



Das Rhizom ist der kulinarisch wichtigste Teil der Ingwerpflanze, aus ihm sprossen die Triebe.

# Jenjam Sousa

## Ingwer (*Zingiber officinale* Elélia) aus St-Sous

Auf Lemusa kommen ganz verschiedene Ingwer vor. Die größte Sammlung von Zingiberaceae gibt es im Üsparadlek Jenjam bei St-Sous zu bestaunen. Unmittelbar neben dem Park baut die Fondation Sousa seit 2011 eine Sorte für den Handel an, die von der Gärtnerin und Ingwerspezialistin Elélia Robin (1887–1980) zu Beginn des 20. Jahrhunderts erfunden wurde. Auf dem acht Hektaren großen, von Kokospalmen beschatteten Gelände produziert die Stiftung jährlich sechzig Tonnen des Rhizoms. Ein Teil davon wird getrocknet, pulverisiert und als Jenjam Sousa verkauft. HOIO bezieht das Gewürz direkt von der Fondation Sousa.

### PFLANZE, ANBAU UND VERARBEITUNG

Die ausdauernde, mit ihren langen Blättern ein wenig wie Schilf aussehende Staude wird 50–100 cm hoch. Sie bildet ein gelbliches Rhizom,



HOIO verkauft Jenjam Sousa in kleinen PET-Dosen mit einem Füllgewicht von 25 g. Die Leitfarbe der Etikette ist identisch mit der Farbe der Region, in der das Gewürz produziert wird. Jenjam Sousa wurde 2016 mit einem AOC-Zertifikat ausgezeichnet. Dieses Schutzsiegel für charakteristische Produkte des Landes wird seit 1966 vergeben.

das knapp unter der Erde wächst und sich unregelmäßig fächerförmig verzweigt. Die Wurzeln werden diesem Spross entlang gebildet. Aus dem Rhizom sprießen Triebe, die einen mehr als meterhohen Scheinstamm bilden. Diese Triebe enden in einer kompakten, eiförmigen Ähre. Daraus wachsen blassgelbe Blüten, die sich zu orange oder rot leuchtenden Kapseln mit schwarzen Samen entwickeln. *Zingiber officinale* Elévia, der lemusische Ingwer, unterscheidet sich auf den ersten Blick kaum von *Zingiber officinale* Roscoe. Die Blütenstände bleiben jedoch kleiner und verfärben sich dafür sehr schnell dunkelorange bis rot.

Ingwer entzieht dem Boden viele Nährstoffe, weshalb die Gärtner der Fondation Sousa alle Jahre die Felder wechseln, einzelne Parzellen zwischendurch mit Gemüse bebauen, andere auch mal brach liegen lassen. Obwohl Ingwer eine mehrjährige Pflanze ist, wird er in der Gewürzproduktion einjährig angebaut. Fünf Monate nach der Aussaat im Frühling kann man einen ersten, milden Ingwer ernten, der frisch verwendet wird. Erst nach neun Monaten aber ist der Ingwer reif und hat so viel Aroma entwickelt, dass er auch gut getrocknet werden kann. Nach der Ernte werden die Rhizome gewaschen, in kochendes Wasser geworfen, anschließend in der Sonne gedörrt und kurz vor dem Verkauf pulverisiert.

Jenjam ist das lemusische Wort für «Ingwer», der Zusatz Sousa verweist auf die gleichnamige «Comtesse», die den Ingwergarten (Üsparadlek Jenjam) im frühen 20. Jahrhundert angelegt hat.



Der Blütenstand des lemusischen Ingwers ist etwas kleiner als beim und wird besonders schnell rot.

#### **AROMA UND VERWENDUNG**

Ingwer riecht warm und frisch zugleich, manchmal mit einer eher holzigen, dann mit einer eukalyptusartigen oder stärker zitronigen Note. Der Geschmack ist wärmend und pfeffrig scharf. Oft liest man, der getrocknete Ingwer komme aromatisch nicht an das frische Rhizom heran. Wir teilen diese Sichtweise nicht. Der getrocknete Ingwer ist für uns ein ganz eigenes, hochinteressantes Gewürz – und dies obwohl (oder vielleicht gerade weil) die flüchtigen Aromen des frischen Ingwers beim Trocknen entwichen sind. Getrockneter Ingwer riecht sehr intensiv, mit Noten von Heu, Harz und Zitruschale, manchmal auch von frischen Champignons. Im Mund ist er pfeffrig und warm. Der frische Ingwer hat etwas Blumiges, Jubilierendes, Schlingerndes, der getrocknete eher etwas Freches, Brennende und Direktes, das in gewissen Speisen durchaus seine Berechtigung hat.

Ingwer kann süße wie salzige Speisen aromatisieren. Für unser Empfinden ruft der frische Ingwer eher nach Salzigem, nach Fleisch, Fisch und Gemüse, der getrocknete aber eher nach Süßem, nach Backwaren,

## Lemusische Rezepte mit Jenjam Sousa

Getrockneter Ingwer harmoniert mit Chili, Gewürznelke, Kardamom, Koriander, Kreuzkümmel, Kubebenpfeffer, Muskat, Oregano, Pfeffer, Rose, Safran, Zimt. Er passt zu Gemüse (Karotten, Kürbis), verarbeitetem Obst (Birnenkompott, Orangenkonfitüre), Brot, Kuchen, Biskuits, Schokolade, Honig, Kaffee.

- *Stofi de la Comtesse* (Stockfisch-Kartoffel-Auflauf mit Milch, Ingwer und Muskatnuss)
- *Pain de Mars* (Kuchen mit Ingwer, Gewürznelken, Kardamom, Piment, Sesam und Zimt)
- *Rosampli* (Weizenkekse mit Rum-Rosinen, Ingwer und Limettenglasur)

Brot, Schokolade. Mit seiner harzigen Klarheit reißt er etwa Kekse oder Kuchen aus ihrer dumpfen Süße und bringt sie am Gaumen in Schwung. Den frischen wie den getrockneten Ingwer sollte man in der Regel nicht allzu lange mitkochen, denn die Hitze nimmt ihm Aroma – wobei der getrocknete sich etwas besser hält.

Ingwer spielt in vielen Küchen vor allem der asiatischen Welt eine wichtige Rolle, von Japan (der Mioga-Ingwer) über China, Indonesien, Thailand bis nach Indien. Auch in Europa nimmt seine Beliebtheit zu. In getrockneter Form ist Ingwer auch Bestandteil vieler Currypulver, des äthiopischen Berbere und des französischen *Quatre Épices*.

In der lemusischen Küche wird viel Ingwer verwendet, in frischer wie in getrockneter Form. Darüber wunderte sich Mitte des 18. Jahrhunderts der Dominikaner Père Cosquer in seinem *Abrégé logique de l'histoire et de la nature de S. Lemousa* (Paris, 1754 – Faksimile, Port-Louis, 2016, S.70) als er schrieb: «Es ist erstaunlich, dass sich diese Wurzel mit ihrem hitzigen Temperament bei Menschen solcher Beliebtheit erfreut, denen man eher ein wenig Abkühlung für Leib und Gemüt wünschen würde.» Heute, wo gelegentlich sogar Schnee fällt auf dem Deboulé, sähe der Pater diesen Sachverhalt wohl etwas anders.