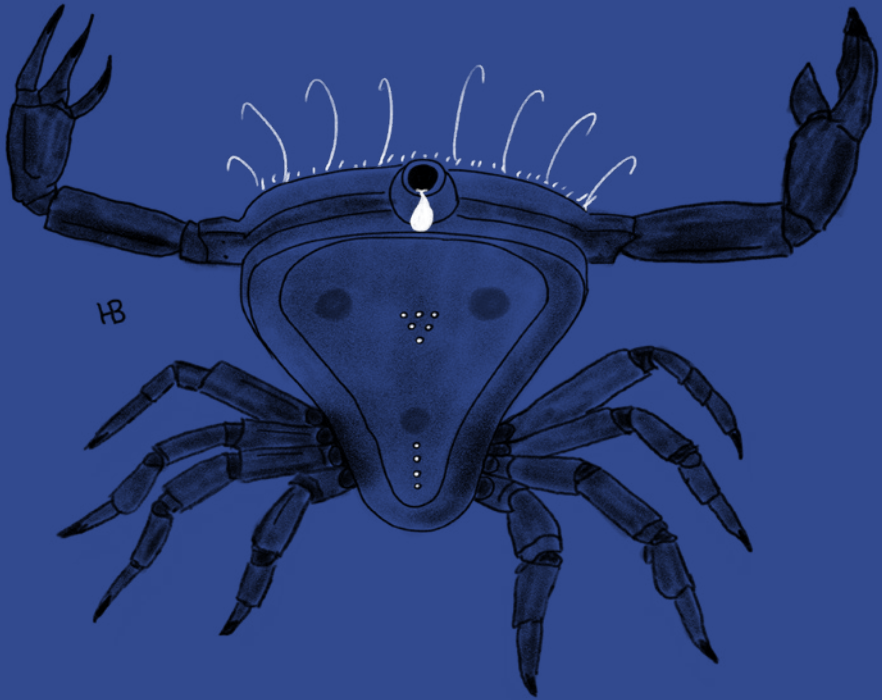


Aurins



Kischkisch
Faciparatus decampis

Vor Sentores liegen vier kleine Inseln von sehr unterschiedlichem Charakter. Sie sind mehrheitlich von einer üppigen Natur bewachsen und Heimat seltener Tiere. Einige der *amuslesi* (lemusisch für «Inseln») sind auch Schauplatz ungewöhnlicher Lebensentwürfe und Geschichten. Der Ozean rund um die Aurinen ist nicht sehr tief, was die Aufstellung eines großen Windparks im Westen möglich machte.

Vor den Ufern aller vier Inselchen lebt in großer Zahl der Kischkisch (*Faciparatus decampis*), ein bis 10 cm hoher Zehnfußkrebs mit einem Panzer, dessen Form an ein surrealistisches Raumschiff erinnert. Er lässt sich sehr leicht fangen, denn wenn er Gefahr wittert, dann hebt er zwar aggressiv die Scheren in die Höhe, bleibt jedoch wie angewurzelt stehen. Offenbar weiß er auch nicht, wie er sich mit seinen Werkzeugen verteidigen könnte. Leider ist nur wenig Fleisch an ihm, weshalb er meist nur für Suppen verwendet wird.

Aurins INSELGRUPPE

Die vier ganz unterschiedlichen Inseln vor Sentores zeichnen sich durch eine üppige Natur aus.

Parabol INSEL

Die Insel, die einst Ort eines pädagogischen Experiments war, ist heute ein Rosengarten.

Jarret de l'aurore REZEPT

In Rotwein geschmorte Beinscheibe vom Rind mit Rosen – ein auf Parabol wiederentdecktes Rezept.

Pwapwa SPIEL

Das beliebte Geschicklichkeitsspiel wurde im 19. Jahrhundert von Kindern auf der Insel Parabol erfunden.

Heiren INSEL

Seit der Regierungszeit von Königin Adrienne I. ist die Insel ein einziger Tier- und Landschaftspark.

Der Ring ANSICHT

Samuel Q. Herzog erinnert sich an einen Ring, den er vor vielen Jahren am Ufer des Etang Galbin verlor.

Strumpfkugel INSEL

Die kleinste Aurinen-Insel verdankt ihren Namen einer abenteuerlichen Lebensgeschichte.

Bulaba REZEPT

Karotten und Champignons in würzigem Joghurt geschmort – ein feierliches Rezept für magere Tage.



Region (*randa*): Îles (*amuslesi*), Puendevis
 Departement (*semsal*): Aurins
 Hauptort (*kaputlek*): – (verwaltet von Port-Louis)
 Postleitzahl: LM-0704 | Telefonvorwahl: +69 (0)7
 Höhe (Spitze Helvech): 169 m ü. M.
 Einwohner: 27 (Mai 2011)



Aurins

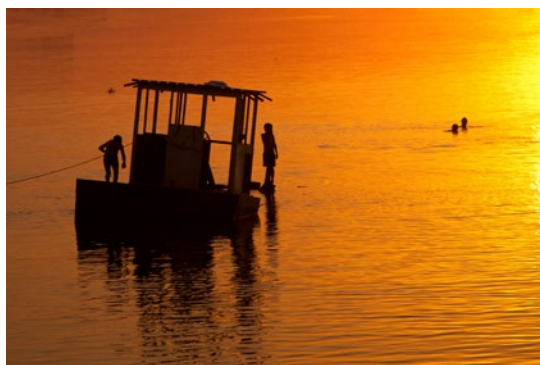
Vier kleine Inseln von sehr unterschiedlichem Charakter

Direkt vor der Bucht von Sentores, kaum zwei Pep vom Ufer der Hauptinsel entfernt, liegen vier kleine Inseln, die meist Aurins, manchmal auch Soufn'ïles genannt werden. Soufn'ïles weil hier oft ein kräftiger Wind weht, Aurins weil die Inselchen im Abendlicht golden leuchten – oder aber weil sie wie Urintropfen vor der Küste liegen. Seit Dezember 2016 steht im Nordwesten dieser Aurinen der größte Offshore-Windpark von

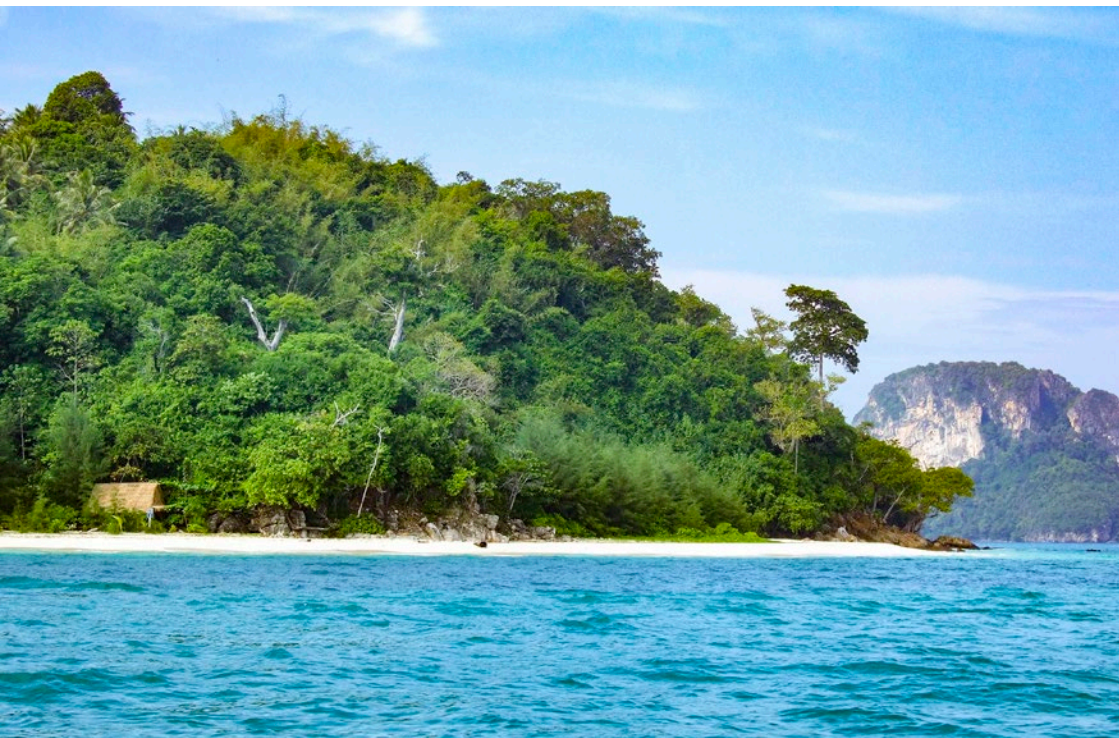
Der Parc éolien des Aurins ist der größte Offshore-Windpark von Lemusa.

Lemusa. Der Ozean ist in dieser Gegend nicht sehr tief, was die Verankerung der Kraftwerke im Meeresboden einfach machte. Bei der Anlage kamen neueste Technologien zum Einsatz. Sie erlauben eine Befestigung der Rotorblätter, die einen geräuscharmen Betrieb garantiert. Außerdem sind die Räder mit Sensoren ausgestattet, die bei einer drohenden Kollision mit Zugvögeln einen Bremsvorgang einleiten. Mehr als zwei Dutzend Windmühlen generieren hier Strom vor allem für die Vainée und das Golousin.

Die vier Aurinen sind sehr unterschiedlich beschaffen. Die nördlichste Insel heißt Montikul («Hügelchen») und stellt eine sanfte Anhöhe dar, die gänzlich von dichtem Wald besetzt ist. Kurz nach ihrer Machtübernahme im Juni 2016 deklarierte Diktatorin Odette Sissay diese Insel zu ihrem persönlichen Revier. Seither ist es verboten, auf Montikul zu landen oder die Insel zu betreten. Drei Wächterinnen sorgen dafür, dass niemand der Insel zu Nahe kommt. Sie wohnen teilweise in großen Hütten am Strand, teilweise in Gebäuden im Wald. Was die Diktatorin auf oder mit der kleinen Insel anfangen will, ist allgemein ein Rätsel. Böse Zungen behaupten, sie führe hier Experimente durch, die sie vor der Öffentlichkeit geheimhalten müsse, oder unterhalte in den Tiefen des Waldes ein geheimes Labor. Andere wollen gesehen haben, dass die Diktatorin vom Strand aus mit Taucherbrille und Netz ins Wasser sprang, um eigenhändig Gamblongs zu fischen. Vierte schließlich behaupten, sie halte sich auf der Insel einen Liebhaber – oder eine Liebhaberin.



Vielleicht verdanken die Aurins ihren Namen dem goldenen Licht, das sich hier an vielen Abenden in die Landschaft gießt: Vor Parabol baden Kinder im Meer und nutzen das Wrack eines kleinen Fährboots als Floß.



Knapp einen Pep südlich von Montikul liegt die Insel Parabol, die größte der vier Aurinen. Noch weiter südlich folgen Heiren und Strumpfkugel, die kleinste Aurine. Eine regelmäßige Bootsverbindung besteht nur am Wochenende zwischen Sentores und Heiren, auf Anfrage macht der Kapitän auch einen Umweg über Parabol. Strumpfkugel kann nur mit einem privaten Boot erreicht werden.

Es gab Pläne, alle vier Inseln zu einem Naturpark zu erklären und auf Montikul ein Besucherzentrum mit Unterkunft zu bauen, von dem aus man die anderen Inseln mit speziellen, solar- oder windbetriebenen

Die Südspitze von Montikul mit einer der Wächterhütten, im Hintergrund die Nordspitze der Insel Parabol.



Auf dem kargen Meeresgrund unter den Éoliennes werden Gamblongs gezüchtet, große Krebstiere, die sich dank ihrer langen und kräftigen Hinterbeine in Sprüngen über den Meeresboden bewegen und eine begehrte Delikatesse sind. Zeichnung von Hana Bosk.

Fähren hätte erreichen können. Die Diktatur hat diese Pläne für einen touristischen Ausbau der Gegend leider durchkreuzt.

Das bekannteste Meerestier der Gegend ist der Gamblong (*Pescanda suava*), der in den Gewässern vor Sentores wild vorkommt und unter dem Parc éolien des Aurins auch in Zucht gehalten wird. Der Gamblong gehört zur Ordnung der Zehnfußkrebse (*Decapoda*). Allerdings sind zwei seiner Füße so stark zurückgebildet, dass man sie kaum erkennt. Der Gamblong verfügt über einen kräftigen Schwanz und zwei lange, ebenfalls sehr kräftige Hinterbeine, mit denen er sich in Sprüngen über den Meeresboden bewegt. Der Gamblong steigt gelegentlich auch an Land, wo er sich ebenfalls springend fortbewegt. Das Tier wird auch Sentores-Hummer genannt, denn sowohl sein Schwanz wie auch seine Hinterbeine sind eine begehrte Delikatesse. Sein Name ist ein Zusammenzug aus Lemusisch *gambe* («Bein») und *longn* («lang»).



Parabol

Einst Ort pädagogischer Experimente, heute ein Rosengarten

Die größte der vier Aurinen heißt Parabol nach der gleichnamigen Rose (*Rosa parabolica*), die hier überall wächst. Diese Blume bildet manchmal ein besonders langes Kronblatt aus, das dann wie eine Zunge aus dem Reigen der vier anderen Petalen heraushängt. Für das einheimische Auge sieht das offenbar so aus, als wolle die Rose sprechen, eine Geschichte erzählen, also *paraboljié*, wie das auf Lemusisch genannt wird. Die Chan-

Die Architektur des einstigen Ludisiums geht in Teilen auf das 17. Jahrhundert zurück.



Die Parabol-Rose wächst überall auf der Insel. Nur jede fünftausendste Blüte aber bildet die namensgebende Sonderform aus. Zeichnung von Hana Bosk.

cen, eine Parabol mit verlängertem Kronblatt zu entdecken, stehen indes eher schlecht, denn nur eine von fünftausend Blüten bringt die namensgebende Sonderform hervor. Die besten Chancen, so einen Sonderling zu entdecken, soll man auf dem Weg zur Spitze des Helvech haben, des mit 169 Metern höchsten Berges der Aurins.

Auf Parabol wurde bis 1978 das Ludisium betrieben. Der Name ist eine Verschmelzung aus dem lemusischen Wort *ludjié* («spielen») und Elisium respektive Elysium («Paradies»). Diese Institution wurde 1669 von Anastase Néroli (1635–1722) gestiftet, der Tochter eines reichen Kaufmanns aus Port-Louis. Das Ludisium war zunächst nur ein Waisenhaus, entwickelte sich aber immer mehr zu einem Internat für Schüler aus



allen Regionen von Lemusa. Im Zentrum der pädagogischen Philosophie stand die selbstständige Entwicklung der Schülerinnen und Schüler als Individuen und als soziale Wesen. Nur ein kleiner Teil des Unterrichts fand unter Anleitung einer Lehrperson in einem Klassenzimmer statt. Im Gegenzug durften (oder mussten) die Schüler jeden Tag mehrere Stunden lang spielen (zum Beispiel Pwapwa). Außerdem hielten sie sich viel in der freien Natur auf, verbrachten die Zeit mit dem Bau von eigenen Hütten oder Booten, mit Fischen und dem Sammeln von Pilzen und Beeren. Die Zöglinge kochten in der Regel für sich selbst, schliefen nach Möglichkeit

Die Parabol wächst strauchartig und bildet zahlreiche Blüten aus, eine Hecke neben dem Haus der Gärtner.

draußen und organisierten sich untereinander. Auch der Wissenstransfer fand in erster Linie unter den Schülern statt. Die Erzieherinnen (es waren offenbar vor allem Frauen) gaben da und dort Inputs, stellten Materialien zur Verfügung, hielten sich aber insgesamt nach Möglichkeit zurück.

Mehr als dreihundert Jahre lang war das Ludisium Jahr um Jahr etwa dreißig bis fünfzig Schülerinnen und Schülern Heimat und Bildungsstätte. Anfang 1978 aber, in seinem letzten Amtsjahr, setzt Präsident Hector Sumas die Schließung der Institution auf der Insel Parabol durch – gegen den Willen der betroffenen Eltern und zahlreiche Protesten aus allen Kreisen. Anlass für die Schließung war ein sehr negativer Artikel über *Les méthodes éducatives de l'Elisium* in der Wochenzeitung *Glas* vom 18. August 1977. Darin schrieb Séraphin Purdeux, die Schülerinnen und Schüler des Internats «ont été invités par leurs éducatrices à se livrer au jeu de la masturbation dans la nature».

Das schlichte Hauptgebäude des Ludisiums, dessen Architektur in Teilen auf das 17. Jahrhundert zurückgeht, steht bis heute leer.

Nach dem erzwungenen Aus für das Ludisium im Frühling 1978 machte sich Hector Sumas dafür stark, dass ein Teil der Insel in einen botanischen Garten verwandelt wurde. Der Jardin Hector Sumas wird heute von vier Gärtnerinnen und einem Gärtner gepflegt und ist in erster Linie für seine Rosen bekannt. Neben der Parabol, die der Insel den Namen gegeben hat, finden sich in dem *ûsparadlek* diverse neue Kreuzungen. Außerdem haben die *ûsparadaksi* versucht, eine besonders stark duftende Rose namens *Haleine de l'aurore* zu rekonstruieren. Deren Erfindung wird einem Gärtner namens Honoré de Geuze zugeschrieben, der zu Beginn des 20. Jahrhunderts im Parc des Brumes, der größten Grünanlage von Port-Louis, den Rosenhain pflegte. De Geuze soll auch der Schöpfer eines Rezeptes sein, das den Duft dieser Rose kulinarisch nutzt. Dieses Rezept hat sich Violette Robinson, eine der Gärtnerinnen und eine begeisterte Köchin, neu vorgenommen und es für die moderne Küche adaptiert. Es trägt den schönen Namen *Jarret de l'aurore*.



Ein Aroma zwischen Imagination und Realität: Haxe vom Rind, gewürzt mit dem Überbleibsel einer Morgenröte.

Jarret de l'aurore

In Rotwein geschmorte Beinscheibe vom Rind mit Rosen

Den Gärtnerinnen und Gärtnern des Jardin Hector Sumas auf der Insel Parabol ist es gelungen, eine besonders stark duftende Rose namens *Haleine de l'aurore* («Atem der Morgenröte») zu rekonstruieren, deren Erfindung einem Honoré de Geuze zugeschrieben wird. De Geuze gilt auch als der Schöpfer eines Rezeptes, das den Duft dieser Rose kulinarisch nutzt. Diese Spezialität hat sich Violette Robinson, eine der Gärtnerinnen und eine begeisterte Köchin, neu vorgenommen und es für die moderne Küche adaptiert. Sie konnte sich dabei auf ein Rezept stützen, das sich dank Guy Baward erhalten hat, der es *Jarret aux roses* nennt (*Manuel de Cuisine*, Port-Louis, 1928, S. 289).

Im Unterschied zu Kalb oder Schwein kommt die Beinscheibe vom Rind heute nur noch selten zu Ehren. In einem geeigneten Schmor-

topf und mit etwas Geduld lässt sich die Haxe aber leicht in ein ebenso feuchtes wie zartes Stück Bratenfleisch verwandeln, das fast von alleine vom Knochen fällt und überdies der Sauce einige Gelatine schenkt. Anspruchsvoller ist die Aufgabe, das Rosenaroma in einer akkuraten Weise zum Fleisch zu gesellen. Gibt man das Rosige zu früh oder in zu knappem Masse zu, spürt man im fertigen Gericht nämlich nichts mehr davon.

Die Haleine de l'aurore ist leider außerhalb von Lemusa kaum zu bekommen. Man kann sich indes mit anderen Duftrosen behelfen, die allerdings besser biologisch gezüchtet sein sollten. Obwohl frische Duftrosen stärker parfümiert sind, erzielt man aber auch mit getrockneten Exemplaren ein gutes Resultate. Im Rezept wird dem Fleisch das Aroma außerdem noch in der Gestalt von Rosenessig zugeführt.

Für 4 Personen

- 1 10–15 cm lange Beinscheibe vom Rind (etwa 1.2 kg)
- 1 EL Butterschmalz
- 1 EL Butter
- 1 Zwiebel (150 g), sehr fein gehackt
- 2 TL Salz
- 250 ml Rotwein
- 1 EL Zitronenzeste, in größeren Stücken
- 2 EL getrocknete Rosenblüten, zerkrümelt
- 2 EL Rosenessig
- 1 EL Zucker
- ~ Salz zum Abschmecken
- 2 EL getrocknete oder frische Rosenblüten zum Bestreuen

Das Rezept fordert zum Ende ein feines Abstimmen der Düfte und Geschmäcker. Wenn es gelingt, stellen das kraftvoll-ernste Fleisch, die leicht klebrige Sauce und die blumige Exaltiertheit der Rose eine hinreißende Kombination dar.

- 1 | Die Rinderhaxe wenigstens zwei Stunden vor Kochbeginn aus dem Kühlschrank nehmen.
- 2 | Bratfett in einem schweren Topf erwärmen, Haxe sorgfältig von allen Seiten anbraten.
- 3 | Haxe aus dem Topf heben, Hitze reduzieren, Butter schmelzen lassen. Zwiebeln mit Salz begeben und glasig werden lassen. Haxe wieder in den Topf heben, Wein angießen, Zitronenzeste begeben, kurz aufkochen. Hitze so einstellen, dass die Flüssigkeit nur ganz sanft siedet. Deckel aufsetzen und 3 Stunden garen, Fleisch von Zeit zu Zeit wenden. Es ist wichtig, dass der Deckel gut schließt und das Kondenswasser ins Gargut zurückführt.
- 4 | Rosenblüten, Rosenessig und Zucker in die Sauce einrühren, ein bis zwei Minuten warm werden lassen. Mit Salz abschmecken, Säure mit Zucker ausbalancieren, mit leicht zerkrümelten getrockneten Rosen oder frischen Rosenblüten bestreuen.



Beim Pwapwa werden Bohnen als Spielsteine verwendet, als Spielbrett kann jede Treppe dienen.

Pwapwa

Das beliebte Geschicklichkeitsspiel wurde auf Parabol erfunden

Wer durch die Altstadt von Port-Louis, Gwosgout oder Sentores schlendert, wird dann und wann von einem lauten Ruf überrascht: «Pwa», zischt es plötzlich wie ein Peitschenhieb durch die Gassen. Folgt man der Stimme, so gelangt man vielleicht auf einen kleinen Platz oder in einen Hinterhof, wo sich Kinder rund um eine Treppe versammelt haben. Das Spiel, das hier für helle Aufregung sorgt, heißt Pwapwa und gehört heute zu den beliebtesten Freizeitbeschäftigungen der Insel – nicht nur für Kinder.

Erfunden wurde das Spiel auf der Insel Parabol, die zu den Aurins gehört. Auf diesem Eiland wurde mehr als dreihundert Jahre das Ludisium betrieben, eine Art Internat, dessen Zöglinge viel Zeit hatten, sich allerlei Spielen zu widmen. Wann Pwapwa zum ersten Mal praktiziert wurde, ist zwar nicht genau bekannt, es muss aber auf jeden Fall deutlich vor 1900 gewesen sein, denn Jean-Marie Tromontis spricht 1896 in einem Brief an





Melisende von dem Spiel und nennt es «une sorte de billard lémusien» (*Sensations, émotions, pensées*, Port-Louis, 2018, S. 287).

Als Spielsteine werden Bohnen verwendet, als Spielbrett dient eine beliebige Treppe. Auch die Grundregeln sind sehr einfach. Zwei bis vier Spieler wählen je ein Set von 13 Bohnensamen einer Sorte aus, zum Beispiel weiße Flafla, schwarze Dyab-la, Pwa Antik und Pedits aus Duvet. Nun legt jeder Spieler eine seiner Bohnen auf eine Stufe der Treppe. So kommt Flafla zum Beispiel auf Stufe vier, Dyab-la auf Stufe fünf, Pwa Antik auf Stufe sechs und die Pedits zuoberst auf Stufe sieben. Man kann je nach Größe der Spieler und gewünschtem Schwierigkeitsgrad auch mit einer höheren oder tieferen Stufe beginnen. Nun bestimmen die Spieler eine bestimmte Distanz zu der Treppe, etwa indem sie einen Gegenstand als Markierung auf den Boden legen oder mit Kreide eine Linie ziehen. Von da aus werfen sie nun ihre Bohnen in Richtung der Stufen, je drei Samen pro Runde. Ziel ist es, möglichst viele seiner Pwa auf der eigenen, also der durch die erste Bohne markierten Treppenstufe zu platzieren. Hat jeder sein Dutzend geworfen, werden die Samen auf den Stufen ausgezählt. Dabei gilt es zu beachten, dass jede eigene Bohne einen Punkt wert ist, jeder fremde Same aber, den man auf der eigenen Stufe findet, schlägt mit zwei Punkten zu Buche. Die Punkte werden notiert und die nächste Runde kann beginnen.

Da die verschiedenen Bohnen unterschiedlich schwierig zu werfen sind und jede der Stufen ihre Vorteile und Tücken hat, werden die Sets nach jeder Runde getauscht. Ein Spiel dauert deshalb immer mindestens so viele Runden, wie Spieler daran beteiligt sind. Gewonnen hat, wer nach einem kompletten Durchgang die meisten Punkte auf seinem Konto verzeichnet.

Pwapwa wird auch manchmal lemusisches Darts genannt. So simpel das Spiel im Grunde ist, Meister kennen allerlei Tricks, um die eigene Punktezahl zu erhöhen. Echte Könner sind sogar in der Lage, mit einem gezielten und kräftigen Wurf die Samen von höher gelegenen Stufen auf ihre eigene Etage herunterzustoßen. Gelingt ein solcher Wurf, dann wird das von den Zuschauern oft mit einem lauten «Pwa» oder «Pwapwa» kommentiert.

Vorangehende Seiten: Auf der prachtvollen Treppe dieses um 1850 gebauten Hauses auf Parabol könnte Pwapwa erfunden worden sein.



Heiren

Seit Adrienne I. ist die Insel ein Tier- und Landschaftspark

Keine der anderen Aurinen ist bei Ausflüglern so beliebt wie Heiren. Das hat vor allem damit zu tun, dass die ganze, gut einen Quadratpep große Insel eigentlich ein Park ist, der von einem Dutzend Gärtnerinnen und Gärtnern gepflegt wird. Die Anlage geht auf Adrienne I. (1832–1848) zurück, die hier vor allem Rehe und Hirsche für ihre königlichen Küchen züchten ließ. Wildtiere leben auch heute noch in großer Zahl auf der In-

Heute sind die Tiere in weitläufigen Gehegen eingesperrt, ihr Fleisch wird in Port-Louis verzehrt.

Der Ring

Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne



Heiren, Etang galbin.

Ich war seither nie mehr hier. Wie lange ist es jetzt her, dass es geschah? Mehr als vierzig Jahre auf jeden Fall. War ich damals acht oder neun? Es passierte auf einem Spaziergang mit meinen Großeltern. Irgendwo am Ufer dieses Teiches habe ich ihn verloren, den Ring, der mir so viel bedeutete. Es war bloß ein Ring aus Plastik, vielleicht gar nur das Teilstück einer fremdländischen Verpackung. Aber ich hatte ihn von einem Wesen bekommen, das einige Wo-

chen lang einen fremden Zauber in mein junges Leben brachte, ehe es ebenso feenhaft aus ihm entglitt, wie es gekommen war.

Das Wesen war ein etwa gleichaltriger Junge, blond wie ich, mit einer durchsichtigen Haut, wässrig-blauen, ganz leicht asiatisch geschnittenen Augen, Sohn eines Diplomaten, immer etwas zurückhaltend, nie ganz da. Wenn er mit mir sprach, dann pochte mein Herz wie wild. Er wohnte in einem riesigen Haus mit einem großen, von alten Bäumen beschatteten Garten, an dem ich immer wieder vorbeischlich in der Hoffnung, ihn zu sehen, eine Begegnung herbeiführen zu können.

Ich weiß nicht, ob ich ihn liebte. Aber er weckte in mir die schwindelerregende Vorstellung, dass sich Welten, Gefühle würden entdecken lassen, von denen ich bis dahin noch keine Ahnung hatte. Ich berührte ihn nur ein einziges Mal, als er mir den Ring übergab spürte meine Haut für Sekunden seine weiche, fast etwas kraftlose Hand. Ich kann mir nicht vorstellen, warum er mir den Ring gab. Er schien kein Ziel damit zu verfolgen, es sollte keine Botschaft an mich sein, das merkte ich genau. Echte Götter haben keine Absichten, machen keine Pläne.

Dann standen plötzlich Zügelwagen vor der Türe des Diplomatenhauses. Von dem Moment an bewahrte nur noch der Plastikring etwas von den Versprechungen, die ich aus den Augen des Gottes gesogen hatte. Und dieser Ring rutschte mir wenige Wochen später beim Klettern auf einen Baum aus der Hosentasche und segelte auf den Waldboden hinunter, wo er zwischen den Gräsern und Moosen ebenso schnell verschwand wie kurz zuvor das schenkende Wesen. Meine Großeltern halfen mir suchen, ohne recht zu wissen, wonach sie Ausschau halten sollten. Aber in dem Dickicht hatten wir keine Chance und irgendwann verlor mein Opa die Geduld.

Von dem Tag an war ich wie besessen von der Idee, an den Ort zurückzukehren und den Ring zu finden. Doch der Weiher von Heiren liegt weit entfernt vom Haus meiner Eltern, zudem mitten auf einer kleinen Insel. Und so konnte ich mein Vorhaben nicht in die Tat umsetzen. Das Glühen, das ich mit dem Ring verband, verlor nichts von seiner Kraft, aber es rückte doch von mir weg – oder war ich es, der sich ihm entzog?

Sicher wäre mein Leben anders verlaufen, hätte ich damals meinem Begehren entsprechen können und vielleicht Jahre damit zugebracht, den Waldboden nach dem Ring zu durchkämmen. Was wäre passiert, hätte ich ihn gefunden. Und was wäre jetzt... Mit der Spitze meines Schuhs schiebe ich ein paar Zweige zur Seite. Mein Herz pocht plötzlich wie wild. Soll ich wirklich suchen?

Samuel Q. Herzog: *Spazieren auf Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 11.



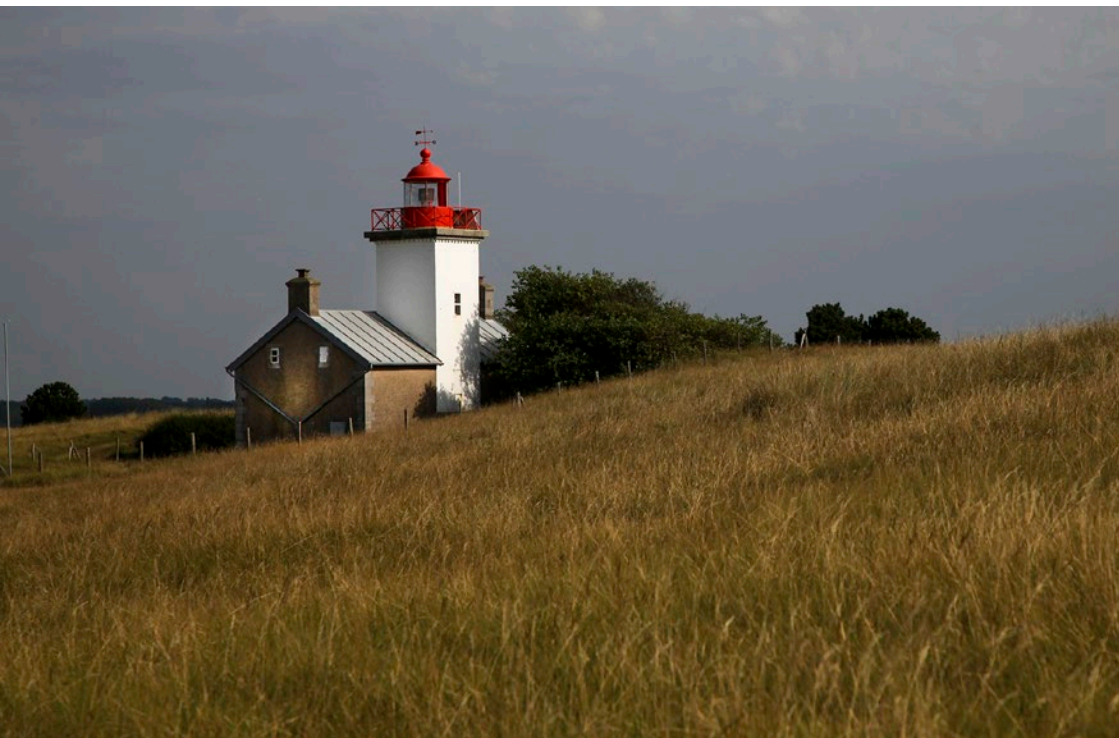
Der *Heiren schintijian* kommt hauptsächlich auf der Insel Heiren vor, wo er im Röhricht des Galbin lebt. Zeichnung von Hana Bosk.

sel, wobei die meisten in weitläufigen Gehegen eingesperrt sind. Sie werden auch regelmäßig geschossen, sonst würde ihre Population zu groß. Ihr Fleisch wird vor allem an Restaurants in der Hauptstadt verkauft.

Im Zentrum des Eilands liegt ein See, der wegen der gelblichen Farbe seines Wassers Etang Galbin genannt wird und in dem früher Buntbarsche gezüchtet wurden. Das Wasser selbst ist allerdings keineswegs gelb, vielmehr sind es die Wurzeln der vielen Seerosen, die ihm einen gelblichen Ton verleihen.

Im Röhricht des Sees lebt und brütet der seltene Goldreiher (*Ardea aurata*), der auf Lemusisch *Heiren schintijian* («gleißender Reiher») heißt und der Insel den Namen gegeben hat. Der Vogel wird nur etwa 40 cm lang und hat eine Flügelspannweite von maximal 60 cm. Er fällt durch sein golden glänzendes Gefieder auf, das ihm von August bis März im ebenfalls goldenen verfärbten Ufergras eine optimale Tarnung bietet. Er ernährt sich vor allem von Fischen und Fröschen. Der *Heiren schintijian* kommt fast nur auf seiner Insel vor, nur sehr selten trifft man ihn auch auf der Hauptinsel an.

An den Wochenenden verkehrt regelmäßig ein Boot zwischen der Insel und dem Hafen von Sentores.



Strumpfkugel

Der Name verdankt sich einer abenteuerlichen Lebensgeschichte

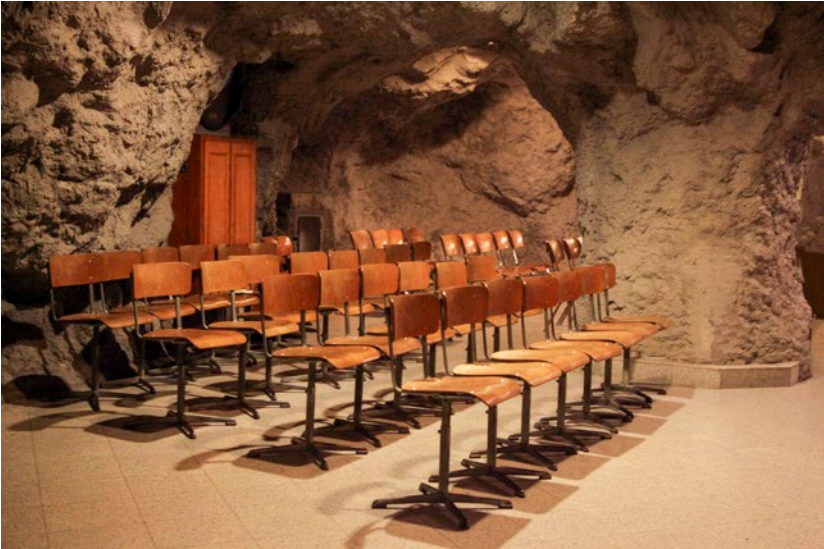
Die kleinste und südlichste der vier Aurinen heißt Strumpfkugel und stellt einen sanften, knapp fünfhundert Meter breiten Hügel dar, der dicht von Gräsern und Büschen bewachsen ist. Praktisch am Mittelpunkt der Insel steht ein nicht sehr hoher Leuchtturm, der direkt aus dem dazugehörigen Wärterhäuschen zu ragen scheint. Die Insel ist nahezu kreisrund, doch die Form hat keine Schuld an ihrem Namen.

Im Zentrum von Strumpfkugel steht ein Leuchtturm mit Wärterhaus.

Das Eiland gelangte 1968 in den Besitz von Moshe Boukman. Boukman kam 1892 in Leipzig zur Welt und zog schon mit 15 Jahren nach Berlin, um dort Schauspieler zu werden. 1912 gründete er mit Gleichgesinnten die Theatertruppe Strumpfkugel, die vor allem auf großen Passagierschiffen ihre Travestie-Nummern vorführte. Bei Kriegsausbruch löste sich die Truppe auf. Moshe floh zu einer wohlhabenden Tante nach Zürich, um sich dem Kriegsdienst zu entziehen. Hier gehörte er im Februar 1916 zu den wenigen Zuschauern der ersten Dada-Veranstaltungen im Cabaret Voltaire. Er kam in Kontakt mit Christian Schad und Walter Serner, verbrachte jedoch die meiste Zeit auf einem Bauernhof in der französischen Schweiz, wo er als Knecht arbeitete. Kurz nach Ende des Krieges heuerte Boukman als Unterhalter und Hilfskoch auf einem Linienschiff von Lissabon nach Buenos Aires an, musste jedoch bereits in Rio von Bord gehen. Dort lernte er den Unternehmer Laurent Edel aus Castebar kennen und trat als Sekretär in dessen Dienste ein (möglicherweise hatte er auch eine Affäre mit Edel). In Edels Gesellschaft gelangte Boukman



Die Strumpfkugel-Truppe im Oktober 1913 an Bord des Dampfschiffes *Praetoria*, ganz links Moshe Boukman.



In dem kleinen, ganz aus dem Stein geschlagenen Keller unter dem Wärterhäuschen inszenierte Moshe Boukman immer wieder dadaistische Lesungen.

nach Lemusa, wo er 1919 in Sentores eine eigene Dada-Gruppe gründete. Die Hafensiedlung war damals sehr arm und heruntergekommen, sie dürfte in Teilen einer Geisterstadt geglichen haben. Wie viele Mitglieder Dada Sentores hatte, ist unbekannt. Boukman betätigte sich als Künstler und Autor, vor allem aber kochte er nach Dada-Prinzipien und verfasste das erste kulinarische Dada-Manifest. Er stand, laut Angaben seines Sohnes Izak Boukman, in Kontakt mit Tristan Tzara in Paris und schrieb regelmäßig an Kurt Schwitters und (!) Richard Huelsenbeck in Berlin. «Was davon wahr ist, weiß ich nicht», sagt der Sohn: «Mein Vater machte um sein Leben gerne ein Geheimnis.»

1965 lernte Moshe die vierzig Jahre jüngere Köchin Abida Abate kennen und unternahm mit ihr eine dreijährige Weltreise. Nach der Rückkehr dann konnte er, offenbar zu einem Spottpreis, die kleinste der Aurinen kaufen, mitsamt Leuchtturm und Wärterhäuschen, das er und seine Frau noch 1968 bezogen. Im gleichen Jahr kam auf Strumpfkugel der kleine Izak zur Welt, der heute zu den bekanntesten Autoren Lemusas zählt.



1970 entdeckte Moshe Boukman auf seinem Sohn Izak einen 9 mm langen Floh. Das Tier hatte eine Sprungkraft von mehr als vier Metern und konnte sich so in wenigen Hüpfen von einem Ende der Insel zum anderen bewegen. Boukman nannte es Zaki (oder Zakizaki) und machte es zum Protagonisten kurzer Texte. Laut einer Untersuchung der Uni Port-Louis von 1997 kommt Zaki bis heute nur auf Strumpfkugel vor, die Wissenschaftler gaben ihm den Namen *Hystrichopsylla boukmani*. Zeichnung von Hana Bosk.

Moshe gab der Insel in Erinnerung an seine erste Truppe den Namen Strumpfkugel. Bald entdeckte er unter seiner Wohnung einen geräumigen Keller, ganz aus dem Stein geschlagen. Er vergrößerte ihn eigenhändig und richtete darin ein kleines Theater ein, dem er den Namen Lemsau gab (ein Anagramm aus Lemusa). Wenn er Gäste hatte, was offenbar nicht selten vorkam, dann inszenierte er hier zum Auftakt oder Abschluss des Abends zum Beispiel ein sogenanntes Gemse-Ü, ein Bost, ein Fieschen oder Schiefl. Das waren performative Lesungen von Texten, die sich in dadaistischer Manier mit einzelnen Lebensmitteln (Gemüse, Obst, Fisch, Fleisch) beschäftigten – Boukman las allerdings ausschließlich auf Deutsch, was den Kreis der verständnisvollen Zuhörer wohl stark reduzierte. Einige dieser Texte haben sich erhalten.

Inwiefern sein Vater verpflichtet war, auch den Leuchtturm betreiben, weiß Izak Boukman nicht. Auf jeden Fall soll er sich viele Jahre zuverlässig darum gekümmert haben. Moshe lebte bis zu seinem Tod 1998 fast ausschließlich auf der Insel. Die kleine Aurine ging unterdessen wieder in den Besitz des Staates über, das Wärterhäuschen aber gehört Izak Boukman, der sich gelegentlich hierher zurückzieht.



Der Name des Gerichts ist nur rätselhaft, solange man seine Bedeutung nicht kennt. *Bulaba* ist die deutsche Schreibung von französisch *boule à bas*, was nichts anderes bedeutet als «Strumpfkugel».

Bulaba

Karotten und Champignons in würzigem Joghurt geschmort

Wenn der Soziologe und Journalist Izak Boukman von seinem Vater Moshe erzählt, der ihm unter anderem ein Leuchtturmwärterhäuschen auf der Insel Strumpfkugel hinterlassen hat, dann schwingt da immer eine gewisse Ironie mit. Von seiner Mutter indes, der Köchin Abida Abate, spricht er stets nur mit nahezu rührseliger Wärme. Sie hat ihm unter anderem eine Reihe von Kochrezepten vermacht, die er pflegt wie ein paar kostbare Schuhe – und auch freudig mit anderen teilt.

Auf Strumpfkugel hat der Journalist nur selten Gäste, in seinen Wohnungen in Gwosgout und Port-Louis aber empfängt er oft Freunde und kocht für sie. Boukman liebt es, stundenlang Lammhaxen oder Rinderbacken zu schmoren. Immer öfter kommt es aber vor, dass seine Gäste kein Fleisch essen. In solchen Fällen greift er gerne auf ein Rezept zurück, das

seine Mutter «immer dann kochte, wenn gerade nur wenig Geld im Haus war»: *Bulaba*. Bei dem Gericht sorgt eine Kombination aus Karotten und Champignons, die einige Zeit in einer würzigen Joghurtsauce vor sich hin köcheln, für ein fülliges Mundgefühl, wie man es von Schmorgerichten mit Fleisch kennt. Das Joghurt flockt in der Hitze zwar aus, wird jedoch am Ende mit gemahlene Mandeln zu einer cremigen Sauce gebunden, die «feierlich schmeckt» und aus *Bulaba* eine «midjibuit ùchù» («würdige Hauptspeise») macht, wie Boukman verspricht. Das Gericht lässt sich leicht auch noch bereichern, zum Beispiel kann man gegen Ende der Kochzeit ein paar Kichererbsen begeben oder Mandelsplitter aufstreuen.

Für 4 Personen

4 TL Visabohnen
 2 TL Koriandersamen
 2 TL Senfsaat
 1 TL Kreuzkümmel
 1 TL Bockshornklee
 4 Gewürznelken
 2 getrocknete Chilis, in Fetzen
 5 cm Zimtstange, zerbrochen
 2 Kardamom, gequetscht
 1 EL Bratbutter
 2 Zwiebeln, fein gehackt
 5 cm Ingwer, geputzt, in feinen Scheiben (40 g)
 2 TL Salz
 600 g Karotten, geschält, in 2 cm langen Stücken
 2 TL Kurkumapulver
 600 ml Wasser
 250 g weiße Champignons, in mundgerechten Stücken
 400 ml Joghurt
 3 EL gemahlene Mandeln
 6 EL Wasser
 ~ Salz zum Abschmecken
 4 EL Joghurt zum Abrunden, optional

1 | Visabohnen, Koriander, Senf, Kreuzkümmel, Bockshornklee, Nelken, Chili und Zimt nacheinander in einer nicht beschichteten Stahlpfanne bei mittlerer Hitze vorsichtig rösten, bis sie duften.
2 | Zimt und Kardamom in einen Gazebeutel packen, denn die Stücke stören sonst ein wenig beim Essen.
3 | Bratbutter in einem schweren Topf erwärmen. Zwiebeln, Ingwer und Salz begeben, glasig dünsten.
3 | Karotten zugeben, kurz anziehen lassen. Alle gerösteten Gewürze plus Kurkuma einrühren, mit 600 ml Wasser ablöschen, aufkochen lassen, 10 Minuten bei mittlerer Hitze garen.
4 | Champignons und Joghurt einrühren, aufkochen lassen, dann halb zugedeckt auf kleiner Flamme 30 Minuten schmoren.
5 | Gazesäckchen entfernen. Mandeln mit 6 EL Wasser vermischen und in das Schmorgericht einrühren. Wenn nötig noch etwas eindicken lassen, mit Salz abschmecken. *Noch cremiger wird das Gericht, wenn man ganz zum Schluss etwas frisches Joghurt einrührt.*