



MONSIEUR CLAUDE

Donnerstag, 3. November 2016 – Trou d'Eau Douce (Mauritius) Hafen

-20.243439,57.786704

Ich sitze im Schatten großer Bäume am Rande einer Bucht, in der Motorbötchen, hölzerne Segler und Ausflugschiffe im Piratenlook an ihren Böjen ruckeln – bewegt von einem leichten Südwind, der dem Ufer entlang streicht und auch mir in der Wärme dieses späten Nachmittags eine angenehme Frische ins Gesicht bläst. Von den Stegen aus werfen sich dunkelbraun glitzernde Kinderkörper ins türkisblaue Wasser, ihr Lachen und Rufen hallt der Luft eine friedliche Sonntagsstimmung ein. Dann und wann treibt ein leichter Fischduft vorbei. Wahrscheinlich löst er sich aus dem kleinen Häuschen bei der Fährstation, das als *Fish Landing Station* angeschrieben ist. Ich habe eben kurz reingeschaut in der Hoffnung, dort einen *Sacré chien* zu Gesicht zu bekommen, nur schon wegen des Namens, aber da lag bloß ein armlanger Fisch auf

den Kacheln, den ich für so etwas wie einen Barrakuda hielt. Und in einem Kessel warteten zwei arg aus der Form gedrückte Kofferfische darauf, endlich gepackt zu werden.

In meinem Rücken liegt jene Quelle, der die Ortschaft ihren Namen verdankt: Trou d'Eau Douce, Süßwasserbucht. Der Teich ist von dunkelgrauen Tuffblöcken eingefasst, die indes von den Wurzeln der Bäume in alle möglichen Schief lagen gedrückt werden. Auf seiner Oberfläche schwimmen die Blätter von Seerosen, leere Getränkeflaschen, farbige Plastictüten und eine zusammengerollte Zeitung. Da und dort bricht die Sonne durchs Blattwerk und übersät das dunkle Wasser mit staubig-hellen Flecken. Aus ihnen schöpft eine hagere Frau mit einem Eimerchen Wasser, um kleine Sträucher zu benetzen, aus deren kahlen Ästen



wohl dereinst Blumen sprießen sollen. Sie trägt ein blaues Jackett mit der Aufschrift «Securiclean – une force pour l’environnement». Sie hebt eine vergammelte Kartonschachtel auf, die der Wind ihr vor die Füße getrieben hat, schaute kurz hinein, lässt sie wieder fallen. Offenbar ist das nicht ihr Fall.

Ein grasgrüner Tankklaster schiebt sich heran, umhüllt von einer Abgaswolke. Ein dicklicher Bub springt heraus und zerrt stolz einen Schlauch bis zu dem Tank, der das Toilettenhäuschen des Hafens mit Wasser versorgt. Sein Vater wirft am Lastwagen die Pumpe an und bläst dabei aus einem unsichtbaren Auspuff silbrigen Verbrennungsstaub über die Männer, die sich, wie ich, im Schatten



der Bäume niedergelassen haben. Im Zentrum der stinkenden Aureole sitzt ein Alter, dessen linkes Bein zickzackförmig verwachsen ist, weshalb er sich nur mithilfe eines Stockes ganz langsam vorwärts bewegen kann. Er hat ein farbig bedrucktes Tuch neben seinem Sitzplatz auf dem Mäuerchen ausgebreitet und präsentiert darauf Konservengläser mit *Piment Ourite* und weiteren Pickles und Saucen.

Monsieur Claude kommt von der Insel Rodrigues, die 650 Kilometer östlich von Mauritius liegt und mit einer Länge von gut 6 Kilometern die kleinste der Maskarenen-Inseln ist. Man sagt, das Leben dort sei heute noch so wie auf Mauritius vor fünfzig Jahren. Und Monsieur Claude sieht aus wie jemand, der in einer solchen Welt zu Hause ist, vor allem, weil er keine sechs Zähne mehr hat und offenbar keinen Arzt, der sich um sein schlimmes Bein kümmern will. Vier Mal pro Jahr unternimmt er die Reise nach Mauritius, mit der Fähre, sagt er: «Das dauert zwei Tage – oder auch vier.» Er nehme so viele Gläser mit Konserven und getrocknete Fische mit, wie er tragen könne. Die verkaufe er dann hier am Hafen, bis nichts mehr übrig sei, dann fahre er zurück. Die Nächte verbringe er bei seinem Sohn, der hier eine Freundin habe, «une



fiancée». Wie viele Tage er denn nun schon auf Mauritius sei, will ich wissen: «Vier Tage, ja, oder zehn, ein bisschen länger vielleicht. An Weihnachten will ich wieder zu Hause sein.»

Wenn er spricht, bewegte er seine Zunge wie einen übergroßen Kaugummi durch den Mund, trotzdem kann ich ihn recht gut verstehen. Er redet, wie mir scheint, eine Mischung aus Französisch und Kreolisch – ab und zu braucht er Worte, deren Sinn sich mir nicht erschließt. Ich fragte ihn nach seinem Alter. Er lacht, will mir mit den Fingern etwas zeigen, eine Zahl wohl, doch er kann sich auf keine Stellung festlegen, lässt die Hände wieder sinken, lacht erneut. Ich frage ihn nach seiner Familie, aber er will mir keine Antwort geben. Die Konserven, die stelle er selber her, in Roche Bon Dieu. Ist das der Name seines Dorfes? «Rodriguez ist berühmt für seine Limonen und für seine Meeresfrüchte, die Miesmuscheln, die Seeigel, die Austern, die Langusten, vor allem aber die Kraken.» Er führt seinen Daumen an die Lippen, macht ein schmatzendes Geräusch und verdreht die Augen: «Nous avons de la chance!» Ob seine Frau den Oktopus jage, frage ich ihn. Die Ladys der Insel sind berühmt dafür, dass sie bei Ebbe zu Hunderten ins Riff hinauswandern, um die Tiere

mit Speeren aufzuspießen. «Ich, ich selbst koche den Piment, den Oktopus und die Limonen ein», gibt Monsieur Claude mir zu verstehen.

Ein großer Katamaran legt an der Mole an, und zwei Dutzend Touristen spazieren an uns vorbei zu einem wartenden Bus. Es sind Franzosen, manche haben Badetücher über ihre Schultern gelegt, andere tragen Strandtaschen mit. Eine Rothhaarige, deren massiver Körper sich unter einem gelben Rock mit Perlenbesatz bewegt, machte mit ihrem Tablet eine Foto von uns. Dann kommt sie bis auf zwei Meter an die Mauer heran, streckt wie eine Schildkröte den Kopf vor, um sich die Gläschen etwas näher anzusehen, sagt «Merci» und folgt den





anderen zum Bus. Monsieur Claude macht keinerlei Anstalten, ihr seine Saucen anzupreisen.

Nein, heute habe er noch nichts verkauft. Und gestern? Doch, vielleicht. Er beginnt, seine Gläser in einen Rucksack zu packen. Auf einmal kommt es mir vor, als habe ich den alten Mann mit meinen Fragen überfallen, auf eine plumpe und rücksichtslose Weise. So will ich ihm denn wenigstens etwas abkaufen und lasse mir die verschiedenen Pickles erklären. Ich wähle einen Achard aus gesalzenen Zitronen, roten und grünen Pfefferschoten; eine Sauce aus «petits piments doux»; und natürlich *Piment Ourite*, das mit Chili und anderen Gewürzen aus getrocknetem Oktopus (*Ourite*) gekocht wird. Die Pickles sind in rezyklierte Konservengläser abgefüllt und kosten lächerlich wenig. Ich packe die drei kleinen Schätze in meinen Rucksack, sage «allez!» und strecke Monsieur Claude meine Hand hin, um mich anständig zu verabschieden. Er nimmt sie vorsichtig, senkt aber dabei den Kopf und murmelt scheu: «Und mein Geld?»

Dieser Text erschien erstmals am 18. November 2016 in der *Neuen Zürcher Zeitung*, S. 68.