



Nur wenn es Eiscreme gab, war der kleine Genis einen Moment lang zufrieden: Glace Genis taisi.

Glace Genis taisi

Eis mit Kokosmilch, Karamell, Langem Pfeffer und Zitronenzeste

In Quisville existiert heute nur noch ein einziges Restaurant, die *Kùron lojik*, die «Goldene Krone. In der Küche waltet Andika Serer, die das Lokal 2015 gemeinsam mit der Sommelière Juno Brutine übernahm. Die Speisekarte wechselt häufig, bietet jedoch immer wieder Gerichte an, in denen die Kan di Quisville eine wichtige Rolle spielt, ein Langer Pfeffer, der in der Bois dé Pimpenots angebaut wird. Die Kan würzt so unterschiedliche Dinge wie ein Carpaccio aus lemusischer Makrele, einen Salat aus wilden Baumartischocken (was auch immer man sich darunter vorstellen mag), gedünstete Knödel mit Milz und Niere vom Lamm oder einen Eintopf aus dem Fleisch der kleinen Esel, die wild in dem nahen Urwald leben.

Zu den überraschendsten Verwendungen des Pfeffers gehört aber vielleicht eine Eiscreme auf der Basis von Kokosmilch, die den selt-

Der Bub auf der Palme

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Ein reiches Unternehmerpaar in Quisville musste lange warten, hoffen, bangen, bis ihm endlich Nachwuchs geboren wurde. Der kleine Genis war ein ausnehmend hübscher Bube und die Eltern lasen ihm jeden Wunsch von den Lippen ab – von Lippen, die zu Beginn meist kläglich brüllten, sich später oft beleidigt krausten und schließlich in gellenden Tönen forderten. Denn Genis war nicht zufrieden zu stellen. Gab seine Mutter ihm die Brust, dann wollte er die Flasche. Servierte man ihm Fisch, wollte er Fleisch. Schenkte man ihm ein Fahrrad, wollte er lieber einen Roller. Einzig wenn man ihm Eiscreme verfütterte, gab er für ein paar Minuten Ruhe.

Eines Tages wollte Genis unbedingt ein kleines Hündchen. Seine Eltern zögerten nicht lange und kauften ihm einen süßen Welpen. Nach ein paar Stunden vergnügten Spiels allerdings stellte Genis das Tier auf einen Ast, um es klettern zu sehen. Der Welpen fiel herunter und brach sich das Genick. Genis war zutiefst beleidigt wegen der Tollpatschigkeit seines Geschenks und forderte nun lautstark einen Affen. Die Eltern zögerten jedoch, denn sie fürchteten, dass er einen Affen vielleicht unter Wasser drücken würde, um ihm das Tauchen beizubringen.

Genis, der eine solche Behandlung nicht gewohnt war, verließ schreiend das Grundstück seiner Eltern, kletterte auf eine Palme neben dem Rathaus von Quisville und war durch kein Mittel zu bewegen, seinen Ort wieder zu verlassen. Näherte sich jemand seinem Hochsitz, dann warf er ihm eine Kokosnuss auf den Kopf. Drei Tage und drei Nächste sass Genis auf dem Baum und brüllte in einem Fort, dass er einen Affen wolle: «Ueli on makak! Ueli on makak!» Doch die Eltern blieben für einmal hart. Vielleicht auch weil das ganze Dorf ihre Niederlage mitangesehen hätte.

Erst am Morgen des vierten Tages gab der Bub endlich Ruhe. Vorsichtig stellte der Vater eine Leiter an die Palme und stieg in die Krone hinauf. Doch so lange er da oben auch suchte, so sorgsam er jeden Wedel anhob, er konnte seinen kleinen Jungen nicht finden. Was er indes antraf,

war ein Äffchen, ein Pimpenot, wie sie in der Gegend häufig vorkommen. Als der Vater endlich aufgab und wieder zu Boden stieg, hüpfte das Tierchen ihm auf die Schulter und legte ihm sein Köpfchen zutraulich an den Hals. Genis blieb verschwunden. Der kleine Pimpenot aber lebte fortan mit dem Paar und bescherte ihm mit seinen lustigen Sprüngen und seiner freundlichen Art so manch angenehme Stunde.

Daher kommt möglicherweise ein lemuisches Sprichwort, das sich sonst nur schwer erklären lässt: *Mels vali on makak komis ka on balak peschis* («Ein netter Affe ist besser als ein böser Bub»).

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.80.



Zeichnung von Ida Versmer. BALAK ist das lemuische Wort für «Bube» oder «Mädchen», MAKAK heißt «Affe» und BILO bedeutet «Baum».



Die Krone, die vor dem Restaurant Kùron lojik hängt, soll aus purem Gold gefertigt sein. Das lässt ahnen, wie reich die Gemeinde Quisville einst gewesen sein muss.

Für 600 g Speiseeis

50 g Zucker für den Karamell
¼ TL Salz
1 EL Wasser
400 ml Kokosmilch
150 g Zucker
200 ml Sahne mit 28% Milchfett
1 TL fein gemahlener Langer Pfeffer (1 g)
3 g Zitronenzeste, fein gehackt
(entspricht der Zeste von ½ Zitrone)

Rund 30 Minuten vor dem Servieren sollte man das Eis vom Tiefkühler in den Kühlschrank verschieben, um es etwas anzuwärmen.

samen Namen Genis taisi trägt, also «Genis schweigt» (von lemusisch *taisjié*). Die Bezeichnung ist eine Anspielung auf die Legende des kleinen Genis, dem seine Eltern keinen Wunsch abschlagen konnten. Jana Godet hat die Geschichte in *Der Bub auf der Palme* nacherzählt.

Das Eis schmeckt «honigsüß und waldwürzig, als äße man es aus einem Stück feuchter Rinde» (Andika Serer), mit hellen Reflexen von der Zitronenzeste. Die Köchin serviert es gern mit sanft erwärmten Himbeeren.

- 1 | Zucker, Salz und Wasser in einer Pfanne bei schwacher Hitze langsam schmelzen. Wenn die Masse eine hellbraune Farbe angenommen hat, auf ein Backtrennpapier gießen, erstarren lassen, zerkleinern.
- 2 | Kokosmilch und Zucker zusammen unter ständigen Rühren aufkochen, Karamell einrühren, erkalten lassen.
- 3 | Sahne steif schlagen. Kokosmilch-Zucker-Mischung sorgfältig mit der Sahne vermengen, Pfeffer und Zitronenzeste einrühren.
- 4 | Masse in eine Schüssel füllen und in den Gefrierschrank stellen. Während vier Stunden alle dreißig Minuten gut durchrühren, bereits gefrorene Partien von den Wänden lösen.