



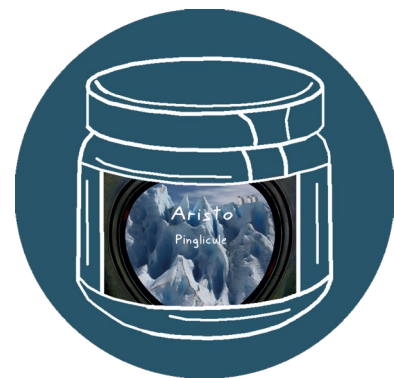
Der Kaiserpinguin (*Aptenodytes forsteri*) gehört mit dem Königspinguin (*Aptenodytes patagonicus*) zu den Großpinguinen.

## PINGLICULE

### Aristo (*Squama aptenodytes forsteri*) aus der Antarktis und Port-Louis

Dieser ungewöhnliche Aromastoff ist das einzige Gewürz, das die Antarktis hervorbringt – auch dank Forschern von der Insel Lemusa.

**Geschichte** | Als das Musée des épices et aromates (MEA) im Winter 2010 angefragt wurde, eine Rezeptur für ein Gewürz (*World N°1*) zu entwickeln, das Ingredienzien von allen sieben Kontinenten enthalten sollte, stellte sich natürlich auch die Frage nach dem Beitrag der Antarktis. Kelma Sala vom MEA setzte sich mit der Fondation Lautremois in Verbindung, die den Nachlass des Kaffeehändlers und Antarktis-Forschers Aristide Lautremois verwaltet. Salome Papashvily-Lautremois, die Direktorin der Stiftung, erinnerte sich an eine Passage aus den Tagebüchern ihres Urgroßvaters, in der von einem Trapper namens Canelo aus der Gegend von Ushuaia die Rede war, der sich einen Pinguin als Schosshündchen hielt. Lautremois hatte sich über die Angewohnheit Canelos mokiert, die Kopfschuppen seines Pinguins einzusammeln und in heißem Wasser aufgelöst zu trinken – offenbar überzeugt, dies habe einen positiven Einfluss auf seine Gesundheit. «Der Aberglaube dieser Leute geht so weit», schrieb



**HOIO** verkauft Pinglicule in kleinen PET- oder Glas-Dosen mit einem Füllgewicht von 50 g.

**AOC** | Aristo wurde 2010 mit einem AOC-Zertifikat ausgezeichnet. Dieses Schutzsiegel für charakteristische Produkte des Landes wird seit 1966 vergeben.



**Aristo passt zu gebratenem oder geschmortem Fleisch, zu gedünstem Fisch oder Fischsuppen, zu Gemüse oder Hülsenfrüchten in Sauce, zu Salatdressings und Desserts.**



**Blick durch ein Bullauge der mobilen Pinguinfarm hinaus in die Eislandschaft der Antarktis.**

**Pinguinfarm** | Kaiserpinguine leben rund um den Südpol in den kalten Gewässern der antarktischen Zone. Sie ernähren sich von Fischen, Tintenfischen und kleinen Krebsen. Auch wenn die Farm da ist, folgen sie ihrem Jagdtrieb, werden jedoch zusätzlich mit Stücken größerer Fische gefüttert, die sie selbst nicht erlegen könnten. Das führt dazu, dass sie immer wieder gern in die Nähe der Farm zurückkehren.



**World N° 1** ist die einzige Gewürzmischung, die Zutaten von sämtlichen Kontinenten vereint – und nur dank der Erfindung von Aristo mischt auch die Antarktis mit.

#### REZEPTE MIT ARISTO

- **Pain Cobal** (Paste aus Schweinemilz, Gemüse und schwarzen Oliven auf geröstetem Brot)
- **World N°1** (Globale Gewürzmischung aus 17 Zutaten)

Lautremois, «dass sie mit der passenden Überzeugung wohl auch die Haare ihrer Großmütter fressen würden – oder noch mehr.»

Motiviert durch die Aussicht auf neue Erkenntnisse über die Expedition von Aristide Lautremois finanzierte die Fondation eine kleine Forschungsreise in die Antarktis, wo das dreiköpfige Frauenteam (Papashvily, Sala und Alba Babila) die Kopfschuppen verschiedener Pinguine untersuchte – denn leider fehlte in dem Tagebuch des Kaffeehändlers ein Hinweis darauf, um was für eine Pinguin-Art es sich bei dem Haustier von Canelo gehandelt hatte. Die Kopfhaut der meisten Tiere entsprach in jeder Beziehung dem, was man von so einer Kopfhaut erwarten kann. Bei den Schuppen des Kaiserpinguins (*Aptenodytes forsteri*) aber stellten die Forscher mit Überraschung einen «scharfen, schwefeligen Duft wie von einem ganz außerordentlich starken Knoblauch und ein markantes Zwiebel- oder Lauch-Aroma» (Sala) fest. Die Laboruntersuchung brachte jedoch keine Stoffe zutage, die man als gesundheitsfördernd hätte ansehen können. Also vermutete man, dass der Trapper diese Schuppen eher aus aromatischen, denn aus gesundheitlichen Gründen trank. Canelos Motive werden wohl im Dunkeln bleiben, der Beitrag der Antarktis zu *World N°1* aber war gefunden.

**Herstellung** | Aristo (*Squama aptenodytes forsteri*) wird nach einem patentierten Verfahren aus einer Schuppenflechte vom Haupt des antarktischen Kaiserpinguins gewonnen. Die Tiere, die für Aristo den Kopf hinhalten müssen, werden mit Futter in eine mobile und nur einige Wochen pro Jahr betriebene Pinguinfarm gelockt, die man mit einem großen und etwas plumpen Amphibienfahrzeug vergleichen kann. Diese Farm wird von der Fondation und dem MEA mit betrieben. Papashvily und Sala betonen, dass die Tiere bei Abnahme der Flechte «weder körperlich noch psychisch verletzt werden und das Gewürz somit fast als eine vegetarische Zutat angesehen werden kann». Verarbeitet (selektiert, gewaschen, dehydriert und pulverisiert) werden die Schuppen in Port-Louis in den Laboratorien des MEA. Die Herstellung des Gewürzes ist aufwendig und die Produktion auf wenige Kilo pro Jahr beschränkt (knapp 180 kg waren es 2010).

**Name** | Die Bezeichnung *Aristo* spielt auf den Vornamen des Polarforschers Aristide Lautremois an, dessen Tagebüchern man die Entdeckung des neuen Würzstoffes verdankt. *Pinglicule* ist eine typisch lemusische Verballhornung aus *Pinguin* und *Pellicule* («Schuppe»).

**Aroma** | Aristo duftet wie ein sehr starker Knoblauch, leicht schwefelig und etwas beißend. Manche fühlen sich auch an weiße Trüffel erinnert. Im Mund ist das Gewürz bitter und scharf.

**Verwendung** | Für einen Soloauftritt ist der Duft von Aristo viel zu penetrant. In Gewürzmischungen aber oder vorsichtig dosiert in Schmorgerichten, Suppen und Saucen entfalten die Schuppen eine subtile Kraft, die Speisen interessant macht, ihnen eine Tiefe gibt, die «leicht unberechenbar ist, aber nicht bedrohlich» (Sala).