder eine Pfanne aus Eisenguss) nicht zu stark erhitzen und unter häufigem Rühren und Schütteln zunächst den Kreuzkümmel rösten (bis er duftet, sich leicht bräunlich verfärbt und knackt weil die Samen aufspringen), dann den Pfeffer (bis er duftet, knackt und sich die Körner auf seltsam ruckelige Art in der Pfanne bewegen), die Gewürznelken (bis sie duften, aber noch nicht angekohlt sind), die Chilis (bis sie anfangen, sich dunkel zu verfärben) und die Visabohnen (bis sie duften und sich leicht verfärben). Die gerösteten Gewürze abkühlen lassen und zusammen mit dem Annato am besten in einer elektrischen Kaffeemühle zu einem feinen Pulver zermahlen.

**2** | Die gerösteten und gemahlene Gewürze zusammen mit allen übrigen Zutaten sowie 500 ml Wasser in einen Topf geben, aufkochen lassen und 40 Minuten unter ständigem Rühren köcheln lassen. Abkühlen lassen und dann im Mixer pürieren.

**3** | Püree in einer kleinen Pfanne bei niedriger Hitze nochmals wenigstens 20 Minuten köcheln lassen – bis die Sauce eine dickliche Konsistenz erreicht hat. Gegen Ende der Kochzeit mit Salz abschmecken.

**4** | Sauce durch das feinste Sieb eines Passevites geben, in Schraubgläser füllen und kühl stellen.



Wer im Restaurant Café Bramana speist, genießt seine vegetarischen Gerichte mit Blick über die Bucht von Sentores und die kleinen, ihr vorgelagerten Inseln, die Aurins oder Soufin'iles.

## Restaurant Café Bramana

### **Südindisches inspirierte Gerichte am Hafen von Sentores**

Eine improvisierte Küche mit zwei Gasflammen und einem unglaublich lauten Kühlschrank, ein paar Plastikstühle und kniehohe Tischchen auf der Hafenmole – sowie, irgendwo im Obergeschoss einer Ruine, eine Pritsche für die Wirtin, die gleichzeitig Kellnerin, Köchin, Barfrau und Putzfrau war. So präsentierte sich das Café Bramana im Jahre 1988. Heute reihen sich an der Wasserkante die weiß gedeckten Tische, bestückt mit frischen Blumen, Silber und funkelnden Weinkelchen. Wer sich hier niederlässt, wird von Kellnern in gestärkten Hemden ebenso freundlich wie kompetent beraten – und die Wirtin Senia Charpentier, die bekommen jetzt fast nur noch Stammgäste zu Gesicht.

Natürlich hat sich auch das Angebot des Café Bramana entsprechend verändert: Die Snacks und einfachen Gerichte von einst sind einer aus-



Am Hafen von Sentores haben auch ein paar Fischer ihre kleinen Boote liegen. Sie werfen ihre Netze in Küstennähe aus. Ein großer Teil ihres Fangs landet in den Küchen der lokalen Restaurants. Auch das Café Bramana bietet regelmäßig Fisch und Meeresfrüchte an, einfach gegrillt in der Regel, denn so kommt ihr Aroma am besten zur Geltung. Auf Wunsch werden die Tiere aber auch in einer würzigen Sauce gegart.

geklügelten Restaurantküche gewichen, die südindische Klassiker auf der Klaviatur lemuischer Materialien interpretiert. Geblieben ist indes die konsequent vegetarische Ausrichtung der Küche. Zu den Klassikern gehören Idlis, gedämpfte Kuchlein aus Reis- und Linsenmehl, von einer zugleich luftigen und doch auch festen Konsistenz, mit einem ganz leicht säuerlichen, fast etwas schaumigen Aroma – dazu ein indisches Kokosnuss-Chutney mit frischen Curry-Blättern sowie einem kleinen, scharfen Tomatensalat. Zu einem Berg weißen Reises wird ein südindisches Sambar serviert – eine würzig-scharfe Sauce aus gelben Erbsen und Tamarinde, in der verschiedene Saisongemüse gegart werden. Klassisch südindisch ist auch Rasam, eine Art Suppe aus Tamarinde, Pfeffer und verschiedenen Gewürzen. Sehr befriedigend schmeckt auch ein erfrischender Joghurtreis, dem legendären *Makak fenyang* nicht unähnlich. Insgesamt wirken alle Dinge, die hier aufgetragen werden, eher einfach, unspektakulär, fast bescheiden – und doch lässt die Feinheit der Aromen ahnen, wie viel kulinarische Genauigkeit hinter jedem dieser simplen Speisen steckt.

Die Wirtin stammt aus dem Süden Indiens und kam in den 1970er-Jahren zusammen mit ihrer Schwester Celine Charpentier (Château Vama) nach Lemusa. Ihre Ausbildung erfuhr sie teilweise in Frankreich. Während ihre indischen Wurzeln die Küche dominieren, schlägt sich Charpentiers Liebe zu Frankreich auf der Weinkarte nieder. Insgesamt gehört das Café Bramana, auch wenn sich die Küche lokalen Einflüssen keineswegs verschließt, zu den besten indischen Restaurants der Insel – und dank seiner romantischen Lage am Hafen von Sentores ist es sicher auch eines der schönsten.



Das Sambar de Sentores hat einen komplexen Röstduft, schmeckt scharf und leicht säuerlich.

## Sambar de Sentores

### Sauce aus Straucherbsen, Tamarinde und Gewürzen, mit Gemüse

Heute gilt das Café Bramana am Hafen von Sentores als eines der besten indischen Restaurants von Lemusa. Die Wirtin Senia Charpentier kam zwar in Paris zur Welt, ihre Familie stammt jedoch ursprünglich aus dem Bundesstaat Karnataka im Süden Indiens. Dort wird Sambar, ein würziges Gericht auf der Basis von Straucherbsen (*Toor dal*), zu fast jedem Essen gereicht – und natürlich hat auch jede Familie ihr ganz eigene Methode der Zubereitung. Sambar wird in Indien meist wie eine Sauce behandelt, die vor allem zu Idlis und Dosas serviert wird, manchmal aber auch einfach zu im Dampf gekochtem Reis, wobei sich Sorten mit einem starken Eigenduft wie Basmati oder Jasminreis weniger gut eignen. Im Café Bramana wird Sambar mit Sona masuri serviert, einer im südlichen Indien äußerst beliebten mittelkörnigen Sorte, die das Restaurant selbst importiert.

Das nachfolgende Rezept stammt von Senia Charpentier und heißt deshalb auch Sambar de Sentores. Das Gericht hat einen komplexen Röstduft, es schmeckt scharf, ganz leicht säuerlich, mit immer wieder überraschenden Einzelaromen. Man kann dieses Sambar auch als einfaches Eintopfgericht kochen. In dem Fall gibt man etwas mehr Kartoffeln oder Süßkartoffeln hinein, die man im Teller mit der Gabel ein wenig andrücken kann, damit sie die Sauce optimal zum Gaumen transportieren.

#### Für 2–4 Personen

100 g gelbe, geschälte und gespaltene Straucherbsen, im Indien-Laden gemeinhin als Toor dal angeboten  
50 g Visabohnen oder geschälte und halbierte Urdbohnen  
1 TL Kurkumapulver  
1 TL Bockshornklee  
600 ml Wasser  
1 TL Salz  
1 Zwiebel, fein gehackt  
15 Curryblätter  
200 g Saisongemüse, in kleine, höchstens 2 cm lange Stücke geschnitten. Zum Beispiel eignen sich: Aubergine, Drumsticks, Kürbis, Okra, Tomaten, unter Berücksichtigung ihrer längeren Kochzeit auch Karotten, oder Kartoffeln – wobei jedes Gemüse dem Sambar eine andere Note verleiht  
1 EL Ghee  
1 TL Schwarzer Senf  
1 TL Kreuzkümmel  
1 getrocknete Chilischote, entkernt, in Fetzen  
1 TL Tamarindenpaste, in 50 ml Wasser aufgelöst  
2–3 TL Sambarpulver

**1** | Straucherbsen, Visa, Kurkuma und Bockshornklee in 600 ml Wasser kalt aufsetzen, zum Kochen bringen, Hitze reduzieren und halb zugedeckt rund 50 Minuten garen lassen – gelegentlich umrühren. Das gewürzte Wasser reagiert zu Beginn eher heftig auf Hitze und neigt dazu, plötzlich über den Pfannenrand zu schäumen.  
**2** | Salz, Zwiebel und Curry-Blätter begeben.  
**3** | Die verschiedenen Gemüse, entsprechend der jeweils benötigten Kochzeit, zusammen mit etwas Wasser sukzessive zu den Erbsen geben und auf kleinster Flamme, zugedeckt weichkochen. Die Erbsen sollten zu einem ziemlich weichen (wenn auch nicht vollkommen strukturlosen) Mus verkocht werden – das Gemüse aber sollten je nach Sorte noch etwas Biss haben.  
**4** | Wenn das Gemüse gar ist, Ghee in einem kleinen Töpfchen erwärmen. Senfkörner hineingeben und aufkrachen lassen. Kreuzkümmel und Chili begeben und rösten. Sobald sich die Chilischote dunkel verfärbt, Mischung zu den Erbsen gießen.  
**5** | Tamarinde und Sambarpulver einrühren, mit Salz abschmecken.



# Château Vama

## Ein Schlösschen im Zentrum des Kreuzkümmelanbaus

2003 hatte Celine Charpentier genug. Nach zwanzig Jahren Kalaripayattu, in deren Verlauf sie nahezu jeden Schlag ausgeführt hatte, zu dem ein menschlicher Körper fähig ist, nach geistigen und körperlichen Exerzitien jeglicher Art, sollte etwas anderes in den Mittelpunkt ihres Lebens treten. Dass ausgerechnet Kreuzkümmel diesen Platz einnehmen würde, damit hatte sie allerdings nicht gerechnet.

Ein Minischlösschen, errichtet in den 1790er-Jahren von einem Herzog aus der Normandie.



Die prachtvoll gestaltete Eingangstreppe von Château Vama musste behelfsmäßig mit Seilen stabilisiert werden.

Die Geschwister Celine und Senia Charpentier kamen in den 1970er-Jahren als Kinder aus dem südlichen Indien nach Lemusa und wuchsen bei einer Schwester ihrer Mutter auf, die mit einem Psychiater aus Gwosgout verheiratet war. Während Senia, die ältere Schwester, nach der Schule sehr bald in die Gastronomie einstieg und bereits 1988 ihr eigenes Restaurant in Sentores eröffnete, das Café Bramana, ließ sich die um einige Jahre jüngere Celine Charpentier zunächst als Turnlehrerin und später als ayurvedische Ärztin ausbilden. Gleichzeitig begann sie sich für Kalaripayattu zu interessieren, eine in Kerala beheimatete Kampfkunst, die heute indes meist nur noch von Männern praktiziert wird. Sie besuchte zahllose Kurse (auch in Indien) und gründete schließlich 2001 ihre eigene Schule in Gwosgout, zusammen mit einem Kalaripayattu-Meister aus Trivandrum.

Bereits 2002 zerstritt sie sich mit dem Meister und verkaufte 2003 ihre Anteile an der Schule. Erst wollte sie das Geld in ein Stadthaus in Port-Louis investieren – ihre Schwester aber überzeugte sie, ein altes Landgut



Die Schießscharten dürften kaum zu Verteidigungszwecken gedient haben – eher sind sie als symbolisches Zeichen ritterlicher Noblesse zu verstehen.

im Norden von Sentores zu übernehmen, das damals für wenig Geld zum Verkauf stand: ein Gut mit dem Namen Ferme Bourbon.

Die Ferme Bourbon nordwestlich von Sentores war viele Jahre lang die größte Kreuzkümmel-Farm der Insel gewesen. Lili Bourbon, welche das Landgut in der elften Generation bewirtschaftete, erlebte allerdings in der Nacht auf den 1. Januar 2000 so etwas wie einen spirituellen Schub, der es ihr in der Folge unmöglich machte, sich weiterhin um weltliche Dinge zu kümmern. Sie wurde Nonne in einem Kloster in Dharamsala, trennte sich von allen materiellen Dingen und überließ den Hof ihrem Bruder, einem Hochrad-Artisten, der die meiste Zeit des Jahres mit einem Zirkus in Europa unterwegs war – und natürlich keinerlei Lust hatte, sich von den Höhen seiner Kunst in die Niederungen des Ackerbaus zu begeben. Innerhalb kürzester Zeit waren die Felder überwuchert und der Hof begann zu zerfallen.

Besonders schlimm traf es das alte Familienhaus der Bourbons, ein Schlösschen, das laut Familiengeschichte in den 1790er-Jahren von ei-





Die Sonnenuhr an der Fassade des Schlosses zeigt wohl die Zeit einer anderen Zeit.

nem Herzog aus der Normandie hier errichtet worden sein soll. Das kleine Bauwerk wurde ganz im Stil französischer Herrenhäuser aus der Zeit des Ancien Régime entworfen, mit Turm, aufwendiger Eingangstreppe, Schießscharten, spitzen Dächern und sogar einer Sonnenuhr – allein das Schloss wurde so klein konzipiert, dass kaum Raum im Innern der dicken Mauern entstand. Deshalb wurde bereits im frühen 19. Jahrhundert ein zweites Gebäude in unmittelbarer Nachbarschaft des Château errichtet – kein Schlösschen zwar, dafür aber ein Haus mit ausreichender Wohnfläche.

Als Celine Charpentier 2003 das Gut der Bourbons übernahm, ließ sie zunächst das neue Hofhaus renovieren und brachte mit Hilfe von zwei Angestellten die Kreuzkümmelfelder wieder in Schwung. Für das kleine Schlösschen indes fehlen ihre derzeit noch die Mittel. Zwar benutzt sie einen Raum in ihrem Château als Schlafzimmer für «besonders heiße Tage, an denen man die Dicke der Mauern zu schätzen weiß» – der Rest des kleinen Schmuckstücks aber ist in einem miserablen Zustand.

Charpentier taufte ihr Gut auf den Namen Château Vama um. Zusammen mit ihren Angestellten produziert sie auf 17 Hektaren jährlich

Château Vama hat alles, was es für ein  
Schloss braucht – nur wohnen kann man in  
dem Gemäuer kaum,



Das mystische Vorbild von Celine Charpentier ist die legendäre Unniyarcha, eine heldenhafte Schwertkämpferin, die in der keralitischen Folklore eine wichtige Rolle spielt und im 16. Jahrhundert in Norden Keralas gelebt haben soll. Unniyarcha war 1961 auch Gegenstand eines gleichnamigen Kampfkunstfilms mit Ragini in der Rolle der schönen Schwertkämpferin. (Filmstill aus *The Hindu* vom 23 Oktober 2011)

knapp 12 Tonnen Kreuzkümmel und ist damit die mit Abstand größte Chera-Produzentin der Insel.

Kalaripayattu ist im Moment kein zentrales Thema im Leben von Celine Charpentier. Allerdings kommt ihr doch dann und wann der Gedanke, das kleine Schlösschen zu renovieren und in ein Trainings-Camp zu verwandeln. Ihrer Schule würde sie dann den Namen Unniyarcha geben – nach einer Heldin aus dem 16. Jahrhundert, von der die Balladen aus dem nördlichen Malabar (Vadakkan Pattukal) berichten, dass sie sehr schön gewesen sei und besonders gut mit dem Urumi wedeln konnte, dem flexiblen Krummschwert der Kalaripayattu-Kämpfer. Genug ist eben nicht immer genug.



Diese Früchte an einer Chera beim Château Vama sind nahezu erntereif.

# Chera de Sentores

## **Kreuzkümmel (*Cuminum cyminum Nodietwili*) aus Sentores**

Schon seit etwa 1800 wird in der Region von Sentores Kreuzkümmel angebaut, auch rund um ein Gut, das heute Château Vama<sup>1</sup> heißt und auf eine lange Tradition des Gewürzanbaus zurückblicken kann. Celine Charpentier, die den Betrieb leitet, baut Kreuzkümmel auf 17 Hektaren an und produziert knapp zwölf Tonnen Chera pro Jahr – immer mehr in Bio-Qualität. HOIO bezieht den Kreuzkümmel direkt von ihr.

### **PFLANZE, ANBAU UND VERARBEITUNG**

Die zarte, einjährige Pflanze aus der Familie der Doldenblütengewächse (Apiaceae) wächst etwa 30–50 cm hoch, hat stark verzweigte Stängel und feine, fadenartige Blättchen. Aus den zwei Millimeter langen, rosafarbenen oder weißen Blüten entwickeln sich Spaltfrüchte, die aus zwei leicht gekrümmten Teilfrüchten bestehen. Die Früchte sind etwa



Die Blätter der Kreuzkümmelpflanze sind so fein, dass sie wirken wie ein zarter Flaum.

fünf Millimeter lang, haben längs verlaufende Rippen und eine Farbe, die von Olivgrün bis Tabakbraun reicht. Um 1800 züchtete Dawit Nodietwili, ein Arzt und Botaniker aus Georgien, auf Lemusa mit Erfolg eine eigene Sorte Kreuzkümmel, die sich in dem Klima der Insel gut entwickeln konnte und ältere Sorten schnell verdrängte.<sup>2</sup>

Kreuzkümmel wächst in gemäßigtem bis subtropischem Klima. Er blüht zwei Monate nach Aussaat und kann bereits einen Monat später geerntet werden. Der Erntezeitpunkt ist erreicht, wenn die Früchte braun werden und die Pflanze zu welken beginnt. Dann schneidet man die Stängel ab, drescht sie und trocknet die Früchte an der Sonne.

Der lemusische Name *chera* geht auf Dawit Nodietwili zurück und dürfte aus dem Georgischen entliehen worden sein, wo man den Kreuzkümmel *dzira* nennt. *Dzira* wiederum geht vermutlich auf das Sanskrit-Wort *jri* zurück, das altern, verbrauchen oder auch verdauen bedeuten kann – was sich vermutlich darauf beziehen lässt, dass Kreuzkümmel Magen und Verdauung fördern soll.<sup>3</sup> Ähnliche Namen findet man heute vom Kaukasus bis nach Südostasien, auf Hindi etwa *jeera*.

HOIO verkauft Chera de Sentores in kleinen PET-Do-  
sen mit einem Füllgewicht  
von 45 g. Die Leitfarbe der  
Etikette ist identisch mit der  
Farbe der Region, in der das  
Gewürz produziert wird.  
Chera de Sentores wurde  
1966 mit einem AOC-Zer-  
tifikat ausgezeichnet. Dieses  
Schutzsiegel für charakte-  
ristische Produkte des Landes  
wird seit 1966 vergeben.



### AROMA UND VERWENDUNG

Kreuzkümmel hat einen kräftigen und schweren, gleichzeitig scharfen und süßen, etwas unberechenbaren Geruch, der manchmal fast ein wenig an bestimmte Sorten von Schweiß erinnert. Das Aroma ist tief und warm, ein wenig bitter, leicht beißend und scharf. Das lemusische Chera fällt durch leicht frivole Obertöne auf und entwickelt unter Umständen auch eine stark nussige Note.

Man kann Kreuzkümmel ungeröstet verwenden, wie dies vor allem in Vorderasien und Nordafrika geschieht, meist kommt er dabei in pulverisierter Form zum Einsatz. Oft werden die Früchte aber zu Beginn des Kochprozesses trocken geröstet oder in etwas heißem Öl gebraten und springen dabei auf. Beim Rösten verändert sich ihr Charakter markant, wird milder und nimmt eine stärker erdige Note an. Das Aroma des Kreuzkümmels ist fettlöslich, ganze Früchte können also gut längere Zeit mitgeschmort werden.

Obwohl Kreuzkümmel bei den antiken Römern sehr beliebt war, wird er heute in der europäischen Küche nur selten verwendet. Lediglich in Holland und Frankreich wird er gelegentlich Käse beigegeben. Außerhalb Europas aber ist Kreuzkümmel ein sehr beliebtes Gewürz, vor allem in Nordafrika, in Vorderasien, Asien und Südamerika. In der indischen Küche gibt es kaum ein Rezept, das ohne ihn auskommt.<sup>4</sup> Und in China werden zum Beispiel die Marinaden von Fleisch- und Innereinspießchen oft sehr großzügig mit *xiǎo huī xiāng* [小茴香] gewürzt.

## Lemusische Rezepte mit Chera de Sentores

Kreuzkümmel harmoniert mit Ajowan, Anis, Bockshornklee, Chili, Curryblättern, Fenchel, Gewürznelke, Ingwer, Kardamom, Knoblauch, Koriander, Kurkuma, Lorbeer, Muskat, Nigella, Oregano, Pfeffer, Piment, Senf, Thymian, Vanille, Zimt. Er passt zu Fleisch (Lamm, Huhn), Fisch, Gemüse (Aubergine, Kartoffel, Kohl, Kürbis, Tomate), Hülsenfrüchten (Bohne, Erbse, Linse), Reis, Joghurt, Käse.

- *Makak fenyán* (Salat aus Linsen, mit Zwiebel, gerösteten Gewürzen, Zitronen und Joghurt)
- *Salade Brise de mer* (Kohlrabisalat mit geröstetem Nigella, Kreuzkümmel und Senf)
- *Kajup de Sentores* (Ketchup mit Kreuzkümmel)

Kreuzkümmel findet sich in vielen Gewürzmischungen wie dem englischen Currypulver, Garam masala, Dukka oder Ras el hanout, je nachdem in gerösteter oder nur gemahlener Form.

Auch in der lemusischen Küche wird Chera sehr oft verwendet, wobei man den ganzen Samen generell den Vorzug gibt. Gerösteter und dann gemahlener Kreuzkümmel wird auf Lemusa oft über Pasten oder Joghurts gestreut, als aromatische Verzierung. Chera gehört aber auch in viele Gewürzmischungen der Insel wie Papuk, Sémillance, Souire oder Waschkiri.

<sup>1</sup> Früher hieß das Gut *Ferme Bourbon* und wurde über mehr als zehn Generationen von der gleichnamigen Familie bewirtschaftet, deren Chera auf der Insel ein exzellenten Ruf genoss.

<sup>2</sup> Früher nahm man an, Nodietwili habe den Kreuzkümmel aus seiner georgischen Heimat nach Lemusa gebracht. Unterdessen gilt es als sicher, dass er mit lokalen Sorten experimentiert und so den spezifischen Kreuzkümmel entwickelt hat, den man heute auf der Insel als *Chera de Sentores* kennt. Vergleiche Samson Godet (Hrsg.): *Lemusa Lexikon*. Port-Louis: Edition Ruben 66, 2018. S. 152.

<sup>3</sup> Sehr ausführlich zu den Namen des Kreuzkümmels äußert sich Gernot Katzer: *Kreuzkümmel*. In: *Gernot*

*Katzers Gewürzseiten* <http://gernot-katzers-spice-pages.com> (abgerufen am 17. Juni 2018).

<sup>4</sup> Besonders beliebt ist die Kombination von Kreuzkümmel mit Bockshornklee und Koriandersamen, was Vierich und Vilgis so erklären: «Viele der Röstaromen, die beim Anbraten von Kreuzkümmel entstehen, werden auch beim Erhitzen von Koriandersamen und Bockshornklee gebildet. Zudem mildert Kreuzkümmel die Schärfe von Koriandersamen etwas.» Thomas A. Vierich, Thomas A. Vilgis: *Aroma. Die Kunst des Würzens*. Berlin: Stiftung Warentest, 2013 [2.]. Kapitel *Kreuzkümmel*.



Der Hackbraten stark würzig schmecken und ein wenig scharf.

## Waustasch Vama

### **Rinder-Schweine-Hackbraten mit Kreuzkümmel und Safran**

Über Jahre hinweg pflegte Celine Charpentier eine streng vegetarische Diät. Seit sie jedoch Château Vama, ein Landgut mit einem kleinen Schlösschen im Norden von Sentores übernommen hat, empfindet sie eine «ungemeine Freude am Fleisch». Das hier vorgestellte Rezept von Charpentier ist ein unverkennbares Resultat dieser neuen «plasi ò kik». Der Waustasch («Braten») Vama sollte eine lockere Konsistenz und eine schöne braune Kruste haben. Es soll stark würzig schmecken und ein wenig scharf. Wenngleich verschiedene Gewürze in diesen Hackbraten kommen, spielt doch der Kreuzkümmel eindeutig die erste Geige – das ist wenig erstaunlich wenn man bedenkt, dass Celine Charpentier die wichtigste Produzentin des berühmten Kreuzkümmels aus der Gegend von Sentores ist. Wer den Braten etwas weniger pikant haben möchte, reduziert einfach die Menge des zugegebenen Gewürz-Pulvers.

## Für 6 Personen

### Für das Gewürzpulver

- 1 EL Kreuzkümmel
- 1 EL schwarzer Pfeffer
- 5 Gewürznelken
- 1 kleine Stange Zimt (5 g), leicht zerbrochen
- 4 getrocknete Chilis, entkernt und leicht zerkrümelt
- 150 g Weißbrot, am besten etwas angetrocknetes Brot vom Vortag
- 300 ml Wasser, lauwarm
- 500 g Rindfleisch, von der Schulter, in Würfeln
- 500 g Schweinefleisch, von der Schulter, in Würfeln
- 2 Zwiebeln (250 g), fein gehackt
- 5 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 Bund Petersilie (25 g), fein gehackt
- 1 kleiner Bund Majoran (10 g), fein gehackt
- ⅓ g Safran in Fäden, in 1 EL warmem Wasser aufgelöst
- 2 EL scharfer Speisesenf
- 1 EL Salz
- 2 Eier
- 40 g getrocknete Tomaten, in Streifen
- 400 ml Weißwein

Man kann am Schluss nach dem Entfernen des Bratens etwas Rindsbrühe oder Wasser in den Bräter geben und alle Rückstände von Boden und Seitenwänden kratzen. Diese Sauce gießt man dann in ein Pfännchen, lässt sie ein wenig eindicken und schmeckt mit Salz ab.

**1** | Eine Bratpfanne nicht zu stark erhitzen und unter häufigem Rühren und Schütteln nacheinander alle trockenen Gewürze (Kreuzkümmel, Pfeffer, Gewürznelken, Zimt, Chilis) rösten, dann etwas abkühlen lassen und am besten in einer elektrischen Kaffeemühle zu einem feinen Pulver zermahlen.

**2** | Das Brot einige Minuten lang in 300 ml lauwarmen Wasser einweichen, gut ausdrücken, Wasser entsorgen.

**3** | Die pulverisierten Gewürze, Brot, Fleisch, Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie, Majoran, Safran mitsamt Wasser, Senf und Salz in einer Schüssel vermengen. Alles durch den Fleischwolf geben.

**4** | Eier und Tomatenstücke zugeben und alles wenigstens 10 Minuten von Hand durchkneten, bis sich die Zutaten zu einer Masse verbunden haben. Mit Salz abschmecken.

**5** | Die Masse zu einem länglichen Laib formen, in eine Bratform setzen und 20 Minuten lang in der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens garen.

**6** | Braten mit 100 ml Weißwein ablöschen und weitere 40 Minuten garen. Während dieser Zeit 5–6 Mal mit etwas Weißwein begießen. *Je nach Klima im Ofen bildet sich auch einiger Saft am Boden der Bratform. In dem Fall kann man diesen Saft über den Braten löffeln und etwas weniger Wein angießen. Zum Ende der Kochzeit sollte sich aber noch ein wenig Flüssigkeit am Boden der Form befinden (150 ml).*

**7** | Braten vorsichtig auf ein Schneidebrett heben, mit Aluminiumfolie bedecken und einige Minuten ruhen lassen. Braten in Scheiben schneiden, auf Teller legen und mit etwas Sauce benetzen.



Auf diesem Weiher im Parc de la Tête d'Or, dem Stadtpark von Lyon, trieb 1957 ein Laboratoire culinaire mit unverschämtem Angebot.

## Die Abenteuer des Monsieur M

**José Maria über den aus Sentores stammenden Henry Maté**

Am 17. Juni 1964 wurde in Bordeaux der Wiener Psychiater Professor Dr. Heinrich Carl Matteiuszki von der Gendarmerie Nationale verhaftet. Nicht weil er ein Verhältnis mit der Frau des Bürgermeisters hatte, wie manche zunächst dachten, sondern weil er eigentlich Henri Maté hieß und ein Schiffskoch aus der Karibik war.

Dass der Professor kaum ein Wort Deutsch sprach, war nie jemandem aufgefallen – waren doch alle überaus froh, dass sie sich mit ihm auf Französisch unterhalten konnten. Und die wenigen Begriffe wie «unbewusst» oder «Triebkonflikt», die in besonders dramatischen Momenten auf Deutsch über seine Lippen huschten, hatten völlig ausgereicht, jedem immer wieder die österreichische Herkunft des Professors in Erinnerung zu rufen.<sup>1</sup>



Im ersten Stock dieses Hauses an der Rue des Augustins 43 in Bordeaux hatte Professor Dr. Heinrich Carl Matteiuszki 1962–1964 seine Praxis eingerichtet. Nach Auskunft der Nachbarn sollen die Räumlichkeiten in den Jahren danach abwechselnd als Büro, als Lager und als Wohnung genutzt worden sein. Die Besitzer wechselten mehrfach. In den 1980er-Jahren eröffnete ein junges Ehepaar aus dem Elsass im ersten Stock ein Restaurant mit Grill – ob sie wohl etwas von der kulinarischen Vergangenheit ihrer Lokitäten ahnten? Im September 2002, als dieses Bild aufgenommen wurde, stand das Haus erneut zum Verkauf.

#### **MIT DEN BESTEN EMPFEHLUNGEN**

In den zwei Jahren vor seiner Verhaftung hatte der Professor im Zentrum von Bordeaux, an der Rue des Augustins 43, eine eigene Praxis betrieben. Mit ansehnlichem Erfolg, was niemanden erstaunte – war der Professor doch, wie es hieß, mit den besten Empfehlungen direkt von der Salpetrière nach Bordeaux gekommen. Auch die Diplome, die alle vier Wände seines Wartezimmers füllten, illustrierten, wenngleich in unverständlichem Deutsch abgefasst, die umfassende Kompetenz dieses Herrn. Und wenn jemand das Sprechzimmer betrat, dann begrüßte ihn der Professor mit dem Rücken zu einer immensen Bücherwand – ja manchen schien es geradezu, er sei eben aus ihr hervorgetreten.

Der Professor vertrat eine eigenwillige Behandlungsmethode: Seine *Thérapie alimentaire* bestand darin, mit seinen Klienten immer wieder über Nahrungsmittel und deren Zubereitung zu reden – um so zu jenen Konflikten zu gelangen, die den Schwierigkeiten seiner Patienten zu Grunde lagen. In hartnäckigen Fällen ließ er die Therapie gar in der Küche beginnen, wo er gemeinsam mit seinen Kunden kleine Speisen zubereitete – experimentelle Gerichte aus jenen Zutaten, die im Verlauf der Behandlung auf die eine oder andere Weise eine Rolle spielten. Während dieser zwei Jahre soll der Professor auch eine Art Logbuch seiner therapeutischen Arbeit geführt haben, in das er nicht nur Reflexionen über seine Patienten notierte, sondern auch die Rezepte niederschrieb, die im Verlauf der Behandlung erfunden wurden.<sup>2</sup>

### **SCHWINDLER IM LENDENSCHURZ**

Es war ein neidischer Kollege aus Bordeaux, der den Professor schließlich an die Polizei verriet. Misstrauisch hatte er in der Salpêtrière nachgefragt, und natürlich kannte dort niemanden einen Professor Dr. Heinrich Carl Matteuszki – ein Patient mit dem ähnlich klingenden Namen Henri Mate indes war dort aktenkundig. 1961 war er von der Gendarmerie als notorischer Schwindler eingeliefert worden – die Untersuchungen ergaben einen Verdacht auf Schizophrenie. «Er hielt sich für einen großen Künstler», hieß es aus Paris, «dabei ist er bloß ein Koch, ja vielleicht nicht einmal das.»

Tatsächlich führte der Professor zwischen 1958 (oder 1959) und 1961 eine kleine Galerie an der Rue du Couédic im 14. Arrondissement von Paris. Dort verkaufte er Eingeborenenkunst von der Insel Morrell, einem kleinen Eiland auf halber Höhe zwischen Kalifornien und Japan, nordwestlich des Archipels von Hawaii. Die recht günstigen Preise und die originellen Stücke, die er immer wieder anzubieten hatte, brachten ihm schnell einen ansehnlichen Kundenkreis ein. Außerdem veranstaltete er für seine besten Klienten von Zeit zu Zeit sogenannte Patisoups – ethno-folkloristische Abende, an denen man im Hinterzimmer der Galerie nur mit einem Lendenschurz bekleidet auf Bastmatten saß und sich gemeinsam aus einem Topf mit Suppe bediente. Natürlich kochte Maté dieses Suppe nach Art der Eingeborenen von Morrell – und

er versicherte gar, dass man nach demselben Rezept früher auch das Fleisch von im Kampf erlegten Feinden zubereitet habe. Dieser barbarische Kitzel war es wohl, der immer mehr Kunden zuerst ins helle Licht der Galerie und dann in das nur mit wenigen Kerzen beleuchtete Hinterzimmer lockte.

### **EINGEBORENENKUNST**

Die Dinge nahmen indes eine abrupte Wende als der Professor seine Haushälterin entließ weil sie Geld gestohlen hatte. Von Schuldgefühlen gepeinigt entschloss sich die Frau zur Rache. Und so erzählte sie einem der besten Kunden des Professors, dass Maté die ganzen Kunstobjekte der Eingeborenen von Morrell selbst anfertige, in einem Atelier, eine Etage über der Galerie. Da der Kunde ihr nicht glauben wollte, ging sie gar noch einen Schritt weiter und öffnete ihm mit einem Nachschlüssel, den sie in haushälterischer Voraussicht zurückbehalten hatte, die Tür zu der bewussten Werkstatt. Schnell wurde die Polizei eingeschaltet und nahm den Galeristen wegen Fälschung von ethnologischen Kunstobjekten der Insel Morrell in Haft. Die Suppenabende fanden in den behördlichen Protokollen allerdings nirgends Erwähnung. Die Untersuchungen brachten indes eine weitere Überraschung ans Tageslicht: Es gab zwar manche Atlanten wie den Times Atlas oder die Karten der National Geographic Society, auf denen die Insel Morrell verzeichnet war, die Experten der französischen Seefahrtsgesellschaft waren sich jedoch einig, dass eine Insel mit diesem Namen und in dieser Gegend der Welt wohl gar nie existiert habe. Es war ein Kapitän Benjamin Morrell, der diese sagenhafte Eiland in den 1820er Jahren erfunden hatte, um so Sponsoren für seine abenteuerlichen Reisen zu gewinnen.<sup>3</sup>

### **ZU FUSS DURCH EUROPA**

Der Tatbestand der Fälschung war so im Fall von Maté nicht mehr wirklich gegeben – und da der Galerist darauf beharrte, dass das ganze Unternehmen als ein Kunstwerk zu verstehen sei, brachten ihn die Gendarmen schließlich in die Salpetrière. Ein gutes Jahr lang blieb er dort, bewies Einsicht und begann sich gar intensiv mit Psychologie zu beschäf-

tigen. Im Winter 1962 wurde er entlassen und tauchte wenig später als Professor Dr. Heinrich Carl Matteiuszki in Bordeaux wieder auf.

Die Gendarmerie von Bordeaux stellte weitere Nachforschungen an und fand bald heraus, dass der falsche Professor wohl tatsächlich am 24. Dezember 1919 in Sentores zur Welt gekommen war – ganz so wie es im Passport von Henri Maté stand. Abklärungen der Behörden von Lemusa ergaben, dass er sich als schwer erziehbares Kind schon im Alter von 14 Jahren als Schiffsjunge auf verschiedenen Frachtern hatte verdingen müssen. Viele Jahre schon hatte die Familie nichts mehr von ihm gehört und sie schienen auch jetzt nicht besonders interessiert. Die Gendarmen fanden ebenfalls heraus, dass der Professor 1954 an Bord der Lorbas im Hafen von Marseille gelandet war. Auf diesem kleinen Frachter hatte er tatsächlich als Schiffskoch gearbeitet – als Koch und Mädchen für alles, um genau zu sein. Dann verlor sich seine Spur für rund drei Jahre. Der Professor selbst behauptete, er sei während dieser Zeit «zu Fuss durch Europa gewandert», habe Deutschland, die Schweiz, Österreich, Italien und Griechenland besucht. Diese Angaben ließen sich indes weder bestätigen noch eindeutig widerlegen.

### **EIN SCHWIMMENDES RESTAURANT**

Im August 1957 dann aber wurde er in Lyon aktenkundig. Dort hatte er einen Sommer lang auf dem Weiher im Parc de la Tête d'Or eine Art schwimmendes Restaurant betrieben – ein Laboratoire culinaire, wie er es nannte. Dass er keine Erlaubnis für den Betrieb dieses Speisefloßes hatte, wäre in diesen wenig übersichtlichen Fünfzigerjahren wohl kaum ein Grund für einen Polizeieinsatz gewesen. Es war wiederum ein Konkurrent, er betrieb am Ufer des Weihers ein kleines Café, der dem Professor die Polizei auf den Hals hetzte: Er behauptete nämlich, auf dem Floss werde Menschenfleisch serviert. Und tatsächlich fand die Polizei eine Speisekarte mit einer längeren Abhandlung über den internationalen Kannibalismus. Bei den Untersuchungen der Küche indes stieß man zwar auf allerlei seltsame Zutaten, von Menschenfleisch aber fand man keine Spur. Dennoch wurde das Lokal des Professors geschlossen.

Henri Maté hatte versucht, seine Kunden mit einer gefalteten Werbe- und Speisekarte anzulocken, auf deren Cover er einen Text zum Thema

CAPITALE GASTRONOMIQUE

Lyon est une capitale gastronomique. Sa situation géographique la favorise. Elle voisine avec les poulardes de Bresse, les champignons du Bugey, les poissons des grands lacs, les bœufs du Charolais, les trésors du Dauphiné.

On y mange une cuisine somptueuse dans les plus petits restaurants. Nombreux sont ceux qui sont tenus par la "Mère... une telle"! La cuisine Lyonnaise est simple.

Elle vous offre:

Des pots-au-feu où le plat de côte voisine avec une volaille.

Des poulardes truffées cuites dans du bouillon ; des fonds d'artichauts au foie gras ; des moules à la crème ; des cervelas truffés tout chauds ; des pommes de terre « lyonnaises » poêlées aux oignons...

Le saucisson de Lyon, inimitable. La viande qu'il contient a été salé à point et parfumée avec de la fine champagne. Les petits cubes de truffes y abondent. On le fait cuire dans du bouillon. On le mange chaud. Parfois, on le fait recuire dans une pâte brioche.

Les gras-double à la lyonnaise sont légers, ils cuisent dans un bouillon réduit, riche en oignons.

Lyon est la patrie des quenelles de brochet ; on y mange aussi les quenelles de Nantua. Ce sont des délices dérivant des cuisines florentines de la Renaissance.

A Lyon on fait braiser des gigots de mouton pendant 5 heures. On pourrait les découper à la cuillère.

La poularde bouillie, demi-dentil, est la gloire de Lyon. On la fait cuire, enclose dans une vessie.

Les bugnes sont des délicieux beignets. Le fromage du Mont d'Or appelle les vins exquis du Beaujolais servis en pichets. A Lyon, arrivent les meilleurs vins de France pour s'harmoniser avec la meilleure cuisine du monde.

(extrait de Dietrich Opatzinski, Le Monde à Table)

tout cela est merveilleux

mais ce n'est pas aussi excitant que de manger dans le

LABORATOIRE CULINAIRE HENRI MATÉ

sur le Lac de Lyon

au milieu du Parc de la Tête d'Or

CANNIBALES SE PERDENT

L'anthropophage est en voie de disparition et n'a plus aujourd'hui que de rares adeptes dans quelques tribus du cœur de l'Afrique et de l'Océanie. D'après l'opinion de plusieurs personnalités scientifiques, la chair humaine serait celle qui conviendrait le mieux à la nourriture de l'être humain et serait la plus facilement et profitablement assimilable par l'organisme. Croisons sur ses paroles.

Vers 1890, le Père Allaire, missionnaire du Saint-Esprit, fut accueilli par ces mot engagants, quand il se présenta devant le chef noir de la tribu des Bondjôs: « La chair d'un Blanc, et surtout d'un chef blanc, est excellente avec des bananes ; il n'y a pas de peau, je ne vois que de la graisse ». Quelques années avant cette date, on vendait encore de la chair humaine sur le marché de Brazzaville, comme chez nous du bœuf ou du mouton.

Parmi les tribus cannibales du Congo, les Batétélas mangent leurs parents au premier signe de décrépitude et considèrent qu'ils leur rendent ainsi un service. Les Fans se dispensent d'inhumation et font un festin à la place. Les Bondjôs engraisser des esclaves pour les mettre à la marmite. Les Pahouins mangent l'ennemi tué à la guerre afin de s'assimiler ses vertus.

Les avis sont partagés sur la saveur de cet « aliment ». Il présente, disent les Canaques, un goût de banane ; un goût de noisette affirment les naturels des Îles Fidji ; un goût de veau fade ou de porc précisent certains gourmets, dénués de préjugés... Nous ne trancherons pas la question.

Mais d'après l'explorateur Roger Chauvelot, « la chair la plus estimée est celle de l'Océanie, car celle de l'Européen possède un goût désagréable » (de là vient, sans nul doute le peu de succès du cannibalisme dans nos pays...). Nous nous contenterons de citer, sans garantie, les morceaux de choix. Ce sont, d'après les connaisseurs, la paume de la main, les côtes, l'arrière-train, le haut des cuisses. Mais nous vous ferons grâce de la recette du « rôti d'homme en brochette », que William Seabrook donne dans son livre sur l'Afrique, pleine de consciencieuses précisions techniques, car il est vraisemblable que ces détails couperaient votre appétit...

(extrait de Dietrich Opatzinski, Le Monde à Table)

oubliez donc le cannibalisme, venez manger dans le

LABORATOIRE CULINAIRE HENRI MATÉ

c'est tout aussi excitant...

Die Werbe- und Speisekarte, mit der Henri Maté seine Kundschaft zu verlocken suchte, ist auch mit verschiedenen Illustrationen versehen. Unter dem Text zum Kannibalismus auf der Vorderseite der Speisekarte erkennt man eine Figur, die wie eine etwas unbeholfene Zeichnung des David von Michelangelo wirkt – ohne Kopf allerdings. Die einzelnen

Körperpartien sind durch feine, gestrichelte Linien voneinander abgesetzt und die «Partien» mit Begriffen wie Gigot, Patte, Pied oder Aloyau angeschrieben – ganz wie wir es von schematischen Darstellungen beim Metzger kennen, die uns zeigen, von welcher Partie eines Tiers die einzelnen Fleischstücke stammen. Legende von unten.

## DÉSIRS LOINTAINS (LES PUNCHS)

### Tjim

Sur la plage, vous apercevez son corps étendu à la limite de l'eau, inscrivant de temps en temps sa forme dans la mousse des vagues. Seul dans ses rêves, seul objet du soleil et de la mer.  
(fiol, sirops, citron vert, blanc d'œuf)

### Kokozyé

En ville, le soir, vous verrez l'espace d'un instant le blanc de ses yeux. Comme un rayon étrange, plus clair que toute autre lumière, il laissera une trace profonde dans votre âme, et réveillera vos désirs.  
(kokozyé, sirop de canne, kalparik, épices)  
55 F le verre



## PREMIERS CONTACTS (LES ENTRÉES)

### Piebò

Clandestinement, vous suivrez ses pas allègres. Et vous trouverez quelques miettes de terre, entre la plante de ses pieds et ses sandales, modulées délicatement par la peau.  
(mousse de lafime épicé au papok)  
85 F

### Lonbrik

Vous vous verrez à genoux devant son nombril. Un vertige vous prendra lorsque vous sentirez l'odeur suave de cette peau, que la pointe de votre langue touchera dans un instant.  
(purée de pwa antik au cherase et à l'ail)  
75 F

### Bo Prèmyé

Le premier baiser vous surprendra comme une pluie chaude, épicée par les feuilles de l'arbre sous lequel vous êtes couché. Votre corps et votre geste s'incarmeront dans une seule idée.  
(soupe de potiron aux kalpank et aux épices)  
95 F

### Kontak

Votre palais connaîtra le sel de sa peau, il s'ouvrira vers cet étrange royaume, se transformera en plongeur de perles sucrées. Vous saurez à ce moment-là que votre bouche a sa propre compréhension.  
(légumes au fig)  
90 F

## L'AMOUR (LES PLATS)

### Kracha

Vous observerez les formes de son souffle, les variations de son corps et il vous semblera impossible de pouvoir entendre de cette bouche deux fois le même mot.  
(plat de bœuf)  
225 F

### Kokonèg Tjilt

Un soir d'été, vous observerez une goutte de transpiration sur les côtes dénudées de votre amour, qui dort devant vous. De sa peau vous verrez monter une fumée d'encens.  
(marmite de mouton aux pommes de terre)  
240 F

### Nwèsè

Pour faire l'amour une nuit vous éteindrez toute lumière. Vous ne vous parlerez pas, vous ne vous souviendrez plus avec qui vous êtes. Il n'y aura que cette odeur, qui vient du noir, l'odeur nwèsè.  
(diri benis à la volaille et aux dyab-là)  
210 F

### Papiyon

La veille d'une nuit d'amour, son sexe s'appuiera tendrement contre vos lèvres, comme un papillon, un papillon fatigué de voler de fleur en fleur, un papillon qui sent la mer.  
(foi de chamou à la confiture)  
320 F

## SEUL (LE DESSERT)

### Lonbraj

En vous promenant seul le long d'une plage, vous vous apercevrez que votre ombre a sa propre vie, tout comme si votre amour lui avait prêtée un peu de l'esprit de ses mouvements.  
(mousse de fruits)  
85 F



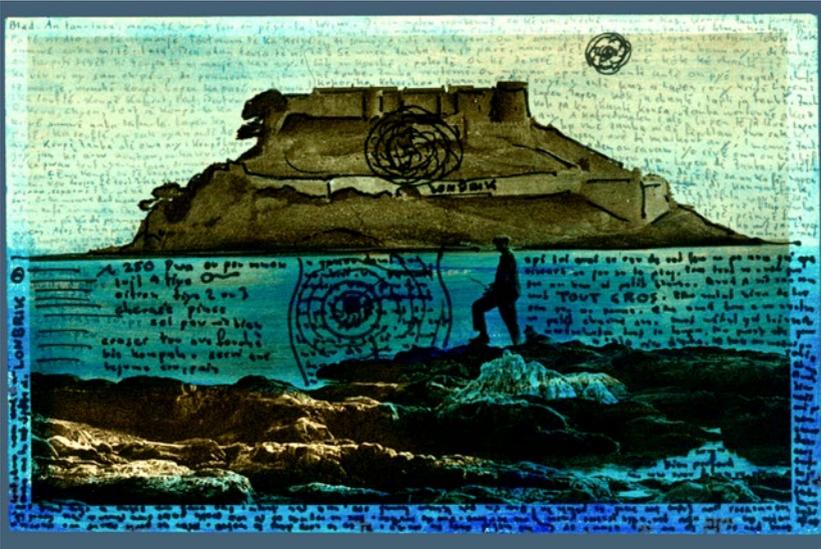
### Vins du Beaujolais

Auf der Innenseite der Speisekarte sollten poetisch umschriebenen Gerichte eine erotische Atmosphäre evoziern.

Kannibalismus platzierte. Eine dieser Karten hat sich erhalten.<sup>4</sup> Der Kannibalismus sei im Begriff, aus der Mode zu kommen, schreibt Maté da, deshalb empfehle er den Besuch in seinem Laboratoire culinaire – «c'est tout aussi excitant». Auf der Rückseite der Karte findet sich ein zweiter Text, der mit blumigen Worten die Küche von Lyon mit all ihren Spezialitäten lobt. Noch aufregender, so heißt es auch hier am Schluss des Textes, sei jedoch ein Besuch im Laboratoire culinaire auf dem Lac de Lyon mitten im Parc de la Tête d'Or. Im Innern der Karte bietet Maté verschiedene Speisen mit seltsamen Namen an. Die knappen Beschreibungen der Gerichte werden von kleinen, leicht erotischen Texten begleitet. Henri Maté hoffte wohl, dass der Genuss der Speisen bei seinen Kunden entsprechende Phantasien provozieren würde. Aus heutiger Sicht können wir dieses Laboratorium vielleicht als ein frühes Experiment im Bereich der Erlebnisgastronomie verstehen.<sup>5</sup>

#### **À LA MODE DU PROFESSEUR**

Wie Maté zu einem Floss auf diesem Weiher gekommen ist, wissen wir nicht. Dagegen haben sich einige Postkarten erhalten, die oft beidseitig mit kleinen Geschichten und Rezepten beschrieben sind, teils in lemusicher, teils in französischer Sprache, manchmal mit der Feder, meist aber mit Bleistift und in einer so winzig kleinen Schrift, dass sie sich fast nur mit einer Lupe lesen lässt. Diese Karten illustrieren, dass Maté tatsächlich mit verschiedenen Zubereitungstechniken experimentierte: Da werden Zutaten weggestrichen, kommen andere hinzu, werden Kochzeiten und Abfolgen verändert. Ja auf manchen der Karten finden sich auch kleine Skizzen, die andeuten, wie die Speisen auf dem Teller präsentiert werden sollen. Diese Karten befinden sich heute im Besitz von Christina Soime und es kommt immer wieder vor, dass im Bel Bato Gerichte angeboten werden, die nach diesen Zubereitungsanweisungen von Henri Maté gekocht wurden.<sup>6</sup> Ja, einzelne Rezepte haben unterdessen gar den engeren Rahmen des Restaurants verlassen und erfreuen sich auf der ganzen Insel großer Beliebtheit – so zum Beispiel Piebò, Kracha, Kokonèg Tjilt oder Lonbraj, die gerne à la mode du professeur gekocht werden. – Und es erstaunt wohl kaum, dass die Zubereitung dieser Speisen natürlich auch gern zum Anlass genommen



Mit winziger Schrift notierte Maté seine Rezepte auf Postkarten. Bei dieser Exemplar geht (auch) um das Kichererbsenpüree Lonrbrik.

wird, wieder einmal vom Professor zu sprechen, dessen Abenteuer im fernen Europa zu schildern, und alles natürlich auch ein wenig bunter zu machen als es ohnehin war. Einzig die Familie von Henri Maté scheint daran keine Freude zu haben.

### KOCHKUNST UND PSYCHOLOGIE

Die Recherchen der Gendarmerie von Bordeaux waren also ergiebig, einen wirklich kriminellen Sachverhalt brachten sie jedoch nicht ans Licht – einmal abgesehen von den falschen Titeln und Namen, die der Koch an der Tür seiner Praxis angeschrieben hatte. Ein Professor für Deutsche Sprache, der zur Untersuchung der Diplome beigezogen wurde, entlarvte diese als von Hand und mit allerlei Fehlern abgeschriebene Gedichte von Heinrich Heine. Die große Bibliothek bestand aus einer bunten Mischung aus Werken zur Psychologie, zur Kochkunst und Nahrungsmittelkunde. Viel war da für eine Anklage nicht zu holen. Und da sich auch die befragten Klienten, wengleich einige doch ziemlich irri-

tiert waren, schlicht weigerten, rechtliche Schritte gegen ihren vermeintlichen Arzt zu unternehmen, zog die Polizei in ihrer Not einen echten Psychiater zu Rate. Nach einer mehrstündigen Unterredung verließ dieser kopfschüttelnd die Zelle: «Er hält das, was er tut, für Kunst – was soll man da machen?»

Der Gendarmerie von Bordeaux blieb nichts anderes übrig, als den falschen Professor wieder auf freien Fuss zu setzen. An diesem Punkt verlieren wir die Spur von Henri Maté. Einige behaupten, er soll in die Vereinigten Staaten ausgewandert sein. Andere glauben, dass er nach Lemusa zurückgekehrt sein muss. Doch das, so ist zumindest Christina Soime überzeugt, ist wohl eher nicht der Fall: «Wenn er hier auf der Insel wäre, dann wüsste ich das. Ist er noch am Leben, dann bin ich sicher, ist er auch immer noch in Frankreich – und Gott allein weiß, was er da gerade tut...»

Dieser Text basiert auf einer etwas kürzeren Version, die unter Titel Mit den besten Empfehlungen am Donnerstag, 21. November 2002 als Kolumne in der Wochenzeitung (S.20) erschien.<sup>7</sup>

<sup>1</sup> Viele Informationen, die diesem Artikel zugrunde liegen, verdanken sich Christina Soime (geb. Carlier), der früheren Inhaberin des Restaurants *Bèl Bato* am Ufer der Miosa. Sie gehörte bis 1964 zu den Patienten des Professors und gelangte in den späten 1960er-Jahren nach Lemusa.

<sup>2</sup> Christina Soime ist überzeugt, dass sich dieses Logbuch im Besitz der Familie Maté befindet. Laut Chantal Maté, einer entfernten Nichte des Professors, soll es jedoch in Bordeaux verloren gegangen sein.

<sup>3</sup> Seefahrer haben immer wieder Inseln entdeckt, die dann niemand je hat wiederfinden können. Im fünften Jahrhundert schon ist der Mönch Brendan mit Getreuen aufgebrochen, die Insel der Seeligen zu suchen – und soll sie auch tatsächlich gefunden haben. Ein weiteres prominentes Beispiel ist die Insel Buss, die Kapitän Martin Frobisher 1578 zwischen Grönland und Island entdeckte. Von vielen dieser Phänomene spricht der amerikanische Segler Donald S. Johnson: *Fata Morgana der Meere. Die verschwundenen Inseln des Atlantiks*. München, Zürich: Diana Verlag, 1999 [Englische Originalausgabe: *Phantom Islands of the Atlantic*. Fredericton: Goose Lane Editions, 1994]. Vergleiche auch Samuel Herzog: «Die Wilden scheinen wohl gesonnen» – *Unterwegs in einer fiktionalen Meereslandschaft*. In: *Neuen Zürcher Zeitung*. Samstag, 22. Mai 2004. S. 62.

<sup>4</sup> An dieser Stelle sei noch einmal Christina Soime gedankt, die das in ihrem Besitz befindliche Exemplar dieser Werbekarte für eine fototechnische Reproduktion zur Verfügung gestellt hat.

<sup>5</sup> Am Ende der Texte über den Kannibalismus und die Küche Lyons findet sich ein Hinweis auf deren Herkunft. Sie stammen aus einem Buch über die Küchen der Welt. Doré Ogrizek: *Le monde à table*. Paris: Odé, 1952. Die Herkunft der Texte auf der Innenseite der Karte konnten nicht näher bestimmt werden. Es ist denkbar, dass sie aus der Feder von Maté stammen. Die Namen einiger Gerichte haben Ähnlichkeiten mit lemuischen Ausdrücken, eindeutig übersetzen lassen sie sich jedoch nur in seltenen Fällen.

<sup>6</sup> Es war wiederum Christina Soime, die Kopien einiger dieser Karten zur Verfügung gestellt hat. Sie hat auch die Abschrift der Rezepte besorgt.

<sup>7</sup> Während vier Jahren publizierte die Schweizer *Wochenzeitung* (WoZ) in ihrer Rubrik mit dem Titel *Im Bild* in regelmäßigen Abständen auch Beiträge von José Maria (aka Joshue Mariani). Diese Kolumnen verhandeln diversen Themen der Kunst und des Lebens, einige haben auch mehr oder weniger direkt mit Lemusa zu tun. Marias erste Kolumne erschien am 26. September 2002, sein letzter Beitrag am 9. November 2006.



Kokonèg tjilt ist ein ländlicher Eintopfes, der auf Lemusa gerne und oft zubereitet wird.

# Kokonèg tjilt

## Lammschulter mit Piment, Kartoffeln und Kichererbsen

Dieses Rezept stammt aus dem ‹Labor› des lemusischen Schiffskochs und Scharlatans Henri Maté. Es bringt die reichen Aromen von Piment besonders gut zur Geltung. *Kokonèg tjilt* bedeutet in einem etwas altertümlichen Lemusisch soviel wie ‹Heiliger Topf›, was wohl mit dem weihvollen Duft des Gerichts zu tun hat.<sup>1</sup>

Auf der mit allerlei erotischen Assoziationen versehenen Menukarte seines *Laboratoire culinaire* schreibt Maté zu diesem Gericht: ‹Un soir d’été, vous observerez une goutte de transpiration sur les côtes dénudées de votre amour, qui dort devant vous. De sa peau vous verrez monter une fumée d’encens.› (‹An einem Sommerabend werdet ihr einen Schweißtropfen sehen auf der nackten Brust eurer (eures) Liebsten, die (der) vor euch schläft. Ihr werdet beobachten, wie Weihrauch von ihrer (seiner) Haut aufsteigt.›) Bei diesem Bild des von der Haut aufsteigenden Weih-

rauchs scheint der Koch auf eine alte Legende zurückzugreifen, die schon Père Cosquer überliefert: «Seltsames erzählte man mir von den Wesen, in deren Adern noch das Blut der Alten fließt», schreibt der Pater in seinem 1754 publizierten *Abrégé*: «Wenn es sie gelüftet, so strömt ihr Körper einen Duft aus, der an den Weihrauch erinnert, wie er in unserer heiligen Mutter Kirche zu ganz anderem Zwecke dient. Der Odeur weicht erst von ihrer Haut, wenn ihr Begehren gestillt.»<sup>2</sup> Nicht ganz klar ist, was Cosquer mit «Blut der Alten» meint, vielleicht bezieht er sich auf ein altes Volk der Insel, nur welches könnte gemeint sein? In einem kleinen Aufsatz zum Mythos des nach Weihrauch duftenden Wesens, das auch Thema mancher Karikatur ist, vermutet Adam Joly, dass «die Alten» wohl früher ein aus Piment hergestelltes Parfum benutzten.<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Das heutige Wort für «Topf» ist *kokonk* oder *pod*. «La kokonég est une marmite, souvent modelé à la main en terre, destinée à la cuisson des aliments. Elle est en général utilisée pour mijoter ou braiser les aliments (surtout les viandes). L'expression *kokonég* est rarement utilisé aujourd'hui.» So heißt es in der *Encyclopédie Maisonneuve & Duprat*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2018 [52., 1. 1866]. S.1025.

<sup>2</sup> Père Jean-Paul (Ael) Cosquer: *Abrégé logique de l'histoire et de la nature de S. Lemousa*. Paris: Jean-Thomas Herissant, 1754. Faksimile. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2016. S.69.

<sup>3</sup> Adam Joly: *Le parfum mythique de nos ancêtres*. In: *Cahiers du Musée historique de Santa Lemusa*, 2004, Heft, 2. S.9–14.

## Für 2 Personen

2 EL Bratbutter  
 400 g Schulter vom Lamm, in 3 cm großen Stücken  
 2 Zwiebeln (300 g), gehackt  
 6 Knoblauchzehen, geschält  
 1 TL Salz  
 1 EL Piment in Körnern  
 150 ml Weißwein  
 150 ml Wasser  
 3 Tomaten (350 g), gerieben  
 2 TL Chili-Flocken  
 600 g Kartoffeln, geschält, in Stücken von 2 cm  
 150 g gekochte Kichererbsen  
 2 TL Piment, frisch gemahlen  
 ~ Salz zum Abschmecken

1 | Bratbutter in einem schweren Topf erhitzen, Fleisch gut anbraten.  
 2 | Zwiebeln und Knoblauch mit dem Salz begeben und glasig werden lassen. Mit Weißwein, Wasser und Tomaten ablöschen, Piment in Körnern und Chiliflocken begeben, aufkochen lassen, Hitze reduzieren, 25 Minuten ganz zugedeckt schmoren lassen.  
 3 | Kartoffeln begeben, nochmals 20 Minuten schmoren lassen.  
 4 | Kichererbsen einrühren, nochmals 20 Minuten zugedeckt garen.  
 5 | Deckel abheben, gemahlene Piment begeben, Flüssigkeit etwas reduzieren, mit Salz abschmecken.