

05

Tenebrion



Ekidudj
Iarbusus derivatus

Die kleine Insel Tenebrion vor der Côte du Livan war einst Teil der ehrgeizigen Pläne eines Unternehmers. Heute ist sie die das Reich von Vinciane Vitrame, die hier Schafe weiden lässt, Büzùkbündj (lemusische Mehlwürmer) züchtet und Gäste bewirtet.

Auch im Ozean rund um die Insel lebt ein besonderes Insekt, der Ekidudj (*Iarbusus derivatus*), ein Käfer, dessen Schwingen wie längliche Paddel geformt sind und es ihm gestatten, sich pfeilschnell durchs Wasser zu bewegen. Der Ekiduj verbringt sein ganzes adultes Leben im Meer. Nur zur Wintersonnenwende krabbelt er für ein paar Stunden an Land – ohne erkennbares Ziel. Wer an diesem Tag über den Strand geht, zerdrückt unweigerlich bei jedem Schritt Dutzende dieser Tiere. Die Wissenschaft hat laut Karol Zhuki (*Karabé*, Port-Louis, 2016, S. 136) schon im 19. Jahrhundert herauszufinden versucht, warum das kuriose Wesen ausgerechnet dann aus dem Wasser steigt und warum er diesen Landgang unternimmt. Ohne Erfolg, was dem Käfer den Namen Eki-dudj eingetragen hat, von *eki* («ohne») und *dudj* («Ziel»).

Tenebrion INSEL

Auf diesem kleinen Eiland werden Schafe und Mehlwürmer gezüchtet – und auch zubereitet.

Sternschnuppe ANSICHT

Samuel Q. Herzog wirft vom höchsten Punkt der Insel einen sehr langen Blick in den Himmel.

Büzùkbündj FAUNA

Die eigentümlich bunten Mehlwürmer von Tenebrion sind eine Delikatesse.

Schiktasch di Tenebrion REZEPT

Tartar aus Karotten, Sellerie und Mehlwürmern mit Zitrone, Petersilie und Gewürzen.

Der einsamste Wurm LEGENDE

Jana Godet weiß, was passiert, wenn man nur groß, aber nicht erwachsen werden möchte.



Region (*randa*): Îles (*amuslesi*), Puendevis
Departement (*semsal*): Tenebrion
Hauptort (*kaputlek*): – (verwaltet von Port-Louis)
Postleitzahl: LM-0705 | Telefonvorwahl: +69 (0)7
Höhe (höchster Punkt): 27 m ü. M.
Einwohner: 1 (Mai 2011)



Tenebrion

Die Insel der Schafe, Mehlwürmer, Mühlen und Möwen

In den 1660er-Jahren entwickelte Müller Maximilien Grosrafine aus Sentores ein ungewöhnliches Geschäftsmodell.* Er brachte ein knapp dreihundert Meter langes Inselchen in seinen Besitz, das auf der Höhe von L'Enanel liegt, gut einen Pep vor der Côte du Livan. Dieser Abschnitt der Küste ist für seine regelmäßigem und kräftigen Winde bekannt. Auf dem kleinen Eiland errichtete Grosrafine eine stattliche Mühle und legte einen

Die Ostseite der Insel mit dem blauen Haus von Vitrame und den Fundamenten der Mühle.

Pier an. Es war sein Plan, im Süden von Lemusa Getreide zu kaufen, es auf seiner Insel zu mahlen und das Mehl dann in die Hauptstadt zu schiffen, die damals dank der neu gegründeten Compagnie des treize gerade einen markanten Aufschwung erlebte. Der Müller soll auch die Unterstützung von Hughette Roussin genossen haben, der mächtigen 13. Vorsitzenden der Compagnie. Davon zeugt ein Vertrag zwischen Roussin und Grosrafine, in dem die Höhe einer Abgabe seitens des Müllers an die Geschäftsfrau geregelt ist. Wie erfolgreich der Businessplan des Müllers war, ist nicht bekannt. Gegen Ende des Jahrhunderts wurde die Mühle aufgegeben und zerfiel sehr schnell, war sie doch zum größten Teil aus Holz gebaut. Ihre steinernen Fundamente allerdings sind noch gut zu sehen. Sie liegen etwa 50 m südlich des blauen Hauses, das heute das farbige Zentrum des Inselchens darstellt.

Während fast dreihundert Jahren interessierte sich niemand für die Insel, die ohne Bewohner vor sich hin dämmerte – ohne menschliche Bewohner auf jeden Fall, denn in den Ruinen der Mühle entwickelte sich eine gigantische Kolonie von lemusischen Mehlwürmern (Bùzùkbùndj). Die Tiere konnten sich teilweise von den diversen Cerealien ernähren, die auf der Insel wuchsen – wohl dank Körnern, die beim Transport zwischen Pier und Mühle von dem Wagen in die Landschaft hinaus geblasen wurden. Die massive Präsenz dieser dunklen Käfer trugen dem Eiland wohl schon im 18. Jahrhundert den Namen Tenebrion ein, vermutlich abgeleitet vom lateinischen Namen dieser Käferfamilie: *Tenebrionidae*.

Das Schicksal von Tenebrion nahm 1994 eine neue Wendung, als die Sportlehrerin und Ernährungsberaterin Vinciane Vitrame aus Carbelotte mit ihrem Kajak hier landete, um zu baden und sich auszuruhen. Sie entdeckte die Käfer und verfiel sofort auf die Idee, sie zu züchten und für den menschlichen Verzehr zu kommerzialisieren. Vitrame hatte schon ihre Diplomarbeit der Frage gewidmet, welche Rolle Insekten in der menschlichen Ernährung spielen könnten. Sie unterzeichnete einen Pachtvertrag mit der Gemeinde Gwosgout, die damals noch für die Verwaltung der Insel zuständig war, fand eine (anonyme) Geldgeberin, baute

So könnte die Mühle von Maximilien Grosrafine laut Hana Bosk ausgesehen haben.



LE MOULIN
DE TENEBRION

Sternschnuppe

Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne



Auf Tenebrion.

Eigentlich wollte ich hier die Sternschnuppen beobachten, die in dieser Nacht im späten August besonders zahlreich an der Erde hätten vorbeischießen sollen. Von einem wahren «Sternenregen» haben die Zeitungen gesprochen. Also habe ich mich von einem Wassertaxi auf diesem kleinen Eiland absetzen lassen, das die Dunkelheit ja schon im Namen trägt, die es für die optimale Beobachtung himmlischer Phänomene braucht: Tenebrion.

Ich habe meinen Liegestuhl zum höchsten Punkt der Insel geschleppt und mich dort so in Position gebracht, dass ich das ganze Himmelszelt über mir im Blick haben konnte. Ich habe eine Flasche Wein geöffnet, das Glas neben mir ins Gras gestellt und mir eine Schiefertafel in den Schoß gelegt, auf der ich für jeden Stern einen Strich machen und daneben einen Wunsch notieren wollte. Die schwarze Tafel und die weiße Kreide schienen mir die passenden Schreibinstrumente für die galaktischen Stunden, die vor mir lagen. Die Nacht war warm, doch aus dem Süden strich mir ein feines Lüftchen über die Haut. Es war sehr still, selbst die Brandung war nur ein unentschlossenes Plätschern. Aus der Dunkelheit drang dann und wann ein kurzes Schnauben an mein Ohr. Das waren zweifellos die Schafe, die sich durch das satte Gras der Insel rupften. Was für ein Appetit trotz Dunkelheit. Drei Grillen rieben sich gegenwärtig ihre Reviergesänge unter die Nase. Es roch nach trockenem Gras und... was war das nur für ein süßlicher Duft?

Dann landet eine Fliege auf meiner Nase und ich schlage die Augen auf. Hinter einem milchigen Himmel steht die Sonne schon ziemlich hoch. Ich sehe auf die Schiefertafel herunter, die brav in meinem Schoß

liegt: null Striche, null Wünsche. Nur die kitzelige Zeichnung eines Wurms, die meine Hand im Schlaf angefertigt haben muss. Vielleicht die Notiz zu einem Traum, an den ich mich nicht erinnere. Es riecht unangenehm nach Wein, das Glas neben mir ist umgekippt, sein Inhalt schimmert noch auf den Blättern eines welken Löwenzahns nach.

Kaum drei Meter vor mir stakst eine Möwe mit schwarze Kopf hin und her. Immer wieder schaut sie mich an und kommt mir bei jeder Kehrtwende etwas näher. Ich trete mit dem Fuß in ihre Richtung. Sie flattert ein paar Zentimeter davon, zieht die Flügel ganz ein, duckt sich ins Gras, starrt mich an. Was will sie nur? Ich habe nichts zu Fressen für sie. Ich werde sie nicht streicheln. Ist sie am Ende scharf auf den Wurm auf meiner Schiefertafel? Ich halte ihr die Tafel hin, sie klimpert mit den Augen. Wenn die Möwe in dem Gekritzel ein begehrtes Fressen sieht, dann könnte ich den Vogel umgekehrt ja auch für einen gefallenen Stern halten. Ich schließe die Augen und stelle mir einen weißen Möwenkörper vor, der wie ein zeretzter Baseball durch die Galaxis schießt. Ob ich das Vögelchen doch streicheln sollte? Wer weiß, vielleicht fallen mir ja noch ein paar Wünsche ein.

Etwas zupft an meiner Hose. Das wird doch ... Nein, da ist nichts zu sehen. Und meine Sternschnuppe ist offenbar davon geflogen. Habe ihre Erwartungen wohl nicht erfüllt. Ich schaue auf die Tafel. Auch der Wurm ist weg. Ich habe augenscheinlich alles verpasst. Oder doch nichts?

Samuel Q. Herzog: *Spazieren auf Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 7.

ein kleines Farmhaus und begann, die Mehlwürmer systematisch zu züchten. Am Anfang lief das Geschäft mit der kleinen Delikatesse noch etwas harzig. Unterdessen aber haben die Köche der Insel herausgefunden, wie vielfältig sich diese Insekten kulinarisch verwenden lassen.

In den ersten Jahren wohnte Vitrame noch auf der Cheufa, der lemu-sischen Hauptinsel und fuhr einige Male pro Woche per Boot zu ihrer Farm. Schon 1998 aber baute sie ein Haus auf Tenebrion und wohnt seither dort. Das einfache Gebäude war erst orange gestrichen, dann rosarot, später grün und heute leuchtet es blau in die Meeresluft hinaus. «Wahrscheinlich sind die Farben meiner Mehlwürmer daran schuld, dass ich das Haus immer wieder anders anstreichen musste», scherzt die Wurmfarmerin.

Vitrame hat drei Räume mit eigenen Badezimmern ausgestattet und empfängt dort bis zu sechs Gäste gleichzeitig, die sie persönlich mit ihrem Boot auf der Hauptinsel abholt. Die kleine Pension ist vor allem bei Städtern beliebt, die hier Ruhe und Erholung suchen. Auch kulinarisch Neugierige zieht es oft nach Tenebrion, denn Vitrame bekocht ihre Gäste mit Speisen, in denen ihre Mehlwürmer immer wieder eine zentrale Rolle spielen. «Die Eclats finden zwar unterdessen den Weg in so manche Küche», sagt Vitrame, «eine Botschafterin brauchen sie aber immer noch». Keinerlei Vermittlung hingegen benötigt das delikate Fleisch der *molxosi*, der Lämmer, die Vitrame auf der ganzen Insel grasen lässt.

* Die frühe Geschichte der Insel Tenebrion konnte erst dank Dokumenten rekonstruiert werden, die in der 2016 entdeckten Geheimbibliothek von König Oscar zu Vorschein kamen. Die nachfolgende Darstellung beruht wesentlich auf Jean-Joachim Randon: *Le moulin de Tenebrion. Un modèle économique du XVIIIe siècle*. In: *Mémoire avenir. Le journal des archives nationales*. No 9. Janvier–mars 2019. S. 67–70.



Hana Bosk hat den Bùzùkbùndj (respektive Esclat) in einer Zeichnung porträtiert.

Bùzùkbùndj

Die eigentümlich bunten Mehlwürmer von Tenebrion

Auf der Insel Tenebrion haben sich spezielle Mehlwürmer (*Tenebrio livanensis*) entwickelt, die im Larvenstadium durch ihre Buntheit auffallen und auch als Käfer gelegentlich farbige Längsrillen aufweisen.

Der Bùzùkbùndj aus der Familie der *Tenebrionidae* kann im adulten Stadium bis 20 Millimeter lang sein. Er fühlt sich in bröckeligen Umgebungen wie verrottendem Holz wohl, mag es dunkel und warm. Er ernährt sich von Getreide und anderen stärkehaltigen Substanzen. Außerdem frisst er kleinere Insekten und manchmal seine eigenen Larven. Der Bùzùkbùndj kann sechs Monate alt werden. Ein Weibchen legt im Verlauf seines Lebens mehr als zweihundert Eier in kleinen Gruppen oder einzeln. Die daraus schlüpfenden Larven sind anfangs weiß, nehmen aber bald ihre charakteristisch bunte Färbung an. Sie häuten sich mehrmals, bevor sie sich schließlich verpuppen.



Einmal gefriergetrocknet wie hier, sind die ursprünglichen Farben bloss noch eine Ahnung.

Laut Vinciane Vitrame, die seit 1994 Mehlwürmer auf *Tenebrio* züchtet, wurden diese Insekten früher in verschiedenen Regionen der Insel gegessen. Das illustriert laut ihr auch das lemusische Wort für Mehlwurm: *Bùzùkbùndj* ist ein Kofferwort aus lemusisch *bùzùk* («Käfer») und *bùndj* («Explosion») – eine Anspielung auf den Umstand, dass die Larven, wenn man sie roh verzehrt, was früher offenbar üblich war, unter dem Druck der Zähne «platzen». Auch *Esclats*, der französische Name der Insekten, lässt sich auf ähnliche Weise lesen – von *éclat* («Knall»).

Heute isst man die *Bùzùkbùndj* nur noch selten roh. Vitrame verkauft ihre Mehlwürmer gefroren, gefriergetrocknet und als Mehl. *Bùzùkbùndj*-Larven sind sehr fettarm, reich an hochwertigen Proteinen und Omega-3-Fettsäuren. Sie können gefriergetrocknet als Snack gegessen oder frisch als Ersatz für Hackfleisch verwendet werden. Vitrame hat auch ein paar spezifische Rezepte mit *Bùzùkbùndj* entwickelt, zum Beispiel ein rassig gewürztes Tartar.



Würzig und saftig, mit knuspriger Auflage: Tartare de Tenebrion, wie es Vinciane Vitrame serviert.

Schiktasch di Tenebrion

Tartar aus Karotten, Sellerie und Mehlwürmern mit Zitrone

Die ehemalige Sportlehrerin und Ernährungsberaterin Vinciane Vitrame ist Lemusas erste Mehlwurmfarmarin. Schon seit Mitte der 1990er-Jahre züchtet sie die kleinen Insekten auf dem Inselchen Tenebrion. Seit 1998 wohnt sie auch auf dem Eiland, das rund einen Pep vor der Côte du Livan liegt. Sie verkauft die Tierchen gefroren oder gefriergetrocknet an Restaurants und Geschäfte vor allem in Port-Louis. Sie werden sogar auf dem Marché Tambour im Quartier du Port angeboten, wo man sie auch verkosten kann.

Der lemusische Mehlwurm (*Tenebrio livanensis*) unterscheidet sich vom gewöhnlichen Mehlkäfer (*Tenebrio molitor*) nur durch seine Bunttheit. Im Larvenstadium kann jedes Segment des Tiers eine eigene Farbe annehmen. Und auch die Käfer entwickeln manchmal farbige Längsrillen auf ihrem Rückenpanzer. Wie der lemusische Mehlwurm dazu kommt,

Der einsamste Wurm

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Ein Mehlwurm auf der Insel Tenebrion hatte eines Morgens plötzlich schrecklich Angst davor, sich in einen Käfer zu verwandeln. Er setzte folglich alles daran, eine Larve zu bleiben. Jedes Mal, wenn er aus unruhigen Träumen erwachte und die drohende Metamorphose spürte, fraß er ein kleines Schwesterlein auf – überzeugt, durch die Einverleibung von Wurm auch Wurm zu bleiben. Mit der Zeit wuchs er zu einer enormen Größe an, zu einem wahren Samson, der seine Mitwürmer an Gewicht und Kraft um ein Vielfaches überragte. Seine Haut allerdings wurde dünner und dünner, durchsichtiger und durchsichtiger. Dadurch wurde auch immer deutlicher sichtbar, was er gerade verdaute. Als sich wieder einmal der Käfer in ihm bemerkbar machte und er also flugs ein Schwesterlein verschlang, konnten alle sehen, wie sich das kleine Lärvchen in dem großen Samson erst hilflos wand, dann allmählich zerfiel, sich schließlich auflöste und endlich als ein bisschen Kot wieder aus dem Körper gepresst wurde. Der Anblick dieses Prozesses jagte den Kleinen einen solchen Schrecken ein, dass sie von dem Moment an alles daran setzten, sich von ihrem großen Bruder fernzuhalten. Und so verwandelte sich die Larve, die nicht zum Käfer werden wollte, in den einsamsten Wurm in den Weiten des Mehls.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 19.



Zeichnung von Ida Versmer. DELEK ist das lemusische Wort für «Delikatesse».

es derart bunt zu treiben, ist nicht bekannt. Vitrame vermutet aber, dass es mit gewissen Mineralien zu tun haben könnte, die im Boden der Insel vorkommen. Der fröhliche Kolorit des Wurms lässt sich leider nicht kulinarisch nutzen, denn mit dem Leben verschwinden auch die Farben aus dem kleinen Körper. Mehlwürmer und auch die Larven anderer Schwarzkäfer-Arten wurden in verschiedenen Regionen des Landes auch früher schon gegessen. Sie heißen auf Lemusisch Bùzùkbùndj, wohl weil sie beim Rohverzehr im Mund «explodieren» (lemuisch *bùndjéin*). In gefriergetrocknetem Zustand indes sind sie knusprig und haben ein Aroma, das an Kastanien oder Erdnüsse erinnern kann. In dieser Gestalt können die Würmer auch ohne weitere Zubereitung einfach als Snack geknabbert werden.

Vitrame betreibt auf Tenebrion eine kleine Pension mit drei Zimmern und verwöhnt ihre Gäste mit Speisen, in denen natürlich auch die Bùzùkbùndj den einen oder anderen Auftritt haben. Als Köchin hat sie den Ehrgeiz entwickelt, die Mehlwürmer nicht nur als Substitut etwa für Hackfleisch einzusetzen, sondern spezifische Rezepte für die kleinen Eiweißbomben zu entwickeln. Zu diesen Spezialitäten zählt sicher auch ein würziges Tartar aus Karotte und Mehlwürmern, dessen Rezept hier vorgestellt wird. Dass auch Karotten in der Küche von Vinciane Vitrame immer wieder eine wichtige Rolle spielen, ist natürlich kein Zufall: Die Mehlwurmzüchterin stammt ursprünglich aus Carbelotte an der Ostküste der Insel, wo dieses Gemüse in allen Formen und Farben angebaut wird. Und wenn dort jeweils am zweiten Augustwochenende die Fête de la carotte steigt, dann lässt es sich Vitrame nicht nehmen, an einem kleinen Stand ihre Spezialitäten mit Karotte und Mehlwurm anzubieten, nebst dem tenebrionesischen *Schiktasch* («Gehäcksel») etwa auch ein pikantes Karotten-Mehlworm-Brot oder einen Krautsalat mit Bùzùkbùndj.

Für 4 Personen

- 4 EL Zitronensaft
- 1 EL Nussöl
- 2 TL Tomatenpüree (15 g)
- 1 EL scharfer Speisesenf (20 g)
- 1 EL zerquetschte Anchovis (12 g), ersatzweise 1 TL Salz
- 1 TL Zucker
- ½ TL Tabasco
- ½ TL weißer Pfeffer
- ½ TL Piment, fein gemörsert
- ¼ TL Aristo
- 7 g geputzter Ingwer
- 15 g getrocknete Tomaten
- 300 g Karotte, geschält
- 120 g Sellerie, geschält
- 4 EL Mehlwürmer gefriergetrocknet für den Fleischwolf (8 g)
- 1 weiße Zwiebel (100 g), sehr fein gehackt
- 10 g Petersilie, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 25 g Kapern aus dem Salz, abgespült, gewässert, gehackt
- 1 Ei
- ~ Salz zum Abschmecken
- ~ Zitronensaft, Zucker und Tabasco zum Abschmecken
- 2 EL Mehlwürmer, gefriergetrocknet, zum Aufstreuen

1 | Zitronensaft, Nussöl, Tomatenpüree, Senf, Anchovis, Zucker, Tabasco, Pfeffer, Piment und Aristo zu einer Sauce verrühren.

2 | Fleischwolf mit einer etwas größeren Scheibe (5 oder 6 mm) einrichten und nacheinander Ingwer, getrocknete Tomaten, Karotte, Sellerie und 4 EL Mehlwürmer durchdrücken. Sofort mit der Sauce vermischen. *Man füttert den Fleischwolf am besten zuerst mit dem Ingwer weil seine Fasern, die das Drehwerk nur zögerlich durchlaufen, so vom nachfolgenden Gemüse mitgerissen werden.*

3 | Zwiebel, Petersilie, Knoblauch und Kapern untermischen, wenigstens 1 Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen, mit Salz abschmecken, wenn nötig auch noch etwas Zitronensaft, Zucker und Tabasco begeben. *Das Tartar sollte leicht säuerlich, leicht scharf, ganz leicht süßlich und nur ein bisschen bitter schmecken.*

4 | Eier unterheben, Tartar auf dem Teller mit Hilfe eines Anrichterrings in Form bringen, mit ein paar Mehlwürmern bestreuen. Mit gerösteten Brotscheiben und Salatblättern servieren.

Man kann auch Zwiebel, Petersilie und Knoblauch durch den Fleischwolf geben. Sie werden dabei allerdings etwas bitter, was man durch die Zugabe von etwas mehr Zucker ausgleichen kann (so macht es ja auch die Lebensmittelindustrie). Nur die Kapern sollte man vom bösen Wolf fernhalten, sie verlieren unter seinen Zähnen jede Struktur.