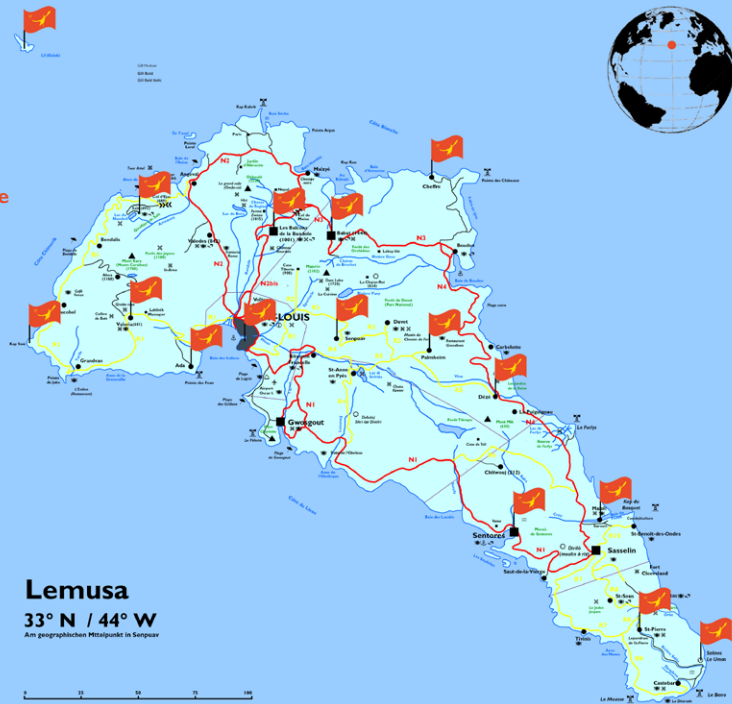


Ada – Piment Cancan, Gorux
Babat – Queue d'éléphant
Cheffre – Oignon de Cheffre
Dézè – Haricots visa
Kap Swè – Koustkimml
Les Balcons de la B. – Kap de la Bandole
Le Umas – Neige Bandon
Lil – Kantalil
Maioli – Meriti Kochon
Palmheim – Stangensänger
Port-Louis – Kannèl d'Oscar
Salé – Bourdons d'Ejac)
Senpuav – Senpuav nwè
Sentores – Chera de Sentores
St-Sous – Jenjam Robin
Valeria – Macis Coco



Produzenten aus allen Teilen von Lemusa haben die Zutaten für die Gewürzmischung *Revolution* beigesteuert.

DER DUFT DES WIDERSTANDS

Revolution – eine Gewürzmischung und ein Porträt der Insel Lemusa

Kann eine Revolution am Kochherd beginnen? Wir meinen Ja. Indem wir selbst bestimmen, was wir in welcher Gestalt inkorporieren und was wir der Umwelt mit unserem Tun zumuten, erreichen wir doch schon ein gewisses Maß an Freiheit – mehr vielleicht gar, als wenn wir auf den Barrikaden stehen und Parolen brüllen, die andere für uns erfunden haben. Aber kann eine Revolution auch in einer Gewürzdose ihren Anfang nehmen?

Als Lemusa am 27. Juni 2016 zu einer Diktatur wurde, haben wir auch den Kontakt zu unseren Zwischenhändlern auf der Insel verloren und konnten in der Folge keine Gewürze mehr importieren. In den Monaten nach der Machtübernahme durch Odette Sissay haben wir uns bemüht, direkt mit den Produzenten in Verbindung zu treten. Wir haben Sie gebeten, uns Proben ihrer Erzeugnisse zu senden – mit dem erklärten Ziel, diese in eine Gewürzmischung mit den Namen *Revolution* aufzunehmen. Sie haben ausnahmslos sehr positiv reagiert. Also haben wir in Zusammenarbeit mit Kelma Sala vom *Musée des épices et aromates* in Port-Louis einen Blend erarbeitet, der zwar aus kulinarischen Gründen nicht alle Gewürze der Insel enthalten kann, aber doch

Ein revolutionärer Akt | «Kukaldar saria ek egeria raulzair», lautet ein Sprichwort der Kloi: «Kochen ist ein revolutionärer Akt». Wir spüren, dass der Satz seine Richtigkeit hat. Nur was bedeutet er genau? Nach einigen Diskussionen haben wir beschlossen, seine Interpretation zu einem längerfristigen Projekt zu machen. Inwiefern können Entscheidungen am Herd so getroffen werden, dass man sie tatsächlich als *revolutionär* ansehen kann? Was für eine Haltung zur Welt nehmen wir mit dem Kochlöffel ein? Können wir mit einem Rezept in der Hand auf die Barrikaden steigen – oder muss es eine Fahne sein? Wir wollen uns solchen Fragen mit unserer Nase und unserem Gaumen, unseren Händen, Ohren und Augen stellen. Gut möglich, dass daraus eines Tages ein Art Manifest entsteht.



Revolution mahax | Auf Lemusa nennt man Mischungen aller Art meist **Mahax**. Das Wort stammt aus der Sprache der Kloi und das «x» wird als ein «sch» ausgesprochen, also **Mahasch**. **Revolution mahax** wurde von **HOIO** erstmals am 1. Juni 2017 im Rahmen eines Vortrags an der Hochschule der Künste in Bern vorgestellt (Reihe **Lunchbox**).

ERGIBT 100 G PULVER

- 2 EL Visabohnen (ersatzweise geschälte Urbohnen)
- 2 TL Kreuzkümmel
- 3 TL Koriandersamen
- 2 TL schwarzer Pfeffer
- 1 TL Kümmel
- 5 cm Zimt (3.5 g)
- 4 St. Gewürznelken
- 4 St. Kardamom
- 4 St. Schwarze Kardamom
- 3 St. Langer Pfeffer (3 g)
- 3 getrocknete Chilis, ganz
- 4 g Muskatblüte
- 3 TL leuchtend rotes Paprikapulver
- 2 TL Kurkumapulver
- 2 TL Ingwerpulver
- 1 TL Asant,pulver
- 2 TL Salz

eine ganze Reihe dieser fantastischen Produkte vereint. Der Duft dieser *Revolution* soll uns daran erinnern, dass wir uns nicht alles gefallen lassen müssen. Und die Schärfe der Mischung soll uns in Gedächtnis rufen, dass wir ständig selbst entscheiden, welchen Weg wir beschreiten – den der Freiheit oder den der Diktatur.

Die Visabohnen (*Haricots visa*) stammen aus der fast wüstenartig trockenen Gegend rund um Dézè im Osten der Insel. Der Kreuzkümmel (*Chera de Sentores*) wird in der Nähe des altherwürdigen Hafentädtchens Sentores angebaut. Die kleine Insel Lil liegt etwa 100 Kilometer vor der Nordwestküste, wird nur von einem einzigen Menschen bewohnt und liefert die besten Koriandersamen (*Kantalil*). Der Schwarze Pfeffer (*Senpuav nuè*) rankt sich in den Gärten von Hektor Maille in Senpuav und Kümmel (*Koustkimml*) wächst beim Kap Swè. König Oscar I. ließ um 1820 im Süden der Hauptstadt Port-Louis einen Zimt-Garten anlegen, der bis heute besteht und die Insel mit der famosen *Kannèl d'Oscar* verwöhnt. In den Wäldern von Salé sprießen Gewürznelken (*Bourdons d'Ejac*) und in Les Balcons de la Bandole sorgen Cécile Bourdon und Axel-Christophe Bond für einen Kardamom (*Kap de la Bandole*) von feinsten Qualität. Der Schwarze Kardamom (*Queue d'éléphant*) wird etwas weiter östlich bei Babat geräuchert und um den Langen Pfeffer (*Stangensänger*) kümmern sich heute vor allem die Godets in Palmheim. Die feurig scharfen, ganzen Chilischoten (*Piment Cancan*) und das mildere, dafür aber leuchtend rote Chilipulver (*Gorux*) müssen natürlich aus Ada geliefert werden, wo Karin Lalib ihre kleinen Früchte mit größter Hingabe pflegt. Valeria ist berühmt für seine Muskatblüte (*Macis Coco*) und Kurkuma (*Meriti Kochon*) gehört zu den traditionellen Produkten der katholischen Schwestern, die auf der Flussinsel Maioli leben. Der getrocknete Ingwer (*Jenjam Robin*) kommt aus St-Sous, der Asant (*Oignon de Cheffre*) aus dem extremen Nordwesten und das Salz (*Neige Bandon*) aus dem tiefen Süden.

Revolution ist das Produkt des Netzwerks aus Produzenten, das wir aufgebaut haben – und also auch das Symbol unserer Arbeit. Denn mittelfristig möchten wir wieder Gewürze und Mischungen aus Lemusa importieren und mittels unserer kleinen Dosen die Kultur dieser Insel in die Küchen der Welt transportieren. Bis es soweit ist, können Sie sich Ihre *Revolution* auch selber basteln – hier das Rezept dazu.

Zubereitung

1 | Ein Bratpfanne nicht zu stark erhitzen und alle ganzen Gewürze mit Ausnahme der Muskatblüte ohne Zugabe von Fett und unter häufigem Rühren rösten bis sie duften. *Da die Gewürze unterschiedlich schnell reagieren, empfiehlt es sich, sie separat anzubraten.*

2 | Die ganzen Gewürze mit den pulverisierten Spezien und dem Salz vermischen, abkühlen lassen. In einer (elektrischen) Mühle, zum Beispiel einer Kaffeemühle, zu einem feinen Pulver verarbeiten. Ganz abkühlen lassen und in einem Schraubglas aufbewahren.

Revolution mahax kann wie ein anglo-indisch Currypulver für Saucen, Suppen, Fleischmarinaden oder Dips verwendet werden.