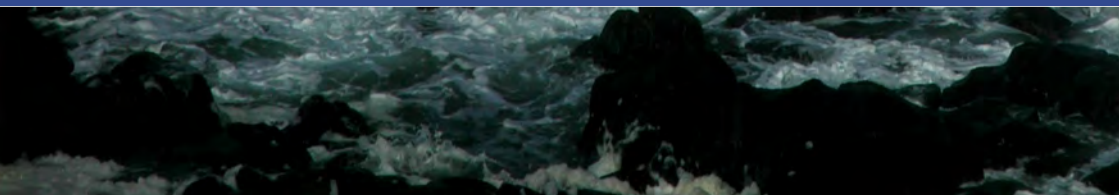




NORD – LOUVANIE





«On bilo no edi one uida. Magis on bilo edi pus maros ka ti.»
(«Ein Baum ist kein Wald. Aber ein Baum ist größer als du.»)

Lemusisches Sprichwort

Samuel Herzog (Hrsg.)

Louvania

Die sieben Regionen von Lemusa: Band 1 (Norden)

Mit Texten und Bildern von:

Jana Godet

Samuel Herzog

Samuel Q. Herzog

Peter Polter

Hana Bosk

Ida Versmer

Lektorat: •••

Korrektorat: •••

Gestaltung: Textwerft und Thea Sautter, Zürich

© 2022 by •••

ISBN •••

Inhalt

Vorwort	15
Die Louvanie: hohe Gebirge, dichter Wald, steile Küsten	

Paris und Kokombe 17

Paris	19
--------------	----

Der kleine Hauptort der Kokombe bietet mehr als nur Gurken

Das Urteil von Paris	22
-----------------------------	----

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Kap Kabrit	23
-------------------	----

Die Küste im Norden der Insel ist felsig und oft dunstverhangen

Im Gleichgewicht	30
-------------------------	----

Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne

Fruit di Paris	31
-----------------------	----

Ajowan (*Trachyspermum ammi*) aus Paris

Œufs Kabrit	35
--------------------	----

Pochierte Eier in Tomaten-Gurken-Sauce mit Käse und Ajowan

Jardin d'Albracim	37
--------------------------	----

In einem Garten am Déboulé baut Yvo Albracim Datteln an

Süße Perlen	38
--------------------	----

Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne

Angeval und Gargantagne 41

Angeval	43
----------------	----

Das Dörfchen hinter den Klippen der Côte Chimerik

Klatschen	48
------------------	----

Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne

Aniz Anga	49
------------------	----

Eine Gärtnerin produziert den besten Anis der Insel

Désir de Tikk	51
----------------------	----

Anis (*Pimpinella anisum* var. *caeruleum*) aus Angeval

Sòs Pont Damar	55
Tomatensauce mit Anis, Pfeffer, Oregano, Chili und Oliven	
Anse de Pièbo	57
Bei Sonnenuntergang tauchen hier Inseln auf, die es nicht gibt	
Das Monster	60
Eine wahre Geschichte von Jana Godet	
Mont Déboulé und Kauzanie	61
Mont Déboulé	63
Heimat alter Kulturen und Stätte archaischer Rituale	
Kloi-Kultur	69
Eine der ältesten und rätselhaftesten Kulturen der Insel	
Hiri	73
Die Ruinen der einstigen Hauptstadt der Kloi	
Omfa-ca	77
Die wichtigste Göttin der Kloi wurde in einer Höhle verehrt	
Nepal	81
Peter Polter über eine alternative Lebensgemeinschaft am Berg	
Kurustari	89
Tasmanischer Pfeffer (<i>Drimys lemusana</i>) aus Nepal	
Kabrit Kabil	93
Ziege mit Tasmanischem Pfeffer, Knoblauch und Rosmarin	
Doudou	95
Milchreis mit Kardamom, Safran, Datteln, Rosinen und Mandeln	
Der konfuse Kuckuck	96
Eine wahre Geschichte von Jana Godet	
Maizyé und Dùbnark	99
Maizyé	101
Im nördlichsten Hafen geben die Wellen den Rhythmus an	
Ein Tropfen	104
Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne	

Bäckerei Troisième Bureau	107
Das süße Projekt des Geheimagenten a. D. Fénélon David	
Boutons du Capitaine	109
Kleine Weizenkekse mit Ingwer, Muskatnuss und Pfeffer	
Tismirna	113
Weizenkekse mit Honig und Nigella	
Champs noirs	115
Auberginen und zarte Blüten mit pechschwarzen Samen	
Die Wahrheit	116
Eine wahre Geschichte von Jana Godet	
Mystère de Maizyé	119
Nigella (<i>Nigella sativa</i>) aus Maizyé	
Berjenne Champs noirs	123
Überbackene Auberginen mit Frischkäse, Tomate und Nigella	
Restaurant Demi Lune	125
Der kurze Weg vom All in die (immerhin) gehobene Küche	
Sòs Demi Lune	129
Tomatensauce mit Zwiebeln, Speck und zahlreichen Gewürzen	
Salé und Bogolie	131
Salé und Lac du Nombri	133
Seltene Schnecken, Saucen, Salz und Schweine	
Die Talentierten	136
Eine wahre Geschichte von Jana Godet	
St-Ejac	137
Blond und verehrt – die Hirtin vom Lac du Nombri	
Limonade	138
Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne	
Nacady Clous de girofle	141
Lemusas Gewürznelken liegen in den Händen einer Firma	
Boujons d’Ejac	143
Gewürznelke (<i>Syzygium aromaticum</i>) aus Salé	

Restaurant Les Boujons	147
Ungewöhnliche Speisen am Ufer des Lac du Nombriil	
Rognons à la louche	149
Schweinenieren mit Gewürznelke, Sherry und Stangensellerie	
Paarungsgesang	151
Ein Abenteuer des Käfersammlers Ruben Schwarz	
Sugiau	153
Chutes de Sugiau	155
Tosende Wasserfälle, teilweise mehr als 80 Meter hoch	
Les Cafés Zwazo	159
Auf gepflegten Lichtungen wachsen Kaffee und Kubebenpfeffer	
Das Kind und der Käse	160
Eine wahre Geschichte von Jana Godet	
Cubèbe de Sugiau	163
Kubebenpfeffer (<i>Piper cubeba</i>) aus der Forêt de Sugiau	
Canard André Zwazo	167
Ente im Bananenblatt, mit Spinat und würziger Paste	
Cœur de bœuf Sugiau	171
Rinds Herz, geschmort mit Rotwein, Speck und Kubebenpfeffer	
Moderherz	172
Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne	
Das Herz eines Ochsens	174
Eine wahre Geschichte von Jana Godet	
Valodes und Yurk	175
Valodes	177
Ein reiches Städtchen am Rand eines großen Waldgebiets	
Fôret des Jeyans	183
Riesigen Sichel-tannen und eine reiche Fauna	
St-Brice	191
Schutzpatron der Kinder und Pilzsammler	

Das Einhorn	194
Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne	
Fabienne Montlaporte	195
Die Sammlerin der Forêt des Jeyans	
Größer als die Welt	196
Eine wahre Geschichte von Jana Godet	
Rougeurs de St-Brice	197
Sichuanpfeffer (<i>Zanthoxylum erubescens</i>) aus Valodes	
Restaurant Chant'ermite	201
Chinesische, französische und lemusische Elemente kombiniert	
Fūqī fèipiàn	203
Rinderherz und Stangensellerie an Chili-Sichuanpfeffer-Sauce	
Bœuf St-Brice	205
Hals vom Rind mit Reiswein, Orange, Ingwer und Sichuanpfeffer	
Restaurant Roma	207
An der N2 wurden einst fantastische Pastasaucen kreiert	
Sugus Dolcevita	215
Tomatensauce mit Speck, Sternanis, Papuk und Sauersahne	
Les Balcons und Nan Bando	217
Les Balcons	219
So verschlafen das Städtchen wirken mag, es hat viel zu bieten	
Château Bourdon	225
Rund um eine falsche Ritterburg wächst bester Kardamom	
Kap de la Bandole	229
Kardamom (<i>Elettaria cardamomum</i> var. <i>Eriksson</i>) aus Les Balcons	
Glace Château Bourdon	233
Bananen-Joghurt-Eis mit Kardamom, Zitrone und Chili	
Restaurant Dibru	235
In Moti Mahal Singhs Küche steht der Kardamom im Zentrum	
Paneer Dibru	237
Friskäse in Tomatensauce mit Kardamom, Ingwer und Safran	

Gâteau de carottes Pardon	239
Karottentorte mit Orange und Kardamom	
Die Karotte und der Ozean	240
Eine wahre Geschichte von Jana Godet	
Granvan und Kutagne	243
Granvan	245
Rund um das Dörfchen bläst ständig ein kräftiger Wind	
Mächtige Schwingen	246
Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne	
Pointe du Jako	249
Badebuchten, Wind und Wasservögel	
Agnò mystèr	253
Lammschulter mit Gewürzen in Joghurt und Tomate gekocht	
Das traurige Schaf	256
Eine wahre Geschichte von Jana Godet	
Kap Swè	257
Der westlichste Punkt der Iemusischen Hauptinsel	
Grüne Kartoffeln	258
Eine wahre Geschichte von Jana Godet	
Anse de la Grenouille	261
In dieser Bucht kann man leidlich baden – oder gefährlich tanzen	
Lucobel	265
Ein paar Häuser über den Klippen und ein kleiner Grand Port	
Café Vénus	267
Gewaltige Torten, Kuchen und andere Süßigkeiten	
Die Geranie und der Fisch	270
Eine wahre Geschichte von Jana Godet	
Pain Dodette	271
Kuchen aus Weizenmehl, Kokosraspel und Gewürzen	
Bendalis	273
Ausgangspunkt für Exkursionen zu den kleinen Badebuchten	

Eskapade über den Ozean	274
Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne	
Ahoa und Mont Kara	275
Ahoa	277
Archaische Holzhäuser, Bewässerungssysteme und Safran	
Das Wesen aus dem Gebüsch	278
Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne	
Mont Kara	283
Der mythische Ort von Kara, dem Schöpfer aller Töne	
Der Esel und die Geige	284
Eine wahre Geschichte von Jana Godet	
Papierboot	287
Ein Abenteuer des Käfersammlers Ruben Schwarz	
Plantation Mont Fouet	291
Kleine Felder bei Ahoa sind das Zentrum des Safranbaus	
Crocus Mont Fouet	293
Safran (<i>Crocus sativus</i>) aus Ahoa	
Jarret de veau Odalia	297
Haxe vom Kalb mit getrockneter Limette, Quitte und Safran	
Glace Comte de Gernande	299
Eis aus Ei, Milch und Zucker, mit Safran aromatisiert	
Brique du Marquis	301
Kuchen aus Weizenmehl, Ei, Zucker, Safran und Zitrone	
Valeria und Darumak	305
Valeria	307
Archäologische Stätten und Muskatnüsse	
Alt-Valerier	311
Lehmhütten, Ackerbau, Viehzucht und figurative Keramik	

Caverne rose	313
In einer «Einsiedler»-Höhle bauten die Alt-Valerier Salz ab	
Colline de Bett	317
Die Alt-Valerier begruben ihre Toten nackt, aber mit Flöte	
Maison oblique	319
Die Alt-Valerier gestalteten das Licht sehr bewusst	
Die vergessene Prinzessin	320
Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne	
Musée archéologique de Valeria	323
Alle alt-valerischen Funde werden in einer alten Villa aufbewahrt	
Notre Dame de Valeria	325
Eine rätselhafte Frauenfigur aus der Caverne rose	
Familie Coccojon	327
Muskatnüsse, Wundermittel, Nervenklinik und Kino	
Coco Film	331
Die frühesten Filme und das erste Studio der Insel	
Macis Coco	335
Muskatblüte (<i>Myristica fragrans</i>) aus Valeria	
Miskat Coco	339
Muskatnuss (<i>Myristica fragrans</i>) aus Valeria	
Muskatwunder-Altar	343
Wer etwas in der Nase hat, kann sich hier davon befreien	
Sel Coco	345
Salz (Natriumchlorid) aus Valeria	
Restaurant Il Feltro	349
Italienische Gerichte mit mehr als einer lokalen Note	
Sòs Il Feltro	351
Tomatensauce mit Lammfleisch, Milch und Muskatnuss	
Côte échine au lait Valeria	353
Schweinshals in Milch geschmort mit Muskatblüte und -nuss	

Ada und Skobarùb	355
Ada und Skobarùb	357
Das Kernland des lemusischen Chilianbaus	
Die Esel und die roten Schoten	358
Eine wahre Geschichte von Jana Godet	
Bèkcho	365
Eine kleine Firma in Ada produziert den besten Chilis der Insel	
Die Ehrgeizige	368
Eine wahre Geschichte von Jana Godet	
Papok	369
Chili (<i>Capsicum frutescens</i> var. <i>lemusana</i>) aus Ada	
Deruan	373
Gewürzmischung aus Papok, Salz, Koriander und Pfeffern	
Piment Cancan	377
Chili (<i>Capsicum annum</i> var. <i>Christensen</i>) aus Ada	
Restaurant Prince d'Ada	381
Fantastische Aussicht und Gerichte mit scharfen Kurven	
Der Generator	382
Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne	
Kuskus d'Ada	385
Lammfleisch und Gemüse in würziger Brühe	
Harissa Le Phare du Kap Swè	387
Scharfe Sauce aus Chili, Gemüsepaprika und Gewürzen	
Krot Kriket	389
Chili (<i>Capsicum frutescens</i> var. <i>Lalib</i>) aus Ada	
Dok Karuso	393
Schärfste Heilkraft der Insel: Institut d'interprétation du chili	
Die Feuermaus	394
Eine wahre Geschichte von Jana Godet	



Die Wappenfarbe der Louvanie ist ein sattes, dunkles, leicht bläuliches Phthalocyaningrün wie das der Sichelbäume von Valodes. Das Wappentier ist der Loupodete.

Vorwort

Die Louvanie: hohe Gebirge, dichter Wald, steile Küsten

Die Louvanie ist flächenmäßig die größte Region der fiktiven Insel Lemusa, ein gebirgiges und mehrheitlich waldiges Gebiet. Hier steht auch der höchste Berg der Insel, der Mont Déboulé (3220 m ü. M.), die Heimat der Kloie. Das Gebiet nördlich seiner Abhänge ist kaum bewohnt, sieht man von Ausnahmen wie der kleinen Gemeinde Paris oder der Lebensgemeinschaft Nepal ab. Der nördlichste Punkt der Insel ist das oft nebelverhangene Kap Kabrit. Die nördlichste Siedlung mit einem eigenen Hafen ist Maizyé, allerdings kann dieser Port nur an sehr ruhigen Tagen angelaufen werden. Denn Wind, Wellen und Wetter sind im Norden mit seinen schroffen Küsten besonders unberechenbar.

Größte Siedlung und Hauptort der Region ist Les Balcons, das hoch über dem Tal der Bandole liegt und gerne als Ausgangspunkt für Exkur-



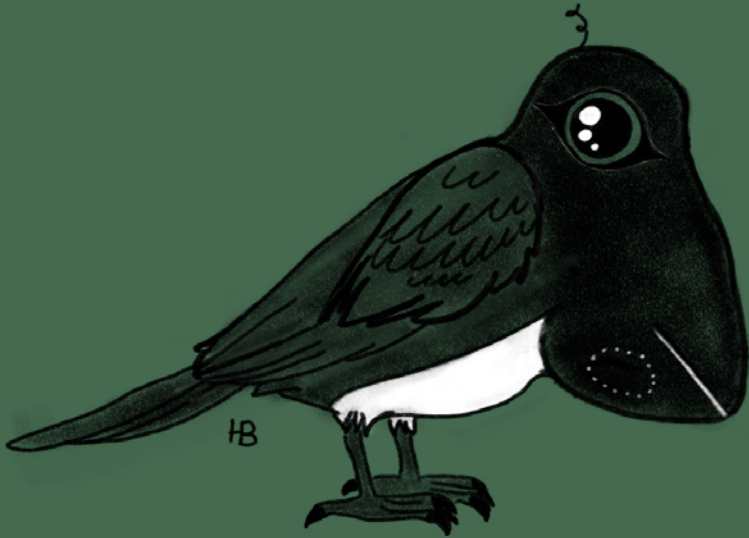
Die Region Nord oder Louvanie besteht aus zwölf Departementen, die in Leserichtung von Norden nach Süden durchnummeriert sind. «Region» heißt auf Lemusisch *randa*, *toito* bedeutet «Norden» und ein «Departement» wird *semsal* genannt. Die Telefonvorwahl für alle Departemente in der Louvanie ist 01. Die Postleitzahlen bestehen aus der Kennziffer für die Region (01) und der Kennziffer des jeweiligen Departements (01–12).

sionen ins Gebiet des Majorin oder zu den gewaltigen Chutes de Sugiau genutzt wird. Nicht minder eindrücklich ist der Mont Kara, dessen Massiv den westlichen Teil des Landes bestimmt. An seiner Ostflanke stehen die dunklen Sichelannen der Forêt des jeyans und im Tal, durch das die N2 geführt wird, prunkt die Gemeinde Valodes mit ihrem Rathaus. An der Côte Chimerik trifft man auf die Siedlungen Angeval, Bendalis und Lucobel. Weiter südlich, in Valeria, wurden die ersten Filme gedreht, über Granvan gelangt man zum Westkap und Ada lockt mit seiner maleischen Lage über der Baie des Italiens.

Obwohl die Region ein Tier im Wappen führt, das an einen Wolf erinnert, leitet sich ihr Name nicht etwa von *loup* oder *lupus* ab, sondern geht auf das schon im *Abrégé logique* von Père Cosquer (Paris, 1754, S.98) erwähnte *Terra Clovis* respektive *Terra Lovis* zurück, was höchstwahrscheinlich «Land der Kloi» bedeutet.

01

Paris und Kokombe



Goblas

Laceratus magnaloquens

Die Kokombe ist das nördlichste Gebiet des «lemusischen Kontinents», wie Diktatorin Odette Sissay die Insel 2017 erstmals nannte. Der Name der Region geht vermutlich auf die Gurke (lemusisch *kokombe*) zurück, die hier offenbar immer schon angebaut wurde. Samson Godet spricht in seinem *Lemusa Lexikon* (Port-Louis, 2018, S.476) denn auch auf Deutsch vom «Gurkenland». Die größte Siedlung in der Kokombe ist der Weiler Paris. Er wird oft als Ausgangspunkt für Wanderungen in das Gebiet des Mont Déboulé genommen. Auch Ausflüge zum Kap Kabrit, dem nördlichsten Kap der Insel, nehmen hier ihren Anfang.

Paris ORTSCHAFT

Der kleine Hauptort der Kokombe wirkt etwas verschlafen, bietet aber mehr als nur Gurken.

Das Urteil von Paris LEGENDE

Jana Godet über die Schönheit des Kohls und die Urteilskraft eines Hirten, der in Wahrheit ein Prinz war.

Kap Kabrit LANDSCHAFT

Die Küste im Norden der Insel ist felsig, oft dunstverhangen und Heimat vieler Wasservögel.

Im Gleichgewicht ANSICHT

Auf dem Weg zum Kap Kabrit wundert sich Samuel Q. Herzog über Vögel, die auf Stromleitungen sitzen.

Fruit di Paris GEWÜRZ

Der Ajowan duftet nach Thymian, Kreuzkümmel, und Moschus – er passt perfekt zu Meeresfrüchten.

Æufs Kabrit REZEPT

Im Ofen pochierte Eier in Tomaten-Gurken-Sauce mit Käse und Ajowan – effizient und vegetarisch.

Jardin d'Albracim PRODUZENT

In einem raffiniert angelegten Garten am Nordabhang des Mont Déboulé baut Yvo Albracim Datteln an.

Süße Perlen ANSICHT

Im Dattelgarten von Albracim erinnert sich Samuel Herzog daran, wie ihn sein Vater verulkt hat.

Doudou REZEPT

Wie aus einem Märchen: Milchreis mit Kardamom, Safran, Datteln, Rosinen und Mandeln.

Der konfuse Kuckuck LEGENDE

Ein Kuckuck weiß nicht mehr, wo ihm der Kopf steht – Jana Godet schildert seine Not.



Region (*randa*): Nord (*toito*), Louvanie
 Departement (*semsal*): Kokombe
 Postleitzahl: LM-0101
 Telefonvorwahl: +69 (0)1
 Höhe (Zentrum Paris): 715 m ü. M.
 Einwohner: 63 im ganzen Gebiet (Mai 2011)



Paris

Der kleine Hauptort der Kokombe bietet mehr als nur Gurken

Im Norden der Insel, zwischen dem Kap Kabrit und dem Fuß des Dé-boulé-Massivs, dem die N2 entlang geführt ist, erstreckt sich eine recht ausgedehnte, von Winden durchpustete Hochebene. In ihrem Zentrum liegt ein verschlafenes Dorf, nicht mehr als ein paar Häuser: Paris. Wie das Dorf zu diesem Namen kam, ist nicht bekannt. Möglicherweise aber stand *puris* Pate, das kloische Wort für «Süßwasser». Paris hat sich zu

Scharfe Kost für Ausflügler: Im ältesten Haus von Paris ist seit 2010 das *Haisa* eingerichtet.



einem beliebten Ausgangspunkt für diverse Exkursionen im Norden der Insel entwickelt. Von hier aus unternehmen Wanderer ihren Gang zur Spitze des Mont Déboulé, wobei die Nordroute als besonders anspruchsvoll gilt. Kulturell Interessierte fahren zu den archäologischen Stätten der Kloï rund um den Lac du Boto. Sehenswert sind auch der Palmgarten von Yvo Albracim und natürlich das nördlichste Kap der Insel, das Kap Kabrit.

Um 1950 ließ sich die Familie von Parvati Nayar aus Kerala in Paris nieder, kaufte ein Stück Land und begann nicht nur Pferde und Esel zu züchten, sondern auch eine dünne und sehr aromatische Gurke (*Longue de Paris*). Damit setzten sie eine Tradition der Gegend fort, die immer schon für ihre ausgezeichneten (und ausserordentlich langen) Gurken bekannt war. Ja, die Gurke, die auf Lemusisch *kokombe* heißt, hat der Gegend sogar den Namen gegeben. Die Nayars bauten aber nicht nur Gurken an, sondern auch Ajowan, den sie mit Erfolg auf der ganzen Insel verkaufen.

In den 1960er-Jahren errichtete ein Sohn der Familie auf dem Gut einen metallenen Aussichtsturm, war er doch der Meinung, dass auch dieses Paris sein eigenes Wahrzeichen haben müsse. 2004 allerdings bekam das metallene Gerüst Konkurrenz in Gestalt dreier großer Windgeneratoren, die nicht nur Paris selbst mit Strom versorgen, sondern auch Nachbargemeinden.

Im Sommer 2010 eröffnete Anda Muttai, eine Großnichte von Parvati Nayar, im ältesten Haus von Paris das Restaurant *Haisa* («Wind» auf Klossisch) und serviert ihren Gästen seither meist vegetarische, aber kräftig gewürzte Kost. Berühmt sind vor allem ihre *Ceufs Kabrit* – in Tomatensauce pochierte Eier. Zum Restaurant gehört auch ein kleiner Laden, in dem sich die Ausflügler mit Proviant und Informationen versorgen können. Selbstredend bekommt man nicht nur den berühmte Ajowan aus Paris, sondern auch scharfes Kurustari, das etwas weiter östlich in Nepal produziert wird.

Im Jahr 1986 gründete Anne Borgogne hier die Éditions *Kalimason*, heute einer der wichtigen Verlage der Insel. *Kalimason* ist das lemusische Wort für «Schnecke» und soll laut Borgogne bedeuten, dass ihre Bücher «langsam und mit Sorgfalt» gelesen werden sollen.

Ein metallener Turm als Wahrzeichen für Paris, im Hintergrund der Déboulé.

Das Urteil von Paris

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Vor Jahren traten ein Romanesco, ein Blumenkohl und ein Broccoli zu einem Schönheitswettbewerb an. Sie versammelten sich auf einem Feld beim Dorf Paris im Norden der Insel und setzten sich dem Urteil eines Hirten aus, der allerdings in Wahrheit ein Prinz war. «Schau her, ah, dass ich das schönste Gemüse bin, steht ja wohl ohnehin fest», sprach der Romanesco zum Hirten. «Jede meiner Rosetten findet sich in derselben Gestalt in den kleineren Formen wieder, aus denen ich gebildet bin. Meine Krone und mein Kopf sie sind sich selbst ähnlich, ich bin die totale Harmonie von der äußeren Erscheinung bis in den tiefsten Kern meines Wesens. Ich bin des Pudels Kern! Wähle mich und ich verspreche dir die Herrschaft über diese Welt.»

«Lass dich von dem Grünzeug nur nicht um den Finger wickeln», flüsterte da der Blumenkohl: «Schau doch nur, wie vulgär sich die zwei mit Chlorophyll aufpumpen. Nimm zum Vergleich die Alabasterfarbe meiner Haut! Auch ich bin mir selbst ähnlich, doch ist meine Harmonie nicht für jeden gleich ersichtlich: Sie wirkt aus meinem tiefsten Innern, ich bin schön wie der Parthenon zu Athen. Wähle mich und ich verspreche dir alle Weisheit dieser Welt.»

Verwirrt wandte sich der Hirte schließlich dem Broccoli zu, dessen dunkles Grün ihm eine eigentümliche Erregung in die Gedärme trieb. «Bringt nicht mein Anblick allein dir schon die Säfte aphrodisisch in Wallung? Wehr dich nicht gegen deine Natur! Was willst du als Herrscher der Welt, nur Missgunst und Hass wirst du ernten. Was verlangt dir nach Weisheit, stell dir nur die Verantwortung vor. Wähle mich und ich biete dir die Liebe ...»

In diesem Moment erinnerte sich der Hirte daran, dass er eigentlich ein Prinz war und fand es auf einen Schlag unter seiner Würde, sich mit Kohlköpfen zu unterhalten – mochten sie ihm noch so um den Stock streichen. Er zog einen Apfel aus seiner Tasche, biss ostentativ hinein, wandte sich ab und ging davon – ohne zu entscheiden, welches Gemüse das schönste sei. Also wurde das Urteil von Paris nicht gefällt.



Kap Kabrit

Die Küste im Norden der Insel ist felsig und oft dunstverhangen

Das Kap Kabrit ist der nördlichste Punkt von Lemusa. Es bildet den Abschluss einer spärlich bewachsenen Landzunge, die wie ein erhobener Zeigefinger weit in den Atlantik hinaus ragt. An den mächtigen Felsbrocken, die das Kap umlagern, brechen sich mit lautem Getöse die Wellen des Ozeans. In den Nischen der hohen Steilwände wohnen zahllose Vögel, deren Schreie vor allem an windstillen Tagen die Atmosphäre dominieren.

Wegen des häufigen Nebels am Kap hat man schon früh ein mächtiges Horn installiert.



Oft hängt über diesem Teil der Küste dichter Nebel. Das kann gefährlich werden für Schiffe, die zu nahe am Kap Kabrit vorbeifahren. Offenbar funktionieren auch moderne Instrumente hier nicht immer zuverlässig. Die Gründe dafür sind nicht bekannt.

ren. Ein Teil der Gegend steht seit einigen Jahren unter Naturschutz und darf gegenwärtig nur in Begleitung eines Führers oder einer Führerin besucht werden. Vor einigen Jahren nämlich holten sich Diebe regelmäßig Eier aus den Nestern der Vögel, um sie an ein Restaurant in Port-Louis zu verkaufen, das für spezielle Kunden auf Anfrage Eiergerichte mit dem ungeborenen Nachwuchs der Vögel vom Kap Kabrit zubereitete.

RÉSERVE USKEBAK

Die Réserve d'oiseaux, benannt nach Uzelina Uskebak, ist ein Paradies für Ornithologen. Die studierte Zoologin Uzelina Uskebak (1902–1988) interessierte sie sich vor allem für das Brutverhalten von Meeresvögeln. 1941 richtete sie eine kleine Forschungsstation am Kap Kabrit ein, wo sie das Verhalten der lemusischen Sturmmöwe (*Larus lemusensis*) studierte, die hier in großer Zahl vorkommt und interessanterweise in gewissen Jahren im Brutgebiet verbleibt, in anderen aber wandert. Besondere Beachtung schenkte Uskebak den variablen Lautäußerungen der Möwe, die

von einem nasalen «Kiääkiää» über ein gedehntes Miauen bis zu einem vibrierenden «Oiiija» reichen. Uskebak blieb bis ins hohe Alter aktiv und wohnte teilweise am Kap, wo sie denn auch 1988 unter bis heute ungeklärten Umständen verstarb, respektive verschwand.

Berühmter als die Strummöwe, die nur der Blick des Kenners von anderen Möwen unterscheiden kann, ist der Goblas (*Laceratus magna-loquens*), der ebenfalls an der Nordküste lebt. Dieser Vogel hat nur sehr kleine Flügel, mit denen er auch nur sehr schlecht fliegen kann. Er hüpfert deshalb lieber von Stein zu Stein und hat darin eine grosse Geschicklichkeit entwickelt. Man hat schon sehr präzise Sprünge von mehreren Metern beobachtet. Auffällig ist vor allem der riesige Schnabel des Tieres, der es ihm gestattet, auch härtere Meeresbewohner so lange in dieser Vorkammer zu halten, bis sein aggressiver Speichel sie zersetzt hat und er sie schlucken kann. Der Name Goblas dürfte ein Zusammenschluss aus lemusisch *gobel* («Bissen») und *askel* («Flügel») respektive *askeljik* («geflügelt») sein. Manche meinen allerdings, der Goblas sei weniger ein «ge-



In diesen Felsen am Kap Kabrit nistet auch die lemusische Sturmmöwe (*Larus lemusensis*), deren Verhalten die Zoologin Uzelina Uskebak ein halbes Leben lang studiert hat.







Im Musée de la marine in Port-Louis kann man eine fast mannshohe Kristalllampe bewundern, die einst das Leuchtfeuer vom Kap Kabrit aus weit in die Nacht über dem Ozean hinausstrug. Sie wurde Ende des 19. Jahrhunderts in Frankreich aus Kristallglas und Bronze gefertigt.

flügelter Bissen», denn eine geflügelte Riesennase. So beliebt der Vogel ist, man vermeidet es doch, in seine Nähe zu kommen, denn er stinkt ganz fürchterlich nach verrotteten Meeresfrüchten.

ERSTER LEUCHTTUM DER COMPAGNIE DES VINGT

Bereits Ende des 17. Jahrhunderts soll die Compagnie des Vingt am Kap einen Leuchtturm errichtet haben, um die Handelsschiffe zu schützen, die an der Nordküste vorbei auf den Hafen von Port-Louis zusteuerten. Von diesem ersten Bauwerk haben sich allerdings höchstens ein paar Steine des Fundaments erhalten. Der heutige Leuchtturm wurde im späten 19. Jahrhundert gebaut – wenig später kam ein großes, rotes Nebelhorn dazu, das wie eine überdimensionierte Trompete über die Klippe hinausragt. Das mächtige Horn warnt die Schiffe an nebligen Tagen mit vier tiefen, majestätischen Tönen. Wie sich das anhört, gibt

Vorangehende Seiten: In der Baie Sèche zieht sich das Meer oft sehr weit zurück.

eine Tonspur wieder, die man über den folgenden Link auf dem Internet findet: vimeo.com/422100225.

Die Nordküste von Lemusa ist oft von dichten Nebelschwaden verhangen – ja an gewissen Tagen sieht man kaum seine eigenen Füße. Solch schlechte Sichtverhältnisse erhöhen das Risiko für Schiffe, die nahe am Kap vorbeifahren – zumal es in der Gegend auch starke Strömungen und gefährlich vorkragende Felsen gibt.

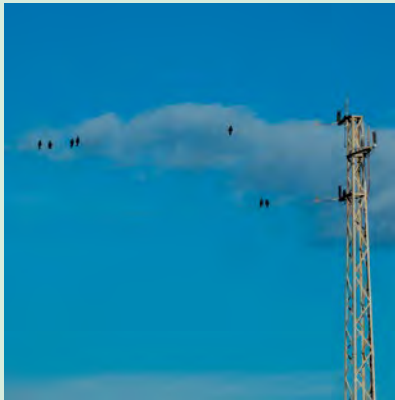
RETTENDES MECKERN

Der Name des Kaps geht vermutlich darauf zurück, dass in der Gegend früher oft Ziegenherden grasten (das lemusische Wort *kabrit* bedeutet «Ziege») – heute sind es mehrheitlich Schafe, die hier weiden. Manche behaupten auch, dass einer der Felsbrocken am Kap früher wie der Kopf eines Ziegenbocks aus dem Wasser geragt sei. Wind, Wetter und Meer allerdings haben diese Erscheinung verschwinden lassen. Die Ziegen spielen auch in einer lokalen Legende eine Rolle. Einst soll sich ein Schiff der Compagnie des Vingt bei dichtem Nebel in den Gewässern vor der Nordküste verirrt haben. Ohne es zu merken, steuerten die Seeleute direkt auf die Felsen des Kaps zu. Doch dann hörten sie das Meckern der Ziegen, wurden sich ihrer gefährlichen Lage bewusst, konnten im letzten Augenblick das Steuer herumreißen und wurden gerettet.

Östlich der Landzunge, die zum Kap Kabrit hinaus führt, liegt eine langgezogene und sehr flache Bucht, aus der sich das Meer bei Ebbe fast gänzlich zurückzieht. Sie wird deshalb Baie Sèche genannt. Der sandige Boden der Bucht und das bis auf kleine Rinnsale verschwundene Meer formen, wenn das Wasser abfließt, seltsam träumerisch, unreal wirkende Landschaften – oft bilden sich auch mehr oder weniger geometrische Muster, die an dekorative Malereien oder an die Struktur von Tapeten erinnern.

Im Gleichgewicht

Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne



Auf dem Plateau de Paris.

Wie Musiknoten sitzen sieben schwarze Vögel auf ein paar Leitungen, die Strom durch die Ebene transportieren – oder Worte, Töne? Der Wind pfeift kräftig über das Plateau, doch das scheint die Tiere kaum zu irritieren. Ab und zu nur muss einer der dunklen Gesellen kurz seine Flügel öffnen, um das Gleichgewicht wieder herzustellen. Die Selbstverständlichkeit, mit der Vögel auf elektrischen Drähten hocken, hat mich

schon als Kind fasziniert. Und seit jenen Tagen frage ich mich, wo die Tiere wohl saßen, als es noch keine Leitungen gab, die kreuz und quer durch ihren Luftraum führten – auf Bäumen vermutlich, auf Felsen und Dachfirsten.

Vögel gab es schon im Mesozoikum, elektrische Leitungen kamen zu Ende des 19. Jahrhunderts auf. Wie schnell doch etwas zur Selbstverständlichkeit wird, das eben noch gar nicht existierte. Und wo werden die Vögel hocken, wenn alle Telefonleitungen in den Äther und alle Stromkabel im Boden verschwunden sind? Auf den Schwingungen vielleicht. Oder wieder auf den Bäumen? Einer, das entdeckte ich eben erst, scheint schon für den Baum zu üben. Diskret sitzt er in der Krone des metallenen Masts. Nachhut oder Avantgarde?

Samuel Q. Herzog: *Spazieren auf Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 27.



Aus der Nähe besehen muten die kleinen Blüten der Ajowan-Pflanze geradezu futuristisch an.

Fruit di Paris

Ajowan (*Trachyspermum ammi*) aus Paris

Ajowan wird auf Lemusa hauptsächlich in der Kokombe angebaut, auf dem Plateau de Paris, einer Hochebene südlich von Kap Kabrit. Die Felder liegen rund um den kleinen Weiler mit dem großen Namen Paris. Hier hat sich um 1950 die Familie von Parvati Nayar aus Kerala niedergelassen und baut das Gewürz seither auf gut geschützten Äckern an. Zu Beginn lag der Ertrag bei kaum 400 kg je Hektar, unterdessen produziert die Firma Meenaar («Turm») auf ihren gut zwanzig Hektaren mehr als 24 Tonnen pro Jahr. HOIO bezieht das Gewürz direkt von der Firma der Nayars.

PFLANZE, ANBAU UND VERARBEITUNG

Die einjährige, krautig wachsende Pflanze aus der Familie der Doldenblütengewächse (Apiaceae) wird gewöhnlich 50–80 cm hoch. Sie hat kleine, fiederteilige Blätter, die sehr fragil wirken und ein wenig an Dill erin-



HOIO verkauft Fruit di Paris in kleinen PET-Dosen mit einem Füllgewicht von 40 g. Die Leitfarbe der Etikette ist identisch mit der Farbe der Region, in der das Gewürz produziert wird. Fruit di Paris wurde 1972 mit einem AOC-Zertifikat ausgezeichnet. Dieses Schutzsiegel für charakteristische Produkte des Landes wird seit 1966 vergeben.

nern. Die kleinen weißen Blüten stehen in Dolden und entwickeln sich zu länglichen Früchten von grünlich-gräulicher bis bräunlich-rötlicher Farbe. Die Früchte sind oval, etwa 2 mm lang und fallen durch ihre markanten Längsrippen auf – oft hängt an ihrem Ende noch ein dünnes Stück Stil.

Ajowan kann man aus den Früchten ziehen, die unter treibhausähnlichen Bedingungen nach etwa zehn Tagen zu keimen beginnen. Rund sechs Wochen später schon beginnt die Blüte. Ajowan braucht ein eher trockenes Klima und nicht zu viel Wasser. Wegen der oft starken Winde in der Gegend von Paris wächst der Ajowan hier eher kriechend und wird kaum höher als 40 Zentimeter. Zur Ernte werden die Stängel mit den noch unreifen Früchten geschnitten, getrocknet und gedroschen.



Ajowan passt auf kuriose Weise sehr gut zu gekochten Meeresfrüchten: Eine große Venusmuschel (Clam), gefüllt mit Muschelfleisch, Garnele und Schalotten an weißer Sauce mit Ajowan, im Ofen überbacken. (Paris, 1/2010).



Die länglichen, grünlich-gräulichen bis bräunlich-rötlichen Ajowan-Früchte sind oval, etwa 2 mm lang und fallen durch ihre markanten Längsrippen auf.

Wie der Ajowan auf Lemusa zu seinem seltsamen Namen *Fruit di Paris* gekommen ist, wissen selbst die Nayars nicht mit Sicherheit zu sagen. Klar ist, dass man aus *Fruit di Paris* schnell eine Paradiesfrucht heraus hört. Ob wohl eine lokale Legende etwas dafür kann, in der ein Hirte auf dem Plateau entscheiden muss, welche von drei Kohlsorten er für die schönste hält?

AROMA UND VERWENDUNG

Ajowan-Früchte gelangen meist ganz in den Handel. Sie haben, vor allem wenn man sie zerdrückt, einen Duft, der oft als thymianähnlich, wenn auch stärker und gröber beschrieben wird. Das Parfum erinnert aber auch entfernt an Kreuzkümmel und ein wenig an Kümmel (*Carum carvi*), mit dem Ajowan botanisch verwandt ist. Der Ajowan aus Paris hat außerdem eine leichte Moschusnote mit einer Idee von Anis. Im Mund schmeckt Ajowan ebenfalls nach Thymian, zugleich bitter und brennend scharf. Die Früchte lassen die Zunge oft leicht betäubt zurück. Der Nach-

Lemusische Rezepte mit Fruit di Paris

Ajowan harmoniert mit Bohnenkraut, Fenchel, Gewürznelke, Ingwer, Kardamom, Knoblauch, Kurkuma, Oregano, Pfeffer, Thymian, Zimt. Er passt gut zu Fisch und Meeresfrüchten, Kutteln, Leber, Aubergine, Hülsenfrüchten, Karotten, Kartoffeln, Pastinaken, Weißkohl, Tomatensauce, Kokosnuss, Apfel und Orange.

- *Æufs Kabrit* (Pochierte Eier in Tomaten-Gurken-Sauce mit Koriander, Ajowan und Ziegenkäse)

geschmack ist milder, ausgewogener. Das Brennend-Scharfe wird durch Kochen gemildert und verleiht den Gerichten dann eine interessante Note. Da Duft und Aroma von Ajowan sehr dominant sind, wird das Gewürz kaum je ganz allein verwendet – und meist eher vorsichtig dosiert.

Ajowan passt gut zu Fisch, zu frischen Bohnen, Kartoffeln, Karotten, Schwarzwurzeln und anderem stärkehaltigen Gemüse wie Yams etc. Er kann auch in Broten mitgebacken werden und wird gerne Hülsenfrüchten beigemischt, um diese leichter verdaulich zu machen. Wie andere Gewürze von Doldenblütlern wird auch Ajowan vor Verwendung angeröstet bis sich die Früchte leicht dunkel verfärben und ein stärkeres Aroma entwickeln.

Einer der chemischen Hauptbestandteile von Ajowan ist Thymol, das stark desinfizierend wirkt und früher auch zur Bekämpfung von Atemwegkrankheiten eingesetzt wurde. Dieser Desinfektionseffekt erklärt auch, warum Ajowan Hülsenfrüchte leichter verdaulich macht: Es verhindert bakterielle Stoffwechselprozesse im Darm, die zur Bildung von Gasen führen. Manche Quellen empfehlen das Kauen von Ajowansamen zur Bekämpfung von Magenschmerzen, Blähungen oder Völlegefühl. Und Tom Stobart weiß in seinem *Lexikon der Gewürze* (Bonn, 1974, S.27) sogar, dass man in gewissen Anbauebenen «Ajowan-Wasser gegen die Cholera» trinkt.



Jede Köchin wird die Eier «ò yo gust» («à son goût») etwas fester oder flüssiger servieren.

œufs Kabrit

Pochierte Eier in Tomaten-Gurken-Sauce mit Käse und Ajowan

Im Maghreb und in Israel isst man (meist zum Frühstück) gerne eine Speise, die aus Tomate, Paprika und gestockten Eiern besteht. Sie heißt Shakshouka oder Chakchouka und wird in zahllosen Varianten zubereitet. Die œufs Kabrit kann man als lemusische Version von Shakshouka ansehen.

Bevor Anda Muttai im Sommer 2010 in Paris ihr Restaurant Haisa eröffnete, reiste sie zusammen mit ihrem damaligen Freund rund ums Mittelmeer: «Er war ein überzeugter Vegetarier, aber er liebte Eier über alles. Die Kombination aus einer fleischlosen Ernährung und dem begeisterten Verzehr von ungeborenem Leben hat mich immer ein wenig irritiert. Aber ich war froh, denn dank seiner Eierliebe wurde das Essen unterwegs kaum je zum Problem. Im ganzen Süden, von Marokko bis in die Türkei, gab es pochierte Eier in Tomatensauce, auf tausend Weisen gewürzt und bereichert, meist mit einem noch dampfenden Fladenbrot

dazu. Das hat auch mir oft besser geschmeckt als so manches Fleischgericht. Mein Freund hat sich dann in Israel niedergelassen und ich bin nach Lemusa zurückgekehrt. Zuerst habe ich die pochierten Eier auf der Karte ja nach meinem Reisegefährten benannt. Doch dann kamen bald so viele Elemente aus der Gegend in das Rezept hinein, dass ich die Speise umgetauft habe.» Nicht nur die Region (Gurke, Ajowan, Kurustari), auch die indischen Wurzeln der Köchin haben im Rezept ihre Spuren hinterlassen. Das Rösten der Gewürze etwa ist eine Technik, die im Mittelmeerraum kaum praktiziert wird.

Für 4 Personen

2 TL Koriandersamen
 1 TL Ajowan Fruit di Paris
 1 TL Tasmanischer Pfeffer
 Kurustari
 ½ TL Kreuzkümmel
 2 Gewürznelken
 1 EL Bratbutter
 3 Zwiebeln, fein gehackt
 2 TL Salz
 1 grüne Chili, fein gehackt
 1 Gurke (400 g), geschält,
 entkernt, der Länge nach
 geviertelt, in Scheiben
 200 ml Rotwein
 1 Zitrone
 800 g geschälte Tomaten, durch
 ein Passevite gedreht
 500 ml Wasser
 50 g harter Ziegen- oder
 Schafskäse, gerieben
 ~ Salz zum Abschmecken
 6 Eier
 40 g Petersilie, fein gehackt,
 optional

1 | Koriander, Ajowan, Kurustari, Kreuzkümmel und Gewürznelken in einem nicht beschichteten Brattopf anrösten.
2 | Bratbutter in den Topf geben, Zwiebeln mit Salz dazu, glasig werden lassen.
3 | Chili und Gurke einrühren, kurz anziehen lassen. Mit Rotwein ablöschen, aufwallen lassen, köcheln bis der scharfe Alkoholgeruch sich verflüchtigt hat.
4 | Mit einem Sparschäler 4 große Stück Schale von der Zitrone abziehen und begeben. Tomaten und Wasser angießen, 3 Minuten kräftig kochen lassen. Hitze so einstellen, dass die Sauce nur noch leise blubbert, 60 Minuten ohne Deckel garen, gelegentlich umrühren. *Das Ziel ist eine Sauce, die so fest und trocken sein sollte, dass man kleine Gruben darin anlegen kann.*
5 | Käse unterheben, mit Salz abschmecken. Sauce gleichmäßig in eine etwa 20 × 30 cm große Auflaufform verteilen. Mit Löffel sechs Gruben in der Sauce anlegen. Eier aufschlagen und sorgfältig in diese Gruben gleiten lassen.
6 | In dem auf 180 °C vorgeheizten Ofen während 15 Minuten stocken lassen. ach Belieben mit Petersilie bestreuen.



Mächtig strecken sich die Palmen im Garten von Yvo Albracim gegen den Himmel.

Jardin d'Albracim

In einem Garten am Déboulé baut Yvo Albracim Datteln an

Dass es in der Kokombe, im Norden des Mont Déboulé Datteln gibt, ist für viele Besucher der Insel eine Überraschung, wächst diese Palme (*Phoenix dactylifera*) doch gewöhnlich eher in trockeneren Gebieten. Die Existenz der lemusischen Dattel verdankt sich einzig und allein Yvo Albracim, der in den späten 1950er-Jahren mit seinem Vater, einem Kakao-Händler, aus dem spanischen Granada nach Lemusa kam. Kurz nach Diktator Francos Tod (1975) fasste der damals kaum zwanzigjährige Yvo den Entschluss, Datteln aus seiner südspanischen Heimat nach Lemusa zu bringen. Die ersten Versuche mit Samen aus dem berühmten Dattelgarten von Elche scheiterten kläglich. Viele der Samen wollten erst gar nicht keimen – und die meisten der Sprosse kamen über wenige Zentimeter nicht hinaus. Dann aber kam Yvo Albracim auf die Idee, junge Pflanzen zu importieren. Noch heute erinnern sich manche Bewohner

Süße Perlen

Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne



Im Jardin d'Albracim am Déboulé.

Als ich ein kleiner Junge war, erlaubte sich mein Vater so manchen Scherz mit mir. Einmal schenkte er mir eine Schachtel mit Datteln, die er vorgängig präpariert hatte. Wenig später klaubte meine gierige Zunge aus einer der Früchte statt des Steins eine Perle hervor. Ich teilte meine Überraschung mit meinem Papa, der mich ein Genie nannte, denn nur Menschen mit besonderer Begabung sei es vergönnt, in den Datteln die kostbaren

Perlen zu finden. Ich zweifelte keinen Augenblick an seinen Worten und mir gefiel die Aussicht, allein durch den Verzehr von süßen Früchten zu Reichtum zu kommen. Die sofortige Umsetzung meiner unternehmerischen Pläne scheiterte allerdings an mangelndem Kapital, denn Datteln waren damals ziemlich teuer. Und ehe sich meine Finanzlage ändern konnte, musste ich von meinen grölenden Mitschülern lernen, dass Perlen in Muscheln wachsen und nicht in Datteln. Ich wollte es erst nicht glauben. Ich verteidigte meinen Vater, die Datteln, die Perlen, das Süße... doch das Lexikon der Schule zwang mich schließlich in die Knie. Mein Vater hatte sich auf meine Kosten amüsiert und ich hatte mich zum Affen gemacht.

Auch wenn ich selbst noch nie eine Perle in einer Auster gefunden habe, so zweifle ich heute doch nicht im Geringsten daran, dass sie auf jeden Fall nicht auf Bäumen wachsen. Und trotzdem, wenn ich jetzt durch diesen Dattelgarten schlendere, dann erwartet irgendetwas in mir eben doch, dass es gleich Perlen von den Palmen regnen wird.

Samuel Q. Herzog: *Spazieren auf Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.26.



Blick in eine der Dattelalleen im Jardin d'Albracim. Über ein System von Gräben kann der Farmer sehr genau steuern, wie viel (respektive wie wenig) Wasser seine Bäume abbekommen. So fühlt man sich in seinem Garten wie in einer Oase auf der arabischen Halbinsel.

der Insel an jenen Morgen im Frühling 1977, als sich auf der Hafemole von Port-Louis die Kisten mit den aus großen Tontöpfen ragenden Jungpalmen reihten, die Yvo Albracim wiederum in den Zuchtgärten von Elche ausgesucht hatte. Palmen nach Lemusa zu bringen, das schien den meisten Leuten doch eine ziemlich absurde Idee. Und bald kursierten die ersten Witze über Yvo Albracim und seine Palmen – über den «Spanier, der das Meer salzen will», wie ihn viele damals nannten.

Die Leute lachten noch mehr, als Albracim seine Palmen auf einem großen Stück eher trockenen Landes, das er am nördlichen Abhang des Déboulé erworben hatte, in langen Reihen in den Boden setzte. Auch als der Spanier Gräben ausheben ließ und Wasser vom Berg in seinen



Die Rückseite von Albracims Laster ziert eine Insel mit blauer Riesendattel.

Garten leitete, schüttelten die meisten bloß belustigt den Kopf. Und selbst als es dann vier Jahre später plötzlich in einigen Geschäften der Insel tatsächlich Datteln zu kaufen gab, lachten die Leute weiter. Die schalkhaften Mäuler verstummten erst, als sie diese seltsamen, leicht angetrockneten, braunen Früchte kosteten, als sie ihre Süße auf der Zunge spürten, als ihnen der butterwürzige Geschmack in die Gaumenknospen stieg. Und als die Bewohner der Insel dann auch noch herausfanden, wie vielfältig sich die Dattel aus Lemusa in der Küche verwenden ließ, mutierte der Spanier vom naiven Träumer zum unbeirraren Helden. Heute sind die Datteln von Albracim aus dem kulinarischen Alltag der Insel nicht mehr wegzudenken.

Auf die Rückseite seines kleinen Lastwagens hat Yvo Albracim über einem braunen Streifen Landes ein Stück See und darin eine grüne Insel malen lassen, deren Umrisse wie eine Mischung aus der iberischen Halbinsel und Lemusa anmuten. In der Mitte dieser Insel thront, einem riesigen Felsen, Menhir oder Edelstein gleich, eine einzige bläuliche Dattel.

02

Angeval und Gargantagne



Fressak

Melanocetus inflatus

Das Dörfchen Angeval liegt hinter den Klippen der Côte Chimerik. Seine Geschichte ist eng mit der Legende von Anga verbunden – einer Frau von mystischer Verführungskraft. Die Gegend verdankt ihren Namen dem gewaltigen «Schlund» (lemusisch *garganta*), des Seeungeheuers Tikk, das ebendiese Anga eines Tages verschlungen haben soll.

Angeval ORT UND UMGEBUNG

Von dem Dörfchen aus gelangt man zu schönen Stränden und spektakulären Felsformationen.

Klatschen ANSICHT

Bei Sonnenuntergang fragt sich Samuel Q. Herzog auf den Klippen, ob er seinen Ohren trauen soll.

Aniz Anga PRODUZENTIN

Eine Gärtnerin produziert auf kleinen Feldern über den Klippen den besten Anis der Insel.

Désir de Tikk GEWÜRZ

Der Anis aus Angeval verströmt einen süßlichen Duft mit sommerlich-blumigen Noten.

Sòs Pont Damar REZEPT

Stundenlanges Köcheln macht aus dieser Tomaten, Anis, Pfeffer und Oliven eine herrliche Sauce.

Anse de Pièbo LANDSCHAFT

Vor diesem schönen Strand tauchen manchmal Inseln auf, die es gar nicht gibt.

Das Monster LEGENDE

Jana Godet über einen Rapfen, der glaubte ein gefährliches Monster zu sein.



Region (*randa*): Nord (*toito*), Louvanie
Departement (*semsal*): Gargantagne
Postleitzahl: LM-0201
Telefonvorwahl: +69 (0)1
Höhe (Zentrum Angeval): 106 m ü. M.
Einwohner: 264 (Mai 2011)



Der kleine Markt nahe der Kreuzung von N2 und R1 ist das eigentliche Zentrum von Angeval.

Angeval

Das Dörfchen hinter den Klippen der Côte Chimerik

Zu den größeren Siedlungen an der schroffen Côte Chimerik gehört das Dörfchen Angeval. Es liegt hinter den sogenannten *Clisi*, den Klippen, die hier senkrecht zur Baisch Garganta oder vielmehr zu den Buchten von Aniz und Angeval abfallen. Etwas weiter südlich löst sich die Amazone in zahllose Bäche auf, die sich über die steilen Abhänge den Weg ins Meer suchen. Die Häuser des Dorfes sind weit verstreut, manche sind ziemlich abenteuerlich auf die *Clisi* hinausgebaut. Das Zentrum von Angeval stellt eigentlich die Kreuzung der N2 und der R1 dar. Hier gibt es auch einen kleinen Markt, der Früchte, Gemüse, Fleisch und Haushaltsgeräte verkauft.

Die Geschichte des Dorfes ist eng mit der Legende von Anga verbunden, einer Frau von mystischer Verführungskraft, die von den meisten Quellen als Zauberin oder Hexe beschrieben wird. Erstmals schriftlich erwähnt wird Anga 1679 in den *Miscellanea inusitata* von Jacob Schychs, wo es



in etwas sperrigem Latein heißt: «Oculi non poterant resistere pulchritudinem ei – omnia ore labet ei potum» also etwa: «Kein Auge konnte ihrer Schönheit widerstehen – jeder Mund leckte ihren Saft.»¹ Eine ausführliche Zusammenfassung der Geschichte findet sich bei Georgette Muelas.² Laut ihr war Anga eine Art Hexe, die scharenweise Männer verführte und sich dank deren Leidenschaft ein jugendliches Aussehen bewahrte. Sie bereitete einen Zaubertrank aus Anis zu, mit dem sie die Gier der Männer anstachelte.³ Eines Tages wurde sie von den Bewohnern eines nahen Dorfes (wahrscheinlich des heutigen Angeval) der Hexerei angeklagt und verfolgt. Sie flüchtete zur Küste und warf dort die Flasche mit ihrem Liebestrank von einer Klippe – wohl, um sich dieses Beweises für ihre Hexerei zu entledigen. Die Flasche fiel ins Meer und sank tiefer und tiefer, bis sie am Boden des Ozeans in den Schlund von Tikk geschwemmt wurde, der sie für eine

Le Baiser de Tikk: Die Legende sieht in den markanten Felsbrocken am südlichen Ende der Baisch Garganta die versteinerten Zähne des Seeungeheuers Tikk.





Vielleicht der schönste Strand der Gegend: Pont Damar kurz vor Sonnenuntergang.

Beute hielt und verschlang. Tikk ist ein legendäres Seeungeheuer, das meist als eine Art riesiger Anglerfisch beschrieben wird. Im Bauch des Fisches zerbrach die Flasche und der Zaubertrank flößte dem Tier eine grenzenlose Sehnsucht nach Anga ein. Tikk stieg zur Oberfläche auf und öffnete dort seinen Schlund, um Anga zu küssen. Das provozierte einen solchen Wirbel, dass die Hexe von den Klippen gesaugt wurde und im Schlund des Fisches verschwand. In Ihrem Körper steckte jedoch so viel männliche Kraft, die sie aus ihren zahllosen Liebhabern gesogen hatte, dass Tikk zu Stein erstarrte.

SPUREN UND VORBILDER DES UNGEHEUERS

Tatsächlich finden sich im Meer vor Angeval zahlreiche Felsformationen, die wie die Zähne eines Seeungeheuers aus dem Wasser ragen. Daher auch der Name der Küstenregion: Baisch Garganta von lemusisch *baisch* («Becken») und *garganta* («Schlund»). Ein Cluster aus besonders markanten «Zähnen» am Südenende des Beckens heißt Le Baiser de Tikk, der «Kuss von Tikk» und ist eine touristische Attraktion, die gelegentlich sogar von Booten aus Port-Louis angesteuert wird.⁴

Das Vorbild für Tikk könnte der Fressak (*Melanocetus inflatus*) gewesen sein. Dieser Fisch hat in den Gewässern vor Angeval seine Heimat. Er wird zwar meistens «nur» einen Meter lang, hat aber mit seinem riesigen Maul durchaus monströse Züge. Der Fressak hat einen abgeflachten Körper mit einem sehr großen, breiten und flachen Kopf. Seine Rückenflosse ist in einzelne Stacheln aufgelöst, die erste liegt direkt über der Maulspalte und ist als sogenanntes *Angelorgan* mit anhängendem «Köder» ausgebildet. Der Fressak lebt in Wassertiefen bis 2000 m. Gut getarnt liegt er auf dem Meeresboden und schwenkt seine «Angel» langsam hin und her. Wenn ein Fisch nach dem «Köder» schnappt, dann öffnet er ruckartig seine Maulspalte, ein Sog entsteht und der Fressak schlürft das Opfer ein. Ungeheuerlich ist auch der Appetit des Fressak. Er kann so viel in sich hineinstopfen, dass sich sein Bauch zu einem Vielfachen seiner Körpergröße aufbläht. In voll gefülltem Zustand ist er allerdings eine leichte Beute für größere Raubfische, weshalb er sich für die Verdauung oft in Felsspalten oder Höhlen zurückzieht.⁵

DER STRAND VON PONT DAMAR

Vor allem bei jüngeren Bewohnerinnen und Bewohnern der Gegend ist ein kleiner Strand in der Baie de l'Aniz beliebt, den man vom Land her nicht ohne ein wenig Kletterei erreicht. Im Gegenzug kann man hier die schönsten Sonnenuntergänge erleben. Das kleine Refugium heißt Pont Damar, wohl weil hier einst ein Pont d'amarrage eingerichtet war, ein Anlegeplatz für Boote. Der Pont Damar liegt etwas südlich der Anis-Farm von Adriana Contés und war schon in ihrer Kindheit ein Lieblingsort: «Wenn ich an diesem Strand sitze und die Sonne untergeht, dann frage ich mich manchmal, ob ich das alles nicht einfach träume.»

¹ Jacob Schychs (Hrsg.): *Miscellanea inusitata de Mundo, Coelo et Terra*. Santa Lemusa: Typis Davidis Neri, 1679. S. 70.

² Georgette Muelas: *Santa Lemusa. Le pays entre les mers*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 1956. S. 134f.

³ Es gibt im Nordosten der Insel auffällig viele Legenden, in denen außerordentliche (und außerordentlich schöne) Frauen eine zentrale Rolle spielen. Neben Anga haben hier auch die Schweinehirtin St-Ejac oder die Geliebte des Piraten Artel gewirkt – und

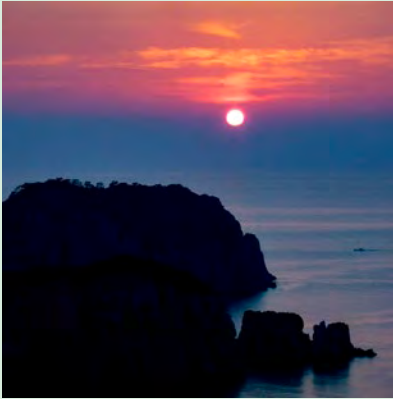
auf der vorgelagerten Insel Lil die Kuhhirtin St-Lani.

⁴ Anga ist immer noch im Namen des Dorfes lebendig – wobei unklar ist, was für ein Tal mit *Val* gemeint sein könnte.

⁵ Der Fressak ist auch eine begehrte Delikatesse. Sein festes Fleisch und seine Leber werden auch in der Literatur in den höchsten Tönen gelobt. Siehe Robert Hébert, Liébaud Rosenthal: *Dictionnaire de l'appétit*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2014 [2., 1. 1894]. S. 157.

Klatschen

Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne



Klippen vor Angeval an der Côte Chimerik.

Ich frage mich auch jetzt noch, ob es wahr ist, was mir der Fruchthändler auf dem kleinen Markt im Zentrum von Angeval erzählt hat. Er behauptete, man treffe auf den Cliusi, den Klippen vor Angeval regelmäßig Menschen an, die klatschen würden, wenn die Sonne im Meer versinkt. Das wollte ich erleben, also spazierte ich gegen Abend selbst auf einen der Felsvorsprünge hinaus. Bald begann der Himmel glutrot zu leuchten, senkte sich

die Sonne in ein stahlblaues, unstrukturiert und unendlich fern wirkendes Band ab. Und da, tatsächlich: Auf dem Felsvorsprung vor mir begann jemand zu klatschen. Und jetzt gerade stimmen weitere Hände ein. Es ist kein Rauschen, bloß ein mageres Pladdern. Es klingt nicht wie nach einer Opernaufführung, eher wie nach einer schlecht besuchten Dichterlesung. Aber da wird doch geklatscht. Wegen des Gegenlichts kann ich nicht erkennen, ob da wirklich Menschen stehen. Warum sollte jemand applaudieren, wenn die Sonne untergeht? Das Gestirn ist doch so weit entfernt, dass ihm das Bisschen menschliche Handarbeit herzlich gleichgültig sein dürfte. Natürlich sind die Farben grandios. Aber da ist doch nichts und niemand, der sie gemacht hat, dessen Leistung man mit Applaus quittieren müsste. Sind es nicht eher Tiere, Vögel vielleicht oder Affen, die bei Sonnenuntergang Geräusche machen, die wie Klatschen klingen? Tiere kommen doch gerne in Fahrt, wenn es dunkel wird. In dem Moment wird mir bewusst, dass auch meine Hände gegeneinanderschlagen. Von mir haben sie den Befehl dazu nicht bekommen. Sicher imitiere ich nur. So etwas kann man nicht immer steuern. Ich traue dem Händler einfach nicht.

Samuel Q. Herzog: *Spazieren auf Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.33.



Das Häuschen von Adriana Conté bei Angeval. Im Parterre verarbeitet die Gärtnerin ihre Gewürze, im ersten Stock wohnt sie – mit einem weiten Blick über die Côte Chimérik.

Aniz Anga

Eine Gärtnerin produziert den besten Anis der Insel

Viele junge Mädchen wollen Kunstreiterinnen, Ärztinnen, Tänzerinnen, Polizistinnen oder Juristinnen werden – Adriana Conté aber wollte Hexe werden. Sie wuchs in einem Vorort von Port-Louis auf, ihre Eltern betrieben eine Bar und waren oft sehr absorbiert. Also verbrachte die kleine Adriana viel Zeit bei ihren Großeltern in Angeval. Hier lernte sie auch die Geschichte von Anga kennen, der berühmten Hexe des Nordens, und identifizierte sich sofort mit ihr. Eine Frau, die ein Seemonster beherrschen kann, schien ihr absolut bewundernswert. Nun sind Hexenakademien auch auf Lemusa relativ rar, also arbeitete sie nach der Schule zunächst in der Bar ihrer Eltern: «Die ständige Musik aber, die schlechte Luft, die vielen Leute, all das war nichts für mich. Ich musste da raus.» Nach zwei Jahren in der Bar entschied sich die junge Frau für eine Lehre



Die Idylle ist trügerisch – unmittelbar hinter diesen Bäumen fallen die Felsen senkrecht zum Meer hin ab. Auf diesen Klippen wird heute auch *Désir de Tikk*, der Anis von Angeval angebaut.

als Gärtnerin und fand eine Stelle im Ingwergarten bei St-Sous: «Ich hatte eine wunderbare Lehrermeisterin, die mir viel über Pflanzen beibrachte, nicht nur über ihre richtige Pflege, sondern auch über ihre Intelligenz und die Art, wie sie kommunizieren, wie sie sich wehren, wie sie auch auf Menschen reagieren. Es war eine magische Zeit und man könnte wohl irgendwie sagen, ich hätte meine Hexenmeisterin gefunden.»

Nach Abschluss ihrer Lehre blieb Conté noch drei Jahre im Ingwergarten. 2002 aber beschloss sie, auf den Klippen von Angeval eine Anis-Kultur aufzubauen. Dabei kam ihr der Umstand zu Hilfe, dass ihre Großeltern Land in der Gegend von Angeval besaßen. Conté kreuzte Anispflanzen aus Italien, Griechenland und Malta mit dem Ziel, ein besonders feines Gewürz herzustellen – und eine Pflanze zu schaffen, die sich optimal an die klimatischen Bedingungen der Gegend anpassen kann. Sie legte auf den Klippen kleine Felder an und konnte bald schon den ersten Anis ernten, dem sie in Erinnerung an Angas Geschichte den Spitznamen *Désir de Tikk* gab. Bald fand sie Abnehmer auf der ganzen Insel und gründete 2004 ein kleines Unternehmen mit dem Namen Aniz Anga. Adriana Conté besitzt ein kleines Holzhaus in der Nähe ihrer Felder. Im Parterre verarbeitet sie ihr Gewürz, unter anderem zu Bonbons, einem Likör und Saucen. Im ersten Geschoss liegt ihre Wohnung. Durch die großen Fenster kann sie weit über die Côte Chimerik hinaus blicken und träumt hier wohl manchmal davon, mit ihrem Anis so manchen Hexenzauber zu bewirken – und vielleicht gar ein Seemonster an die Wasseroberfläche zu locken.



Der Anis aus Angeval fällt durch den leichten Blauton seiner Blüten auf.

Désir de Tikk

Anis (*Pimpinella anisum* var. *caeruleum*) aus Angeval

Anis wächst in so manchem Garten der Insel, systematisch angebaut aber wird er nur in Angeval, von Adriana Conté und ihrer kleinen Firma Aniz Anga. Contés Anis ist eine Kreuzung von Pflanzen aus Italien, Griechenland und Malta, die sich optimal an die klimatischen Bedingungen der Gegend angepasst hat. Conté baut Anis auf einer Gesamtfläche von gut 1½ Hektaren an und produziert knapp 2 Tonnen pro Jahr. HOIO bezieht das Gewürz direkt von ihr.

PFLANZE, ANBAU UND VERARBEITUNG

Das einjährige Kraut aus der Familie der Doldenblütengewächse (Apiaceae) kann bis 100 cm hoch wachsen und hat vielgestaltige Blätter. In Bodennähe sind sie groß und rund oder eiförmig und gezahnt. Weiter oben zerfallen sie in mehrere Abschnitte und die obersten Blätter



HOIO verkauft Désir de Tikk in kleinen PET-Do-
sen mit einem Füllgewicht
von 45 g. Die Leitfarbe der
Etikette ist identisch mit
der Farbe der Region, in
der das Gewürz produziert
wird. Désir de Tikk wurde
2016 mit einem AOC-Zer-
tifikat ausgezeichnet. Dieses
Schutzsiegel für charakte-
ristische Produkte des Landes
wird seit 1966 vergeben.

sind fein gefiedert. Die kleinen weißen Blüten erscheinen in verschieden
großen Dolden und entwickeln sich zu länglichen Spaltfrüchten. Der be-
sondere Anis, den Adriana Conté in Angeval gezüchtet hat, bekam wegen
eines leichten Blautons der Blüten den botanischen Namen *Pimpinella
anisum* var. *caeruleum*.

Anis benötigt ein gemäßigtes Klima mit nicht zu viel Niederschlag.
Désir de Tikk wird auf kleinen Feldern über den Klippen von Angeval an-
gebaut – in Küstennähe, wo es seltener regnet als im Landesinnern. Die
Früchte sollen möglichst reif geerntet werden, reifen aber nicht gleich-
zeitig und fallen bei Vollreife von der Pflanze ab. Conté erntet deshalb in
zwei Etappen. In einem ersten Durchgang schneidet sie die reifen Haupt-



Klassisches Weihnachts-
gebäck: Anisbrötli nach alter
Basler Tradition, serviert in
Riehen. (12/2010)



Das einjährige Anis-Kraut wächst 100 cm hoch und bringt Blätter von ganz unterschiedlicher Größe und Form hervor.

dolden von Hand ab, einige Tage später erst mäht sie das ganze Feld, lässt den Schnitt leicht antrocknen und drischt ihn dann.

Der Anis aus Angeval heißt Désir de Tikk, also «das Begehren von Tikk» – in Erinnerung an die legendäre Hexe Anga und das Seemonster Tikk, das über alle Zähne in sie verliebt war.

AROMA UND VERWENDUNG

Anis verströmt einen süßlichen Duft mit sommerlich-blumigen Noten, der zugleich sehr schwer und ganz leicht wirkt. Die Ähnlichkeit zum Sternanis steht im Vordergrund, es kommen aber auch Süßholz, Safran, Fenchel und Gewürznelke in den Sinn – oder Kleider, die lange in einem hölzernen Schrank gehangen haben. Auch eine Ahnung von Vanille kann auftauchen oder ein Hauch von feucht verwelkten Schnittblumen. Der Mund erlebt zuerst einen kleinen Schock, etwas Heftiges, Gefährliches. Nach kürzester Zeit aber macht sich eine zuckrige und aromatische Süße breit. Mit dem Kauen lösen sich alle möglichen Aromen aus den Samen

Lemusische Rezepte mit Désir de Tikk

Anis harmoniert mit Ajowan, Basilikum, Estragon, Fenchel, Kardamom, Knoblauch, Kümmel, Mohn, Muskat, Nelken, Pfeffer, Piment, Sternanis, Zimt, Zitronengras. Er passt zu hellem oder geräuchertem Fleisch, Leber, Fisch, Früchten (Banane, Feige, Erdbeere, Himbeere, Orange), Kürbis, Wurzelgemüse, Schokolade, Gebäck.

- *Soléba* (Dip aus Tomaten und Schinken, mit Schwarzem Kardamom und Anis)
- *Herenleber* (Gehackte Leber vom Huhn mit Anis und Dill)
- *Sòs Pont Damar* (Tomatensauce mit Zwiebeln, Rotwein, Anis, Pfeffer, Oregano, Chili und schwarzen Oliven)

– Blumiges ebenso wie Brotiges oder auf helle Weise Fleischiges. Beim Kochen kann Anis auch dunklere Noten entfalten, mitunter auch eine gewisse Bitterkeit.

In Europa findet Anis vor allem bei der Herstellung verschiedener Liköre und Aperitifs (Pastis, Ouzo) Verwendung, als Küchengewürz ist er sekundär, wird jedoch gelegentlich Broten beigegeben und würzt süße Backwaren oder Bonbons. Weit verbreitet sind Anisplätzchen, die traditionell oft mit konkaven Bildstempeln, sogenannten Modells verziert werden. Man kennt ähnliche Kekse zum Beispiel auch in Mexiko, wo sie etwa Bizcochitos heißen können und mit Schweineschmalz zubereitet werden. Berühmt sind auch die kleinen Bonbons aus Flavigny im Burgund, deren Zuckermasse einen ganzen Anissamen umschließt.

Auf Lemusa wird das Gewürz auch in der salzigen Küche recht vielfältig eingesetzt. Adriana Conté zum Beispiel kocht gerne Fisch mit einer Sauce aus Zwiebel, Orange und Anis. Beliebt ist auch die Kombination von Anis und Tomate, wie sie in verschiedenen Saucen und Dips zur Anwendung kommt.



Keine Hexerei – oder doch? Die Sòs Pont Damar nach 1, 4, 6, 7 Stunden auf dem Herd. (10/2018)

Sòs Pont Damar

Tomatensauce mit Anis, Pfeffer, Oregano, Chili und Oliven

Als Kind wollte Adriana Conté am liebsten Hexe werden. Heute produziert sie auf kleinen Feldern bei Angeval den besten Anis von Lemusa. Sie lebt im ersten Stock eines Holzhaus, das recht einsam auf den Klippen über der Côte Chimerik steht, im Parterre desselben Gebäudes verarbeitet sie ihren Anis. Neben Bonbons und einem Likör stellt sie auch diverse Saucen her, in denen Anis eine besondere Rolle spielt. Besonders lecker schmeckt ihre Tomatensauce, in der sie das süßlich-blumige Aroma von Anis mit dem holzig-kräuterigen Parfum von Oregano und den herb-floralen Noten von schwarzen Oliven verbindet. Der Rotwein gibt dem Sugo etwas Herbes und steuert eine Portion Weinsäure bei. Conté verkauft die Sauce als Lonsève im Glas, gibt aber auch gerne das Rezept heraus.

Die Sòs ist nach Contés Lieblingsstrand in der Baie de l'Aniz benannt, wo man ihrer Ansicht nach die schönsten Sonnenuntergänge erleben

kann und sich der Himmel wohl manchmal so dunkelrot verfärbt, dass er sich mit einer Tomatensauce vergleichen lässt. «Auch diese Sauce hat, wenn man sie einmal stundenlang gehegt und gepflegt hat, fast etwas Unwirkliches», freut sich Conté: «als sei im Topf ein Zauber passiert. Kochen hat eben doch auch etwas mit Alchimie zu tun.» Das mag sein, die Herstellung einer guten Tomatensauce aber ist dennoch keine Hexerei. Es braucht dafür in erster Linie Zeit, viel Zeit.

Für 3½ kg Sauce (zu Pasta jeder Art)

2 EL Bratbutter
750 g Zwiebeln, fein gehackt
250 g Zwiebeln, in Streifen geschnitten
6 TL Salz
200 g Tomatenpüree
1½ L Rotwein
6 TL Anis, ganz
4 TL schwarzer Pfeffer, ganz
4 TL Oregano, getrocknet
4 Lorbeerblätter
4 getrocknete Chilis, fein gehackt
3.2 kg geschälte Tomaten (Pelati), das sind 8 Standarddosen
500 ml Wasser
4 EL Zucker
375 g schwarze Oliven à la grecque (gemeint sind die kleinen, runzeligen Exemplare mit Stein, die zusammen mit etwas dunklem Saft in Alutüten zu 125 g verkauft werden)

Wer nicht gut drei Kilo Tomatensauce auf ein Mal verwenden will, kann die Sòs Damar bestens in Portionen einfrieren. Sie schmeckt aufgetaut vielleicht sogar noch besser.

1 | Butter in einem Topf erwärmen, der wenigstens 6 Liter fasst. Zwiebeln und Salz begeben, glasig dünsten.

2 | Tomatenpüree in einer separaten Pfanne unter ständigem Rühren anbraten, bis es duftet. Püree mit sämtlichen Rückständen zu den Zwiebeln schaben. 2 Flaschen Rotwein (1½ L) angießen, aufkochen lassen, Hitze reduzieren, 10 Minuten köcheln, bis der Alkoholduft des Weines sich abgemildert hat.

3 | Anis, Pfeffer, Oregano, Lorbeer und Chilis einrühren.

4 | Passevite auf den Topf stellen, Pelati hineingeben und durchdrehen. Wasser und Zucker einrühren. Kurz aufkochen lassen, dann die Hitze so einstellen, dass die Sauce nur noch ab und zu eine Blase wirft, 4–5 Stunden köcheln lassen.

5 | Mit den Fingern das Fleisch der Oliven von den Steinen klaben und grob hacken. *Man kann die Oliven auch ganz in die Sauce geben. Aufgerissen aber gehen sie eine deutlich stärkere Verbindung mit dem Sugo ein.*

6 | Nochmals 2 Stunden wie beschrieben auf niedriger Flamme köcheln lassen. *Lässt man die Sauce dann über Nacht abkühlen, führt das nochmals zu einer Verdichtung des Aromas.*



Blick auf die Anse de Pièbo von der R1 aus. Der Turm auf dem Sporn ist nach dem Piraten Artel benannt, der laut Legende einst in der Bucht ausgesetzt wurde.

Anse de Pièbo

Bei Sonnenuntergang tauchen hier Inseln auf, die es nicht gibt

In der Bucht von Pièbo ganz im Westen der Insel warten fast jeden Abend Verliebte voller Ungeduld auf den Moment, in dem die Sonne am Horizont im Meer versinkt und für einen kurzen Moment ein äußerst intensives Licht ausstrahlt. Dieses spezielle Licht, so heißt es, soll alle Liebeswünsche wahr werden lassen. In dem Licht wird auch die kleinen Insel Galak (Lil) sichtbar, die man tagsüber von bloßem Auge kaum erkennt. Seltsamerweise aber tauchen an gewissen Tagen zu Seiten von Galak weitere Inseln aus dem Meer auf – so scheint es auf jeden Fall. Laut dem Gid vè (*Santa Lemusa*, Port-Louis, 1980, S. 43) soll es sich dabei um eine Art Spiegelungsphänomen handeln, eine Fata Morgana.

Einer alten Legende zufolge soll sich der Pirat Soreni Artel, vor dem sich im frühen 17. Jahrhundert die halbe Welt zu fürchten hatte, hier in



die Spur nackter Füße verliert haben, die er im Sand der Bucht entdeckte. Er wartete auf die dazugehörige junge Frau, die jeden Morgen zur selben Zeit den Strand überquerte, und entführte sie auf sein Schiff. Dort sperrte er sie in seiner Kabine ein, um wieder und wieder ihre Füße zu küssen. Eines Tages schlug ihm die junge Frau dabei ein schweres Navigationsgerät über den Schädel und fesselte den Bewusstlosen. Sie trat an Deck und übernahm, wie auch immer das möglich war, die Führung von Schiff und Mannschaft. Soreni Artel wurde an irgendeinem Strand ausgesetzt und die junge Frau soll als Kapitän Schönfuß jahrelang die Meere unsicher gemacht haben. Diese Geschichte, die auf Lemusa noch heute gerne erzählt und dabei oft mit den farbigsten Details ausgeschmückt wird, ist auch im Namen der Bucht lebendig, *pièbo* heißt «Schönfuß» auf Lemusisch.



Am nördlichen Ende der Anse steht auf einem Abhang ein alter Leuchtturm, der nach dem Piraten Tour Artel genannt wird. Wen man im Gegenlicht nur leicht die Augen zusammenkneift, dann könnte man glauben, der Pirat selbst sitze da auf einem Felsen. Gründe hätte er ja, da etwas traurig aufs Meer hinaus zu starren.

Wenn in der Bucht die Sonne im Meer versinkt, dann scheinen am Horizont Inseln sichtbar zu werden. Auch bei Henri Maté, dem Seefahrer, Koch, Antiquitätenhändler und falschen Psychiater, der 1919 in Sentores zur Welt kam, spielte Pièbo eine Rolle. Auf der Menükarte, mit der er die Kunden

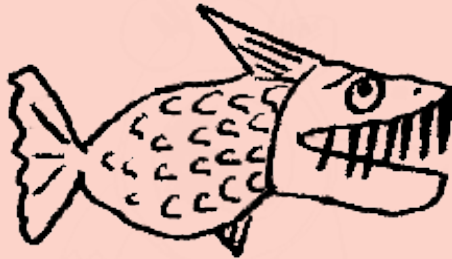
auf sein erotisches Speiseschiff in einem Park in Lyon zu locken versuchte, heißt es: «Pièbo. Clandestinement, vous suivrez ses pas allègres. Et vous trouverez quelques miettes de terre, entre la plante de ses pieds et ses sandales, modulées délicatement par la peau. (Mousse de lafime épicé au papok.)»

Das Monster

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

In der Amazone lebte ein kleiner Rapfen, der sich für ein gefährliches Ungeheuer hielt. Wenn sich jemand näherte, dann machte er böse Augen und verzog bedrohlich den Mund. Alle lachten hinter seinem Rücken, denn so ein Rapfen hat ja nicht einmal Zähne. Der Fisch aber glaubte fest an seine Schrecklichkeit. Also schürzte er auch wild die Lippen und blies zornig die Augen auf, als ein Angler ihn aus dem Wasser holte. Der Fischer nahm das Tier vom Haken, sah es einen Moment lang an und warf es dann in den Fluss zurück. War es der Monsterlook, der dem Tierlein das Leben gerettet hat. Oder waren es die Gräten, von denen der Rapfen mehr besitzt als die meisten seiner Genossen mit Flossen.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.66.



MONS @GARU

Zeichnung von Ida Versmer. MONS ist das lemuische Wort für «Monster», mit GARU ist wohl *garusch* gemeint, ein kleiner Fisch.

Mont Déboulé und Kauzanie



Schintijon
Veronica coruscans

Die Kauzanie, das Gebiet rund um den Mont Déboulé ist das Stamm-land der Kloï. Die wichtigsten archäologischen Ausgrabungsstätten lie- gen auf der Ostseite des Berges. Der Name Gegend geht auf das Wort *kauzax* [ausgesprochen *kozasch*] zurück, die Bezeichnung der Kloï für «Land», insbesondere auch für die von ihnen selbst bewohnte Region. Der Mont Déboulé ist auch ein Ort für Experimente wie die Lebens- gemeinschaft Nepal.

Mont Déboulé LANDSCHAFT

Das Gebiet rund um den Berg ist Heimat alter Kulturen und Stätte archaischer Rituale.

Kloï-Kultur HISTORIE

Am Déboulé entwickelte sich einst eine der ältesten und rätselhaftesten Kulturen der Insel.

Boto HISTORISCHES OBJEKT

Im Rahmen diverser Kloï-Rituale wurden mehrere Meter lange Blasinstrumente gespielt.

Hiri ARCHÄOLOGISCHE STÄTTE

Von der einstigen Hauptstadt der Kloï sind heute nur noch ein paar Ruinen an einem See übrig.

Omfaca ARCHÄOLOGISCHE STÄTTE

Die wichtigste Göttin der Kloï wurde in einer großen am Mont Déboulé Höhle verehrt.

Nepal ORTSCHAFT

Peter Polter besucht eine Lebensgemeinschaft, die im Osten des Déboulé Biolandbau betreibt.

Kurustari GEWÜRZ

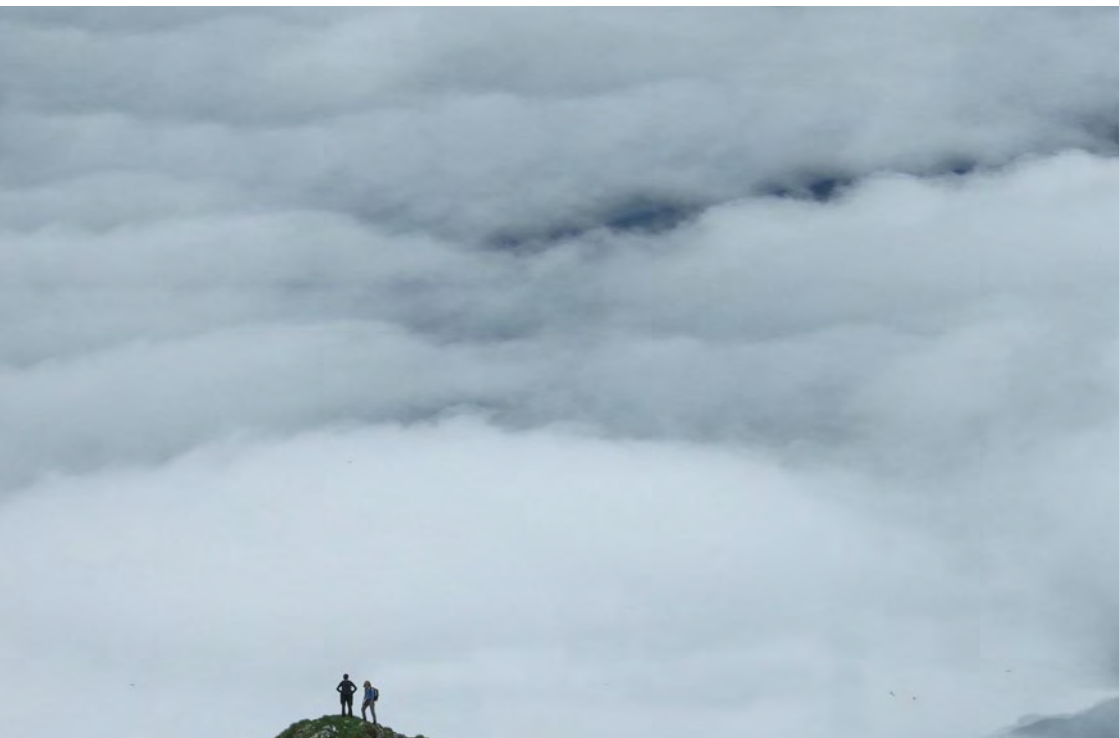
Der Tasmanische Pfeffer aus Nepal frischt mit seiner ungewöhnlichen Schärfe so manches Gericht auf.

Kabrit Kabil REZEPT

Aus einem Roman von Adèle Depakes: Ziege mit Tasmanischem Pfeffer, Knoblauch und Rosmarin.



Region (*randa*): Nord (*toito*), Louvanie
 Departement (*semsal*): Kauzanie
 Postleitzahl: LM-0103
 Telefonvorwahl: +69 (0)1
 Höhe (Spitze Mont Déboulé): 3220 m ü. M.
 Einwohner: 66 im ganzen Gebiet (Mai 2011)



Mont Déboulé

Heimat alter Kulturen und Stätte archaischer Rituale

Mit seinen 3220 m ü. M. ist der Mont Déboulé der höchste Berg von Lemusa. In seinem Innern schlummert ein Vulkan, den man lange für erloschen hielt. 1966 allerdings öffnete der Déboulé plötzlich einen Kanal und ließ etwas Rauch und Asche in die Luft steigen. Seither wird der Déboulé von Vulkanologen der Universität von Port-Louis verstärkt beobachtet. Die Wissenschaftler rechnen jedoch gegenwärtig nicht mit

Viele erklimmen den 3220 m hohen Déboulé, um den Blick übers Nebelmeer zu genießen.

einem Ausbruch. Die Abhänge des Déboulé sind bis auf eine Höhe von knapp 2000 m ü. M. zu größeren Teilen von dichtem Wald bewachsen. Oft hüllen sich die Flanken in dichten Nebel, was dem Berg auch den Namen *Montagne fime* («Rauchberg») eingetragen hat.

EIN ORT FÜR ERNÜCHTERUNGEN

Déboulé stammt wohl vom lemusischen Wort *débùler* ab, das den Prozess der Ausnüchterung beschreibt.¹ Wenn sich jemand auf Lemusa betrinkt, dann benutzt man dafür das Wort *bùler*, was soviel meint wie «rund werden» – und für den umgekehrten Prozess entsprechend *débùler*. Das französische Pendant dazu lautet *se souler*, respektive *dessouler*. So ähnlich diese Worte klingen mögen, sie gehen doch auf ganz andere Ursprünge zurück. Das französische *souler* stammt vom lateinischen *satullus* («satt») ab. Das lemusische *bùler* hingegen kommt von lateinisch *bullā* («Kugel»). Oft wird der Name des Berges auf das französische *dessouler* zurückgeführt. Es scheint jedoch sehr viel wahrscheinlicher, dass er



Blick vom Mont Déboulé aus nach Süden in das obere Tal der Badole, ehe der Fluss die Chutes de Sugiau erreicht. Im Tal werden Gemüse und Früchte angebaut.

Einige Häuser am Déboulé erinnern ein wenig an Zelte, bei manchen ist es nur das Dach, andere sind ganz in Dreiecksform gebaut.



auf *débùler* zurückgeht und irgendwann durch Einfügen des *ou* statt des gleichlautenden *ù* auf Französisch umorthografiert wurde.

Laut Jean-Marie Tromontis geht dies darauf zurück, dass aus vielen Quellen am Berg ein leicht schwefelhaltiges Wasser austritt, das, in ausreichender Menge getrunken, offenbar die Ausnüchterung unterstützt.² Früher soll es laut Tromontis unter Männern wie Frauen Tradition gewesen sein, nach Banketten zum Déboulé zu pilgern und im Rahmen einer Art Kur große Mengen von dem Schwefelwasser zu trinken.

Eine Eigentümlichkeit der Gegend sind Häuser mit steilen Dächern, die an Zelte erinnern. Einzelne Gebäude sind auch ganz als Dreiecke gebaut. Ob das wirklich darauf zurückzuführen ist, dass die Menschen am Berg früher in Zelten wohnten, wie das der *Gid vè* behauptet, sei dahingestellt.³

Der Déblulé ist die Heimat einer reichen Flora und Fauna, zu der früher auch der Séfrido gehörte, der berühmte Hirsch von Lemusa, dessen Schicksal auf dramatische Weise mit der Société de chasse Léopold in St-Anne en Pyès vernüpft ist. Eine Art Wahrzeichen der Gegend ist das Schintijion, eine Ehrenpreis-Art (*Veronica coruscans*) mit sehr weichen blauen Blütenblättern, deren Rand mit einem silbernen Band besetzt ist. Wenn der Wind die Blätter bewegt, dann sendet diese Borte kleine Blitze durch die Landschaft.⁴

Folgende Seiten: Eine Landschaft voller sanfter Formen, zaghafter Grüntöne und zahlloser Nuancen von Grau: Morgen am Déboulé.





Die Spuren der zwei Schweizer, die am 14. Januar 2012 als erste Skifahrer in der Geschichte von Lemusa den Mont Déboulé hinauf und auch wieder hinunter rutschten. (Bild Nina Lama-zipekhevili)



Es finden sich verschiedene Grotten in dem Berg, eine der größeren heißt wegen ihrer Form Le grand Sofa (Omfa-ca) und wird seit vielen Jahren auch archäologisch untersucht. Denn das Gebiet ist auch die Heimat der Kloï, einer alten Bevölkerungsgruppe der Insel, die namentlich in den westlichen Ausläufern lebte, zum Beispiel an den Ufern des Lac du Boto.

Der Höhe des Gebirges zum Trotz wäre es bis 2011 keinem Lemusen in den Sinn gekommen, dass es je Schnee auf dem Déboulé geben könnte. Im Oktober 2011 aber war die Spitze des Berges eines Morgens plötzlich weiß – ein Phänomen, das auf der Insel einiges zu Reden gab und schnell in Zusammenhang gebracht wurde mit anderen klimatischen Veränderungen, die man seit Juni 2011 hatte beobachten können. Den ganzen Winter hindurch schneite es immer wieder am Déboulé und man gewöhnte sich allmählich an den Anblick der weißen Spitze. Am 14. Januar 2012 erklommen zwei Touristen aus der Schweiz die Ostflanke des Berges mit Skiern und Fellen – eine Hobbyfotografin aus Nepal nahm bei einem Schneespaziergang ein Bild ihrer Spuren auf. Das Foto ging durch alle Medien und spätestens nun war jedermann klar: Das Jahr 2011 hatte eine dauerhafte Veränderung des lemusischen Klimas bewirkt.

¹ Zur Etymologie siehe Samson Godet (Hrsg.): *Lemusa Lexikon*. Port-Louis: Edition Ruben66, 2018. S. 194.

² Vergleiche G r me Doussait: *Le chant des vents*. Port-Louis: Éditions du Musée historique, 2008. S. 95)

³ Gid v : *Santa Lemusa*. Port-Louis: Cycles Mirage, 1980. S. 91.

⁴ Daher auch der Name Schintijion, vom lemusischen Verb *schintijj *, das «glitzern», «glei en» bedeutet.



Fundament eines Hauses oder eines kleinen Speichers in Hiri am Lac du Boto.

Kloi-Kultur

Eine der ältesten und rätselhaftesten Kulturen der Insel

Die Kloi sind eine der ältesten Volksgruppen von Lemusa. Ihre Herkunft wurde oft kontrovers diskutiert. Sie kamen vermutlich in vorchristlicher Zeit vom europäischen Festland aus auf die Insel. Dafür sprechen jüngere Untersuchungen des Kloischen. Sie haben gezeigt, dass die Sprache Elemente enthält, die aus einem vor-indoeuropäischen Grundwortschatz entwickelt wurden: Worte für Schneidgeräte wie *aitso* («Messer») oder *aitsko* («Schwert») enthalten den Wortstamm *aits* respektive *aitz* oder *haitz*, der sich bis in die Steinzeit hinein zurückverfolgen lässt. Die Linguistin Anne Jandl schließt daraus, dass die Kloi «mit größter Wahrscheinlichkeit schon in vorchristlicher Zeit vom europäischen Festland aus auf die Insel gelangten und sich im Gebiet des Mont Déboulé niederließen.» Jandl drückt ihre Verwunderung darüber aus, dass sich die «Sprache der Einwanderer über die Jahrhunderte hinweg offensichtlich nur wenig verändert hat.»¹

Archäologisch nachweisen lassen sich die Kloi aber erst ab dem 10. Jahrhundert. Und zu Beginn des 20. Jahrhunderts sind sie als homogene Volksgruppe nicht mehr fassbar. Es gibt noch einzelne Familien, die in mehr oder weniger direkter Linie von den Kloi abstammen und lokale Ausformungen des Kloischen als eine Art «Familiensprache» pflegen. Aus diesen Familiensprachen hat André Zavier 1966 so etwas wie ein Standard-Kloisch rekonstruiert, Vokabular und in Ansätzen auch Grammatik schriftlich festgehalten.² Seit Zavier, in dessen Adern ebenfalls Kloi-Blut fließen soll, wurde diese Sprache verschiedentlich untersucht. Eine Besonderheit des Kloischen besteht darin, dass es eine ganze Reihe von Duftadjektiven kennt, die heute vor allem für die Gilde der lemusischen Köche, die Kukaldaria in Bitasyion Francelle von zentraler Bedeutung sind.³

Was wir über die Kultur, über Rituale und Religion der Kloi wissen, stammt teilweise aus relativ unsystematischen Untersuchungen, die zu Beginn der 1940er Jahre in der Höhle der Omfa-ca und zu Ende des Jahrzehnts in der Siedlung Hiri am Lac du Boto durchgeführt wurden. Die archäologischen Erkenntnisse wurden im gleichen Zeitraum, leider ebenfalls in relativ unsystematischer Weise, mit Aussagen von Kloi-Nachfahren verglichen.⁴

Die Kloi lebten in erster Linie von Landwirtschaft, Viehzucht, Jagd und Fischfang. Sie kannten (zumindest ab dem 10. Jahrhundert) Metall, das sie sehr kunstvoll bearbeiteten. Auch konstruierten sie Wagen, die sie von Ochsen, Pferden oder Eseln ziehen ließen. Sie trieben Handel und lösten Konflikte mit ihren Nachbarn eher durch Diplomatie als durch Gewalt – wobei auch gewisse Spiele wichtig gewesen sein sollen. Die Kloi wurden von einem Rat der alten Männer regiert, dessen zentrales Dogma eine Art Geheimwissen namens *Eser* war, was wörtlich übersetzt eigentlich «Nichts» heißen soll – aber offenbar auch «Alles» bedeuten kann.

Eine besondere Rolle spielte in der Kultur der Kloi das Initiationsritual für Männer. Wenn es bei den Kloi Zeit war, dass die Buben von der Welt der Mütter in jene der Väter eintreten sollten, dann wurden sie von einer Gruppe erfahrener Männer in die Berge geführt und dort, an den Abhängen des Déboulé oft physisch blutigen und psychisch destabilisierenden Initiationsritualen ausgesetzt. Diese Rituale dauerten mehrere Tage und

Boto

Im Rahmen des Kultes der Kloï spielte das sogenannte Boto eine wichtige Rolle. Manche dieser Instrumente sind mehr als sechs Meter lang und mehr als hundert Kilo schwer – einige sind aus Holz, andere aus Metall oder Tonerde. Die Botos wurden vor allem im Rahmen diverser Rituale gespielt. Meist wurden sie in den Höhlen am Mont Déboulé geblasen, was ihren Ton noch verstärkte und gewissermaßen die ganze Höhle in ein Instrument verwandelte. Die Botos dienten möglicherweise auch der Kommunikation zwischen verschiedenen Dörfern. Man fand Botos in der Omfa-ca, auch besitzen manche Familien mit Kloï-Herkunft noch ein eigenes Instrument. Seltsamerweise fanden Hobbytaucher im Jahr 1988 verschiedene Botos auf dem Grund eines bis dahin namenlosen Sees bei Hiri, der in der Folge Lac du Boto getauft wurde. Offenbar wurde das Boto früher in erster Linie (oder sogar ausschließlich) von Frauen geblasen. Heute beherrschen allerdings nur noch ganz wenige die Kunst seines Spiels, die auch eine spezielle Atemtechnik verlangt.

Im Jahr 2010 (5. Juni bis 5. Oktober) gab es im Musée historique in Port-Louis eine Ausstellung zum Thema Boto. Dazu erschien eine CD, die in der Omfa-ca aufgenommen wurde.⁷ Stück Nummer 7, gespielt von Sam Lucie Kobo auf einem 3.30 Meter langen Ton-Boto, steht unter dem folgenden Link auf dem Internet zur Verfügung: vimeo.com/420643543.



Ein historisches Boto aus Bronze, vermutlich 16. Jahrhundert. (Bild Musée historique)

wenn die Knaben all die Angst und den Schrecken, all die väterlichen Aggressionen überlebt hatten und seelisch völlig erschöpft waren, dann wurden sie schließlich in das Geheimnis des Männerbundes (Eser) eingeweiht – womit ihr neuer Status als männliches Mitglied der Gesellschaft besiegelt war. Dieses Geheimnis durfte an Außenstehende, insbesondere an Frauen und Kinder, unter keinen Umständen verraten werden. Eser, dieses Mysterium der Männlichkeit, dieses überaus bedeutungsvolle Geheimnis einer ganzen Kultur bestand nun allerdings laut Zavier darin, dass es gar nicht existierte.⁵ Das Geheimnis, von dessen Macht man den Frauen und Kindern wieder und wieder erzählte, war leer, ohne jeden Inhalt. Zavier: «Die Nicht-Existenz eines Geheimnisses kann mitunter schwer zu akzeptieren sein. Das war der Grund, warum die Initiationen so anstrengend ausfallen mussten».⁶ Über die Funktion der Frauen in der Kloï-Kultur ist wenig bekannt. Sie müssen indes eine bedeutende Rolle gespielt haben, denn immerhin war es ihnen vorbehalten, das Boto zu spielen, das zentrale Kultinstrument der Kloï.

Bis ins 17. Jahrhundert hinein dürften die Kloï ein relativ autonome Existenz auf der Insel geführt haben. Ab dann aber begannen sie, sich immer mehr mit anderen Inselbewohnern zu vermischen und zogen sukzessive aus dem Gebiet des Déboulé ab. Die letzten Kloï verließen den Hauptort Hiri um die Mitte des 19. Jahrhunderts.

¹ Anne Jandl: *Les Kloï – une ancienne tribu européenne. Le radical (a)its dans la langue des Kloï*. In: *Revue historique*. Nr.77. Port-Louis: Presses universitaires de Santa Lemusa, 2010. S.55–64.

² André Zavier: *La langue des Kloï. Reconstruction du langage d'un grand peuple de Santa Lemusa*. In: *Revue historique*. Nr.33. Port-Louis: Presses universitaires de Santa Lemusa, 1966. S.43–74.

³ Zu diesen Adjektiven siehe auch Robert Hébert, Liébaud Rosenthal: *Dictionnaire de l'appétit*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2014 [2., 1.1894]. S.23. ff.

⁴ Georgette Muelas fasst den Stand der Dinge 1956 sehr sorgfältig zusammen. Viele Informationen über

die Kultur der Kloï, die auf diesen Seiten wiedergegeben werden, stammen aus dieser Quelle. Georgette Muelas: *Santa Lemusa. Le pays entre les mers*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 1956. S.115–120.

⁵ André Zavier: *Eser – le grand secret des Kloï*. In: *Revue historique*. Nr.35. Port-Louis: Presses universitaires de Santa Lemusa, 1968. S.63–70.

⁶ Zavier: *Op. cit.* S.69.

⁷ Adriana Bovinelli: *Le grand son du Boto – la culture des Kloï vu à travers leur traditions musicales*. Ausstellungskatalog mit CD. Port-Louis: Éditions du Musée historique, 2010.



Hiri

Die Ruinen der einstigen Hauptstadt der Kloi

Das Volk der Kloi bewohnte das ganze Gebiet des Mont Déboulé, mit einer größeren Konzentration rund um den Lac du Boto, der auf einem gut 1000 m hohen Plateau am westlichen Abhang des Berges vor sich hin tümpelt. Im Südosten des kleinen Sees lag Hiri, der Hauptort der Kloi-Kultur. *Hiri* bedeutet auf Kloisch einfach «Ortschaft».

Blick vom Lac du Boto auf den Mont Déboulé im Winter 2011/12 als die Spitze erstmals mit Schnee bedeckt war.



Diese palastartige Konstruktion im Zentrum von Hiri war der Versammlungsort des Eser-Rats, der Regierung der Kloï.

Heute noch sieht man hier die Ruinen von Gebäuden, die teilweise aus dem Felsen geschlagen, teilweise aber auch aus behauenen Steinen konstruiert wurden. Das Gelände von Hiri wurde bereits in den späten 1940er Jahren archäologisch untersucht.¹ Man geht davon aus, dass zu gewissen Zeiten mehr als 3000 Menschen auf dem Gebiet lebten, größtenteils in direkt auf die Erde gestellten Hütten aus vergänglichen Materialien wie Holz, Bast oder ungebranntem Ton, von denen sich lediglich Pfostenlöcher erhalten haben – teilweise aber auch in Häusern auf Steinfundament.

2006 wurde das Gebiet erneut von Archäologen aus Port-Louis untersucht. Im Uferschlamm des Sees fand man gut konservierte Pfosten aus lokalen Hölzern, namentlich aus lemusischer Flüstereiche (*Kersin schuschtan*), die mit Hilfe dendrochronologischer Methoden auf das 10. Jahrhundert datiert werden konnten. Die Archäologen zogen verschiedene stratigrafische Gräben durch das Gebiet und konnten so die ungefähre Entwicklung der Siedlung rekonstruieren. Demnach erlebte



Der Versammlungsraum des Eser-Rats ist auf eine halbrunde Apsis hin ausgerichtet, die ebenfalls weitgehend aus dem Stein gehauen wurde. Welche Funktion diese Apsis hatte, ist nicht bekannt. Vielleicht stand hier eine Art Kultbild oder ein Symbol des Rats. Es wurden auch verkohlte Reste von Getreide gefunden, was möglicherweise drauf hindeuten könnte, dass hier Opfergaben verbrannt wurden.⁶

Hiri seine größte Ausdehnung im 15. und 16. Jahrhundert, um hernach fortwährend zu schrumpfen.²

Im Zentrum von Hiri sieht man heute noch eine Art Palast mit Rundbögen und einer runden Apsis, die vermutlich im 10. Jahrhundert zum Teil direkt aus dem weichen Vulkanfelsen geschlagen wurden. Das war der Versammlungsraum des Eser-Rats, des Rats der ältesten Männer, dessen zentrales Dogma eine Art Geheimwissen namens Eser war. Dieser Rat bestimmte das gesellschaftliche Geschick der Kloï, war Regierung und Gericht in einem.³

Nur noch selten sieht man in dem Gebiet eine Kersin schuschtan. Die lemusische Flüstereiche (*Quercus susurri*) ist ein gedrungener Baum, der vor allem im Gebiet des Mont Déboulé früher häufig anzutreffen war. Sein Holz wurde als Bauholz geschätzt, ist es doch sehr stabil und weitgehend resistent gegen Parasiten. Der Name der Eiche rührt daher, dass

ihre Blätter schon beim kleinsten Lufthauch ein Flüstern produzieren, in dem man leicht einzelne Wörter erkennen oder errahnen kann – *schuschté* heißt auf Lemusisch «flüstern». In der Kultur der Kloï spielte diese Eiche, die sie *Aris issa* nannten, eine besondere Rolle. Sogenannte Nerugas, eine Art Wahrsager, leiteten aus dem Flüstern der Eiche ganze Orakelsprüche ab, die im Rahmen spezieller Rituale (Ifledsua) ausgewertet wurden und die Entscheidungen der Gemeinschaft beeinflussten.⁴

Heute gelangt man vom Norden her aus der Gegend von Paris über eine ungeteerte Straße zum Lac du Boto. Früher dürfte der Zugang eher von Süden und Westen her erfolgt sein. Der Smin Kloï, ein beliebter Wanderweg, der von Hiri dem Flüsschen Farlassa⁵ entlang bis zur Baie des Italiens führt, dürfte zumindest in Teilen bereits von den Kloï als Handelsweg genutzt worden sein.

¹ Georgette Muelas: *Santa Lemusa. Le pays entre les mers*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 1956. S. 115–120.

² Michelangelo Müller: *Hiri – la capitale des Kloï. Découvertes anciennes et fouilles récentes sur les bords du lac du Boto*. In: *Revue historique*. Nr. 74. Port-Louis: Presses universitaires de Santa Lemusa, 2007. S. 267–288.

³ Mehr zum Eser-Dogma bei André Zavïer: *Eser – le grand secret des Kloï*. In: *Revue historique*. Nr. 35. Port-Louis: Presses universitaires de Santa Lemusa, 1968. S. 63–70.

⁴ Philomène Zavïer: *Aris issa. La signification de Quercus susurri dans la culture des Kloï*. In: *Revue historique*. Nr. 85. Port-Louis: Presses universitaires de Lemusa, 2018. S. 195–200.

⁵ Das Flüsschen heißt wegen des wilden Knoblauchs so, der an seinem Ufer wächst. Farlassa ist ein Duftadjektiv aus der Sprache der Kloï, das lauchige Noten beschreibt.

⁶ Müller: *Op. cit.* S. 279.



Omfa-ca

Die wichtigste Göttin der Kloi wurde in einer Höhle verehrt

Im Zentrum des kultischen Lebens der Kloi stand eine große Höhle am südwestlichen Abhang des Mont Déboulé, die sie Omfa-ca («Haus der Göttin Omfa») nannten und die heute wegen ihrer speziellen Form auch als *Le grand sofa* bekannt ist. Die Höhle besteht aus diversen, teilweise miteinander verbundenen Kammern, in denen Altäre, Votivbänke oder Treppen meist direkt aus dem Stein geschlagen sind. An manchen Stel-

Haupteingang zur zentralen Kulthöhle der Kloi am südwestlichen Abhang des Déboulé.



Eine komplexe Kassettendecke in der Omfa-ca. Gut sichtbar sind da und dort noch die Spuren der gemalten Triskels, die jede der achteckigen Kassetten zierten.

len finden sich Reste von Malerei und einzelne Räume sind mit verzierten Decken ausgestattet. Die Höhle wird seit Jahren von der Universität von Port-Louis archäologisch untersucht.¹ Einige Funde aus der Omfa-ca kann man im Musée historique in Port-Louis bewundern. Unter anderem bewahrt das Haus verschiedene Botos auf, große Hörner, die im Rahmen der Kloï-Rituale eine wichtige Rolle spielten und dann jeweils in den Höhlen am Déboulé geblasen wurden. Ihr dunkler Ton muss bis weit ins Tal hinein zu hören gewesen sein.

Die Kloï verehrten eine zentrale Gottheit, die große Omfa – ein Wesen, das vier verschiedene Eigenschaften in sich vereinte: weibliche, männliche, sächliche und *unhuma* – wobei sich die Forschung bis heute nicht einig ist, was für eine Eigenschaft *unhuma* genau bezeichnet, wahrscheinlich aber eine Art Fähigkeit zur Kommunikation, möglicherweise so etwas wie Sprache.² Bilder dieser Gottheit gibt es keine, sie waren offensichtlich verboten. Das Symbol der großen Omfa aber findet sich überall: Es ist ein Triskel, der verschiedene Formen annehmen kann, wobei die



Die Decke (hier mit rekonstruiertem Triskel) war ursprünglich weiß angemalt, die Farbe ist noch in Spuren nachweisbar.



Triskel-Formen aus der Omfa-ca. Laut den Archäologen hatte jede Zeit ihre eigene Triskel-Mode.

drei Arme das weibliche, männliche und sächliche Prinzip verkörpern, der Mittelteil aber das Prinzip *unbuma*. In der Omfa-ca wurde dieses Zeichen an den verschiedensten Stellen aufgemalt und zwar meist in einer Farbe, die aus einer Art Sanddorn vom Mont Déboulé (*Hippophae lemusana*) gewonnen wurde und laut den Archäologen ursprünglich ein intensives Dunkelgelb war.

Neben der Hauptgottheit Omfa verehrten die Kloi diverse Elemente und Naturerscheinungen als Gottheiten. So zum Beispiel Ari («Himmel», «Luft»), Lura («Boden», «Erde») und Euria («Regen», «Wasser»), aber auch den Nebel (Laino) und einen im Lac du Boto lebenden Lurch namens *Urapampi* (*Ambystoma lemusanum*), der heute unter dem Namen Guignolo bekannt ist (im Aquarium von Port-Louis kann man ein Ex-



Eine kultische Grube, vielleicht auch eine Art Kochstelle im Eingangsbereich der Omfa-ca. Bovinelli und Müller äußern die Vermutung, dass solche Gruben der Zubereitung von Speisen in der Kulthöhle gedient haben könnten. Sie nehmen an, dass die Speisen dann gleichermaßen als Opfergabe wie auch zur Verköstigung der Gemeinde gedient haben dürften. Im Sediment einer Grube hat man auch verkohlte Knochenreste gefunden. Sie könnten jedoch auch durch Zufall in die Grube gelangt sein.⁴

emplar besichtigen). Im Alltag der Kloi spielten all diese Gottheiten und ihre Verehrung eine wichtige Rolle, namentlich richteten sie während des Jahres zahlreiche Feiern aus, die an jeweils anderen Orten rund um den Déboulé stattfanden und offenbar stets mit dem Verzehr von bestimmten symbolischen Speisen einhergingen.³

Der Triskel stand übrigens bis 2016 auch im Zentrum der lemuischen Flagge, wobei er dort Erde, Feuer und Wasser symbolisierte. Weiß prangte er auf einem dunkelgelben Rund, umgeben von einem dunkelblauen Rechteck. Die Diktatorin Odette Sissay führte neue Farben ein und ersetzte den Triskel durch die lemuische Urwachtel Kalepsi.

¹ Siehe Adriana Bovinelli, Michelangelo Müller: *Omfa-ca. Fouilles récentes dans le grand sanctuaire des Kloi*. In: *Revue historique*. Nr. 73. Port-Louis: Presses universitaires de Santa Lemusa, 2006. S.383–404.

² Bovinelli, Müller: *Op. cit.* S.398.

³ Georgette Muelas: *Santa Lemusa. Le pays entre les mers*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 1956. S.119.

⁴ Bovinelli, Müller: *Op. cit.* S.402.



Nepal

Peter Polter über eine alternative Lebensgemeinschaft am Berg

Nina lachte während sie vor uns durch den Regen ging. Vielleicht kitzelte sie ja der Schlamm, der zwischen ihren bloßen Zehen in bräunlichen Fontänen hoch spritzte. Im Himmel schienen sämtliche Dämme gebrochen, so heftig prasselte das Wasser auf die Erde nieder. «Im Vergleich zu diesem Regen fühlt sich meine Dusche an wie ein Ritt durch die Wüste», scherzte Nina und beschleunigte glucksend ihren Schritt. Auf dem Waldweg sprudelten uns munter kleine Bäche entgegen, sie schwammen Blätter, Ästchen, Blüten und Früchte zwischen unseren Beinen hindurch – und einmal zischte da auch eine kleine Maus auf einem Surfbrett

aus Moos an meiner Wade vorbei. «Surfing Mouse statt Surfing Bird», dachte ich – doch das war wohl auch bloß ein Schlechtwetterscherz. Also schwieg ich lieber.

Zum Glück hatte uns Nina unten an der Straße abgeholt – ohne sie hätten wir den Weg nach Nepal wohl nie gefunden. Hier am östlichen Abhang des Déboulé gibt es so viele Täler und Nebentäler, dass sich selbst die einheimischen Ziegen manchmal verirren – so heißt es jedenfalls. Wegen des schlechten Wetters hatten wir uns verspätet, und als wir den Treffpunkt endlich erreichten, muss Nina schon mindestens eine halbe Stunde im Regen gestanden haben. Doch ganz offenbar machte ihr das nicht viel aus – im Gegenteil: Sie wirkte überaus fröhlich, ganz als sei dem Regenwasser eine glücklichmachende Droge beigemischt. Aber das hatte wohl mit ihrem Temperament zu tun. Ninas Eltern stammen aus Georgien, wo man ganz bestimmt ein ganz anderes Verhältnis zum schlechten Wetter pflegt.

Nepal ist fast schon ein Mythos auf Lemusa. Einige behaupten, es sei die Hochburg einer Sekte mit allerlei unheimlichen Ritualen – andere nennen es die «erste Kolchese von Lemusa» oder das «Woodstock der Karibik». Eigentlich aber ist Nepal nicht mehr und nicht weniger als ein Zusammenschluss junger Männer und Frauen, die in einer selbstorganisierten Gemeinschaft leben und biologische Landwirtschaft betreiben. Dass zwischen den Bohnenranken und Tomatensträuchern wohl auch da und dort ein kleines Haschpflänzchen seine zackigen Blättchen und Blüten gegen Himmel reckt, ist allerdings nicht ganz auszuschließen.

Für unsere verfressene Insel wesentlich wichtiger ist hingegen, dass hier Kurustari (*Drimys lemusana*) angebaut wird, eine kleine Beere, eng verwandt mit dem Tasmanschen Pfeffer (*Drimys lanceolata*) und der feuerländischen Winterrinde (*Drimys winteri*). Kurustari wächst auch heute noch wild in der Gegend und wurde sicher schon in der Küche der Kloie verwendet. In Nepal werden die Bäume in Kultur gehalten und produzieren jährlich etwa 500 kg von dem Gewürz.

Die Bezeichnung Nepal ist ein Konstrukt aus den Anfangsbuchstaben der Vornamen der fünf Männer und Frauen, die 1999 die Gemeinschaft begründeten: Nina, Ernest, Paula, Andrej und Lolita. Wobei hier anzumerken wäre, dass Lolita mit ihren knapp fünfzig Lenzen deutlich die



Erntezeit für ein außerordentliches Gewürz: An den Zweigen dieses Kurastari-Baumes auf der Plantage von Nepal hängen lauter schwarze, reife Früchte.

älteste ist – und ihr Ehemann Ernest mit seinen dreißig Jahren der Jüngste im Bunde. Nepal bezeichnet sowohl die unterdessen auf etwa dreißig Mitglieder angewachsene Gemeinschaft wie auch das Gehöft, das die fünf Freunde vor drei Jahren für einen Spottpreis erwerben konnten – ein ehemaliges Sanatorium, das mindestens zwanzig Jahre lang leer gestanden war. Verwaltungstechnisch gehört Nepal zu Paris.

Eigentlich führt eine kleine Straße von der N2 hinauf nach Nepal. Die heftigen Regengüsse der letzten Wochen aber hatten sie unbefahrbar gemacht und so war der schnellste Weg nach Nepal gegenwärtig ein steiler Wanderpfad.

Als wir nach einem wohl einstündigen Marsch oben anlangten, hatte der Regen etwas nachgelassen. Wir sahen eine Reihe von Steinhäuschen, die lose über eine leicht abschüssige Lichtung verteilt lagen – in ihrem Zentrum Fruchtbäume und ein kleiner Gemüsegarten. Zu unserer Linken war ein neues, flaches und längliches Gebäude aus Stein und Holz geschickt in den Hang hinein gebaut. Und über alledem thronte etwas

weiter oben ein mehrgeschossiges Haus, eine Art Villa aus der Jahrhundertwende. Die Architektur schien intakt, doch fehlten in den oberen Geschossen die Fenster.

«Leider können wir im Moment nur das Parterre und den halben erste Stock bewohnen», brummte ein melodioser Bass hinter mir. Das war Andrej, ein Kaukasusgebirge von einem Mann, mit Halbglatze, Vollbart und Fliegerstiefeln. Er hob seine linke Braue bis sie ein Omega-Zeichen beschrieb, blickte demonstrativ auf Ninas nackte Füße, schüttelte seinen Kopf, zuckte schließlich die Schultern: «Sie hat eine Abneigung gegen Schuhe». Nina lachte und sprang in Richtung Villa davon, wobei sie absichtlich von einer Pfütze zur nächsten hüpfte. Andrej führte uns zunächst zu einigen der kleinen Häuschen. Sie waren mehrheitlich aus Stein gebaut und mit Wellblech bedeckt. Für einige Minuten brach nun sogar die Sonne durch die Wolken. Der Nebel lüftete sich und gab den Blick auf den Wald frei, der unmittelbar hinter den Häusern begann. Es war nur ein kleiner Flecken gezähmter Natur, der hier der Wildnis abgetrotzt war.



Andrejs «Paradies» glich eher einem Hotelzimmer denn einer Wohnung.

«Wer hier leben will, muss sich erst sein eigene Nest bauen», sagte Andrej: «Es gibt hier Dutzende dieser kleinen Häuser – aber sie sind alle in einem sehr schlechten Zustand. Doch wenn einer geschickt ist, kann er sich ein kleines Paradies auf Erden einrichten». Er öffnete eine Türe und ließ uns in einen Raum eintreten, der eher einem Hotelzimmer glich denn einer Wohnung. Eine kahle Loge mit seltsam sorgfältig geweißelten Wänden, ein Bett, ein Tisch, ein Ventilator und eine äußerst bizarres Gebilde aus künstlichen Blumen an der Wand. «Es sind eben nicht alle dazu geboren, Innendekorateure zu sein», bemerkte Andrej als er unsere leicht irritierten Gesichter sah und complimentierte uns sogleich wieder aus der Wohnung heraus. Andrejs Mine war steinern. Ich wurde allerdings den Verdacht, nicht los, dass wir wohl gerade eben in seinem kleinem «Paradies» gewesen waren.

Wir wateten durch den Schlamm zu dem neuen, länglichen Gebäude. Der Zugang zu allen Räumen führte hier über eine hölzerne Veranda, die dem Bau vorgelagert war. «Im Moment ist die alte Villa noch das Zentrum unserer Anlage. Aber wenn dieses Haus fertig ist, dann wird das hier das Herzstück von Nepal sein», verkündete Andrej stolz. «Hier werden wir Werkstätten, Wohnungen für Gäste und eine Art großer Küche einrichten, in der wir nach alten Methoden Fleisch räuchern und allerlei Konserven zubereiten werden.» Er führte uns in einen stattlichen Raum mit Wänden aus Steinquadern, in dessen Mitte eine Feuerstelle lag. Darüber öffnete sich ein oktogonaler Kamin aus Holz. «Das ist eine Konstruktion aus dem Kaukasus, die wir für die klimatischen Verhältnisse hier auf Lemusa verbessert haben», erklärte Andrej und fügte lächelnd bei: «Nina und ich stammen ja ursprünglich aus Georgien – und also senden wir damit quasi Rauchzeichen in unsere Heimat».

Unterdessen war es dunkel geworden und der Regen hatte wieder eingesetzt. Wir gingen hinüber zur Villa. Als wir eintraten, schlug uns ein Gewirr aus Stimmen entgegen. Es roch intensiv nach Fleisch und nach Gewürzen. Nina flog auf uns zu: «Ihr müsst hungrig sein nach dieser Tour mit Bruder Berg», lachte sie: «wer ihm zuhört, verbraucht dabei mehr Kalorien als ein Marathonläufer». Durch eine improvisierte Küche, in der allerlei Fleischstücke in großen Metallschüsseln vor sich hin bluteten, schubste sie uns an einen langen Tisch. Die Männer und Frauen,



Über der Feuerstelle öffnete sich ein oktogonaler Kamin aus Holz. In dieser Küche werden dereinst nach alten Methoden Konserven und Rauchfleisch zubereitet.

die da saßen, begrüßten uns lachend und prosteten uns mit kleinen Gläsern zu. Auch wir erhielten kleine Becher, in denen eine trübe Flüssigkeit schwamm: «Das ist unsere beste ‹Milch› – und das sage ich als Bäuerin», scherzte eine junge Frau mit dunkler Haut, der das Haar in zahllosen Zöpfchen vom Kopfe stand. Das Getränk roch hochprozentig, doch ich hatte keine Ahnung, woraus es wohl gebrannt worden war.

Ehe ich fragen konnte, trat Nina mit einem großen Topf an den Tisch: «Wir haben heute früh ein Lamm geschlachtet», kicherte sie und goss eine dicke, rötliche Suppe in unsere Teller. Darin schwammen Erbsen, Reis und dunkle Fleischstücke, es roch nach Lamm und nach Zimt. Besonders ansehnlich war die Suppe nicht, doch sie schmeckte ausgezeich-



Die Villa war in einem desolaten Zustand, die meisten Räume kaum zu benutzen und die Stufen des Treppenhauses waren von Putzstücken übersät.

net. «Das ist eines unserer Leibgerichte hier», strahlte Nina und stahl sich mit zwei Fingern geschickt eine Erbse aus meinem Teller: «Wir nennen es Nepal-Suppe.»

Nach dem Essen wurden wir von Nina durch den Rest des Hauses geführt. Die Villa war in einem desolaten Zustand, die meisten Räume kaum zu benutzen und die Stufen des Treppenhauses waren von Putzstücken übersät. «Das sieht schlimmer aus, als es ist», lachte Nina und schob mit ihren nackten Zehen ein großes Mauerstück zur Seite, auf dem noch Reste einer ornamentalen Bemalung zu erkennen waren.

Später saßen wieder bei Tisch, aßen etwas zu süß geratene Mango-Plätzchen und tranken mehr von dem seltsamen Likör, der tatsächlich mit



Auch wenn man den Text nicht verstand, war doch klar, dass es um Liebe ging.

jedem Schluck besser wurde. Nina war immer noch fröhlich und als es auf Mitternacht zuing, sagte sie ausgelassen: «Jetzt gibt es noch ein wenig Musik und dann bringe ich euch zu eurem Wagen runter». Sie holte eine kleine Laute aus einem Schrank und begann zu spielen. Sie hatte eine überraschend helle und dabei doch auch leicht heisere Stimme. Und auch wenn man den Text nicht verstand, war doch klar, dass es um Liebe ging. Ich blickte hinaus in die Nacht. Schwere Regentropfen sausten wie Silbermünzen durch den Lichtraum vor dem Fenster – und mit jeder Strophe wünschte ich mir mehr, dieser Nepal-Song möge bis zum Morgen grauen dauern.

Diese Reportage wurde zwar auf Deutsch geschrieben, erschien aber erstmals in französischer Übersetzung. Peter Polter: *Nepal – où le soleil brille même quand il pleut*. In: *Leko*. Samstag, 4. Februar 2006. S.12 ff.



Erntereife Kurustari-Beeren an einem Strauch auf der Plantage von Nepal.

Kurustari

Tasmanischer Pfeffer (*Drimys lemusana*) aus Nepal

In der Gegend des Mont Déboulé, vor allem auf seiner kühleren Nordseite, wächst seit jeher ein stattlicher Strauch, dessen Früchte und Blätter schon die Kloie als scharfe und aromatische Zutat für ihre Speisen schätzten. Botanisch ist Kurustari mit der feuerländischen Winterrinde (*Drimys winteri*) verwandt. Die getrockneten Früchte gleichen jedoch eher dem Tasmanischen Pfeffer (*Drimys lanceolata*). Kultiviert wird Kurustari vor allem in Nepal. Das ist der Name eines Weilers und eines alternativen Produktionsbetriebs am östlichen Abhang des Déboulé. Nepal produziert jährlich 500 kg getrocknetes Kurustari. HOIO bezieht das Gewürz direkt von dort.

PFLANZE, ANBAU UND VERARBEITUNG

Kurustari ist ein stark verzweigter Strauch, der 3–4 m hoch wächst und vor allem durch das dunkle Rot seiner jungen Zweige auffällt. Die



HOIO verkauft Kurustari in kleinen PET-Dosen mit einem Füllgewicht von 30 g. Die Leitfarbe der Etikette ist identisch mit der Farbe der Region, in der das Gewürz produziert wird. Kurustari wurde 2010 mit einem AOC-Zertifikat ausgezeichnet. Dieses Schutzsiegel für charakteristische Produkte des Landes wird seit 1966 vergeben.

Blätter sind lanzettförmig, ganzrandig, kahl, von relativ dunklem Grün und werden 2–12 cm lang. Die weißen Blüten erscheinen endständig in gedrängten Blütenständen. Aus diesen Blüten entwickeln sich große, kugelförmige Beeren, die viele Samen enthalten. Die Früchte sind zu Beginn rot und verfärben sich mit zunehmender Reife schwarz.

Die Beeren werden reif geerntet und im Schatten getrocknet. Die aromatischen Blätter werden laufend abgenommen und frisch verwendet oder ebenfalls getrocknet. Sie sind auch sehr aromatisch, gelangen jedoch nicht in den Handel.

Samson Godet schreibt in seinem *Lemusa Lexikon* (Port-Louis, 2018, S. 509) unter dem Eintrag *Kurustari* schlicht: «Altes lemusisches Wort



Frische Kurustari-Beeren gibt es nur auf Lemusa. Auf einer Wanderung am Mont Déboulé kann man sie auch selber sammeln, denn *Drimys lemusana* wächst hier überall.



Wild wachsende Kurustari-Sträucher am Mont Déboulé. Auffälligstes Merkmal der Sträucher ist das dunkel leuchtende Rot der jungen Zweige.

für das, was heute gemeinhin Tasmanischer Pfeffer geheißen wird.» Er weiß überdies, dass Kurustari ein Onomatopoetikon ist, das die knusprige Konsistenz beschreibt, die diesen Beeren auch nach längerer Schmorzeit noch eigen ist. Sicher hatten die Früchte auch einen Namen in der Sprache der Kloï, doch hat sich dieser offenbar nicht erhalten.

AROMA UND VERWENDUNG

Die Beeren riechen sehr fruchtig und süß, fast ein wenig wie Fruchtkaugummi. Im Mund sind sie porös und wirken wie leicht öliger Pfeffer, haben anfangs eine leichte, fruchtige Süße, dann kann man Noten von Kampfer oder Terpentin ausmachen. Nach einigen Sekunden entwickeln sie eine helle, kratzende Schärfe, auf die (wie bei Sichuanpfeffer, wenn auch weniger stark) ein Gefühl der Taubheit folgt. Kurustari ist schärfer als schwarzer Pfeffer und hinterlässt einen sehr speziellen Nachgeschmack. Manchmal hat man gar das Gefühl, das Gewürz wirke auch Stunden nach dem Essen noch nach.

Lemusische Rezepte mit Kurustari

Tasmanischer Pfeffer harmoniert mit Ingwer, Knoblauch, Kubebenpfeffer, Lorbeer, Mohn, Oregano, Petersilie, Rosmarin, schwarzem Pfeffer, Senf, Thymian, Wacholder, Wein, Zitronenmyrte. Er passt gut zu geschmortem Fleisch vom Rind, Lamm oder Wild, Hühnermagen und Kalbskopf, Hülsenfrüchten, Kohl, Kürbis, Wurzelgemüse, Käse, Nüssen und Erdbeeren.

- *Terrine de l'Octogone* (Terrine aus Leber und Bauch vom Schwein, mit pfeffrigen Gewürzen und Haselnüssen)
- *Tripes à la mode de Caenbelotte* (Kutteln, Kalbsfüße, Karotten und Kräuter in Cidre und Calvados geschmort)
- *Gésiers façon Adrienne* (Mägen vom Huhn mit sechs Pfeffern, gesalzenen Sardellen, Limette und Kokosmilch)
- *Musel gran viatisch* (Schweineschnauze mit fermentierter Zitrone, Ingwer, Anchovis, Oliven und Rosmarin)
- *Kabrit Kabil* (Ziege mit Tasmanischem Pfeffer, Knoblauch und Rosmarin)

Am besten kommen ganze Kurustari-Beeren in Gerichten mit langer Kochzeit zur Geltung, in Eintöpfen mit Fleisch oder Hülsenfrüchten. Durch die lange Hitzeeinwirkung verliert sich die Schärfe und das spezielle Aroma gibt seinen Teil an den Geschmack des Gerichtes ab. Doch gehen die Beeren nie ganz in der Sauce auf und bieten dem Gaumen so kleine Gewürzexplosionen. Namentlich geschmorten Wildgerichten, deren Saucen mit Blut gebunden werden, verleiht Kurustari etwas Freches, Frisches, Fröhliches.

Da die Samen ziemlich zäh und ölig feucht sind, eignet sich Kurustari nicht für die Pfeffermühle, kann jedoch im Mörser zerstoßen werden. In dieser Form können die Beeren zum Beispiel Kichererbsendips oder Salate würzen, auch auf einem Carpaccio oder zu einem Stück Weißkäse machen sie sich gut – insbesondere in Kombination mit Olivenöl. Etwas Kurustari gibt auch Kompotts oder Marmeladen einen besonderen Kick und macht aus einem Vanilleeis ein Ereignis.



Das Ziegenvoressen vom Mont Déboulé, bereit für den Ofen. (Zürich, 4/2023)

Kabrit Kabil

Ziege mit Tasmanischem Pfeffer, Knoblauch und Rosmarin

Kabil, die Protagonistin des gleichnamigen Romans von Adèle Depakes (Paris: Éditions Kalimas, 2015), lebt als Ziegenhirtin am Mont Déboulé. Ihr Alltag wird ganz von ihren Tieren bestimmt, deren Milch sie zu Käse verarbeitet und deren Fleisch sie auf dem Markt in Valodes verkauft. Eines Tages tritt eine Fremde auf ihre Schwelle und behauptet, sie sei ihre Halbschwester, eine Tochter der gemeinsamen Mutter, die vor vielen Jahren spurlos verschwand. Obwohl die Hirtin nichts von einer solchen Verwandten weiß, lädt sie die Fremde in ihr Haus. Sie nimmt etwas von dem Ziegenfleisch, das sie eigentlich am nächsten Tag auf dem Markt verkaufen wollte, holt Rosmarin, Knoblauch und Kurustari (Tasmanischen Pfeffer) aus ihrem Garten, packt die wenigen Zutaten in einen Topf und stellt den in die heiße Glut ihres Feuers. Im Verlauf des Essens kommen sich die Frauen näher. «Sie assen mit den Fingern. Manche der Stücke waren

etwas trocken oder etwas zäh. Ihre Hände mit den Ziegenteilen schwebten wie seltsame Tiere zwischen ihnen, nah beieinander über dem kleinen Tisch, so nahe, dass sie sich manchmal fast berührten. Ihre Lippen, ihre Zähne, ihre Zungen waren ganz damit beschäftigt, das Fleisch aus den Räumen zwischen den Knochen zu zupfen. Ab und an sahen sie sich in die Augen, kurz nur. Kabil war froh, dass die Fremde, ihre ›Schwester‹ keine Geräusche machte beim Kauen. Sie hasste Menschen, die nicht leise essen konnten. Und plötzlich merkte sie, dass sie diese Frau nicht hassen wollte.» Später treten die zwei vors Haus, trinken Kräuterlikör und schauen sich die Sterne an. «Als Kabil zu Bett ging, hätte sie schwören können, dass das Fleisch und der Pfeffer noch nie einen vergleichbaren Geschmack auf ihren Lippen hinterlassen hatten – eine Würze, die ihr gleichsam wie eine Spur schien, hin zu einer verborgenen Seite ihrer Seele.»

Am nächsten Tag beschließen die zwei Frauen, gemeinsam nach ihrer verschollenen Mutter zu suchen. Da Kabil ihre Ziegen nicht alleine lassen kann, nehmen sie die Tiere mit. Eine langsame Wanderung über die Insel beginnt, ein Abenteuer voller komischer und berührender Momente.

Die knappe Beschreibung in Depakes Roman hat das folgende simple Rezept inspiriert, wobei *lè kabrit*, wie die Ziege auf Lemusisch heißt, nicht zwangsläufig zäh und trocken werden muss – im Gegenteil.

Für 2 Personen

600 g Ragout mit Knochen von der Ziege
1 TL Salz
2 EL Bratbutter
200 ml Weißwein
6 Knoblauchzehen, halbiert
2 Rosmarinzwige, in Stücken
2 EL Tasmanischer Pfeffer Kurustari

Nach demselben Rezept kann man auch Stücke vom Kaninchen zubereiten.

1 | Fleischstücke mit Salz einreiben. Fett in einer Bratpfanne erwärmen. Fleisch allseits gut anbraten.
2 | Mit Wein ablöschen, Knoblauch, Kurustari und Rosmarin untermischen, kurz aufwallen lassen, Stücke im Wein wenden. Alles in eine kleine Ofenform schieben, mit Alufolie bedecken.
3 | In der Mitte des 180 °C heißen Ofens 20 Minuten backen, dabei regelmäßig etwas Wein vom Boden des Bräters über das Fleisch löffeln. Folie entfernen, nochmals 20 Minuten garen.



Einfache Nachspeise mit vollen Geschmack und feierlichem Parfum. (Lungern, 6/2006)

Doudou

Milchreis mit Kardamom, Safran, Datteln, Rosinen und Mandeln

Auf ganz Lemusa wird ein Milchreis zubereitet, der Oris doudou oder einfach nur Doudou genannt wird. *Oris* heißt «Reis». Doudou scheint einer Sprache entliehen, wie man sie mit Babys oder vielleicht auch unter Verliebten spricht. Wahrscheinlich geht das Wort auf *tou* («ganz») und *dous* («süß») zurück oder aber es bedeutet «süß süß». Der Reis heißt schon bei Guy Baward so, dem wir gleichzeitig das älteste Rezept verdanken (Manuel de Cuisine, 1928, S. 328).

Ursprünglich bestand Oris doudou nur aus Reis, Wasser, Zucker und Gewürzen. Die Fantasie der Köchinnen und Köche aber hat diese Nachspeise in ganz verschiedene Richtungen weiterentwickelt. Heute wird die Süßigkeit meist mit Hilfe von Milch, Sahne, Eiern oder Kokosmilch cremiger gemacht, werden Pistazien, Haselnüsse, Mandeln und verschiedene Trockenfrüchte beigelegt: Rosinen, Aprikosen, Birnen, Maulbeeren,

Der konfuse Kuckuck

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

In der Krone einer Palme saß ein konfuser Kuckuck auf einer Dattel, denn er war zutiefst überzeugt, es handle sich um ein Ei. Als nach langer, langer Zeit endlich eine Palme zwischen seinen Beinen wuchs, war er glücklich und zufrieden. Was er nicht bemerkte, war: In der Krone seiner Palme saß ein konfuser Kuckuck auf einer Dattel, denn er glaubte fest, es handle sich um ein Ei.

Die Situation des Kuckucks führt wieder einmal vor Augen, dass es zwischen einer tiefen Überzeugung und einem festen Glauben wohl nur einen kleinen Unterschied gibt. Allerdings wäre nun auch noch der Vogel zu befragen, der seine Eier für ein paar Datteln hält.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.59.



Zeichnung von Ida Versmer. KOKOK ist das lemuische Wort für «Kuckuck». GOGOG hingegen findet man in keinem Dictionnaire.



Wenn man nur lang genug rührt, dann steigt vielleicht ein Geist aus dem Topf auf, mit dem man sich vereinen kann: Milchreis nach einer Kochzeit von etwas mehr als 80 Minuten.

Pfirsiche und natürlich die berühmten Datteln aus dem Jardin d'Albracim. Auch Christina Soime, der sich das nachfolgende Rezept verdankt, bereitet ihren Doudou mit Datteln zu. Die frühere Wirtin des *Bèl Bato* betont aber, dass man nicht zu viel davon begeben sollte, sonst «dominieren sie zu sehr und stehlen dem herrlichen Safran die Schau.»

Die Herstellung braucht einige Zeit, doch es ist eine schöne Arbeit, da man andauernd von wunderbaren Düften umgeben ist. Oladie Tarbouch schildert in *Marwai* (Paris, 2010, S.255f.) das Märchen einer jungen Frau, die ständig für ihre böse Stiefmutter und deren leibliche Töchter Milchreis kochen muss. Eines Tages taucht ein Geist aus der Masse im Topf auf, der nur aus Düften besteht, ihr jedoch drei Wünsche erfüllen will. Die junge Frau äußert als ersten und einzigen Wunsch, sich mit dem Geist zu vereinen und wird so selbst zum Duft. Tarbouch schreibt in einem Kommentar, es gehe bei der Geschichte wohl darum, dass «der Sprung in die Freiheit manchmal nur gelingt, wenn man seinen Aggregatzustand verändert – man könnte auch sagen: seine Einstellung zur

eigenen Situation». Apropos Aggregatzustand: Das richtige Hitzemanagement ist bei diesem Rezept besonders wichtig. Milch kocht schnell über und Reisbrei haftet gerne an. Tendenziell sollte man deshalb eher zu wenig Hitze zuführen als zu viel – und im Gegenzug die Kochzeit etwas verlängern. Das ständige Rühren des Breis verhindert nicht nur das Anhaften, durch das Rühren wird auch Stärke frei, die für die cremige Konsistenz des Resultats verantwortlich ist.

Doudou ist eine Köstlichkeit nicht nur *wie aus dem Märchen*, sondern auch wie aus einer Kindheit, von der wir gerne träumen, die aber wohl keiner von uns wirklich hatte. Oder doch? Diese Kindheit schmeckt eher pompös, mit einem festlichen Parfum, das von Kardamom und Safran bestimmt wird.

Für 4 Personen

50 g polierter Langkornreis, zum
Beispiel Basmati
4 Kardamom
1 L Vollmilch
100 g Zucker
½ TL Salz
40 g Datteln, gehackt
30 g Rosinen, gehackt
30 g Mandelstifte, gehackt
0.8 g Safran in Fäden
1 EL Wasser

Milchreis wird meist mit Rundkornreis zubereitet, der langsam in Milch gekocht wird und sie allmählich mit seinen Stärkemolekülen verkleistert. Man kann solche Desserts aber auch mit anderen Reissorten präparieren, da sie alle über ausreichend Stärke verfügen. Auf Lemusa wird Milchreis traditionell mit einem geschliffenen Langkornreis gekocht, meist mit dem einheimischen Chavala oder mit Basmati.

- 1** | Reis 30 Minuten lang in Wasser einweichen, sorgfältig abtropfen lassen.
- 2** | Die Kardamomkapseln mit einer Gabel leicht zerdrücken. Milch und Kardamom in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Reis beifügen und unter häufigem Umrühren bei mäßiger Hitze 60 Minuten lang garen. Kardamomhülsen entfernen.
- 3** | Zucker, Salz, Datteln, Rosinen und Mandeln beigegeben. Bei geringer Hitze unter sehr häufigem Rühren (damit der Reis nicht anhaftet) weitere 50 Minuten köcheln. Die Mischung beginnt Blasen zu werfen und wird immer dicker. Sie sollte eine teigige Konsistenz erreichen, die an zähflüssigen Porridge erinnert.
- 4** | Wenn die Konsistenz stimmt, Topf vom Feuer ziehen. Safran mit 1 EL Wasser vermischen und zum Reis geben, 5 Minuten lang durchrühren. Reis in kleine Schälchen füllen und warm oder kalt servieren. Beim Abkühlen dickt der Reis zusätzlich ein.

04

Maizyé und Dùbnark



Toksù
Maja mitrata

Das Beste an Maizyé ist das schlechte Wetter, könnte man sagen, vor allem wenn man gerade im Trockenen und Warmen sitzt, zum Beispiel auf der verglasten Veranda der Bäckerei Troisième Bureau. Regen und stürmische See bestimmen den Charakter der kleinen Hafenstadt – und verleihen ihr eine eigentümliche Schönheit. Maizyé ist der Hauptort des Dùbnark, einer fruchtbaren Region zwischen den Ausläufern des Deboulé-Majorin-Massivs und der Côte Blanche. Der Name der Region dürfte auf lemusisch *dùbnok* («tief», «dunkel») und *arku* («Acker») zurückzuführen sein.

Maizyé ORT UND UMGEBUNG

Im nördlichsten Hafen geben Wind und Wellen den Rhythmus und den Ton an.

Ein Tropfen ANSICHT

Samuel Q. Herzog erinnert sich an eine Ausfahrt mit der letzten Krabbenfischerin der Baie Humble.

Bäckerei Troisième Bureau LOKAL

Das süße Projekt des Geheimagenten a.D. Fénélon David schützt auch vor dem schlechten Wetter.

Boutons du Capitaine REZEPT

Diese kleinen Weizenkekse mit Ingwer, Muskatnuss und Pfeffer stecken voller Seemansgarn.

Tismirna REZEPT

Das Rezept für diese Weizenkekse mit Honig und Nigella stammt von einem Bäcker in Izmir.

Champs noirs PRODUZENTINNEN

Auf dieser Farm produzieren zwei Schwestern Auberginen und zarte Blüten mit pechschwarzen Samen.

Die Wahrheit LEGENDE

Eine Liebesgeschichte von Jana Godet, die illustriert, was man alles in den Augen einer Biene lesen kann.

Mystère de Maizyé GEWÜRZ

Das Nigella aus Maizyé duftet zugleich kräuterähnlich, nussig und holzig, im Mund ist es auch leicht erdig.

Berjenne Champs noirs REZEPT

Überbackene Auberginen mit Frischkäse, Tomate und Nigella – ein Rezept von Nera Cheftati.

Restaurant Demi Lune LOKAL

Der kurze Weg vom Weltall in die (immerhin) gehobene Restaurantküche.

Sòs Demi Lune Rezept REZEPT

Diese Tomatensauce mit Zwiebeln, Speck und zahlreichen Gewürzen ist das Resultat eines Traumes.



Region (*randa*): Nord (*toito*), Louvaine
 Departement (*semsal*): Dùbnark
 Postleitzahl: LM-0104
 Telefonvorwahl: +69 (0)1
 Höhe (Maizyé Post): 6 m ü. M.
 Einwohner: 873 (Mai 2011)



Maizyé

Im nördlichsten Hafen geben die Wellen den Rhythmus an

Das Dörfchen Maizyé ist die einzige Siedlung im Dübmark, einer kleinen Gegend an der wenig besiedelten Nordküste der Insel. Die rund 900 Einwohner leben von der Landwirtschaft, vom Handel und Tourismus. Die meisten aber arbeiten bei Maizyé Porslin, also in der Keramikmanufaktur von Maizyé, die hier Geschirr für die ganze Insel herstellt. Keramik aus Maizyé findet man unterdessen auch da und dort in Europa oder in Asien. Das Logo der Firma – ein großes Auge – geht auf eine wahrscheinlich falsche Übersetzung des Namens Maizyé als «Auge des oder der Mai» zurück. Viel eher hat das Dorf seinen Namen vom altlemusischen Wort

messjié abgeleitet, das «ernten» bedeutet – eine Anspielung auf die fruchtbaren Böden im Dùbnark, die man offenbar auch früher schon landwirtschaftlich genutzt hat.

Maizyé hat zwar einen Hafen, doch kann der an vielen Tagen im Jahr weder gefahrlos angelaufen noch verlassen werden. Ist der Ozean auch nur ein wenig unruhig, schlagen die Wellen mit wilder Wucht gegen die Hafentmole und nicht selten auch darüber hinaus. Trotz hoher Schutzwände läuft das Wasser manchmal gar durch die Straßen der Gemeinde. Als Besucher fragt man sich bald einmal, was Menschen wohl einst dazu getrieben hat, ausgerechnet an einem solchen Ort ihre Häuser zu errichten. Tatsächlich waren die Wasser von Maizyé aber nicht immer in einem solchen Aufruhr. Früher war der Hafen des Dörfchens sicher und zahlreiche Fischer liefen hier täglich ein und aus. 1995 allerdings veränderte sich aus bis heute ungeklärten Gründen die Strömung zwischen der Pointe Argus und der Baie Humble – und plötzlich war in Maizyé schon beim



Der Ozean reißt alles weg, was nicht niet- und nagelfest ist – und manchmal sogar das. Auch das Schild, das die Porzellanmanufaktur Maizyé an einem stabilen Gerüst im Hafen befestigen ließ, hat den Wellen nicht lange trotzen können.

kleinsten Wind der größte Wasserteufel los. Erst begannen die Jachten den Hafen zu meiden, dann zogen die Fischer fort. Und heute lassen sich im Port de Maizyé meist nur noch ein paar kleine Motorboote herumschaukeln – sowie ein letzter Kutter. Der gehört Ursulle Lascaux, die «auf dem Meer geboren wurde», wie sie selber sagt.

Vor der Nordküste liegen reiche Fischgründe, die früher direkt aus dem Hafen von Maizyé heraus bewirtschaftet werden konnten. Heute werden sie hauptsächlich von Booten aus der Hauptstadt Port-Louis angesteuert. Claudine Biscotin, die selbst in Maizyé aufgewachsen ist, hat die wirtschaftlichen und sozialen Auswirkungen dieser Veränderung in ihrem Aufsatz *Le développement de la pêche sur la côte nord* ebenso kurz wie eindrücklich beschrieben (in *L kom Lemusa*, Port-Louis, 2019, S. 111–114).

Die Baie Humble, die Bucht im Nordwesten von Maizyé, war einst berühmt für ihre Krabben. Besonders begehrt waren die Toksù (*Maja mitrata*), große Seespinnen mit einer Karkasse, deren Form an eine Kochmütze erinnert. Toksù ist vermutlich ein Kofferwort aus den lemusischen Substantiven *tokk* («Mütze») und *sìsù* («Spinne»). Die Krabben wurden mit großen Reusen gejagt, die man auf dem Boden der Bucht verteilte. Man köderte sie vor allem mit Fischköpfen oder verrotteten Sardinen. Die Toksù versuchte man auch mit Schweineleber in die Falle zu locken, offenbar sind diese Tiere ganz wild danach Laut Biscotin (S. 112) machten die Fischer in der Bucht stets «verlässlich reiche Beute und manche verdienten sich gar eine goldene Nase». Nach 1995 brach auch diese Krabbenfischerei ein. Biscotin vermutet, dass sich die Tiere wegen der veränderten Strömung ein neues Territorium suchten: «Sie wohnen sicher auch heute irgendwo vor der Nordküste. Nur weiß niemand, wo genau.»

Gleichwohl versucht Ursulle Lascaux, die letzte Fischerin von Maizyé, auch heute noch fast täglich ihr Glück in der Bucht – mit unterschiedlichem Erfolg. Doch die alte Dame, die man in Maizyé unter ihrem Spitznamen Ulaska kennt, kann sich einfach «kein anderes Leben vorstellen». Wenn sie sich an stürmischen Tagen mit ihrem kleinen Kutter aus dem Hafen hinaus aufs Meer kämpft, dann folgen ihr oft die Blicke des halben Dorfes, manche voller Bewunderung, andere voller Sorge. Was ihr in die

Ein Tropfen

Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne



Parkplatz am Rand der N2 kurz vor Maizyé.

Kurz vor der Abzweigung nach Maizyé sind auf einem Parkplatz zwischen der N2 und der Baie Humble ein paar Reusen aufgetürmt. In jedem der flachen Metallkörbe liegen zwei farbige Bojen und eine lange, sorgfältig aufgerollte Leine. Die Fallen gehören bestimmt Ulaska.

Die Krabbenfischerei war in Maizyé bis 1995 ein wichtiger Wirtschaftszweig. Dann wurde das Meer so wild, dass der Hafen kaum noch gefahrlos angelaufen werden konnte. Gleichzeitig schienen die Krabben weniger willig, sich fangen zu lassen. Ein Fischer nach dem anderen musste aufgeben. Heute legt nur noch Ulaska ihre Reusen in der Baie Humble aus, eine bald achtzigjährige Fischerin, die ihr ganzes Leben auf Booten vor der Nordküste der Insel auf der Jagd war. Ulaska ist eine mutige Frau. Meistens bringt aber auch sie nicht mehr viel mit nach Hause.

Vor ein paar Jahren habe ich Ulaska für eine Reportage in der *Gazette der Port-Louis* aufs Meer hinaus begleitet – an einem ausnehmend ruhigen Tag, versteht sich, denn ich bin keineswegs seefest. Wir tuckerten von einer Boje zur nächsten und überall holte Ulaska die schweren Reusen mit einer kleinen Seilwinde vom Meeresgrund hoch. Gerne hätte ich ihr dabei geholfen. Doch jede Geste, jeder Handgriff hatte bei ihr eine entschiedene Selbstverständlichkeit, die keinen Platz ließ für die ungeschickten Manöver eines Ahnungslosen.

Allerdings waren alle Käfige leer. In einigen lagen noch die vergammelten Sardinen und die Leberstücke, die Ulaska als Köder benutzte. Erst im drittletzten Korb hatte sich eine prächtige Toksù, eine Haubenkrabbe

fangen lassen. Die Fischerin holte sie mit grossem Geschick von Hand aus der Falle und steckte sie in eine blaue Plastikkiste. Das Tier wehrte sich heftig, zappelte wie wild mit seinen langen Beinen und zwickte mit seinen kleinen Scheren kreuz und quer durch die Luft. Die zwei letzten Käfige waren dann wieder vakant. «Sie haben nicht immer denselben Appetit», erklärte Ulaska achselzuckend.

Auf der Rückfahrt in Richtung Hafen holte die Fischerin die Haubenkrabbe wie beiläufig wieder aus der Kiste und warf sie ohne Zögern und ohne ihr nachzuschauen einfach zurück ins Meer. Intuitiv flogen meine Hände der Krabbe nach, vergeblich. Ich sah Ulaska fragend an. «Das kleinste Tier gebe ich immer an den Ozean zurück», sagte sie trocken und wandte ihren Blick wieder in Richtung Bug. Dem gab es offenbar nichts hinzuzufügen. Wortlos fuhren wir in den Hafen von Maizyé zurück, wo sie mich mit einem einfachen «Fali!» auf der Hafensemole absetzte. Ich hatte sie eigentlich noch auf Tee und Kuchen ins *Fenelon* einladen wollen. Aber ich spürte, dass sie höchstens aus Höflichkeit eingewilligt hätte.

Ich habe Ulaska seither nicht wieder gesehen. Aber ich frage mich bis heute, ob es sich bei dem silbernen Tropfen, der ihr kurz vor der Hafeneinfahrt auf die faltige Wange trat, um eine Träne handelte – oder nur um etwas Salzwasser, dass ihr der Fahrtwind aus den Augen presste.



Die Haubenkrabben aus Maizyé sind vor allem wegen ihrer fleischigen Beine beliebt. Sie werden, wie an diesem Stand auf dem Marché d'Arpali in der Hauptstadt Port-Louis, oft separat verkauft. Wahre Liebhaber der Toksù schätzen allerdings ebenso, was unter der mächtigen Karkasse steckt.

Falle geht, verkauft sie zum größten Teil an einen Händler auf dem Marché d'Arpali in der Hauptstadt Port-Louis.

Einige Jahre lang galt Maizyé als ein absoluter Nicht-Ort. Dann aber begannen die Inselbewohner, das Dörfchen als Ausflugsziel zu entdecken. Zu dieser Renaissance der Gemeinde hat sicher auch die Konditorei Troisième Bureau von Fénélon David beigetragen, deren Kuchen, Torten und Kekse dem Hang der Lemusen zu würzigen Süßigkeiten entsprechen. Das zugehörige Café verfügt über eine verglaste Terrasse, die einen herrlichen Blick über den Hafen bietet. So sitzt man gemütlich im Trockenwarmen, spachtelt ein Stück Schokoladenkuchen, ein paar Tismirna-Kekse oder eine Moonraker-Torte in sich hinein und staunt, wie der Ozean über die Mole spritzt und die Schiffe im Hafen hin und her geworfen werden.



Die Auslage von Fénélon Davids Bäckerei-Konditorei ist eine kleine Weltkarte des Zuckerwerks – hier die Etage mit Madeleines und ähnlichen Geschöpfen europäischer Tradition.

Bäckerei Troisième Bureau

Das süße Projekt des Geheimagenten a. D. Fénélon David

«Wissen Sie, woran Sie einen Geheimagenten mit absoluter Sicherheit erkennen können?», fragt Fénélon David und ein Lächeln stolpert wie ein ungeschickter Diener durch die zahllosen Furchen seines Gesichts: «An seiner ungewöhnlichen Gier auf Süßigkeiten. Wenn einer beim Konditor zwei Mal nachbestellt und von jedem Kuchen immer das größte Stück abbekommt, dann hat er bestimmt auch einen Kugelschreiber, der Salzsäure spritzt und eine Walter PKK im Hosenbund.»

Der Mann muss es wissen, denn schließlich war er mehr als dreißig Jahr lang als Agent des Deuxième Bureau auf der Welt unterwegs – nicht nur von Konditorei zu Konditorei, sondern natürlich auch von einem gefährlichen Auftrag zum nächsten. «Der Job ist anstrengend und unberechenbar. Da entwickelt man fast automatisch eine ständige Lust auf



Regen ist in Maizyé keine Seltenheit. Im Schutz der verglasten Veranda des Troisième Bureau aber kann man warm und trocken die wild-romantischen Aspekte des schlechten Wetters genießen. Einen Eindruck dieser Stimmung vermittelt ein kurzer Videoclip, den man unter dem folgenden Link auf dem Internet findet: vimeo.com/267407459.

Süßes. Fragen Sie einen Agenten nach dem besten Restaurant einer Stadt, nach der richtigen KaviarMarke oder dem schönsten Jahrgang eines Dom Pérignon – er wird Ihnen keine Antwort geben können. Fragen Sie ihn aber nach der besten Konditorei...»

Ob wirklich alle Geheimagenten diese geradezu professionelle Liebe zum Süßen teilen, sei dahingestellt. Das Geheime am Geheimagenten macht die Überprüfung von Davids Behauptung schwierig. Auf David selbst trifft das Bild vom Agenten mit der Lizenz zum Süßen jedenfalls zu. 1999 nämlich, als David im Alter von 58 Jahren seinen Dienst beim Deuxième Bureau quittierte und in Rente ging, eröffnete er in Maizyé im Norden der Insel seine eigene «Glücks-Boutik», wie er Patisseries liebevoll nennt – zusammen mit dem Bäcker und Konditor Isidor Aigner, einem Meister seines Fachs.

Im Troisième Bureau, wie David seinen Laden getauft hat, gibt es einige der herrlichsten Kuchen der Insel. Zum Shop gehört auch ein Café, das über eine verglaste Veranda mit Blick über den Hafen von Maizyé verfügt. Wer hier im Trockenen sitzt und sich dem Kuchen-Genuss oder einer heißen Schokolade hingibt, kann dem oft schlechten Wetter in Maizyé durchaus eine gemütliche Seite abgewinnen. Und an stürmischen Tagen, wenn sich das Meer mit unglaublicher Wucht gegen die Hafenumauern wirft, gesellt sich zu den Tortenfreuden auch noch ein überaus spritziges Spektakel.



Wer nicht backen mag, stellt die Boutons einfach durch magische Verwandlung her.

Boutons du Capitaine

Kleine Weizenkekse mit Ingwer, Muskatnuss und Pfeffer

Es gibt kaum ein Gebäck, das auf Lemusa so weit verbreitet ist wie die Boutons du Capitaine («Knöpfe des Kapitäns»), oft auch einfach *Boutons* oder *Ti Boutons* («Kleine Knöpfe») genannt. Das hat sicher auch damit zu tun, dass das Gebäck sehr leicht herzustellen ist und dabei doch ein feines, sehr würziges Aroma hat. Die Boutons du Capitaine werden auch zu allen möglichen Anlässen gebacken, namentlich zum Nationalfeiertag am 27. Juni. So kann man fast von einer Art Nationalkeks sprechen. Und dies trotz der seltsamen Begebenheiten, denen sich die Existenz der kleinen Knöpfe verdanken soll. Denn der Name des Gebäcks geht auf eine alte Geschichte zurück, von der man sich auf Lemusa zahllose, teils stark voneinander abweichende Versionen erzählt.

Eine Fassung geht so. Um 1900 soll es in Maizyé einen Kapitän gegeben haben, der bei fast jedem Wetter mit seinem kleinen Schiff ausfuhr,



Im Sommer 2012 servierte die Cafeteria des Zürcher Triemli-Spitals zu jedem Kaffee oder Tee einen Bouton du Capitaine – begleitet von einem Zettelchen, auf dem die Geschichte des Gebäcks beschrieben war. Die kleinen Kekse wurden in der Küche des Spitals gebacken. Den Rahmen für diese Aktion bildete das Ausstellungsprojekt *44/33 Lemusa im Triemli-Spital*.

um Waren oder Passagiere zu transportieren – und immer sicher wieder nach Hause zurückkehrte. Dieser Kapitän, selbst unverheiratet und ohne Nachwuchs, war bei den Kindern des Dorfes sehr beliebt – vor allem auch weil er ihnen immer wieder Süßigkeiten schenkte. In erster Linie sollen das kleine Biskuits gewesen sein, die er selber buk und die einen ganz besonderen Geschmack hatten. Eines Tages wurde dieser Kapitän von einem Händler gezwungen, trotz besonders wilder See auszufahren, um Waren in Port-Louis abzuholen. Die Kinder des Dorfes wollten den Kapitän daran hindern, sein Schiff zu besteigen. Sie hängten sich an seinen Rock und rissen ihm dabei die Knöpfe von der Uniform. Der Kapitän fuhr trotzdem aus und kehrte nie wieder zurück. In dem Moment aber, in dem das Schiff des Kapitäns unterging, sollen sich die Knöpfe seiner Uniform in den Händen der Kinder in Biskuits verwandelt haben.

KAPITÄNE UND IHRE UNTERGÄNGE

In einer anderen Version der Geschichte soll es der Kapitän eines großen Kriegsschiffes aus Frankreich gewesen sein, dem seine Geliebte, eine Schönheit aus Sentores, zur Erinnerung heimlich einen Knopf von der Uniform schnitt, der sich dann, als das Schiff des Kapitäns in einer Seeschlacht unterging, in ein herrliches Biskuit verwandelte. Noch eine andere Version spricht vom Kapitän eines großen Passagierdampfers, dem beim Ablegen im Hafen von Port-Louis ein Knopf von der Uniform fiel. Ein armer kleiner Bäckerjunge fing ihn auf. Als das Passagierschiff wenige Tage später unterging, verwandelte sich der Knopf in ein Biskuit von selten feinem Aroma. Der kleine Junge buk den Keks nach und wurde damit reich.



Vor einer Wand der Bäckerei Troisième Bureau in Maizyé steht eine Vitrine mit dem Modell einer Barke. Es erinnert an Fénélon Davids Großvater, der als Kapitän im späten 19. Jahrhundert mit solchen Schiffen die Weltmeere befuhr. Im Unterschied zu den Kapitänen in den Boutons-Legenden blieb der Großvater aber vor jedem Untergang verschont.

Den diversen Verwandlungsgeschichten rund um die Boutons du Capitaine entsprechend gibt es verschiedene Ortschaften auf Lemusa, welche die Erfindung der Kekse für sich reklamieren – nicht nur Maizyé, Sentores und Port-Louis, sondern auch Gwosgout, Lucobel und Bouden. Gemeinsam ist all diesen Geschichten, dass sich Knöpfe von der Uniform eines Kapitäns in dem Moment in ein kleines Gebäck verwandeln, da deren Schiffe untergehen.

WELT ALS FIKTION

Die große Verbreitung der Geschichte hat die Volkskundlerin Anastasia Noovidni dazu gebracht, die Legende etwas genauer zu untersuchen. Ihre Erkenntnisse sind in einem Aufsatz zusammengefasst: *La métamorphose du capitaine. Une légende populaire comme un miroir de l'identité lémusienne* (in *Revue historique*, Nr. 73, Port-Louis, 2006, S. 227–238). Noovidni kommt zum Schluss, dass die Welt für die Bewohner von Lemusa im

Grunde eine Fiktion darstellt – eine Fiktion allerdings, die auch die Realität der Insel stark beeinflusst. In dem Moment, so argumentiert Noovidni mit Bezug auf die Legenden der Boutons du Capitaine, da jemand aus der Wirklichkeit von Lemusa in die fiktionale Welt entschwindet, führt dies in der Vorstellungswelt der Lemusen zwingend auch zu einer Veränderung auf der Insel. Noovidni schließt daraus, dass für die Bewohner von Lemusa die momentane Gestalt ihrer eigenen Realität immer auch in einem «unauflösbaren Verhältnis zur großen Weltfiktion» steht (S. 237).

Natürlich gibt es für die Boutons du Capitaine auch Rezepte wie Wasserspritzer im Hafen von Maiziyé. Sie sind sich jedoch, im Vergleich zu den Versionen der Geschichte, alle relativ ähnlich. Das nachfolgende Rezept stammt von Fénélon David (Bäckerei Troisième Bureau) und hebt sich dadurch von anderen ab, dass der Geheimagent a. D. seine Kekse mit etwas Nigella bestreut, was einen beträchtlichen Einfluss auf das Aroma der Kekse hat.

Für etwa 30 Kekse

100 g Zucker
 1 Ei
 1 Msp. Salz
 140 g Weizenmehl
 ½ TL Ingwerpulver (1 g)
 1 Msp. Gewürznelkenpulver (⅓ g)
 ¼ Muskatnuss, frisch gerieben (⅓ g)
 ½ TL schwarzer Pfeffer, nicht zu grob gemahlen (1 g)
 ~ Weizenmehl zum Bestäuben des Teigs und der Arbeitsfläche
 1 EL Nigella Mystère de Maiziyé zum Bestreuen

1 | Zucker, Ei und Salz in eine Schüssel geben und schaumig schlagen.
2 | Die 140 g Mehl mit den Gewürzen (Ingwer, Gewürznelke, Muskatnuss und Pfeffer) vermischen und dann mit der Zucker-Ei-Mischung verkneten bis sich der Teig als kompakte Masse aus der Schüssel heben lässt. *Je nach Größe des Ei's kann es entweder nötig sein, dem Teig etwas mehr Mehl beizugeben – oder umgekehrt ein paar Tropfen Wasser.*
2 | Den Teig und eine Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben. Teig zu einer 2–3 cm dicken Rolle formen, in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Stücke mit etwas Nigella bestreuen und die Samen leicht in den Teig hinein drücken. In der Mitte des auf 180°C vorgeheizten Backofens 11 Minuten backen.



Tismirna-Degustation am 20. März 2008 im Cabaret Voltaire in Zürich. (Bild Eveline Suter)

Tismirna

Weizenkekse mit Honig und Nigella

Das Rezept für das hier vorgestellte Gebäck stammt aus der Bäckerei-Konditorei Le Troisième Bureau in Maizyé im Norden von Lemusa. Fénelon David, der Inhaber des Geschäfts, war bis 1999 als Agent für den Geheimdienst der Insel, das Deuxième Bureau tätig. Das Gebäck, von David auf den Namen Tismirna («Kleines Smyrna») getauft, duftet so orientalisch wie sein Name es erwarten lässt.

Tatsächlich hat der Geheimagent a.D. das Rezept auf einer seiner zahllosen Reisen von einem Bäcker im türkischen Izmir (dem antiken Smyrna) bekommen. «Da gab es diese Bäckerei in der Altstadt, bei der ich so oft wie nur möglich einkaufte. Nur schon der Duft, der einem beim Betreten des Lokals entgegenschlug, war so herrlich, dass ich richtig süchtig danach wurde. Der Bäcker war ein wortkarger Mann, der meine Komplimente ohne ein Lächeln entgegennahm. Alles jedoch, was der

Mann aus seinem Ofen zog, schmeckte einfach herrlich. Was für ein Talent! Eines Tages aber steckte der Bäcker in Schwierigkeiten – da habe ich ihm einen kleinen Gefallen getan. Er wollte mich bezahlen, aber ich habe ihn gebeten, mir doch lieber genau zu zeigen, wie er diese kleinen Honigkuchen macht. Leider musste er kurze Zeit später dann doch wegziehen. Wir backen das Rezept im Troisième Bureau zu seinen Ehren, in Erinnerung an seine große Kunst. Unsere Tismirna kommen vielleicht nicht ganz an das Original heran – aber immerhin ...»

Für 20–24 Kekse

70 g Butter
4 EL Honig (100 g)
50 g Zucker
1 TL Backpulver (9 g)
1 Eigelb
1 Msp. Salz
150 g Weizenmehl, eventuell
etwas mehr
~ Weizenmehl zum Bestäuben
der Arbeitsplatte
20 g Nigella Mystère de Maizyé

Die Tismirna-Kekse duften leicht rauchig und riechen ein wenig, als habe man Kräuter verbrannt – sie schmecken markant nach Honig, wobei ihnen das Mystère de Maizyé, das lemusische Nigella, eine untergründige Note verleiht.

1 | Butter schmelzen, in eine tiefe Schüssel geben, erst Honig und Zucker, dann Backpulver, Eigelb und Salz beigegeben. Alles mit einem Holzlöffel so lange kräftig verrühren bis sich eine homogene Masse gebildet hat und die Zuckerkristalle sich aufgelöst haben.

2 | Sukzessive Mehl dazu streuen und danach jeweils ausgiebig verrühren. Zum Schluss sollte der Teig gerade so fest sein, dass man einen weichen Ball daraus formen kann.

3 | Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben, Nigella in einem flachen Teller ausstreuen. Pro Keks etwa 1 TL von dem Teig abstechen und mit der Hand auf der Arbeitsfläche einen kleinen Kuchen von 5 mm Dicke und 30 mm Durchmesser formen. Kekse mit der mehlfreien Seite vorsichtig in das Nigella drücken, so dass die Oberfläche ganz von den Samen besprenkelt ist. Mit der mehlig Seite auf ein Backblech setzen. Ganzen Teig so verarbeiten, zwischen den Keksen mindestens 2 cm Platz lassen.

4 | Bei 175 °C in der Mitte Ofens 10 Minuten backen. Die Biskuits sollten leicht gebräunt sein. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.



Champs noirs

Auberginen und zarte Blüten mit pechschwarzen Samen

Wer Maizyé in Richtung N2 verlässt, sieht noch vor Erreichen der Hauptstraße zu seiner Linken mächtige Bäume. Sie beschatten den Eingang zu einem kleinen Tal, in dem man eine Reihe von länglichen Feldern erkennt: die Champs noirs. Die Felder haben ihren Namen nicht etwa wegen des pechschwarzen Gewürzes *Nigella Mystère de Maizyé*, das hier in ziemlich großem Stil angebaut wird, sondern wegen der auffäl-

Das Farmhaus der Champs noirs wurde 1952 ganz im Stil der Zeit errichtet.

Die Wahrheit

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Eine schusselige Biene, die immer alles durcheinander brachte, setzte sich eines Tages auf eine Aubergine, weil sie die Frucht für eine schwarze Blüte hielt. Die Aubergine spürte den sanften Kuss des Insektenrüssels auf ihrer Haut und verliebte sich sofort in das kleine Tier. Als die Biene ihres Weges sumnte, flog ihr die Aubergine heimlich hinterher. Nach einer Weile allerdings bemerkte die Biene, dass sie verfolgt wurde und drehte sich um. In den Augen der Biene erkannte die Aubergine sofort, dass sie nicht fliegen konnte, stürzte ab und zerbarst in hundert Teile.

Eine Biene mag eben noch so verwirrt sein, ihre Augen sagen doch immer die Wahrheit.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.90.



Zeichnung von Ida Versmer. BERJENNE ist das lemusische Wort für «Aubergine». Bei der Zeichnung allerdings scheint es sich eher um ein Radieschen zu handeln.

lig dunklen, ziemlich sandigen Erde. Tatsächlich hießen die Felder in dem Tal schon Champs noirs, bevor hier in den 1950er Jahren ein erster Acker mit *Nigella* angelegt wurde. Champ noir ist vielleicht einfach eine französische Übersetzung des Namens, unter dem man das ganze Hinterland von Maiziyé kennt: Dùbnark ist ein Zusammenzug aus lemusisch *arkn* («Acker») und *dùbnok*, was meist «tief» bedeutet, manchmal aber auch «dunkel».

Als Jacques Cheftati den «dunklen Acker» 1952 übernahm, muss die Fram in einem traurigen Zustand gewesen sein. Er ließ das alte Haus abreißen und baute sich ein neues, für dessen Entwurf er einen Architekten aus Port-Louis kommen ließ. Das kleine Gebäude in einem prononcierten Fünfzigerjahre-Stil, mit minzegrüner Wand, konischer Säule und einem campanileartigen Element, wirkt heute wie eine ziemlich eigenwillige Geste inmitten dieser ländlichen Umgebung. Cheftati kultivierte vor allem Auberginen, Tomaten und Salat. Wohl zwischen 1956 und 1958 legte er das erste Feld mit *Nigella* an. In den folgenden Jahrzehnten konzentrierte er sich mehr und mehr auf den Anbau von Auberginen und *Nigella*. Cheftatis Töchter Kali und Nera, die in den späten 1980er Jahren die Champs noirs ganz allmählich übernahmen, behielten den väterlichen Kurs bei. Sie verkaufen die Samen als Gewürz an verschiedene Zwischenhändler, beliefern heute aber auch mehrere Apotheken vor allem in Port-Louis. Die Pharmazeuten setzen *Nigella* in verschiedener Form (vor allem als Öl) gegen Magenverstimmungen und Koliken, Krämpfe, Asthma, Kopfschmerzen und sogar Eingeweidewürmer ein. Der Erfolg der Champs noirs hat verschiedene Bauern der Umgebung dazu verleitet, ebenfalls *Nigella* anzubauen – die Cheftatis aber sind bis heute die wichtigsten Produzenten geblieben.

SCHWARZE BEOBACHTER

Wer die Champs noirs besucht, wird dabei aufmerksam von einem Rudel Affen beobachtet. Sie wohnen in den Bäumen über der Farm der Cheftatis und sind sehr an den Menschen interessiert, deren Verhalten sie geradezu zu studieren scheinen. Es handelt sich um lemusische Hanuman-Languren (*Semnopithecus lemusanus*) – eine nur in dieser Gegend bekannte Primatenart aus der Gruppe der Schlankaffen. Diese Affen,



Menschenbeobachter, von Menschen beobachtet: ein lemuischer Hanuman-Langur (*Semnopithecus lemusanus*) auf einem Baum am Rand der Champs noirs.

die hier über Auberginen und Nigella, Kali und Nera wachen, haben ein schwarzes Gesicht, schwarze Ohren, schwarze Pfoten, eine schwarze Schwanzspitze – und da fragt man sich mit einem Mal, ob das viele Schwarz an diesem Ort wirklich nur ein Zufall sein kann.

Fotografieren lassen wollen sich Kali und Nera Cheftati nicht. Im Gegenzug bewirten sie Besucherinnen und Besucher gerne und großzügig. Nera ist eine experimentierfreudige Köchin und verarbeitet die Produkte der Farm zu einer Reihe von Rezepten, die sie ständig perfektioniert. Sehr ungewöhnlich schmeckt ein graues Brot aus gekeimten Samen von Nigella, dessen Zubereitung sie allerdings nicht verrät. Sehr befriedigen schmeckt aber auch das Lieblingsrezept von Kali, das keiner Geheimhaltung unterliegt: Berjenne Champs noirs – die wichtigsten Zutaten: Aubergine und Nigella, wie könnte es auch anders sein.



Aus den weißlichen Blüten entwickeln sich große Kapselfrüchte mit zahlreiche Samen.

Mystèr de Maizyé

Nigella (*Nigella sativa*) aus Maizyé

Im größeren Stil wird Nigella nur auf Feldern in der Nähe von Maizyé angebaut. HOIO bezieht das Gewürz von Kali und Nera Cheftati (Champs noirs), die 2015 auf biologische Landwirtschaft umgestellt haben. Sie bauen Nigella auf knapp vier Hektar ihres Bodens an und produzieren etwa vier Tonnen pro Jahr.

PFLANZE, ANBAU UND VERARBEITUNG

Das einjährige Kraut aus der Familie der Hahnenfußgewächse (Ranunculaceae) wächst etwa 50 cm hoch. Es hat stark gefiederte, salbei-grüne Blätter und elegante, weiße bis blassblaue Blüten. Aus den Blüten entwickeln sich zylindrische Kapseln, die sich bei Reife öffnen und zahlreiche Samen freigeben. Wegen ihrer Schönheit wird Nigella auch in manchem Garten als Zierpflanze gezogen – ähnlich wie die eng ver-



HOIO verkauft *Mystère de Maizyé* in kleinen PET-Do-
sen mit einem Füllgewicht
von 50 g. Die Leitfarbe der
Etikette ist identisch mit der
Farbe der Region, in der das
Gewürz produziert wird.
Mystère de Maizyé wurde
1990 mit einem AOC-Zer-
tifikat ausgezeichnet. Dieses
Schutzsiegel für charakte-
ristische Produkte des Landes
wird seit 1966 vergeben.

wandte Jungfer im Grünen (*Nigella damascena*), deren Samen ebenfalls
essbar und würzig sind.¹

Nigella wird kurz vor der Vollreife geerntet, indem man das gan-
ze Kraut mäht. Anschließend wird es einige Tage auf dem Feld nach-
getrocknet, dann gedroschen und ausgesiebt. Die zarten, etwa 3 mm
langen Samen sind leicht keilförmig, tiefschwarz und matt wie kleine
Kohlestückchen.

Nigella ist ein Gewürz, das man unter verwirrend vielen Namen kennt.
Auf Deutsch heißt es unter anderem Schwarzkümmel (vielleicht weil es
wie Kümmel zum Würzen von Schwarzbrot verwendet wird) und Zwie-
belsame (wegen der äußerlichen Ähnlichkeit mit den Samen von Zwie-
beln). Dabei ist *Nigella* weder mit Kümmel noch mit Zwiebeln botanisch
verwandt. Auf Französisch trägt *Nigella* so schöne Namen wie *Cheveux*
de Vénus, *Nigelle*, *Patte d'araignée* oder *Poivrette* («Pfefferchen»).

Wie das Gewürz zu seinem lemusischen Namen *Mystère* («Geheim-
nis») gekommen ist, weiß man nicht. Oft wird behauptet, der Name gehe
auf Jean-Marie Tromontis zurück, der *Nigella sativa* von einer Reise mit-
gebracht und als erster auf Lemusa angebaut habe. Auf jeden Fall taucht
die Bezeichnung *Mystère* in eindeutigem Zusammenhang mit *Nigella*
erstmalig in einer Schrift von Tromontis auf: Er nennt es *Nwè mystère*,
«schwarzes Geheimnis» oder «geheimnisvolles Schwarz».² Die Jungfer im
Grünen übrigens trägt auf der Insel den etwas seltsamen Namen *Amour*
dans le brouillard, «Liebe im Nebel».



Zwei fast identische Schönheiten, die man in manchem Garten nicht nur auf Lemusa findet: *Nigella sativa* (links) und *Nigella damascena*, die sogenannte Jungfer im Grünen.

AROMA UND VERWENDUNG

Die Samen von *Nigella* duften zugleich kräuterähnlich, nussig und holzig. Das Aroma intensiviert sich, wenn man die Samen im Mörser zerstoßt. Röstet man sie, dann verströmen sie einen stärker nussigen Duft und entwickeln schnell brotrindenartige Noten. Im Mund schmeckt *Nigella* nussig-erdig, ein wenig wie Sesam, pfeffrig auch, aber ohne Schärfe, leicht bitter, trocken und auf eigentümliche Weise durchdringend. Tromontis beschreibt das Aroma als «geheimnisvoll» und kommentiert: «Es ist eine Erinnerung, da und doch nicht da, mit Gedanken nicht recht zu fassen: Es neckt dich, es lässt dich nicht in Ruhe – und gibt sein Geheimnis doch nicht preis. Es ist wie ein Traum, der dir nur fast im Bewusstsein ist – und den du doch auch nicht neu erdichten kannst ohne ihn zu verlieren. [...] Wenn es in Träumen Gerüche und Geschmäcker gäbe, sie wären wie die Samen von Nwè Mystèr».³

In der europäischen Küche spielt *Nigella* auch heute kaum eine Rolle. In den Ländern des östlichen Mittelmeerraums aber ist es eine beliebte

Lemusische Rezepte mit *Mystère de Maizyé*

Nigella harmoniert mit Bohnenkraut, Fenchel, Ingwer, Kardamom, Knoblauch, Koriander, Kreuzkümmel, Kurkuma, Minze, Oregano, Pfeffer, Piment, Thymian, Zimt. Es passt zu Brot, Hülsenfrüchten, Gemüse (Aubergine, Blumenkohl, Kartoffeln, Kohlrabi, Kürbis), Pickles, Milchspeisen (Butter, Joghurt, Käse), Omeletts, Orange.

- *Brise de mer* (Kohlrabisalat mit gerösteten Gewürzen und Meersalz)
- *Berjenne Champs noirs* (Im Ofen überbackene Auberginen, gefüllt mit Tomaten, Frischkäse und Nigella)
- *Tismirna* (Weizenkekse mit Honig und Nigella)

Würze für Fladenbrot und Käse. Manche streuen auch etwas gemörsertes Nigella ins Kaffeepulver, was die Röstaromen um weitere Komponenten erweitert und das Getränk intensiver erscheinen lässt.⁴ Im nördlichen Indien würzt Nigella verschiedene Gemüsegerichte, Dals und Pickles. Die Bengalische Gewürzmischung Panch phoron enthält traditionell auch Nigella, ebenso das Berbere der Äthiopier.

Auf Lemusa wird Nigella sehr vielfältig verwendet und kommt auch schon in historischen Rezepten vor. Es aromatisiert viele Gemüsegerichte (vor allem Aubergine, Kichererbsen und Kürbis), Joghurt und Käse, aber zum Beispiel auch einen Orangensalat mit Mandeln. Das Restaurant L'Éolien an der Pointe du Jako schmort Lammfleisch in Joghurt mit Nigella (*Agnò Mystère*). Fein schmeckt Nigella auch in Kombination mit Bratkartoffeln. Es gibt auch einzelne Bäcker auf Lemusa, die Nigella auf ihr Brot, auf Salzgebäck oder auf Kekse streuen, was nicht nur den Backwaren, sondern der ganzen Backstube einen einzigartigen Duft verleiht.

¹ Le Chanu behauptet, beim lemusischen Nigella handle es sich um eine eigene Sorte, *Nigella sativa* var. *lemusana*. Sonst ist in der Literatur jedoch nirgends von einer lemusischen Sorte die Rede. Anne Le Chanu: *L'armoire aux herbes. Épices, aromates & condiments de Santa Lemusa*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 1966. S.83.

² Gérôme Doussait (Hrsg.): *Le chant des vents – une promenade à travers Santa Lemusa avec Jean-Marie Tromontis*. Port-Louis: Éditions du Musée historique, 2008. S.112.

³ Doussait: *Op. cit.* S. 112.

⁴ Thomas A. Vierich, Thomas A. Vilgis: *Aroma*. Berlin: Stiftung Warentest, 2013 [2.]. S.243.



Vier Mal Schwarz: Auberginen, Nigella, ein Rezept von Nera, eine Spezialität der Champs noirs.

Berjenne Champs noirs

Überbackene Auberginen mit Frischkäse, Tomate und Nigella

Diese überbackenen Auberginen (lemusisch *berjenne*) mit Nigella kommen bei den Schwestern Nera und Kali Cheftati oft auf den Tisch, denn es handelt sich um ein Leibgericht von Kali. Das Rezept stammt von Nera, die sich immer wieder neue Kombinationen mit Nigella ausdenkt. So kann man an ihrer Tafel zum Beispiel eine schwarze, mit Asche und Nigella gewürzte Butter oder einen Kartoffelauflauf mit Ingwer, Kreuzkümmel und Nigella kosten. Die Cheftatis sind auch mit Dag Jonas Vik befreundet, der etwas weiter östlich Lachse züchtet und die Schwestern stets mit frischem Fisch versorgt. Nera mariniert Streifen vom Lachs in etwas Zitronensaft und kombiniert sie dann mit Olivenöl, Orangenstücken und geröstetem Nigella zu einem überaus charmanten Gericht. Auch ein Speiseeis mit Nigella und Safran hat Nera erfunden, das ein ganz eigenwilliges Aroma hat und gut zu blanchierten Birnen passt.

Nera schreckt auch vor heikleren Experimenten nicht zurück. Holz, Blätter und Blüten der Aubergine sind, wie bei allen Nachtschattengewächsen, nicht für den Verzehr geeignet. Die Cheftatis erinnert sich jedoch, dass man früher aus den Blüten in Kombination mit Malven, Nigella und einem bitteren Wildbienenhonig ein Getränk herstellte, das den Magen beruhigt, den Kopf aber berauscht habe. Das Gebräu hieß *Thé de berjenne*. Selbstverständlich hat Nera das ausprobiert.

Hauptspeise für 2–4 Personen

- 2 schwarze Auberginen von je 300 g
- 1 El Ghee oder Bratbutter
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 6 Knoblauchzehen, gehackt
- 4 cm Ingwer (25 g), geputzt und fein gehackt
- 1 TL Kreuzkümmel, ganz
- 2 TL Korianderfrüchte, zerstoßen
- 1 getrocknete Chillischote, entkernt und zerkrümelt
- 2 TL Nigella
- 1 TL Salz
- ½ TL Kurkuma
- 8 getrocknete Tomaten (30–40 g), kurz in heißem Wasser eingeweicht und dann in feine Streifen geschnitten
- 500 g Tomaten, gehäutet und gehackt
- 400 ml Wasser
- 200 g körniger Frischkäse, sogenannter Hüttenkäse
- 8 schwarze Oliven, entsteint und halbiert
- 1 El Zitronenzeste
- 1 El Zitronensaft
- ~ Salz zum Abschmecken
- ~ Nigella zum Bestreuen

1 | Auberginen waschen, der Länge nach mitsamt den grünen Kappen halbieren und so aushöhlen, dass nur noch eine Wand von etwa 2 mm Dicke bleibt. Das Fleisch der Auberginen möglichst fein schneiden.

2 | Fett in einer Pfanne nicht zu stark erwärmen. Zwiebel, Knoblauch, Ingwer, Kreuzkümmel, Korianderfrüchte, Chili und Nigella begeben, anbraten bis die Zwiebel anfängt, leicht braun zu werden.

3 | Fleisch der Auberginen zugeben und 10 Minuten braten, bis die Masse auf etwa die Hälfte des Anfangsvolumens geschrumpft ist. Salz, Kurkuma und getrocknete Tomaten unterrühren, nochmals 2–3 Minuten braten. Mit den Tomaten und 400 ml Wasser ablöschen.

Aufkochen lassen, Hitze reduzieren und 40–60 Minuten lang ohne Deckel köcheln lassen, bis die Sauce ziemlich trocken wirkt, gelegentlich umrühren.

4 | Frischkäse, Oliven und Zitronenzeste einrühren, abkühlen lassen. Zitronensaft begeben, mit Salz abschmecken.

5 | Sauce in Auberginenhälften füllen, mit Nigella bestreuen, in Ofenform stellen, mit Alufolie zudecken. Im 180 °C heißen Ofen 20 Minuten garen, Folie entfernen, weitere 20 Minuten backen.



Manchmal fühlt man sich im Restaurant Demi Lune wie im Rumpf eines Schiffes, manchmal eher wie in einer Raumkapsel.

Restaurant Demi Lune

Der kurze Weg vom All in die (immerhin) gehobene Küche

Mit neun Jahren schrieb Eleine Brafort einen Brief an die NASA, in dem sie sich um eine Stelle als Astronautin bewarb. Sie legte eine Zeichnung bei, auf der man sie selbst in einer Rakete in Richtung Mond fliegen sah. Die Zeichnung blieb in Washington D.C. – das Antwortschreiben der NASA aber hängt heute eingerahmt in Braforts Restaurant Demi Lune am Hafen von Maizyé. In etwas umständlichem Französisch danken die Behörden darin für die Zeichnung, weisen auf das Minimalalter für Astronauten hin und fordern Eleine auf, sich doch in ein paar Jahren noch einmal zu bewerben.

Fast wäre es tatsächlich dazu gekommen. Denn nach der Schule studierte Brafort Physik und besuchte gleichzeitig einen Anfängerkurs für Piloten, den die Lemusair damals anbot. Sie sammelte alles, was sie zum

Thema Raumfahrt in die Hände bekommen konnte, trieb viel Sport, lernte die Namen sämtlicher Himmelskörper auswendig etc. «Ich klebte gar das Fenster meiner kleinen Bude in Port-Louis so ab, dass es wie das Bullauge einer Raumfähre aussah», erinnert sich Brafort: «Es war mir völlig ernst, ich wollte wirklich auf den Mond.»

Dann allerdings blieb Brafort beim Waldlauf an einer Wurzel hängen, knallte gegen einen Baumstumpf und brach sich die Nase. «Das Ding musste operiert werden und fast zwei Wochen spazierte ich mit einem monströsen Verband umher. Dann aber, als man mir die Bandagen abnahm, geschah etwas Unglaubliches: Ich merkte plötzlich, dass ich riechen konnte! Alles hatte einen Geruch, das Zimmer des Arztes, die Straße, meine Wohnung, mein eigener Körper, die erste Banane, in die ich biss. Ich weiß nicht, was bei der Operation passiert ist – aber ich weiß, dass ich vorher im Grunde nicht wusste, dass es Gerüche gibt auf dieser Welt. Die neue Fähigkeit veränderte mein Leben. Plötzlich begann ich mich für etwas zu interessieren, dass ich mir vorher am liebsten in Pillen-



Das Restaurant besteht aus vier kleineren Räumen, in denen man sich in einem intimen Rahmen ungestört den diversen kulinarischen Schöpfungen von Eleine Brafort hingeben kann.



Das Logo des Restaurants Demi Lune in Maizyé erinnert daran, dass Eleine Braforts Herz einst vor allem für die Raumfahrt schlug. Auch die Schrift ist dem Schriftzug der NASA nachempfunden.

form vorstellte: das Essen nämlich. Ich entdeckte den kleinen Markt vor meiner Haustüre und beschäftigte mich auf einmal fast nur noch damit, immer wieder neue Früchte und Gemüse, Fleischsorten, Käse, Brote und Würste zu verkosten. Ich hatte in meinem bisherigen Leben nie mehr als einen Tee gekocht – jetzt aber begann ich, Stunden in meiner Küche zu verbringen, Rezepte zu analysieren, Kombinationen auszuprobieren, Garzeiten zu erforschen, Röstnoten zu untersuchen... Ich konnte die Nase nicht voll davon kriegen. Nach einem Jahr war mir klar: Ich musste einen Beruf aus dem Essen machen. Ich bewarb mich sozusagen in allen besseren Restaurants der Insel um eine Lehrstelle. Und am 2. Januar 2000 trat ich mit großen Erwartungen in der Küche von Moti Mahal [Restaurant Dibru in Les Balcons] an.»

Nach der Lehre tourte Brafort als Gastköchin durch verschiedene Restaurants in Europa und Amerika. «Meine schönsten Erlebnisse hatte ich in New York und im Schwarzwald», erinnert sie sich. 2007 mietete sie sich am Hafen von Maizyé in einem ehemaligen Jachtclub ein und baute



Kammuscheln nach Art des *Demi Lune*, auf einer leichten, mit Limettenzeste und Sichuanpfeffer aromatisierten Sauce auf Basis von Crème fraîche.

ihn in ein Restaurant um. In den vier kleinen Sälen des Lokals fühlt man sich ein wenig wie im Innern eines Schiffs, was vermutlich auf die Vergangenheit des Ortes zurückzuführen ist. Allerdings hat Brafort auch die eine oder andere Umdeutung vorgenommen und also mutiert das Boot da und dort zum Raumschiff. Dazu passt auch der Name des Lokals: *Demi Lune*. «Ich habe es zwar nur halb auf den Mond geschafft» scherzt Brafort, «aber dafür bin ich ganz in jedem Teller, der hier aufgetragen wird».

Laut dem *Guide Dismin* pflegt man im *Demi Lune* eine «im Grunde französische Küche, die immer wieder mit verschiedenen Traditionen Asiens flirtet.» Das kann sich bei den Vorspeisen in einer knusprig gegrillten Lachshaut ausdrücken, die um ein Stück Stangensellerie und Avocado geschlungen ist. Drei glasig gegarte Bärenkrebse kommen auf einem mit Ingwer aromatisierten Kartoffelpüree daher. Zu einem in Chili und Limette marinierten Riesenflügelschnecken-Spießchen wird ein Dip aus Koriandergrün serviert. Die Kammuscheln schweben auf einer leichten, mit Limettenzeste und Sichuanpfeffer aromatisierten Crème-fraîche-Sauce. Der Dorschrücken erscheint perfekt gebraten und also noch feucht auf einer würzigen Tomatensauce, Braforts berühmter *Sòs Demi Lune*. Solchen Gerichten merkt man an, wo die Köchin in die Lehre gegangen ist – und doch haben all ihre Speisen einen unverwechselbar eigenen, man möchte sagen «galaktischen» Touch.



Das Weltall, unendliche Weiten – aber wer weiß, vielleicht gibt es da draußen ja tatsächlich einen Planeten, der wie ein Pflännchen mit roter Sauce durchs Nichts treibt?

Sòs Demi Lune

Tomatensauce mit Zwiebeln, Speck und zahlreichen Gewürzen

«Es krachte und pfiff so stark, dass ich befürchtete, meine Maschine werde auseinanderbrechen. Doch dann setzte ich ganz weich auf der Oberfläche auf, es war richtig angenehm. Die Angst war wie verflogen und mein ganzer Körper geriet in eine freudige Erregung. Ich fuhr die Treppe aus, drehte das Schleusenrad auf, stieß die Türe zur Seite. Gleich würde ich den Mond sehen, gleich würde ich auf ihn herumhüpfen, tanzen, endlich, endlich war es so weit. Doch zu meinen Füßen lag gar nicht der braun-gelbe Boden des Mondes, den ich erwartet hatte. Mein Raumschiff stand vielmehr mitten in einem immensen See aus roter Sauce, die sanft vor sich hin brodelte. Das hatte nichts Feindliches, es war eine freundliche Sauce, trotzdem war ich ein bisschen enttäuscht, denn ich wusste in ebendiesem Moment, dass ich mich in einem Traum befand und nur im Schlaf ins

Weltall geflogen war – wieder einmal.» Eleine Brafort, die sich so gerne ins Weltall hinaus träumt, führt seit 2007 das Restaurant Demi Lune in Maizyé. Am Morgen nach der Landung in der roten Sauce sei sie in ihre Küche gegangen und habe angefangen, die *Sòs Demi Lune* zu entwickeln – eine «planetarische Sauce», wie sie mit einem dicken Lächeln im Gesicht behauptet. Brafort bereitet diese Sauce meist 24 Stunde vor Verwendung zu und lässt sie im Kühlschrank ziehen. Die Sauce hat ein kräftiges Aroma, sollte also eher sparsam dosiert werden. Zwei Esslöffel pro Person zu einem Stück gebratenen Fleisches oder Fisches, zu ein paar Garnelen oder einem gedünsteten Blumenkohl reichen aus.

Für 20 Portionen Sauce

50 g Speck, geräuchert, nicht zu mager, in Würfeln
 1 TL Ghee oder Bratbutter
 2 Zwiebeln (250 g), gehackt
 6 Knoblauchzehen, gehackt
 10 cm frischer Ingwer, geputzt und fein gehackt (50 g)
 3 Gewürznelken
 ½ TL Kubebenpfeffer (1.2 g)
 2 TL schwarzer Pfeffer, ganz (6 g)
 1 TL Kreuzkümmel (1.4 g)
 2 getrocknete Chilis, gehackt
 1 St. Zimt (ca. 2.5 g)
 1.2 kg Tomaten, fein gehackt
 3 EL Tomatenmark (40 g)
 200 ml Wasser
 3 grüne Kardamom, nur die ausgelösten Samen
 ½ TL Muskatblüte, zerkrümelt
 2 TL Salz (10 g)
 3 EL Zucker (45 g)
 1 EL Safranfäden (400 mg)
 100 ml Wasser für das Einweichen der Safranfäden
 2 TL Nigella, leicht zerstoßen

1 | Speck in einem größeren Topf bei mittlerer Hitze 10 Minuten lang auslassen. Ghee oder Bratbutter beimischen.
2 | Zwiebeln und Knoblauch dazu geben und glasig dünsten. Ingwer unterrühren und nochmals 3 Minuten ziehen lassen.
3 | Gewürznelken, Kubebenpfeffer, schwarzer Pfeffer, Kreuzkümmel, Chilis und Zimt begeben, anbraten bis es duftet. Mit Tomaten, Tomatenmark und 200 ml Wasser ablöschen.
4 | Kardamomsamen, Muskatblüte, Salz und Zucker unterrühren. Aufkochen lassen, Hitze reduzieren und 1 Stunde lang halb zugedeckt sanft brodeln lassen, gelegentlich umrühren. *Je nach Topf muss während des Kochens zusätzlich Wasser untergemischt werden. Zum Schluss sollte die Sauce ziemlich stark eingekocht sein.*
5 | Sauce etwas abkühlen lassen und im Mixer fein pürieren.
6 | Safranfäden zerkrümeln und in 100 ml heißem Wasser 5 Minuten einweichen, dann mit Nigella unter die Sauce rühren. Nochmals 10 Minuten köcheln.

05

Salé und Bogolie



Klitri

Helix pomatia

Die Bogolie, die Gegend rund um den Lac du Nombriil war einst für ihre Schweinezucht berühmt, heute steht das Gebiet unter Naturschutz. Der Name des Semsal (Departements) geht vermutlich auf *bogol* zurück, eine etwas ältere lemuische Bezeichnung für den Bauchnabel. In den Wäldern rund um den See wachsen Gewürznelkenbäume, die seit mehr als hundert Jahren von einer Familie aus Toulouse bewirtschaftet werden.

Salé und Lac du Nombriil ORT UND UMGEBUNG

Der kleine Weiler am Ufer des Bauchnabel-Sees ist allseits von dichten Wäldern umgeben.

Die Talentierten LEGENDE

Jana Godet über die schicksalhafte Begegnung zwischen einem Barbier und einem Schwein.

St-Ejac ORTSHEILIGE

Einige Verehrung genießt St-Ejac, eine blonde Kuhhirtin, aus der «das Wesen des Weibes spießt».

Boutons du Capitaine REZEPT

Diese kleinen Weizenkekse mit Ingwer, Muskatnuss und Pfeffer stecken voller Seemansgarn.

Limonade ANSICHT

Samuel Q. Herzog unterbricht seinen Regenspaziergang, um sich eine besonderes Getränk zu erinnern.

Nacady Clous de girofle PRODUZENTIN

Seit der Wende zum 20. Jahrhundert produziert das Familienunternehmen Gewürznelken für die Insel.

Boujons d'Ejac GEWÜRZ

Die Gewürznelken aus Salé verströmen einen wildwürzigen, tierischen und auch etwas blumigen Duft.

Restaurant Les Boujons LOKAL

Alexandrine Nacady pflegt eine Küche, die auch vor ungewöhnlichen Kombinationen nicht zurückschreckt.

Rognons à la louche REZEPT

Hier wird der natürliche Urinduft der Schweineieren «in ein blumiges Parfum umgedeutet».

Paarungsgesang FORSCHUNG

Käfersammler Ruben Schwarz lässt sich am Seeufer vom Paarungsgesang einer Tragüde verzaubern.



Region (*randa*): Nord (*toito*), Louvanie
 Departement (*semsal*): Bogolie
 Postleitzahl: LM-0105
 Telefonvorwahl: +69 (0)1
 Höhe (Lac du Nombriil): 692 m ü. M.
 Einwohner: 135 (Mai 2011)



Salé und Lac du Nombriil

Seltene Schnecken, Saucen, Salz und Schweine

Die Fahrt von der Küste in die Bogolie hinein und nach Salé gehört zu den reizvollsten Strecken der Insel. Wenige Pep südlich von Angeval schlängelt sich die R1 zum Col d'Ejac hinauf. Der Name des Passes erinnert an die Heilige Ejac, die in dieser Gegend als Schweinehirtin gelebt haben soll. Auf der Pashöhe geht links ein sanft steigendes Sträßchen ab, das durch Mischwälder führt. Nach etwa sechs Pep schwingt sich der Weg in ein paar Kurven zu einer Kuppe hoch, von der aus man einen guten Blick über den Lac du Nombriil hat. Auch an nebligen Tagen lohnt sich ein kurzer Halt bei dem Aussichtspunkt mit Parkplatz, denn es liegt hier stets ein herrlicher,

milchiger Odem in der Luft, der aus einer nahen Höhle dringt, die deshalb Gogoflètik heißt. Diese «milchige Höhle» ist so eng, dass sie nicht betreten werden kann. Alle Versuche, mit Hilfe ferngesteuerter Fahrzeuge oder Roboter zu erforschen, was den herrlichen Duft produzieren könnte, scheiterten bisher. Man fand bloß heraus, dass die Höhle sehr tief sein muss.

Der See wird von einer unterirdischen Quelle alimentiert, die an der Oberfläche einen Strudel bewirkt, der ein wenig wie ein Bauchnabel aussieht – daher der Name des Gewässers.¹ Wenn man Glück hat, dann hört man im Wald Klitri-Schnecken (*Helix pomatia*) «singen». Diese Schnecken, die fast 15 cm lang werden können, fallen durch ihren gestreckten Hals und die dicken Enden ihrer Fühler auf, die so konstruiert sind, dass sie an Globen erinnern. Beim Liebesspiel reiben sich diese Tiere heftig aneinander und produzieren dabei eine Art Quietschen, das ein wenig an den Gesang einer elektronisch stark verzerrten Frauenstimme erinnert. Der Name Klitri ist laut Georgette Muelas eine lautmalersische Umschreibung dieses «Gesangs».² Er könnte aber auch auf das lemusische Verb *klit-jée*, «quietschen» zurückzuführen sein. Diese Schnecken wären eigentlich eine Delikatesse. Früher wurden sie nach der üblichen Diät in einem Sud mit Gewürznelke gekocht und mit Assap verfeinert. Heute stehen die Tiere unter Schutz und dürfen grundsätzlich nicht mehr gesammelt werden.

Von der Anhöhe aus führt die Straße steil hinab nach Salé. Dieser Weiler gehört aufgrund seiner Lage in einem relativ engen und windgeschützten Tal zu den wärmsten Orten im Norden der Insel. Das Dorf

Assap

Einen geradezu mythischen Ruf hat Assap, eine Art Sauce aus wilden Bohnen, Salz und einem Pilz, den man von der Rinde eines Baumes gewann. Assap wurde bis Ende des 19. Jahrhunderts von zwei Brauereien am Lac du Nombriil hergestellt, welche die ganze Insel damit belieferten. Viele Menschen sollen geradezu süchtig nach dieser Sauce gewesen sein. Dann allerdings starb der Pilz aus unbekanntem Grund ab und damit war auch das Ende der Sauce besiegelt. Aus einer Beschreibung bei Hébert und Rosenthal kann man folgern, dass die Sauce eine gewisse Ähnlichkeit mit Sojasauce gehabt haben muss.⁴



Am Ufer des Lac du Nombriil weideten einst Schweine, seit 2002 steht das Gebiet unter Schutz.

selbst besteht nur aus wenigen Häusern, die sich unauffällig in die reiche Vegetation einfügen. Salé war früher berühmt für seine Schweinezucht. Die Tiere lebten rund um den See und fanden in den Wäldern und im Ufergras reichlich Nahrung. Ihr Fleisch wurde mit einem Steinsalz haltbar gemacht, das man über dem Westufer des Sees in einem kleinen Bergwerk abbaute. 2002 wurde das Gebiet rund um Lac du Nombriil unter Naturschutz gestellt und die Schweinezüchter mussten weichen. Wenig später stellte man auch die Salzproduktion ein.³ Die Wälder rund um Salé sind voller Nelkenbäume, die hier teilweise wild wachsen. Sie werden seit mehr als hundert Jahren von der Firma Nacady bewirtschaftet.

¹ Jüngst wurde die These geäußert, der Name des Sees leite sich vom lemuischen Wort *nombrié* («zählen») ab, denn früher hätten die Schweinehirten ihre Tiere jeweils am Ufer des Sees zusammengetrieben, um sie zu zählen. Samson Godet (Hrsg.): *Lemusa Lexikon*. Port-Louis: Edition Ruben 66, 2018. S.605. Auch der Name der Gegend referiert jedoch auf den Bauchnabel:

Bogolie kommt von *bogol*, einem lemuischen Wort für «Nabel», das etwas aus der Mode gekommen ist.

² Georgette Muelas: *Santa Lemusa. Le pays entre les*

mers. Port-Louis: Librairie Port Louis, 1956. S.138.

³ An das Salz erinnert heute nur noch der Name des Weilers: Salé. Die Schweine sind noch in einigen Rezepten lebendig, die man im *Les Boujons* kosten kann (etwa in den berühmten *Rognons à la louche*).

⁴ Robert Hébert, Liébaud Rosenthal: *Dictionnaire de l'appétit*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2014 [2., 1.1894]. S.25. Ähnlich eine Beschreibung von Jean-Marie Tromontis, die Georgette Muelas (*Op. cit.* S.138) zitiert.

Die Talentierten

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Früher gab es in Salé einen Coiffeur, der für seine Kunst berühmt war, noch aus dem geradesten Steckenhaar elegante Locken zu drehen. Eines Tages, als das Geschäft gerade voller Kunden war, die ungeduldig auf ihre Verzauberung warteten, tritt ein mächtiges Schwein durch die Türe. Der Barbier griff nach einer Zeitung, rollte sie zu einem Stöckchen auf und trieb das fette Tier damit aus seiner Bude. Am nächsten Tag aber trippelte das Vieh wieder in den Salon, nun hatte es selbst eine aufgerollte Zeitung im Mund. Der Meister griff nach einem Besen und verscheuchte den ungebetenen Gast. Am Folgetag indes wiederholte sich die Szene, diesmal hatte das Schwein seinerseits einen Besen im Mund.

Zeitung auf Zeitung, Besen auf Besen, dem Barbier kam das plötzlich komisch vor. Also suchte er seine französische Originaledition des *Kapitals* von Karl Marx, auf die er als Kommunist äußerst stolz war, und wedelte das *kochon* damit ins Freie zurück. Am nächsten Tag ließ sich das Tier nicht blicken, auch am übernächsten nicht. Eine Woche später aber stand es plötzlich wieder in der Türe und der Friseur hätte schwören können, es habe ein breites Grinsen im Gesicht. Zwischen seinen Zähnen hielt es ein in Leder gebundenes Buch, über dessen Rücken sanft etwas Geifer tropfte. Der Mann ergriff den Band und öffnete ihn: das *Kapital* von Marx – die wertvolle deutsche Erstausgabe.

Wenige Wochen nach der Begegnung mit dem kapitalen Schwein löste der Coiffeur sein Geschäft auf, verließ Salé über Nacht und wurde nie wieder gesehen. Die Gründe für seinen Wegzug sind nicht bekannt. Man munkelt aber, die Locken seien ihm plötzlich nicht mehr geglückt. Die Schweine von Salé sind bekannt für ihre Gabe, die seltensten Dinge besorgen zu können. Leider nützt ihnen das nicht viel, denn noch berühmter als ihr Talent ist ihr Schinken.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 16.



Auf diesem Fragment aus dem frühen 18. Jahrhundert dürfte St-Ejac dargestellt sein.

St-Ejac

Blond und verehrt – die Hirtin vom Lac du Nombriil

Die Heilige Ejac ist, soweit bekannt, keine Heilige im engeren Sinn. Sie ist die Protagonistin einer Legende, deren Ursprünge mindestens bis ins 17. Jahrhundert zurückreichen, wird sie doch bereits in den *Miscellanea* von Jacob Schychs erwähnt. Dort heißt es etwas mysteriös: «Ejac, die Herrin der Rinder, lässt ihr goldenes Haar vor dunklen Bäumen leuchten. Es spriest aus ihr das Wesen des Weibes. Die Berührung ihrer Hand lässt wachsen.»¹

Laut Legende war St-Ejac eine Hirtin mit blonden Haaren, die am Ufer des Lac du Nombriil ihre Kühe hütete und ganz allein in einer Hütte lebte. Die Gegend war einst vor allem für ihre Schweinezucht berühmt, von Kühen ist nichts überliefert. Man kann sich also fragen, ob St-Ejac hier wirklich Rinder hütete und nicht vielmehr Schweine. Im *Lemusa Lexikon* wird sie ohne weitere Erklärungen als die «blonde Hüterin der Schweine

Limonade

Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne



Blick vom Westufer über den Lac de Nombriil.

Immer wieder kommt der Regen in Fahrt, schlagen die Tropfen mit einer Wucht in den Boden ein, die so gar nicht zu dieser Landschaft passen will, in der alles ganz ruhig, ganz zart, ganz friedlich sein sollte. Eben ist eine solche Salve vorübergezogen, hat für Minuten alles betäubt. Jetzt ist das Prasseln einem feinen Rieseln gewichen und man hört wieder da und dort die Stimme eines Vogels, dann und wann das dumpfe Klopfen eines Fischkörpers, der sich mit Wucht aus dem Wasser gedrückt hat, um unweigerlich plump in sein Element zurückzufallen. Gut zweihundert Meter vom Ufer entfernt erhebt sich ein kleiner Pfahlbau, eine Plattform, niedrige Wände, eine blaue Plastikplane mimt das Dach. Ich dachte, der Lac de Nombriil sei viel tiefer. Aber offensichtlich konnte man an dieser Stelle Pfähle in den Seeboden rammen. Wahrscheinlich handelt es sich bei der kleinen Architektur um den Geräteschuppen eines Fischers. Mir aber kommt eine Fantasie meiner frühesten Jahre in den Sinn. Ich wünschte mir damals, ich könnte in so einem Hüttchen auf einem See leben, ganz für mich allein, nur mit einer Flasche Limonade, die nie leer werden würde. In meine Träumen lag ich auf einer bequemen Pritsche, geschützt von einem sicheren Dach, und hörte der Welt zu, die draußen passierte, den Tieren, dem Wasser, dem Wind. Und manchmal befahl ich meiner Hütte, sich loszureißen, zum Floss zu werden, sich über Flüsse den Weg zum nächsten Ozean zu suchen und mich nach Asien zu bringen. Asien? In Wirklichkeit dürfte es kalt und klamm sein auf so einem Steg. Sicher stinkt es nach altem Fisch, nach Petroleum. Und bestimmt ist die Limonade schon nach ein paar Schlucken leer.

Samuel Q. Herzog: *Spazieren auf Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 31.

vom See» bezeichnet.² Wie dem auch sei. Auf jeden Fall drangen eines Tages Piraten, deren Schiffe vor der Côte Chimerik ankerten, auf der Suche nach Beute oder Nahrung ins Landesinnere vor. Sie stießen auf St-Ejac, nahmen sie gefangen und brachten sie zu ihrem Kapitän. Als der sich über sie hermachen wollte, wuchsen zahllose Sprossen aus dem Körper der Frau und hielten den Piraten von seinem Vorhaben ab. Laut einer anderen Version der Legende schlugen die Sprossen Löcher in den Rumpf des Schiffs und ließen es sinken. Die Piraten ertranken mit dem Schiff – derweilen St-Ejac «wie ein Baumstamm» ans Ufer zurück getrieben wurde. Nochmals eine andere Version der Geschichte will, dass sich die Sprossen wie Tentakel um den Kapitän legten und ihn erdrückten. Im Nordwesten der Insel scheint man ein gewisses Faible für Legenden zu haben, in denen Piraten eine Rolle spielen. Eine weitere Seeräuberstory soll sich zum Beispiel in der Anse de Pièbo bei Angeval ereignet haben.³

Laut Grisette de Toul folgt die Legende vom Typ her durchaus klassischen Heiligengeschichten. Es fänden sich jedoch, schreibt sie, keine



Vielleicht eine Haarlocke von St-Ejac? Die kleinen Medaillons an dem Rahmen könnten an ihren Beruf als Hirtin erinnern. Das Stück wird im Musée historique von Port-Louis aufbewahrt.

Hinweise darauf, dass St-Ejac durch ihr magisches Tun etwa ihre Jungfräulichkeit bewahren wollen. Auch werde die Frau in keiner Weise als eine Dienerin Gottes dargestellt: «St-Ejac handelte nicht als eine Heilige, sondern als eine Frau, die sich ihre Unabhängigkeit und sexuelle Integrität bewahren wollte. So gesehen hat diese Legende mehr mit weiblicher Emanzipation zu tun denn mit Religion.» De Toul vermutet, dass die Hirtin im späteren 19. Jahrhundert wegen eines Missverständnisses zu ihrem Heiligenschein gekommen sein muss.⁴

Das Musée historique bewahrt eine blonde Locke in einem kostbar geschmückten, auf ein Piedestal montierten Glasrahmen aus dem frühen 19. Jahrhundert. Die Locke soll laut einer Inschrift von St-Ejac stammen. Dafür könnten laut de Toul auch die zwei kleinen Medaillons an dem Rahmen sprechen, auf denen rote Kühe abgebildet sind.⁵ Das Museum besitzt auch das Fragment einer Ölmalerei mit dem Kopf einer blonden jungen Frau. Sie wird im Profil gezeigt und blickt voller Erstaunen schräg nach oben. Das Bild soll aus dem frühen 18. Jahrhundert stammen und St-Ejac darstellen – vermutlich in dem Moment, da sie die Piraten auf ihre Weide entdeckt.

De Toul weist auf zwei Augen hin, die sie in den Haaren von St-Ejac zu erkennen glaubt. Ja, sie meint gar, eine Fratze zu sehen, wobei das Ohr der Frau als Schnabel umgedeutet werde. Die Autorin hat indes keine Hypothese, wie diese Fratze zu deuten sei. Und sie räumt ein, dass es sich ebenso gut um Pentimenti handeln könnten – um Elemente eines übermalten Bildes, die mit der Zeit wieder zum Vorschein gekommen sind.⁶

¹ Jacob Schychs (Hrsg.): *Miscellanea inusitata de Mundo, Coelo et Terra*. Santa Lemusa: Typis Davidis Neri, 1679. S. 69.

² Samson Godet (Hrsg.): *Lemusa Lexikon*. Port-Louis: Edition Ruben 66, 2018. S. 229.

³ Laut Legende soll sich der Pirat Soreni Artel im frühen 17. Jahrhundert in die Spur nackter Füße verliebt haben, die er im Sand der Bucht entdeckte.

⁴ Grisette de Toul: *La boucle d'Ejac – ancienne légende d'une femme indépendante*. In: *Revue historique*. Nr. 82. Port-Louis: Presses universitaires de Santa Lemusa, 2015. S. 159.

⁵ de Toul: *Op. cit.* S. 156.

⁶ de Toul: *Op. cit.* S. 158.



In diesen von Nelkenbäumen umstellten Gebäuden werden die Boujons d'Ejac verarbeitet.

Nacady Clous de girofle

Lemusas Gewürznelken liegen in den Händen einer Firma

Die Geschichte der Firma Nacady beginnt mit dem Jahr 1888 und einem Flammenmeer. Das Feuer brennt in einem Dorfgeschäft nördlich von Toulouse und bringt eine ganze Familie dazu, nach Lemusa auszuwandern. 1890 eröffnen die Nacadys eine Epicerie in Angeval und spezialisieren sich bald auf die Verarbeitung von Schweinefleisch aus der Gegend des Lac du Nombriil. Sie bringen einiges Know-how aus ihrer Heimat mit und ihre Terrinen und Sülzen sind bald im ganzen Nordwesten der Insel für ihre Qualität bekannt. Noch vor 1900 entdecken sie auch die zahlreichen Nelkenbäume, die in der Gegend des Lac du Nombriil wild wachsen und beginnen bald, diese zu bewirtschaften und Gewürznelken sowie Nelkenprodukte zu kommerzialisieren. Sie kaufen Stücke des Waldes, vor allem aber können sie Verträge mit den lokalen Behörden aushandeln, die ihnen auf lange Zeit hin das Vorrecht der Bewirtschaftung weiter Ge-



Auf der Fahrt vom Col d'Ejac nach Salé erblickt man ab und zu die Nordseite des Mont Kara. Deswegen wollten die Nacadys ihre Gewürznelken einst nach dem Berg benennen.

biete rund um den See sichern. Ab den 1920er Jahren werden sämtliche Nelken, die auf der Insel in den Handel kommen, von der Familie hergestellt. Erst 1955 allerdings geben die Nacadys ihre Epicerie in Angeval auf und ziehen nach Salé, wo sie eine kleine Fabrik mit Salzmühle übernehmen und auch weiterhin Schweinefleischprodukte herstellen können. Als das Gebiet 2002 unter Naturschutz gestellt wird, geben die Nacadys die kommerzielle Schweinefleischverarbeitung auf und konzentrieren sich ganz auf Gewürznelken.

Eigentlich wollten die Nacadys ihren Nelken den Namen *Bourgeon du Mont Kara* («Knospe vom Berg Kara») geben, denn auf der Fahrt vom Col d'Ejac zum Lac de Nombriil erblickt man durch lichte Stellen im Gehölz immer wieder die mächtige Nordseite des Mont Kara. Die Bewohner von Salé protestierten jedoch und erinnerten die Nacadys daran, dass die Gewürznelken von Salé immer schon unter dem Namen *Boujons d'Ejac* bekannt gewesen seien. Die Heilige Ejac genießt in der Gegend eine gewisse Verehrung.

2003 eröffnet Alexandrine Nacady, eine Tochter der Familie, die sich in Port-Louis, Lyon und Chengdu zur Köchin hat ausbilden lassen, am Ufer des Sees das Hotel-Restaurant Les Boujons. Die Firma Nacady Clous de girofle wird heute in der sechsten Generation von Juliette Nacady geführt. Nebst Gewürznelken stellt Nacady auch Nelkenöl her, das vor allem aus Blättern und Blütenstielen gewonnen wird.



Der vulkanische Boden und das milde Klima von Salé sind ideal für die empfindlichen Nelken.

Boujons d'Ejac

Gewürznelke (*Syzygium aromaticum*) aus Salé

Gewürznelken werden auf Lemusa fast ausschließlich von der Firma Nacady Clous de girofles produziert. HOIO bezieht das Gewürz von Juliette Nacady, die sich heute in der sechsten Generation um die Bewirtschaftung der Plantage kümmert und weitgehend biologisch produziert. Sie beerntet derzeit etwa 1000 Bäume in der Bogolie, die rund um den Lac du Nombriil und an den Ufern des Flüsschens Amazone stehen. Pro Jahr bringt die Firma rund vier Tonnen des Gewürzes auf den Markt.

PFLANZE, ANBAU UND VERARBEITUNG

Die Gewürznelke ist die Knospe (lemusisch *boujon*) eines Baumes aus der Familie der Myrtengewächse (Myrtaceae). Nelkenbäume sind immergrün und können bis 20 m hoch wachsen, wobei sie in Plantagen meist deutlich kleiner gehalten werden. Nelken sind empfindlich und wach-



Beim Nelkenbaum liefern die Blütenknospen das Gewürz, nicht die Früchte.

sen nur in warmen und feuchten Regionen. Die Gegend um den Lac du Nombriil bietet dem Baum ideale Bedingungen, denn der Boden ist zu einem großen Teil vulkanisch und das Klima dank der umliegenden Berge und Hügel besonders warm.

Die Blütenknospen des Nelkenbaumes sind gelblich und bestehen aus einem röhrenförmigen Kelch mit vier Kelchblättern und kugelig verwachsenen Kronblättern. Es sind diese Knospen, die als Gewürz verwendet werden. Bei der Nelke können zwischen dem Erscheinen der Knospen und dem ersten Erblühen mehrere Monate vergehen. Kurz bevor sich die erste Blüte öffnet, wird der ganze Blütenstand abgeschnitten und in der Sonne getrocknet. Ein Nelkenbau muss während mehrerer Wochen beerntet werden und trotzdem liegt der Ertrag pro Baum meist nur bei wenigen Kilogramm. Lässt man die Knospen hängen, entwickeln sie sich zu gelblichen, später rötlichen Blüten und dann zu länglichen, zur Reife tiefroten Beeren.

Die Nelken aus Lemusa sind relativ groß und sollten auf jeden Fall reich an ätherischem Öl sein. Juliette Nacady kennt einen einfachen Trick, wie man die Qualität von Nelken beurteilen kann. Man legt die Knospen



HOIO verkauft Boujons d'Ejac in kleinen PET-Do-
sen mit einem Füllgewicht
von 30 g. Die Leitfarbe der
Etikette ist identisch mit
der Farbe der Region, in
der das Gewürz produziert
wird. Boujons d'Ejac wurde
2011 mit einem AOC-Zer-
tifikat ausgezeichnet. Dieses
Schutzsiegel für charakte-
ristische Produkte des Landes
wird seit 1966 vergeben.

in ein Becken mit Wasser. Treiben sie waagrecht auf der Oberfläche, ent-
halten sie nur wenig ätherisches Öl, weil sie schlecht getrocknet, im fal-
schen Moment geerntet oder auch verfälscht (extrahiert) wurden. Gute
Qualitäten hingegen schwimmen vertikal oder gehen sogar unter – denn
Nelkenöl ist schwerer als Wasser.

Die Nelken aus Salé heißen Boujons d'Ejac, also «Knospen der Ejac» –
und erinnern so an die Legende der Kuhhirtin Ejac, die mit ihrem Sprie-
ßen einst einen Piratenkapitän in die Knie zwang.



Die Früchte (eigentlich Beeren) des Nelken-
baumes sind etwa 2 cm lang und haben eine
elliptische bis zylindrische Form.



Leuchtend rosafarbenes Herz: Querschnitt
durch die Frucht des Nelkenbaumes.

Lemusische Rezepte mit Boujons d'Ejac

Gewürznelke harmoniert mit Basilikum, Ingwer, Kardamom, Koriandersamen, Langem Pfeffer, Lorbeer, Muskat, Oregano, Piment, Rosmarin, Zimt. Sie passt zu geschmortem Fleisch, Schinken und Wurst, Gemüse (Grünkohl, Karotte, Kürbis, Rotkohl, Wirsing), Apfel, Orange und Schokolade.

- *Agnò Mystèr* (Lammschulter in Joghurt und Tomate gekocht, mit Nigella und Gewürznelke)
- *Rognons à la louche* (Gebratene Nieren vom Schwein mit Gewürznelke, Sherry, Stangensellerie und Zwiebeln)
- *Pain de Mars* (Kuchen mit Ingwer, Gewürznelken, Kardamom und Piment)

AROMA UND VERWENDUNG

Roh haben Gewürznelken einen wild-würzigen, tierischen und auch etwas blumigen Duft mit Anklängen von Pfeffer und Kampfer. Sie schmecken scharf und betäuben die Zunge. Beim Kochen nehmen sie erst stärker holzige, dann herbe Noten an und können eine gewisse Bitterkeit entwickeln.

In Europa werden Nelken in Schmorgerichte (vor allem Wild oder Rind) gegeben und sind fester Bestandteil vieler Saucen, Fonds und Marinaden. Würste, Terrinen und Sülzen enthalten oft Nelken, auch süßes Gebäck (vor allem Lebkuchen) und Kompott, Glühwein oder Bowlen. Nelken sind fester Bestandteil zahlreicher Gewürzmischungen: Sie gehören in das französische *Quatre-épices* (zusammen mit Pfeffer, Muskat und Zimt), in das vorderorientalische *Baharat*, in äthiopisches *Berbere*, in nordindisches *Garam masala* und chinesisches *Fünf-Gewürze-Pulver*.

Gewürznelken werden auch auf Lemusa vielfältig eingesetzt, für Fleischspeisen, Suppen und Saucen ebenso wie für Pickles und Desserts. Im *Boudin* (der auf Lemusa so beliebten, eher kleinen Blutwurst) «verleihen die Nelken dem Blut des Schweins etwas geradezu Liturgisches», schreibt Deon Godet in *Die Sprache der Gewürze* (Port-Louis, 2009, S.40), «sie vermitteln uns so das Gefühl, der Tod des Tieres sei sinnhaft, ja weihevoll wie ein Opfer».



Das *Les Boujons* ist weitgehend aus Holz gebaut und schmiegt sich diskret in die Uferlandschaft.

Restaurant Les Boujons

Ungewöhnliche Speisen am Ufer des Lac du Nombriil

Das Restaurant Les Boujons mit zugehörigem Hotel wurde 2003 von Alexandrine Nacady eröffnet. Sie stammt aus jener Familie, die in der Gegend von Salé seit mehr als hundert Jahren Gewürznelken anbaut. Ihrer Herkunft dürfte es auch zu danken sein, dass sie die Erlaubnis erwirken konnte, am Ufer des geschützten Lac du Nombriil ein Etablissement zu errichten. Die Auflagen waren allerdings streng und die weitgehend aus Ziegel und Holz konstruierten Gebäude fügen sich durchwegs sehr diskret in die Landschaft ein.

Das Hotel Les Boujons stellt seinen Gästen vier Bungalows mit insgesamt acht einfachen Zimmern zur Verfügung, die etwas oberhalb des Sees liegen und eine prachtvolle Aussicht bieten. Das Restaurant ist ganz nahe an den Lac de Nombriil gebaut und verfügt über einen kleinen Speisesaal für höchstens dreissig Personen und eine schöne Terrasse mit Tischen, die

teilweise direkt am Wasser stehen. Das Hotel bietet Bootsausflüge und Exkursionen an. Die meisten Besucher kommen aber wegen des Essens.

Alexandrine hat sich in Port-Louis, Lyon und Chengdu zur Köchin ausbilden lassen und spezialisiert sich – ganz der Tradition ihrer Familie folgend – auf Gerichte mit Schweinefleisch und natürlich Gewürznelken. Daneben bietet die Köchin allerdings auch Insektenpezialitäten an, zum Beispiel Heuschrecken und Mehlwürmer. Berühmt ist etwa ihre scharfe Apfelsuppe mit Nelken und gerösteten Heuschrecken. Zu den Klassikern des Hauses zählen aber auch die *Rognons à la louche*, Schweinenieren mit Stangensellerie, Frühlingszwiebeln und Nelken. Die Ohren vom Schwein kocht Alexandrine in einem karamellisierten, mit Nelken und Lorbeer gewürzten Sud und serviert sie dann als Salat mit Apfelstücken und Oregano an einer kräftigen Sauce aus schwarzem Essig und Kochflüssigkeit.

Auf der Basis von Sojasauce, Essig, Zucker, Gewürznelke und anderen Aromata stellt Alexandrine Nacady auch eine Sauce her, die entfernt am Worcestershiresauce erinnert. Sie bereichert damit Schmorgerichte, Salate, Saucen und gibt sogar ein paar Tropfen in manche Süßspeisen hinein. Ein Versuch, diese *Sauce Ejac* zu kommerzialisieren, scheiterte jedoch und der Verkauf wurde 2006 nach kaum einem Jahr wieder eingestellt.

In seiner Ausgabe von 2005 schreibt der Guide Dismin das *Les Boujons* pflege «eine Küche, die auch vor ungewöhnlichen Kombinationen nicht zurückschreckt und manchmal fast so mysteriös schmeckt wie der See vor den Fenstern des Speisesaals.»



Die vier Bungalows des Hotels liegen etwas oberhalb des Sees und bieten den Gästen eine prachtvolle Aussicht.



Hier wird der natürliche Urinduft der Nieren «in ein blumiges Parfum» umgedeutet. (5/2016)

Rognons à la louche

Schweinenieren mit Gewürznelke, Sherry und Stangensellerie

Das Restaurant Les Boujons liegt direkt am Ufer des Lac du Nombriil bei Salé. Viele Speisen auf der Karte des Hauses erinnern noch daran, dass die Gegend einst berühmt war für ihre Schweinezucht. Auch die Rognons à la louche sind eine traditionelle Zubereitung der Region. Ihr Name soll sich dem Umstand verdanken, dass diese Nieren früher in einer Schöpfkelle über dem offenen Feuer gebraten wurden. Dass dabei auch Gewürznelken eine wichtige Rolle spielen, versteht sich fast von selbst in Salé, dem wichtigsten Produktionsort dieser Droge auf Lemusa. Laut Alexandrine Nacady, der Chefin des *Les Boujons*, sind die Gewürznelken hier in erster Linie dazu da, den natürlichen Urinduft der Schweinenieren «in ein blumiges Parfum umzudeuten». Früher wurden die Rognons à la louche in Assap mariniert. Da diese Sauce aber heute nicht mehr produziert werden kann, verwendet die Köchin als Ersatz Sojasauce.

«Kein anderes Stück vom Tier bringt in vergleichbarer Weise seine eigene Würze mit», schwärmen Robert Hébert und Liébaud Rosenthal in ihrem großen *Dictionnaire de l'appétit* (Port-Louis, 2014, S 352) und folgern: Die Niere vom Schwein verdiene in jeder Beziehung den «höchsten Respekt – des Schlachters, des Kochs, der genießenden Menschheit».

Hauptspeise für 4 Personen

- 2 Nieren vom Schwein (300–400 g)
- 4 EL Sherry
- 3 EL Sojasauce
- 4 Gewürznelken pulverisiert (½ TL)
- 1 EL Rapsöl für das Anbraten der Nieren
- 1 EL Rapsöl für das Anbraten von Gewürzen und Gemüse
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 Ingwerstück von der Größe einer kleinen Baumnuss, geputzt und fein gehackt
- 1 Chilischote, entkernt und fein gehackt
- 80 g Stangensellerie, Fäden abgezogen, in 1 cm langen Stücken
- 100 g Frühlingszwiebeln, weiße und grüne Teile in ½ cm breiten Rondellen – weiße und grüne Partien separat bereitstellen

1 | Nieren flach auf ein Brett legen, parallel zum Brett der Länge nach in zwei Teile schneiden. Weiße, harte Stränge im Innern der Niere entfernen, Hälften in mundgerechte Stücke schneiden.

2 | Sherry, Sojasauce und Gewürznelken zu einer Marinade verrühren und die Nierenstücke darin ziehen lassen, wenigstens 60 Minuten. *Die Marinade dringt dabei kaum in das Gewebe ein, aber sie nimmt Flüssigkeiten von der Niere auf. Das Urinparfum der rohen Niere verändert sich ins Blumige.*

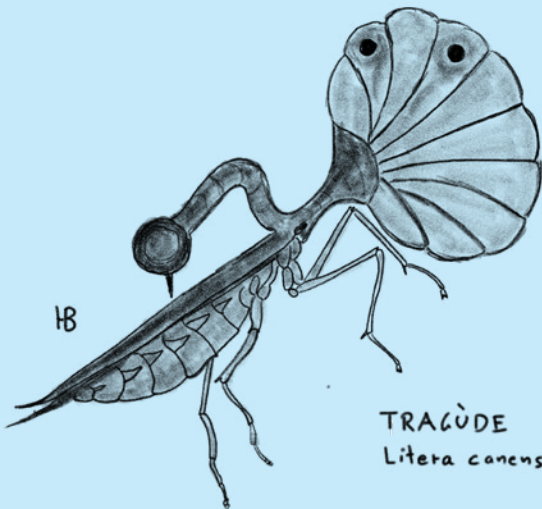
3 | Nieren aus der Marinade nehmen, gut abtropfen lassen, Jus aufbewahren. Öl in einer Bratpfanne sehr heiß werden lassen. Nierenstücke hineingeben und unter ständigem Wenden 30 Sekunden braten, bis sie sich voneinander gelöst und eben braun verfärbt haben. Nieren aus der Pfanne heben.

4 | Nochmals etwas Öl in die Pfanne gießen. Ingwer, Knoblauch und Chili begeben, kurz anziehen lassen. Sellerie und die weißen Teile der Zwiebeln einstreuen, kurz anziehen lassen. Marinade angießen und, sobald der Sellerie etwas weich geworden ist, die Nierenstücke und die grünen Teile der Zwiebeln begeben. Alles unter ständigem Rühren etwa 1 Minute lang braten, bis die Nieren warm sind, im Innern aber noch leicht blutig.

Paarungsgesang

Ein Abenteuer des Käfersammlers Ruben Schwarz

Von den Ufern kleiner Seen geht ein Sog aus, dem ich mich kaum entziehen kann. Ich muss so nahe hin, dass meine Nase das Wasser riechen kann, dass meine Zehen es schlürfen könnten. Auch am Lac du Nombriil bei Salé war das nicht anders. Obwohl es in Strömen goss, schlüpfte ich aus meinem Auto unter einen Schirm und stieg die Böschung hinab. Die nassen Halme des Ufergrases legten sich klebrig an meine Beine und die Tropfen prasselten mit solcher Wucht auf das gespannte Tuch über meinem Kopf, dass mir von dem Krach fast schwindlig wurde. Als ich an der Wasserkante anlangte, setzte der Regen mit einem Mal aus. Völlige Stille nun, nur noch das elektrische Sausen in meinen Ohren. Über dem quecksilbrigen Seespiegel hing ein feiner Nebel und auch von den Nelkenbäumen am anderen Ufer stieg ein leichter Dunst auf. Das Licht wirkte, als könne es sich nicht entscheiden, die Welt noch einmal taghell werden zu



Die Tragöde (*Litara canens*) lebt im Landesinnern am Rand von stehenden Gewässern. Der Käfer aus der Familie der Salpinxae wächst 30 mm lang und kann zehn Jahre alt werden. Er verbringt die meiste Zeit allein und paart sich während seines Lebens höchstens drei Mal, obwohl Männchen und Weibchen Nacht für Nacht ihren Lockgesang anstimmen. Die Tragöde ernährt sich von toten Fischen, die sie mit ihrem trichterartigen Schlund von der Wasseroberfläche saugt. Sie hat nur vier Beine, dafür aber einen beweglichen Rückenstachel.

lassen – doch auch für Dämmerung war es ihm offenbar noch zu früh. Ein Frosch ruderte sich vom Schilfgürtel in die Mitte des Teiches und riss dort weit das Maul auf, ohne indes das leiseste Quaken von sich zu geben. Lautlos landete links von mir auf einem kleinen Inselchen ein Silberreiher.

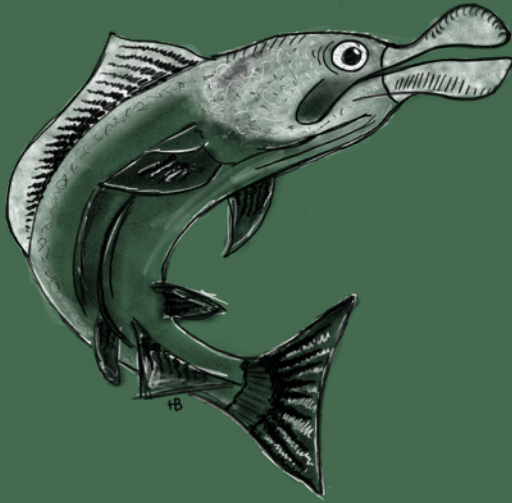
Dann erklang rechts ein Räuspern, das alsbald in ein Wimmern überging, um schließlich zu einem eiernden Flöten anzuschwellen, das in einem Moment jämmerlich klang, im nächsten berückend schön, voller verzagter Sehnsucht. Zweifellos sass da eine Tragüde im Schilf und gab sich ihrem berühmten Paarungsgesang hin, der gewöhnlich nur nachts zu hören ist.

Die Ränder kleiner Seen ziehen mich an, weil ich überzeugt bin, direkt von der Wasserkante aus müsste ich mehr entdecken können, müsste die Welt etwas Neues preisgeben. Und fast jedes Mal, wenn ich dem Ruf eines Tümpels folge, werde ich von einem besonderen Erlebnis überrascht, verliebe ich mich für ein paar Momente in eine Farbe, einen Duft, einen Klang oder das Bröckeln der Uferkiesel unter meinen Sohlen.

Samuel Herzog: *Karabé. 16 Abenteuer des Käfersammlers Ruben Schwarz auf der Insel Lemusa*. Basel: Existenz und Produkt, 2021. S.61 f..

05

Sugiau



Lulla

Salmo trutta sugitoria

Das Sugiau ist ein waldiges Gebiet nördlich von Les Balcons. Ihren Namen verdankt die kaum bewohnte Gegend den Chutes de Sugiau, gewaltigen Wasserfällen. Das einzige Unternehmen in dem Departement produziert Kaffee und Kubebenpfeffer.

Chutes de Sugiau LANDSCHAFT

Die Chutes bestehen aus mehr als hundert einzelnen Wasserfällen und bieten ein gewaltiges Spektakel.

Les Cafés Zwazo FIRMENPORTRÄT

Das einzige Unternehmen der Gegend produziert rund um einen großen Hof Kaffee und Kubebenpfeffer.

Das Kind und der Käse LEGENDE

Diese Geschichte von Jana Godet beginnt in der Forêt de Sugiau und endet ganz weit weg.

Cubèbe de Sugiau GEWÜRZ

Der Kubebenpfeffer aus dem Sugiau schmeckt zitronig, pfeffrig, pinienartig, mit stark blumigen Noten.

Canard André Zwazo REZEPT

Wer das kochen möchte, braucht eine gute Ente, Kubebenpfeffer, viel Zeit und etwas Fingerspitzengefühl.

Cœur de bœuf Sugiau REZEPT

In diesem Rezept transformiert André Zwazo ein Rinderherz in einen aromatischen Waldspaziergang.

Moderherz ANSICHT

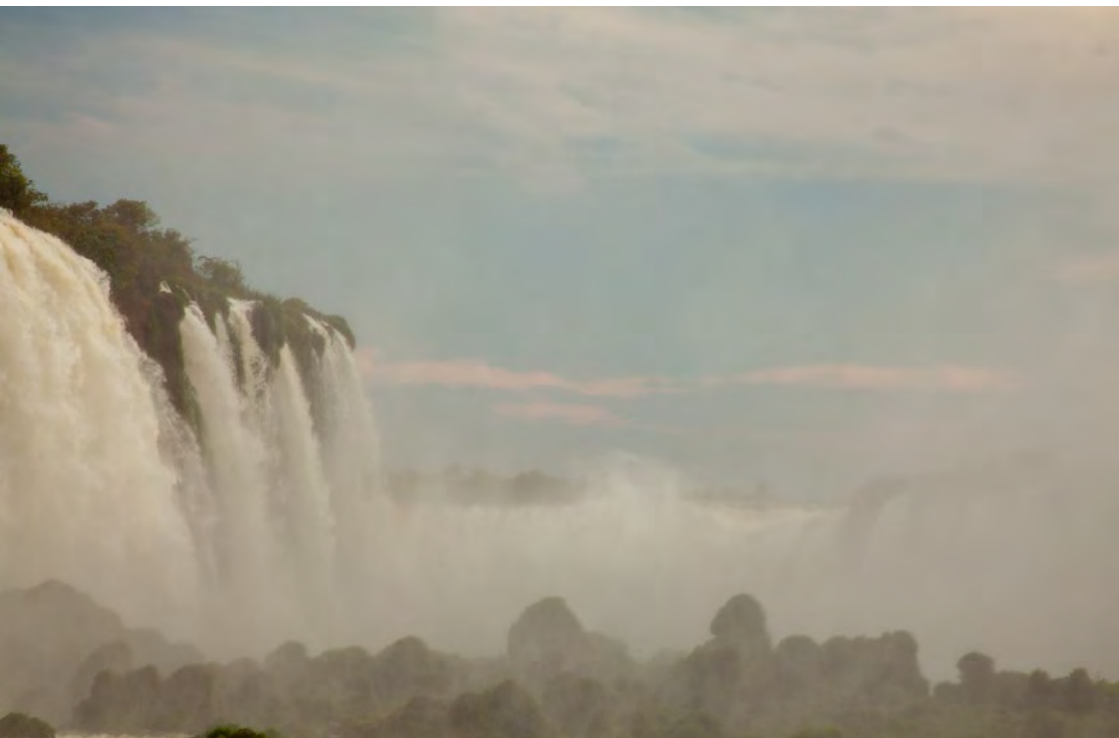
Auf einem Regenspaziergang durch den Wald von Sugiau entdeckt Samuel Q. Herzog ein Organ.

Das Herz eines Ochsen LEGENDE

Jana Godet erzählt von zwei Polizisten, die sich bei einer Kontrolle im Ton vergreifen.



Region (*randa*): Nord (*toito*), Louvanie
Departement (*semsal*): Sugiau
Postleitzahl: LM-0106
Telefonvorwahl: +69 (0)1
Höhe (Bassin der Chutes): 1015 m ü.M.
Einwohner: 7 (Mai 2011)



Chutes de Sugiau

Tosende Wasserfälle, teilweise mehr als 80 Meter hoch

Die Chutes de Sugiau bestehen aus zwölf größeren und etwa hundert kleineren Wasserfällen. Einige sind mehr als 80 Meter hoch. Die Wassermenge, die über die Fälle läuft, schwankt zwischen 2500 und 4000 m³ pro Sekunde – je nach Jahreszeit. Die Chutes liegen am Treffpunkt mehrerer Flüsse, die von den Abhängen des Déboulé und aus der Gegend des Col des Moines in Richtung Tal fließen. Die Wasser stürzen über die Ränder einer leicht gebogene, etwa 120 Meter breiten und 600 Meter langen Schlucht in die Tiefe. Die verschiedenen Fälle sind durch kleinere Inseln voneinander getrennt. Unterhalb der Chutes de Sugiau vereinen sich die





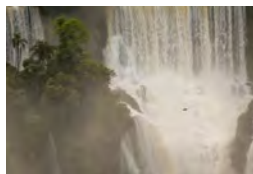
Wasser allmählich zu einem größeren Strom, der Bandole, die dann in der Gegen von Port-Louis ins Meer mündet.

Die Chutes de Sugiau liegen in einem waldigen Gebiet und können nur zu Fuß oder mit Pferden erreicht werden. Von Les Balcons aus werden manchmal auch Mountain-Bike-Touren organisiert. Bis vor wenigen Jahren waren die Wege von der Hauptstraße (N2bis) aus so schlecht ausgeschildert, dass Ortsunkundige sich regelmäßig im Wald verirrt und nicht selten von André Zwazo, einem der wenigen Bewohner des Sugiau, wieder auf sichere Pfade zurückgeführt werden mussten. 2016 aber ließ die Gemeindebehörde einen der Wege neu ausbauen und auszeichnen. Er beginnt auf dem Parkplatz des Café des Chutes.

Die Wasserfälle sind Gegenstand verschiedener Legenden. Eine besagt, der Name Sugiau gehe auf einen jungen Mann (vermutlich aus der Volksgruppe der Kloi) zurück, der mit seinem pausenlosen Gerede seiner Umgebung so sehr auf die Nerven ging, dass ihn der Magier seines Dorfes schließlich in einen Wasserfall verwandelte.

Laut einer anderen Geschichte, die vor allem die Touristenführer gerne erzählen, sind die Chutes de Sugiau einer jungen Göttin mit dem mysteriösen Namen Garaganta zu verdanken, die an dieser Stelle ihre erste Monatsblutung erlebt und in ihrem Schrecken ein großes Loch in den Wald gerissen hat, um das Blut darin aufzufangen. Die Schlucht unterhalb der Fälle wird in der Literatur gelegentlich auch Fosse de Garaganta genannt. Wenn sich die Wasser der Chutes de Sugiau leicht rostrot verfärben, was an manchen Tagen der Fall ist, dann wird das laut Jean-Marie Tromontis «als Zeichen dafür interpretiert, dass Garaganta wieder ihre blutigen Tage hat» (*Le chant des vents*, Port-Louis, 2008, S. 17).

Die Wasser am Fuß der Fälle sind die Heimat der Lulla, einer Forelle mit einem stumpfen Kopf, die vor allem geräuchert als Delikatesse gilt.



Manchmal wird der Dunst über den Wasserfällen so dicht, dass alles in ihm zu verschwinden droht. Auf dem Internet findet man ein Filmchen, das eine Ahnung von diesem Ereignis vermittelt: vimeo.com/270956762.



Der Hof von André Zwazo liegt unterhalb der Chutes an einem ruhigen Seitenarm der Bandole.

Les Cafés Zwazo

Auf gepflegten Lichtungen wachsen Kaffee und Kubebenpfeffer

Das Gebiet rund um die Chutes de Sugiau ist weitgehend unbewohnt und stark bewaldet. Etwa zwei Pep südlich der Fälle allerdings liegt an einem kleinen Nebenarm der Bandole der Bauernhof von André Zwazo – ein kleines Dorf fast, das aus verschiedenen Häusern und Hütten besteht.

Schon im 19. Jahrhundert hatten Siedler hier Lichtungen in die Forêt de Sugiau geschlagen und Baumwollplantagen angelegt, die jedoch nie erfolgreich bewirtschaftet werden konnten und bald aufgegeben wurden. Mitte des 20. Jahrhunderts etablierte sich eine Fischfarm in der Region, welche die sumpfigen Ufer der Bandole nutzte, um Flusskrebse (*Ouas-sous*), Aale und Fische zu züchten. Einige dieser Installationen sind auch heute noch in Betrieb.

Als André Zwazo in den 1990er Jahren hier seine ersten Kaffeebäume pflanzte, musste er die einstigen Baumwollfelder erneut roden – wobei

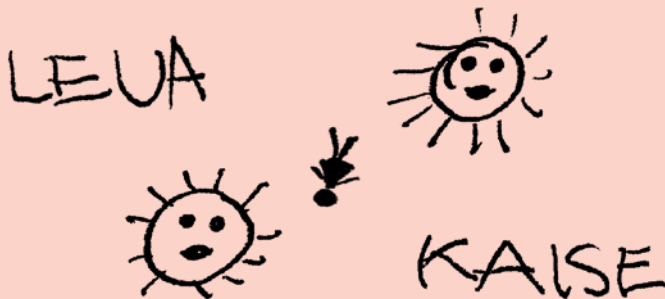
Das Kind und der Käse

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

In der Forêt de Sugiau lebte ein kleines Mädchen ganz allein, denn seine Mutter war von einer großen Katze gefressen worden. Es ernährte sich von Beeren, Pilzen und Würmern, trank Wasser aus einer Quelle und wärmte sich mit Moos vom Stamm der großen Bäume. Das Dach der Hütte, in der es schlief, hatte ein Loch, das mit jedem Tag ein bisschen breiter klaffte. Wenn es dunkel wurde, sah das Mädchen durch dieses Loch zum Mond hinauf, der sie freundlich anzublicken schien. Also lächelte das Mädchen zurück und schlief Nacht für Nacht mit einem strahlenden Gesichtchen ein.

Dem Mond entging das silberne Schimmern nicht, das da aus dem sonst pechschwarzen Wald zu ihm hinauf drang. Auch der Mond fühlte sich oft ein wenig einsam, also freute er sich sosehr über das Zwinkern von der Erde, dass er eines Nachts einen ganzen Laib Käse nach unten fliegen ließ – so groß, dass er eben noch durch das Loch im Dach der Hütte passte. Das Mädchen, das noch nie so etwas fettes und feines gekostet hatte, aß den ganzen Käse auf. Als es fertig war, tat es vor lauter Glück einen so tiefen Seufzer, dass es damit bis zum Mond hinauf flog. In hellen Nächten kann man sehen, wie es von dort zur Erde blickt. Aber man kann nicht sagen, ob es dabei lächelt oder nicht.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.89.



Zeichnung von Ida Versmer. LEUA ist das lemu-sische Wort für «Mond», KAISE heißt «Käse».

er einzelne Bäume als Schattenspender für seinen Kaffee stehen ließ, der zu viel Sonne nicht so gerne mag. Zwazo legte ein raffiniertes Bewässerungs- und Drainagesystem an, das ihm eine optimale Steuerung der Feuchtigkeit in seiner Plantage gestattet. Bald entdeckte er, dass sich an so manchem Baum der Gegend eine grüne Pflanze hochrankte, die interessante Beeren produzierte: Kubebenpfeffer. Er begann, die Pflanze aus Stecklingen zu vermehren und bald kletterte *Piper cubeba* auf allen Bäumen rund um seinen Hof und seine Plantagen in die Höhe. Zu Beginn produzierten die Pflanzen kaum Früchte: «Die Kubeba ist eine echte Diva», sagt Zwazo: «Man weiß nie, was ihr aus welchen Gründen nicht passt.» Seit etwa 1994 allerdings kann er regelmäßig etwa 500 g Beeren je Pflanze ernten und bringt sie unter dem Namen *Cubèbe de Sugian* in den Handel.

Auf seinem Hof hält Swazo auch ein paar kleine Rinder, Schweine und Enten. In einigen Anlagen der alten Fischfarm züchtet er Fische und Flusskrebse, die er teilweise auch verarbeitet – namentlich stellt er nach asiatischem Vorbild aus kleineren Fischen mit Hilfe von Salz eine Art



Ein prächtiges Hausschwein auf dem Hof von André Zwazo.



André Zwazo unterzieht seinen Kubebenpfeffer einer kritischen Prüfung.

fermentierte Fischsauce her (*Sòs garùsch*). In einem seiner Häuser führt Zwazo zudem einige Gästezimmer, für deren Bewohner er mit viel Begeisterung die Produkte seiner Farm verkocht.

Seit 2013 betreibt André Zwazo auch ein kleines Café an der N2bis. Wenn man von Les Balcons her kommt, liegt das Café des Chutes auf der linken Straßenseite, kurz vor dem Col du Moine. Man kann hier diverse Kaffeespezialitäten bestellen und dazu hausgemachtes Gebäck (berühmt sind vor allem die Madeleines, die täglich mehrmals frisch aus dem Ofen kommen). Das Lokal wird meist von Zwazos Töchtern betrieben oder von seiner Frau Judith, deren Zwiebelkuchen viel gelobt wird. Man kann in dem Café auch Kubebenpfeffer zu einem äußerst günstigen Preis erstehen.



Die Blätter sind spitzig, ledrig und dunkelgrün, die winzigen Blüten erscheinen in langen Ähren.

Cubèbe de Sugiau

Kubebenpfeffer (*Piper cubeba*) aus der Forêt de Sugiau

In unmittelbarer Nähe der Chutes de Sugiau kultiviert André Zwazo nicht nur feinen Kaffee, sondern auch den besten Kubebenpfeffer der Insel. HOIO bezieht das Gewürz direkt von Les Cafés Zwazo, dem kleinen, in Les Balcons registrierten Unternehmen des Landwirts. Auf der Farm wachsen etwa 600 Pflanzen und produzieren gut 300 kg Gewürz pro Jahr.

PFLANZE, ANBAU UND VERARBEITUNG

Die ausdauernde Kletterpflanze aus der Familie der Pfeffergewächse (Piperaceae) entwickelt dunkelgrüne, ledrige und zugespitzte Blätter, die bis 15 cm lang werden können. Die winzigen Blüten erscheinen in kompakten, 3–10 cm langen Ähren. Aus den weiblichen Blüten entwickeln sich kugelige Beeren mit Stiel, die sich zur Reife gelblich bis orange verfärben. Nur einige der Beeren enthalten einen Samen, die meisten sind



HOIO verkauft Cubèbe de Sugiau in kleinen PET-Do- sen mit einem Füllgewicht von 35 g. Die Leitfarbe der Etikette ist identisch mit der Farbe der Region, in der das Gewürz produziert wird. Cubèbe de Sugiau wurde 1999 mit einem AOC-Zer- tifikat ausgezeichnet. Dieses Schutzsiegel für charakteris- tische Produkte des Landes wird seit 1966 vergeben.

hohl. André Zwazo zieht die Pflanzen auf den Schattenbäumen seiner Kaffeeplantage, wobei auf sieben weibliche Exemplare je eine männliche Ranke kommt. Er erntet die Beeren reif, indem er die Fruchststände abschneidet und die Früchte von der Spindel rebelt – vorsichtig, denn die Beeren sollten nicht verletzt werden. Er trocknet die Früchte in der Sonne, dabei verfärben sie sich dunkelbraun und bekommen eine faltige, runzlige Oberfläche. Verletzte Beeren werden grau und müssen aus- sortiert werden. Man erkennt Kubebenpfeffer leicht an seinem typischen kurzen, geraden Stiel, wegen dem er auch oft als Schwanzpfeffer bezeich- net wird. Der lemusische Name *Cubèbe* entspricht der gängigen französi- schen Bezeichnung für das Gewürz.

AROMA UND VERWENDUNG

Der Kubebenpfeffer aus Sugiau hat ein frisches, zitroniges, pfeffriges, pinienartiges Aroma mit stark blumigen Noten (Ylang-Ylang) und einer leichten Bitterkeit im Abgang. Gekocht entwickelt er einen Duft, der an Piment erinnern kann. Roh zerstoßen oder gemahlen ist das Aroma des Kubebenpfeffers sehr intensiv, harzig, holzig, leicht stechend. Beim Rös- ten verliert das Gewürz diese etwas heftige Seite. Auf Lemusa gibt man Kubebenpfeffer in ganzen Beeren gerne an Schmorgerichte mit Fleisch oder Wild, denen er ein tiefgründig-feierliches Aroma verleiht. Die Bee- ren geben ihr Aroma langsam ab und ihr Flavour schmilzt sich gut in die Sauce ein, denn die «durchweg fettlöslichen Moleküle [werden] in den

Öltröpfchen der Schmorflüssigkeit gebunden».¹ Das Gewürz kommt aber auch an Gemüsegerichte und wird gern mit Früchten kombiniert – etwa in frischen Salaten, Kompott oder Konfitüren.

In der Hauptstadt Port-Louis war es eine Zeit lange Mode, Kubebenpfeffer in Gin oder in einem anderen hochprozentigen Alkohol einige Wochen ziehen zu lassen und das Resultat dann für spezielle Drinks zu verwenden. Berühmt wurde vor allem ein Cocktail namens *Mythe de Sugiau*, der diesen Kubebenalkohol mit Zitronensaft, Ingwer und bitterem Honig kombinierte. Er wird heute noch in einigen Bars angeboten.

Eine ganz besondere Rolle spielt der Kubebenpfeffer im Sesoulismus, jener alten, lemuischen Naturreligion, die infolge verschiedener Initiativen der Diktatorin Odette Sissay heute wieder mehr Aufmerksamkeit genießt.² Im Verlauf sesoulistischer Rituale, zu denen auch das Singen



Die Nerven auf den Blättern des lemuischen Kubebenpfeffers verlaufen immer etwas anders. Für André Zwazo ist deswegen jedes Blatt «im Grunde ein perfektes Kunstwerk.»



Kubebenpfeffer entwickelt beim Trocknen eine charakteristisch faltige Haut. Im Unterschied zu anderen Pfeffern fällt der kurze Stiel auch beim Trocknen nicht ab. Man nennt das Gewürz deshalb auch Schwanzpeffer.

Lemusische Rezepte mit Cubèbe de Sugiau

Kubebenpfeffer harmoniert mit Curryblättern, Gewürznelken, Ingwer, Kurkuma, Lorbeer, Rosmarin, Thymian, Wacholder, Zitronengras. Er passt zu Schmorgerichten mit Fleisch, vor allem mit Wild, Innereien (Herz, Leber, Niere), Gemüse (Federkohl, Rotkohl, Wirsing), fruchtigen Desserts.

- *Canard André Zwazo* (Ente im Bananenblatt, mit Paste aus Koriander, Chili, Zimt und Kubebenpfeffer)
- *Cœur de bœuf Sugiau* (Herz vom Rind, geschmort mit Rotwein, Speck, Kubebenpfeffer und Rosmarin)

anspruchsvoller Lieder gehört, werden Kubebenfrüchte gekaut, denn sie sollen gemäß Mastrubada, der Heilslehre der Religion, den Mund, den Hals und die Stimmbänder reinigen, die Konzentration fördern und ganz allgemein die Lebenslust erhöhen.³ Kubebenpfeffer ist Asaga geweiht, der Göttin der Kehle und des Gesangs. Will man sich ihrer Unterstützung versichern, deponiert man ein paar Pfefferkörner in der Dukia, der Gewürzschale eines Tempels oder legt sie zu Hause in seinen eigenen Schrein.⁴

Tatsächlich gibt es in der Nähe der Chutes de Sugiau ein Nich, also ein sesoulistisches Heiligtum. Und da, wie Georgette Muelas schreibt, Kubebenpfeffer im Wald rund um die Chutes de Sugiau immer schon wild vorkam und bereits von den frühen Einwohnern der Gegend gesammelt und «kulinarisch wie medizinisch» verwendet wurde, scheint der Zusammenhang gegeben.⁵

¹ Thomas A. Vierich, Thomas A. Vilgis: *Aroma. Die Kunst des Würzens*. Berlin: Stiftung Warentest, 2013 [2.], S. 201.

² Zum Beispiel hat Sissay in *Liberté* eine Serie angeregt, die sich 2017 über mehrere Monate hinweg jeden Samstag mit einem bestimmten Aspekt des Sesoulismus beschäftigt hat: *Le Sesoulisme – redécouverte d'une religion ancienne*.

³ Romane Conté: *Sesoulisme. Passé, présent et perspectives de la plus ancienne religion lémusienne*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2018. S. 674f.

⁴ Anne-Christine Boukman: *Chanter dans les bois. Serie Le Sesoulisme – redécouverte d'une religion ancienne*. Nr. 6. In: *Liberté*. Samstag, 24. Juni 2017. S. 21.

⁵ Georgette Muelas: *Santa Lemusa. Le pays entre les mers*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 1956. S. 170. Muelas erwähnt das sesoulistische Heiligtum zwar nicht direkt, nennt aber etwas ungenau «kultischen Stätten» in der Nähe der Wasserfälle.



Dank der langen Garzeit und der vielen Gewürze wird das Fleisch überaus zart. (Aarau, 6/2023)

Canard André Zwazo

Ente im Bananenblatt, mit Spinat und würziger Paste

Dieses Rezept stammt von André Zwazo, der nahe bei den größten Wasserfällen von Lemusa, den Chutes de Sugiau, eine Farm besitzt und dort Kaffee und Kubebenpfeffer anbaut. Zwazo züchtet auch Fische und Flusskrebse, ein paar Rinder, Schweine, Gänse und vor allem Enten.

Die Inspiration zu dem Gericht holte sich Zwazo auf einer Reise durch Indonesien: «Ich wollte sehen, wo der Kubebenpfeffer seinen Ursprung hat. Er soll ja aus Java stammen. Ich habe dort zwar die eine oder andere kleine Plantage gesehen, in der Küche aber wird der Pfeffer offenbar nicht verwendet. Es scheint, als verkauften die Bauern ihre ganze Ernte an die Parfumindustrie, wahrscheinlich zu einem lächerlichen Preis. Dabei passt der Kubebenpfeffer meiner Meinung nach sehr gut in diese Würzpasten, man nennt sie Bumbu, mit denen man in Indonesien alle möglichen Fleischsorten und Fische kocht. Das Gewürz gibt diesen



André Zwazo verkauft seine Enten auch an einen Händler in der Hauptstadt und so tauchen sie zum Beispiel auf dem Marché d'Arpali im Universitätsquartier auf.

Pasten eine frische, nadelholzige Note, eine Feierlichkeit.» Das Gericht der indonesischen Küche, das dieser Ente am nächsten steht, heißt laut Zwazo *Bebek betutu*, wobei die Ente da meist gedämpft wird, bevor sie in den Ofen wandert.

André Zwazo kocht dieses aufwendige Rezept meist nur für spezielle Anlässe, auf Wunsch allerdings auch für die Gäste seines kleinen Bed & Breakfast. Beherzte Zeitgenossen können mitbestimmen, welche Ente vom Hof zubereitet werden soll, wobei Zwazo meist ein Weibchen empfiehlt – «die haben etwas feinere Knochen und auch das feinere Fleisch.»

Vom ersten Arbeitsschritt bis zum Auftragen der Ente muss man mit etwa sechs Stunden rechnen. Man kann die Ente aber gut schon am Vorabend des Gastmahls füllen, einreiben, ofenfertig verpacken und die Würze im Kühlschrank über Nacht einziehen lassen.

Hauptgang für 6 Personen

Zutaten für die Würzpaste

3 TL	Koriandersamen
2 TL	Kreuzkümmel
4	Gewürznelken
5 cm	Zimtstange, zerbrochen
4	Kardamomkapseln
½ TL	Kurkumapulver
1 TL	Muskatblüte, zerkrümelt
1 EL	Kubebenpfeffer
2 TL	Salz
2	Zwiebeln, fein gehackt
8	Knoblauchzehen, gepresst
4	große, grüne, mittelscharfe Chilischoten, entkernt und fein gehackt
2	scharfe, rote <i>Lampion-Chilis</i> (oder 3 kleine scharfe <i>Thai-Chilis</i>), entkernt und fein gehackt
5 cm	Galgant, fein gehackt (20 g)
2	Zitronengrasstängel, nur die zarteren Innenschichten, fein gehackt (20 g)
8 EL	nicht allzu saures Tamarindenwasser

Weitere Zutaten

~	Salz zum Abschmecken
100 ml	Wasser
250 g	frischer Spinat, gewaschen
1	Ente von etwa 2 kg
1 m	Bananenblatt, abgespült und trocken getupft Zutat

Rezept perfektioniert in Zusammenarbeit mit der Köchin und Kochbuchautorin Susanne Vögeli und ihrem Raum Acht in Aarau.

1 | Koriandersamen rösten, bis sie riechen. Kreuzkümmelsamen braten, bis sie aufplatzen. Gewürznelken und Zimt kurz rösten, bis sie riechen. Samen aus den Kardamomkapseln lösen.

2 | Sämtliche Zutaten für die Würzpaste (Koriander, Kreuzkümmel, Nelken, Zimt, Kardamom, Kurkuma, Muskat, Kubebenpfeffer, Salz, Zwiebeln, Knoblauch, Chilis, Galgant und Tamarindenwasser) mit Hilfe eines Stabmixers zu einer grobkörnigen Paste verarbeiten. *Die Proportionen sind so abgestimmt, dass die Paste unter der Kraft eines Stabmixers gerade eben einen Wirbel bilden sollte. Ist dies nicht der Fall, kann man etwas Wasser zugeben bis sich die Paste mixen lässt.*

3 | Paste in ein Töpfchen geben, 10 Minuten unter häufigem Rühren köcheln lassen. Sie wird kräftig Blasen werfen und ein feiner Duft sollte aufsteigen.

4 | Paste vollständig auskühlen lassen, mit Salz abschmecken.

5 | In einem nicht zu kleinen Topf mit Deckel 100 ml Wasser aufkochen lassen, Spinat hinein geben, Deckel aufsetzen und 3 Minuten blanchieren. Wasser abgießen und abkühlen lassen. Spinat ein wenig ausdrücken.

6 | Spinat klein schneiden und mit der Hälfte der Würzpaste vermischen. Ente innen mit etwas Würzpaste einreiben, dann gewürzten Spinat einfüllen.

7 | Zwei Stück feste, 40–50 cm breite und etwa 60–80 cm lange Stücke Alufolie über Kreuz auslegen und darauf das Bananenblatt placieren. Ente daraufsetzen und mit der verbleibenden Paste einreiben. Das Bananenblatt über die



Ente klappen und dann die Alufolie so über dem Tier zusammenziehen, dass die Naht oben liegt und folglich nirgends Flüssigkeit auslaufen kann.

8 | Ofen auf 180 °C vorheizen und das Entenpaket auf einem Backblech so hineinschieben, dass das Tier in der Mitte des Ofens zu liegen kommt. *Es empfiehlt sich die Verwendung eines Ofenthermometers.*

9 | Nach 2 Stunden die Hitze auf 120 °C reduzieren und die Ente weitere 3 Stunden garen.

10 | Paket aus dem Ofen heben und vorsichtig öffnen. Alle Flüssigkeit, die sich während des Garens gebildet hat, nach Möglichkeit auffangen und in ein Pfännchen geben (es dürften etwa zwei Tassen voll Entenjus und Fett sein). Die Füllung aus dem Tier löffeln und beiseite stellen. Alufolie entfernen, Ente mit dem geöffneten Bananenblatt auf dem Backblech wieder in den Ofen schieben. Hitze auf 180 °C erhöhen (so vorhanden, Grillfunktion wählen) und die Ente während 10–15 Minuten etwas Farbe bekommen lassen.

11 | Mit einem Esslöffel möglichst viel Fett von der Oberfläche der etwas abgekühlten Garflüssigkeit entfernen (etwa die Hälfte des ausgetretenen Saftes ist Fett). Die aus dem Tier geklaubte Füllung in den verbleibende Fond einrühren und alles nochmals aufkochen lassen.

12 | Ente mitsamt Bananenblatt auftragen und die Sauce dazu servieren. Dank der langen Garzeit fällt das Fleisch fast von alleine von den Knochen, die sich überdies auch ganz leicht auseinander ziehen lassen.



Cœur de bœuf Sugiau ist ganz einfach zu kochen – das Aroma aber ist komplex. (Sierre, 3/2020)

Cœur de bœuf Sugiau

Rindsherz, geschmort mit Rotwein, Speck und Kubebenpfeffer

Es gibt wohl kein anderes Gericht, dessen Aroma in vergleichbarer Weise in die Wälder rund um die Chutes de Sugiau entführt. Schon der Duft versetzt den Hungrigen unter die mächtigen Kronen der Bäume, jeder Bissen ist knackendes Unterholz. *Cœur de bœuf Sugiau* schmeckt dunkel und leicht harzig, ein wenig bitter und voll – das wichtigste Gewürz ist der Kubebenpfeffer.

Das Rezept stammt von André Zwazo, der es gerne für seine Gäste kocht: «Die Leute schlucken zwar manchmal leer, wenn ich ihnen sage, dass das Herz ist, was da vor ihnen auf dem Tisch steht – das geschmackliche Erlebnis aber hat bisher alle überzeugt.»

Herz ist ein sehr fettarmes Fleisch und behält also auch nach langer Kochzeit noch einigen Biss. Seine Beschaffenheit erinnert eher an Wildfleisch, denn an andere Innereien. Es hat eine eigentümlich glatte Textur

Moderherz

Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne



Forêt de Sugiau, beim Café des Chutes.

Ich entdecke das Herz von einer Brücke aus. Schwarz liegt es unter mir, belegt von einer Silberhaut, Regentropfen schlagen Ringe in das weiche Metall. Wenige Zentimeter unter der Wasseroberfläche leuchtet orangebraun ein Baum. Ich kann nur den dreieckigen Ansatz sehen, mit dem er einst auf der Erde stand. Der Stamm verschwindet in der Tiefe des Sumpfs wie in einem dunklen Himmel. Wie lange mag es her sein, dass der Riese aus dem Gleichgewicht kippte? Warum

hat er den Boden um seine Wurzeln verloren? War es eine Flutwelle von den nahen Wasserfällen, die ihn zum Kippen gebracht hat? Fast glaube ich, zu erkennen, wie der Gigant sich allmählich auflöst, wie sein Holz vermodert, wie seine Lebensstoffe in die Umgebung einsickern. Faul. Es geschieht einfach. Das ist die Aufgabe eines Herzens, die Umgebung am Leben zu erhalten, zu versorgen.

Ein Schwarm kleiner Barsehe treibt gemächlich über dem Stamm hindurch, die Wasserhaut kräuselt sich leicht. Ein schwarzer Vogel schießt aus dem Geäst, greift nach den Tieren, die auseinanderhuschen, fliegt zurück in die Unsichtbarkeit. Kaum ist er weg, schwimmen die Fische wieder in Formation. Ich kann nicht sagen, ob der Räuber erfolgreich war. Wäre es möglich, dass auch ich, wenn ich sterbe, zu einem Herz werde, das die Umgebung nährt? Die Vorstellung gefällt mir und jetzt hoffe ich fast, der Vogel habe einen Fisch erwischt.

Samuel Q. Herzog: *Spazieren auf Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 9.

und ist ein wenig trocken, deshalb kocht man etwas Speck mit, der nach Möglichkeit nicht zu mager sein sollte. Etwas weicher wird das Herz, wenn man in dem nachfolgenden Rezept mit dem Wein noch 2 EL Rotweinessig zugibt. «Man sollte, ehe man den Muskel in den Topf gibt, ein Stück davon roh probieren», empfiehlt Zwazo: «Herz schmeckt so vorzüglich, dass man vielleicht gar die Lust verliert, es zu kochen – und stattdessen zu einer Flasche mit Sojasauce greift, um es wie Sashimi zu genießen.»

Hauptgang für 2 Personen

- 50 g geräucherter Speck, mit gutem Fettanteil, in Würfeln oder Stäbchen
- 2 Zwiebeln, fein gehackt
- 500 g Herz vom Rind, in 4–6 Stücken
- 2 TL schwarzer Pfeffer
- 1 EL Kubebenpfeffer (6 g), im Mörser leicht zerstoßen
- 2 getrocknete Chilis, zerkrümelt
- 6 getrocknete Tomatenhälften (20–30 g), in feine Streifen
- 1 Rosmarinzweig (ca. 7 g)
- 1 kleines Stück Ingwer (15 g), geputzt und fein gehackt
- 10 schwarze Oliven (mit Stein, die kleinen runzigen, die meist als Olives à la grecque verkauft werden)
- 1 TL Salz
- 300 ml Rotwein
- ~ Salz zum Abschmecken

1 | Speck in einem schweren und gut schließenden Topf so lange sorgfältig anbraten, bis das meiste Fett ausgelassen ist und das Fleisch des Specks dunkelbraune Krumen gebildet hat. *Wenn man einen nur wenig fetten Speck erwircht hat, was allerdings schlecht wäre für das Gericht, muss man ev. noch etwas Öl begeben.*

2 | Zwiebeln einrühren und kurz anziehen lassen. Herzstücke begeben und allseits leicht anbraten.

3 | Alle weiteren Zutaten außer dem Wein begeben (also Pfeffer, Kubebenpfeffer, Chilis, die getrockneten Tomaten, Rosmarin, Ingwer, Oliven und Salz). Gut vermischen und 1–2 Minuten anziehen lassen.

4 | Mit Wein ablöschen, aufkochen lassen, Hitze reduzieren und gut 2 Stunden zugedeckt köcheln lassen, gelegentlich umrühren. *Wenn nötig etwas Wasser zugeben. Sollte die Sauce am Ende hingegen noch zu dünn erscheinen, kann man sie ohne Deckel noch etwas einkochen lassen.*

5 | Mit Salz abschmecken. Herzstücke fein tranchieren, mit Sauce begießen.

Das Herz eines Ochsen

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Ein Lastwagenfahrer, der für seine Raserei so bekannt war wie für seine Trunksucht, behauptete eines Tages, er habe das Herz eines Ochsen. «Es ist einfach viel zu stark für mich», erklärte er zwei Polizisten, die ihn auf der Straße angehalten hatten. «Ich kann ihm nicht widersprechen. Heute früh schon befahl es mir, einen ganzen Liter Weißwein zu trinken! Und mitten am Tag verlangte es nach einem großen Bier! Begreifen Sie meine Not? Ich bin seinem Willen vollständig ausgeliefert! Hätte ich bloß ein kleines Menschenherz, dann müsste ich auch nicht so schnell fahren, doch das mächtige Organ in meiner Brust drückt mir den Fuß aufs Gaspedal. Können Sie sich vorstellen, wie sich das anfühlt?»

Die Polizisten nickten: «Endlich verstehen wir, warum Du so viel trinkst», sagte der eine. «Du hast es sicher schwer, mit so einem Ochsenherz in der Brust, das dir sogar Deinen Durst diktiert», fügte der andere an.

Da wurde der Lastwagenfahrer wütend: «Bloß, weil ich ein Ochsenherz habe, ist das doch noch längst kein Grund, mich zu duzen!», schimpfte er, legte den ersten Gang ein und raste davon.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.41.



Zeichnung von Ida Versmer. KILI heißt eigentlich «Fliege» auf Lemusisch, ist aber auch ein umgangssprachliches Wort für «Polizist».

07

Valodes und Yurk



Kauann kauann
Sceloglaux cyclops

Die Yurk stellt das geografische Zentrum der Louvanie dar, im Norden grenzt sie an das Massiv des Mont Déboulé, im Südosten reicht sie bis in das Tal der Bandole hinein, im Südwesten ins Gebiet des Mont Kara und im Nordosten führt die Hauptstraße zur Baisch Garganta. Der Reichtum des Hauptorts Valodes verdankt sich der Bewirtschaftung der mächtigen Forêt des Jeyans. Der Name des Departements geht vermutlich auf *yuurk* zurück, eine altlemusische Bezeichnung für «Reh». Wildtiere tummeln sich auch heute noch zuhau in den Wäldern.

Valodes ORTSCHAFT

Ein reiches Städtchen mit einem überdimensionierten Rathaus und sehr eigenwilligen Traditionen.

Fôret des Jeyans LANDSCHAFT

Riesigen Sichelstannen und eine reiche Fauna prägen den Wald an der Ostflanke des Mont Kara.

St-Brice PORTRÄT

Der Heilige mit den roten Wangen wird seit Jahrhunderten in der Forêt des Jeyans verehrt.

Das Einhorn ANSICHT

Vor seinem Hotelzimmer erblickt Samuel Q. Herzog in der Abenddämmerung ein seltsames Tier.

Fabienne Montlaporte PRODUZENTIN

Sie durchstreift den Wald der Giganten auf der Suche nach Sichuanpfeffer und Pilzen.

Größer als die Welt LEGENDE

Jana Godet über ein Pilzchen, das im Wald der Giganten stark über sich hinauswuchs.

Rougeurs de St-Brice GEWÜRZ

Der Sichuanpfeffer vom Mont Kara hat einen spritzig-zitronigen Geruch mit leicht ätherischen Noten.

Restaurant Chant'ermite LOKAL

Ralph Bonvin und Ami Yi kombinieren chinesische, französische und lemusische Elemente.

Fūqī fèipiàn REZEPT

Ein herzhafter Salat aus Rinderherz und Stangensellerie an Chili-Sichuanpfeffer-Sauce.

Bœuf St-Brice REZEPT

Hals vom Rind geschmort mit Reiswein, Orange, Ingwer und Sichuanpfeffer.

Restaurant Roma LOKAL VON EINST

Ein Koch aus Kenia mit dem Herz eines Italieners kreierte an der N2 einst fantastische Pastasaucen.

Sugus Dolcevita REZEPT

Tomatensauce mit Speck, Sternanis, Papuk und Sauersahne – eine Hommage an Anita Eckberg.



Region (*randa*): Nord (*toito*), Louvanie
 Departement (*semsal*): Yurk
 Postleitzahl: LM-0107
 Telefonvorwahl: +69 (0)1
 Höhe (Valodes Post): Höhe: 842 m ü. M.
 Einwohner: 7952 (Mai 2011)



Valodes

Ein reiches Städtchen am Rand eines großen Waldgebiets

Zu Beginn des 19. Jahrhunderts (ev. auch schon etwas früher) ließen sich in der Gegend von Valodes einzelne Siedler nieder, die vor allem von der Bewirtschaftung der Forêt des Jeyans lebten und außerdem Ziegen hielten. Der Name Valodes taucht erstmals um 1815 in einem Schriftstück auf, das Regeln für den Holzschlag festlegt. Man nimmt allgemein an, dass der Name ein Zusammenzug von *vallée des odes* («Tal der Oden») ist. Was

Östlicher Teil von Valodes: Wo man früher
Böcke ritt, wird heute Fußball gespielt.



Das Rathaus von Valodes ist ein seltsames Gebäude, das zwischen 1894 und 1902 von den Gebrüdern Jean und Guillaume Auer errichtet wurde. Der Bau ist in einem eklektizistischen Stil gehalten, der eine Fassaden-Gliederung nach Renaissance-Art mit barocken Versatzstücken und fast romanischen Elementen verbindet.

für Oden hier einst angestimmt wurden, ist indes unbekannt. Einzig bei Georgette Muelas findet sich der Hinweis darauf, dass mit diesen Oden die «gewaltigen Gesänge der Ziegenhirten» gemeint sein könnten, die hier einst durch die Wälder hallten (Santa Lemusa, Port-Louis, 1956, S. 187).

Das Städtchen dehnt sich über eine Senke aus und besteht mehrheitlich aus kleineren Häusern, die verstreut zwischen Bäumen liegen und oft von großen Gärten umgeben sind. Das eigentümlichste Gebäude der Gemeinde ist sicher das riesige, von einer mächtigen grünen Kuppel überdeckte Rathaus, das mitten im Dorf steht und alle anderen Gebäude um viele Meter überragt. In dem sonst eher bürgerlichen Dorfkern von Valodes wirkt es wie ein Palast oder, so schreibt Muelas, wie ein «seltsames Missverständnis, wie eine monarchische Geste inmitten einer Demokratie» (S. 188).

Das Haus wurde zwischen 1894 und 1902 von den Gebrüdern Jean und Guillaume Auer errichtet und von Toutsu Isse finanziert, einem ursprünglich offenbar aus Schwarzafrika stammenden Bankier, der in Port-

Louis mit seiner Privatbank ein Vermögen machte und eines Tages in Valodes seine große Liebe fand. Der Bau ist in einem eklektizistischen Stil gehalten, der eine Fassaden-Gliederung nach Renaissance-Art mit barocken Versatzstücken und fast romanischen Elementen verbindet. Die elegante Kuppel, deren Verzierung aus echtem Gold bestehen soll, kontrastiert mit einer geradezu archaisch anmutenden Sockelzone, wo ein Putten-Fries rund um das Gebäude läuft.

Da sich die Gemeinde den Unterhalt dieses Palastes kaum leisten konnte, verfiel das Rathaus mit den Jahren. Schon in den 1950er Jahren zog der Gemeinderat in ein anderes Gebäude um. Zwischen 2004 und 2007 hausten außerdem rechtsgerichtete Rocker in dem Gebäude und zerstörten alles, was die Zeit selbst noch intakt gelassen hatte (sie sollen in den Gängen sogar Motorradrennen veranstaltet haben). Erst 2011 wurde die Fassade mit Unterstützung der Fondation Glissant renoviert.



Detail der mit Putten geschmückten Sockelzone des Rathauses. Man hat oft gerätselt, was die Szene bedeuten könnte, in der ein Engelchen das andere am Ohr reißt. Oft heißt es, der Künstler des Frieses habe damit Toutsu Isse bei den Ohren nehmen wollen – als Anspielung darauf, dass der Bankier sein gewaltiges Vermögen mit nicht immer ganz sauberen Methoden erworben hat – oder haben soll, wie es in der Buchhaltung heißen würde.



Auch heute noch spielt die Holzindustrie eine gewisse Rolle in der Gegend von Valodes, wie diese Fabrik am Südeingang des Dorfes illustriert. Die Bewirtschaftung der Schirmtannen ist indes heute streng reglementiert, weshalb in Plantagen auch andere Hölzer angebaugt werden.

Das Innere war indes so marode, dass es nicht mehr in den alten Zustand versetzt werden konnte. Der Bau wurde ausgekernt und eine Bühne für Konzerte und Theateraufführungen wurde eingebaut. Diese wird indes bis zum jetzigen Zeitpunkt nur relativ selten genutzt.

Eine gewisse Berühmtheit erlangte Valodes in den 1960er Jahren, als hier eine Käserei aufmachte, die ihren Ziegenkäse dadurch bewarb, dass sie alljährlich ein Ziegenrodeo veranstaltete, an dem ausschließlich Frauen teilnehmen durften – die Siegerin dieses Bockreitens wurde dann zur Reine de Valodes gekürt. 1967 nahm auch Lisa Beauvoir die um einige Jahre jüngere Schwester von Henriette Beauvoir, der damaligen Präsidentin der Insel, an dem Rodeo teil – natürlich ohne deren Wissen. Offenbar ritt sie ihren Bock nur mit einem Bikini bekleidet und wurde prompt zur Königin gekürt. Noch im selben Jahr wurde das Rodeo von offizieller Seite verboten – aus Gründen des Tierschutzes, wie es damals hieß. Wenig später machte auch die Käserei dicht. Vierzig Jahre lang wurde in Valodes kein Ziegenkäse mehr produziert – alle Milch wurde nach Port-



Den Fromage Jstice aus Valodes bekommt man außerhalb von Lemusa leider kaum. Die in Zedernasche gehüllte Spezialität mit Sichuanpfeffer kann man aber mit einem französischen Chèvre cendré (etwa aus Saint-Maure) imitieren, den man sorgfältig in einer nicht zu fein gemahlene Mischung aus geröstetem Sichuanpfeffer und ein wenig Salz wälzt – herrlich mit Oliven.



Beim Gang durch das Dorf kommt man nicht umhin, auch diversen Ziegen zu begegnen, die hier alle frei herumlaufen. Touristen, vor allem Touristinnen, lassen sich gerne mit den Ziegenböcken ablichten – ja es gibt gar besonders verwegenen Zeitgenossen, die dafür eigens im Bikini nach Valodes pilgern.

Louis geschaffte und dort verarbeitet. Erst 2008 begann ein Jura-Student aus Gwosgout, dessen Großeltern ihm ein kleines Haus in Valodes vermacht hatten, als Hobby Ziegenkäse herzustellen. Die Marke heißt Jstice («Gerechtigkeit») und das Logo zeigt einen Ziegenbock, der aufrecht auf seinen Hinterbeinen steht und eine Waage im Mund hält, auf deren Schalen zwei junge Frauen im Bikini sitzen. Die kleinen Käse erfreuen sich unterdessen auch bei Restaurateuren einiger Beliebtheit – vor allem eine Spezialität, die in Zedern-Asche gehüllt und mit Sichuanpfeffer angereichert ist.

Valodes liegt an der N2, die relativ rege befahren wird. Seit vielen Jahren schon verlangt die Gemeinde von den Behörden in Port-Louis die Realisierung einer Umfahrungsstraße – vergeblich. Doch die Bewohner des Dorfes wussten sich zu helfen: Sie befestigten Salzsteine für Ziegen entlang der Hauptstraße und stellten am Dorfeingang ein großes Schild auf, das Autofahrer vor frei herumlaufenden Haustieren warnt. Die Rechnung ging auf: Wer heute durch Valodes fährt, tut das im Schritttempo



Die Popularität der Ziegen von Valodes (und natürlich auch des einstigen Bockreitens) hat auch den Künstler Stetin Kanton inspiriert, der Gemeinde Anfang der 1990er Jahre die Errichtung eines kapralen Monuments vorzuschlagen. Der Gemeinderat war begeistert und ließ für das Kunstwerk sogar eigens einen kleinen Hügel neben dem Dorfzentrum aufschütten, der die Plastik allerdings noch größer erscheinen lässt, als sie ohnehin ist. Das Werk zeigt einen Bock, zu dessen Füßen sich einige Ziegen sehr unterwürfig benehmen. Der Bock hat einen Zweig mit Sichuanpfeffer im Mund. Sichuanpfeffer wächst zwar wild in der Gegend von Valodes und spielt auch in der lokalen Kultur eine wichtige Rolle. Es wurde jedoch oft kritisiert, dass eine Ziege wohl keinen Sichuanpfeffer fressen würde – schon wegen der Dornen nicht. Aber eben, die Kunst...

– die einen aus Respekt vor den Tieren, die anderen aus Angst um ihre Karosserie. Die Geschichte hat den Bewohnern des Dorfes den Ruf eingetragen, ein besonders ausgekochtes Völklein zu sein und sich unterdessen sogar in einer Redewendung niedergeschlagen: «Rusé comme un Valodien» («schlau wie ein Valodier»).

Es gib in Valodes natürlich weit mehr als nur meckernde Zeitgenossen und ihre Verherrlichung. Heute leben einige Dorfbewohner vom Tourismus, ist die nahe Forêt des Jeyans doch eines der beliebtesten Wandergebiete der Insel. Valodes ist mit drei kleinen Hotels, vier Restaurants und einem Campingplatz ein idealer Ausgangspunkt für Exkursionen am Mont Kara. Außerdem hat sich in den 1970er Jahren am Nordrand des Dorfes eine Papierfabrik etabliert, die nach einigen Schwierigkeiten in den 1990er Jahren mittlerweile vor allem Spezialpapiere für Künstler herstellt und ihre Produkte sogar bis nach Europa exportiert.



Die Abhänge des Mont Kara sind zum größten Teil mit dichten Wald besetzt, dessen Feuchtigkeit auch oft Nebel entstehen lässt.

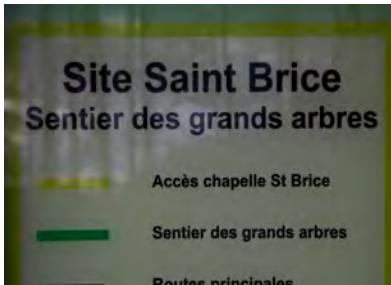
Fôret des Jeyans

Riesigen Sichelbäume und eine reiche Fauna

Wer von Port-Louis her auf der N2 in Richtung Norden fährt, sieht wenige Kilometer hinter Valodes auf der linken Straßenseite einen großen Holzschuppen mit blauem Dach. Unmittelbar neben diesem Schuppen zweigt eine schmale Straße mit einem alten rosafarbenen Teerbelag ab, die nach etwa 800 Metern auf einem kleinen Parkplatz endet. Hier beginnt die Forêt des Jeyans, der Wald der Giganten (*jeyans* ist das lemusische Wort für das französische *géant*, «Riese»). Das Naturschutzgebiet Site St-Brice ist nach einem lokalen Heiligen benannt und erstreckt sich über die ganze Ostflanke des Mont Kara, hinauf bis zur kahlen Spitze des Berges. Auf einer großen Tafel beim Eingang zum Site werden die Besucher mit den verschiedenen Routen sowie den geologischen und botanischen Eigenheiten des Gebiets vertraut gemacht.



Cèdres lisses («Glatte Zedern») heißen die großen Sichttannen, die überall auf der Ostflanke des Mont Kara wachsen.



Am Eingang zum Site St-Brice stellt eine Tafel die verschiedenen Routen vor und macht die Besucher mit den geologischen und botanischen Eigenheiten des Gebiets vertraut.



Ein ständiges Rauschen und Glucksen begleitet den Wanderer auf seinem Weg durch den Wald der Giganten. Auf dem Internet findet sich ein Videoclip, der einen Eindruck dieses Erlebnisses vermittelt: vimeo.com/270881766



Im Wald trifft man immer wieder auf kleine Hirsche oder auf Rehe, die wirken als hätten sie keinerlei Angst vor Menschen.

Von dem Parkplatz aus führt ein gut befestigter Fußweg die östliche Schulter des Berges hoch. Nach etwa einem Pep teilt sich dieser Weg in drei Routen auf, die indes alle zum gleichen Ziel führen, nach St-Brice. Die nördlichste Route ist die anstrengendste, weil sie über die Épaule de l'éremite («Schulter des Einsiedlers») führt, einen 1254 m hohen Felsensporn, von dem aus man allerdings auch einen fantastischen Blick über das Gebiet genießen kann – an schönen Tagen sieht man sogar bis zum Meer. Von hier zweigt auch ein Weg ab, der zur Spitze des Mont Kara führt, von wo aus man nach Ahoa absteigen kann (alternativ kann man auch einen Weg an die Küste nehmen, nach Bendalis).

Die Ostflanke des Mont Kara ist berühmt für die großen Sichel-tannen (*Cryptomeria lemusana*), die hier wachsen und teilweise Hunderte, wenn nicht gar Tausende von Jahren alt sein sollen. Auf der Insel werden diese Bäume *cèdres lisses* («Glatte Zeder») genannt, obwohl sie mit den Zedern eigentlich nicht verwandt sind. Die teils gigantische Größe dieser Bäume hat dem Wald auch seinen Namen gegeben: *Forêt des Géants*. Einzelne Bäume tragen sogar ganz individuelle Namen.







Épaulé de l'éremité («Schulter des Einsiedlers») heißt ein Aussichtspunkt kurz vor dem Gipfel des Mont Kara, von dem aus man an schönen Tagen sogar das Meer vor der Côte Chimerik sehen kann.

Das Gebiet ist feucht und grün, die Bäume sind so hoch, dass die Sonne hier nur selten bis zum Boden durchdringt. Wer durch den Wald geht, wird ständig von einem Rauschen und Glucksen begleitet, denn überall bahnen sich hier kleine Rinnsale und Bächlein den Weg ins Tal. Es riecht nach feuchtem Holz, nach Moos und nach Pilzen. Zwischen den Zedern wachsen auch kleinere Laubbäume und Büsche aller Art.

Je höher man steigt, desto öfter trifft man auf dornige Sträucher, an denen leuchtend rote Beeren hängen. Es handelt sich dabei um *Zanthoxylum erubescens*, den berühmten Sichuanpfeffer von Lemusa. Nicht selten trifft man im Wald von St-Brice auf Rehe und kleine Hirsche, die erstaunlich zutraulich wirken. Es muss hier immer schon besonders viel Wild gegeben haben, denn der Name des Departements geht vermutlich auf *yuurk* zurück, eine altlemusische Bezeichnung für «Reh». Wer indes einen der plüschigen Affen (*Macaca fugax*) zu sehen bekommt, die hier in den alten Zedern hausen, kann von Glück sprechen – und auch die Begegnung mit einem Bären kommt nur sehr selten vor. Wer sich etwas Zeit nimmt und mit seinem Blick das Geäst der Bäume sorgfältig absucht, wird jedoch vermutlich einen Kauann kauann (*Sceloglaux cyclops*) entdecken. Diese große Eule hat eine helle Zeichnung über dem Schnabel, die so beschaffen ist, dass man meint, das Tier habe nur ein Auge. Kauann ist die Lemusische Bezeichnung für «Uhu», Kauann kauann ist aber auch eine lautmalersche Nachbildung des typischen Rufes, den diese Eule bei Dunkelheit ausstößt.

Nach etwa 4 Pep (auf dem kürzesten Weg) öffnet sich vor dem Wanderer eine Lichtung, auf der lediglich eine kleine Kapelle steht: die Cha-



Die Chapelle St-Brice wurde 1695 in einem für die Insel einzigartigen Stil errichtet.

pelle St-Brice. Sie wurde errichtet, als der gleichnamige Eremit im Jahr 1695 heilig gesprochen wurde. Wenig später ließen sich offenbar Mönche in der Gegend nieder, die in primitiven Hütten hausten, von denen sich nichts erhalten hat. Der Stil der Kapelle ist absolut singulär und kennt keinerlei Parallelen auf der Insel. Dies hat die Wissenschaft dazu gebracht, von einem Wanderarchitekten auszugehen, der sich nur kurze Zeit auf Lemusa aufhielt. Eine Untersuchung der Direction de l'Architecture et du Patrimoine (Ministère de la Culture et de la Communication) ergab, dass die Kirche im frühen 18. Jahrhundert mit einem neuen Dach versehen wurde und rund achtzig Jahre später an der Südseite eine kleine Kapelle erhielt. Ausgrabungen im Perimeter der Kapelle förderten außerdem diverse Grabstätten zu Tage. Man geht davon aus, dass der Ort im späten 18. oder frühen 19. Jahrhundert verlassen wurde und in der Folge zerfiel.

Gegen Ende des 19. Jahrhunderts brachen Räuber die Figuren aus dem hölzernen Altar. Wahrscheinlich zierten sie lange einen privaten Andachtsraum irgendwo auf Lemusa, bis sie in den 1990er-Jahren illegal nach Paris geschafft und auf einer Auktion versteigert wurden. Ledig-



Bei Ausgrabungen rund um die kleine Kapelle fand man diverse Grabstätten. Wahrscheinlich ließen sich die Mönche hier bestatten, die im 17. und 18. Jahrhundert in der Gegend lebten. Eine gute Zusammenfassung der Untersuchung der Direction de l'Architecture et du Patrimoine liefert Roman Pierrolle: *La Chapelle de St-Brice*. In: *Cahiers du Musée historique*. Port-Louis: EMH, 2008, Heft 2. S. 53–71.



Von dem hölzernen Altar haben sich lediglich zwei Putten-Köpfe erhalten. Sie werden auf Mitte des 18. Jahrhunderts datiert und im Musée historique in Port-Louis aufbewahrt.

lich zwei Putten-Köpfe, die wahrscheinlich von der Sockelzone des Altars stammen, konnten von den Zollbehörden beschlagnahmt werden. Sie werden auf Mitte des 18. Jahrhunderts datiert und sind im Musée historique in Port-Louis ausgestellt. Es gilt indes als nicht völlig gesichert, dass die zwei Figuren tatsächlich aus der Chapelle St-Brice stammen.

In den 1950er Jahren wurde die Kapelle wieder instand gestellt, 1971 erneut restauriert und 2011 wieder teilweise aufgefrischt. Das Bauwerk selbst ist heute in einem relativ guten Zustand, nur die Holzteile leiden stark unter dem feuchten Klima des Waldes.

Die Forêt des Jeyans gehört zu den populärsten Wandergebieten von Lemusa und ist gut erschlossen. Ebenso beliebt ist das Gebiet bei Pilzsammeln, die hier Steinpilze, Pfifferlinge, Morcheln, Herbsttrompeten, Butterpilze, Glucken etc. finden. Wer sich von den Anstrengungen an der frischen Luft erholen möchte, findet im nahen Valodes verschiedene Hotels und Restaurants.



Das frisch restaurierte Wappen von St-Brice an der Decke der nach ihm benannten Kapelle.

St-Brice

Schutzpatron der Kinder und Pilzsammler

St-Brice (in manchen Quellen auch Brixus, Brixen, Brisson oder Bris genannt), nicht zu verwechseln mit dem gleichnamigen Bischof von Tours (Mitte 5. Jahrhundert), war ein Mönch, der um 1450 in einem Kloster auf Lemusa lebte. In welchem Kloster genau, ist nicht bekannt. Bruder Brice soll eine Liaison mit einer jung verwitweten Weinhändlerin eingegangen sein, der er regelmäßig die Beichte abnahm. Die Sache flog auf, weil der Mönch immer errötete wenn im Refektorium Wein serviert wurde. Man jagte ihn aus dem Kloster und er zog sich als Einsiedler in die Forêt des Jeyans am Mont Kara zurück, wo er verschiedene Wunder bewirkt haben soll. So sagt man ihm etwa nach, er habe einmal allein mit seiner Stimme (oder seinem Gebet) einen Waldbrand gelöscht. Er soll mit Bären in einer Höhle gelebt und die Sprache der Vögel verstanden haben.



Am 26. Februar zum Sonnenaufgang läutet die Glocke in der Chapelle St-Brice ganz von alleine.

Durch gutes Zureden soll er verschiedene Pilze, die vorher hochgiftig waren, in Speisepilze verwandelt haben – daher auch sein Attribut, ein Pilz. St-Brice ist deswegen auch der Schutzpatron der Pilzsammler. Ja, man sagt, wenn jemand einen Pilz nicht sicher bestimmen könne, dann reiche es aus, einen kleinen Spruch zu sagen – und schon sei er sicher nicht giftig: «Je ne connais pas son nom / St-Brice fais qu'il soit bon!»

Das hat offenbar in der Vergangenheit schon zu Zwischenfällen geführt. Jedenfalls ließ das Ministère de la Santé am Eingang zur Forêt des Jeyans ein Schild aufstellen, das Pilzsucher explizit davor warnt, irgendwelche Pilze mitzunehmen, die sie nicht hundertprozentig als Speisepilze identifizieren können. Fabienne Montlaporte, die am Mont Kara nicht nur Sichuanpfeffer sammelt, sondern auch Pilze, verkauft ihre getrockneten Funde jedenfalls auch unter dem Label Champignons de St-Brice.

Auch heute noch, so heißt es, würden alle, die in der Forêt des Jeyans die Orientierung verlieren, vom Glimmen der erröteten Wangen von St-Brice wieder auf sicheren Weg zurück geführt. Diese (zu Beginn seiner Laufbahn ja durchaus verräterische) Tendenz, sehr leicht zu er-

röten, hat man offenbar sehr früh schon als das Märtyrer-Feuer des Heiligen Brice angesehen. Daher wird er auch oft als – im wahrsten Sinne des Wortes – in Flammen stehend dargestellt. Außerdem sagt man auf Lemusa, wenn jemand errötet, auch «Il a le feu de St-Brice» («Er leidet am Feuer von St-Brice»).

Mehrfach soll der Heilige verirrte Kinder sicher nach Hause geleitet haben. Er gilt deshalb auch als Beschützer der Kleinen und ist in dieser Rolle besonders populär. Schon Père Cosquer berichtet 1754 in seinem *Abrégé logique de l'histoire et de la nature de S. Lemousa*, dass man «über der fiebrigen Stirne kranker Kinder den Heiligen Brixus anzurufen pflegt derweilen man dem kleinen Wesen Umschläge mit Rum um die Füße legt» (Faksimile, Port-Louis, 2016, S. 111 f.).

Es hat sich auch ein altes Kinderlied auf St-Brice erhalten, das heute noch manchmal in den Schulen gesungen wird:

*Merci a toi Saint Brice
maitre des cèdres lisses
ta voix comme unique compagnie
tu hantes la foret de ta vie
ta foi comme unique source
tu dors au sein des ourses
c'est au fond de tes paroles
que mon âme trouve son sol
et c'est ton visage rouge
qui fait que mon coeur bouge*

Auf dem Internet findet sich ein Video, das eine Ahnung vermittelt, wie das Lied klingt: vimeo.com/270933148

Als St-Brice 1695 heilig gesprochen wurde, errichtete man an der Stelle im Wald der Giganten, wo er gelebt haben soll, eine kleine Kapelle. Jedes Jahr soll deren kleine Glocke am 26. Februar zum Sonnenaufgang ganz von alleine läuten – woraus man schloss, dass der 26. Februar als Namenstag des Heiligen Brice gefeiert werden müsse.

Das Einhorn

Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne



Valodes, westlicher Rand der Siedlung.

Ich bleibe wie angewurzelt stehen, den Zimmerschlüssel in der Linken, die Rechte noch am Lichtschalter. Auf dem Platz hinter dem Hotel steht, keine zehn Schritte von meinem Fenster entfernt, ein Reh und starrt in meine Richtung. Ich weiß nicht, ob es mich sieht, es hat wohl nur das plötzliche Aufleuchten der Scheibe bemerkt. Hinter ihm füllt sich der Wald am Mont Kara allmählich mit Dunkelheit, darüber leuchtet ein Himmel

nach, der viel zu orange, zu kulinarisch, zu maritim wirkt. Erst jetzt fällt mir auf, was mit dem Reh nicht stimmt. Es hat nur ein kleines Horn auf dem Kopf. Das würde mich wohl kaum beschäftigen, hätte ich nicht eben in der Eingangshalle des Hotels die Reproduktion einer mittelalterlichen Stickerei bewundert, auf der sich ein Einhorn in den Schoss eines Wildweibleins kuschelt – wie ein Hündchen oder eine Katze. Zum Scherz hatte ich den Receptionisten gefragt, ob es viele Einhörner im Wald hinter dem Hotel gäbe. Ja, sehr viele, gab er sofort zurück, darum heiße das Hotel ja auch Monokon. Er sagte das ohne jeden Anflug von Ironie. Man weiß bei den Leuten aus Valodes nie ganz, woran man ist. Sie gelten als Schlaumeier und haben eine besondere Art von Humor. Ich wollte mich nicht zum Affen machen und zog mich darum mit einem möglichst vieldeutigen Lächeln zurück.

Immer noch steht das Reh da, immer noch starrt es in mein Zimmer. Um es in Ruhe beobachten zu können, knipse ich das Licht aus. Doch da kann ich auch das Tier nicht mehr richtig sehen. Schnell taste ich nach dem Schalter. Als die Lampe wieder anspringt, ist das Einhorn weg.

Samuel Q. Herzog: *Spazieren auf Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.36.



Die Frau aus dem Wald – so präsentiert sich Fabienne Montlaporte auf ihrer Webseite.

Fabienne Montlaporte

Die Sammlerin der Forêt des Jeyans

Es gibt kaum jemanden, der sich so gut in der Forêt des Jeyans auskennt wie Fabienne Montlaporte aus Valodes. Fast täglich streift sie stundenlang zwischen den großen Kiefern umher, meist begleitet von ihrem Hund Jay, einem Picardischen Schäferhund. In erster Linie sucht sie die verschiedenen Plätze auf, an denen der besondere Sichuanpfeffer der Region (*Zanthoxylum erubescens*) wächst, nach einer lokalen Heiligenlegende *Rougeurs de St-Brice* genannt. Sorgfältig schüttelt sie die reifen Beeren von den Ästen und trocknet sie. Außerdem sammelt sie Pilze und gelegentlich auch ein spezielles, essbares Moos.

Den Sichuanpfeffer und ihre anderen Funde verkauft Montlaporte auf den Märkten von Valodes, Les Balcons de la Bandole oder Port-Louis. Zudem beliefert sie verschiedene Restaurants der Insel. Auch HOIO bezieht seinen Sichuanpfeffer direkt von ihr.

Größer als die Welt

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Ein kleiner Pilz, der sich eben erst in der Forêt des Jeyans aus dem Boden gestreckt hatte, war sehr beeindruckt von den großen Sichel-tannen, den Cèdres lisses, die über ihm voller Majestät in den Himmel ragten. Er winkte ihnen fröhlich zu, wollte ihnen sagen, wie schön er sie fand. Doch die Zedern bemerkten den kleinen Fungus zu ihren Füßen nicht. Also strengte sich das Pilzchen mächtig an, wuchs schnell über das Moos hinaus und nahm eine leuchtend weiße Farbe an. Doch auch jetzt hatten die alten Riesen keinen Blick für den kleinen Strotzer übrig, ruhig und selbstvergessen knarrten sie in ihren Höhen hin und her. Da warf sich der Pilz ins Zeugs und schwoll so mächtig an, dass er bald eben so groß war wie die Zedern. Lächelnd schwankte er nun mit ihnen durch die Kronenzone des Waldes. Allein die Kerle nahmen ihn immer noch nicht wahr – als sei es das Alltäglichs-te der Welt, dass ein Pilz zur Dimension einer ausgewachsenen Tanne auf-schießt. Da wurde der Mossalon [lemusisch für «Pilz»] zornig und blähte sich sosehr auf, dass sein Hut weit über die Zedern hinaus quoll und bald einen immensen Schatten über die ganze Landschaft warf. Allein die Sichel-tannen schienen den Pilz auch jetzt nicht zu bemerken, wie eh und je standen sie mit stolzer Selbstverständlichkeit da. Außer sich vor Wut pump-te sich der Champignon noch weiter auf, bis sein Dach den Mond berührte. Da endlich verpuffte sein Ärger im All.

Er war jetzt größer als die Welt, wohl aber war ihm nicht. Traurig dachte er daran zurück, was für ein fröhlicher kleiner Pilz er doch einst gewesen war, wie herrlich das Moos um ihn her gerochen hatte und wie angenehm es gewesen war, die Feuchtigkeit des Waldbodens zu spüren. In dem Augenblick durchstach die Sichel des Mondes seine Haut. Er platzte und zerbarst in unendlich viele Flocken, die wie Schnee ganz langsam zur Erde schwebten und alles bedeckten, ehe der Wind sie aufwirbelte und von dannen trieb. Ob die Zedern in der Forêt des Jeyans etwas davon mitbekommen haben, ist schwer zu sagen.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.82.



Drama im Wald: Eine am Baum getrocknete Sichuanpfeffer-Frucht speit ihren Samen aus.

Rougeurs de St-Brice

Sichuanpfeffer (*Zanthoxylum erubescens*) aus Valodes

Der lemusische Sichuanpfeffer wächst hauptsächlich an der Ostflanke des Mont Kara, vor allem in den höheren Lagen der Forêt des Jeyans. Da wird er von Fabienne Montlaporte aus Valodes gesammelt. HOIO bezieht das Gewürz direkt von ihr. Sie produziert pro Jahr etwa 500 kg bis höchstens 1 Tonne.

PFLANZE, ANBAU UND VERARBEITUNG

Als Sichuanpfeffer bezeichnet man eine Gruppe von Gewürzen, die von verschiedenen Arten der Gattung *Zanthoxylum* («Gelbholz») aus der Familie der Rautengewächse (Rutaceae) stammen. *Zanthoxylum*-Sträucher können bis zu 10 m hoch wachsen. Ihre Blätter sind eschenartig gefiedert, auf den Zweigen tragen die Sträucher teilweise sehr lange und feste Stacheln. Die Blüten sind gelb und erscheinen in Dolden oder



Sträucher mit rot leuchtenden Beeren am Mont Kara, hier wächst der lemusische Sichuanpfeffer.

Scheintrauben. Aus ihnen entwickeln sich rötlich bis bräunlich gefärbte Kapsel Früchte von der Größe einer Gartenerbse. Bei Reife brechen diese Früchte auf und es erscheinen 1–4 glänzend schwarze Samen. Aroma und Schärfe des Gewürzes sitzen indes nicht in diesen Samen, sondern in den bräunlichen Schalen (Fruchtwänden). Die Samen haben eine staubige Konsistenz und knirschen zwischen den Zähnen (wie Kohlestückchen), sie werden meistens aussortiert. Der lemusische Sichuanpfeffer wächst an höchstens 2–3 m hohen Sträuchern und fällt durch seine leicht krallenartig gebogenen Dornen auf.

Fabienne Montlaporte legt ihren Sichuanpfeffer nach dem Sammeln in der Sonne (oder bei schlechtem Wetter in einem speziellen Häuschen) zum Trocknen aus. Dabei entfernt sie allen Besatz an fremden Pflanzenteilen, Zweigen und Dornen, die beim Sammeln mit in den Sack gerutscht sind. Trotz aller Sorgfalt finden sich aber auch im verpackten Gewürz gelegentlich noch Reste der Stengel und manchmal sogar kleine Dornen.

Der lemusische Sichuanpfeffer trägt den Namenszusatz *erubescens* («errötend»), was vermutlich einfach den Umstand bezeichnet, dass die

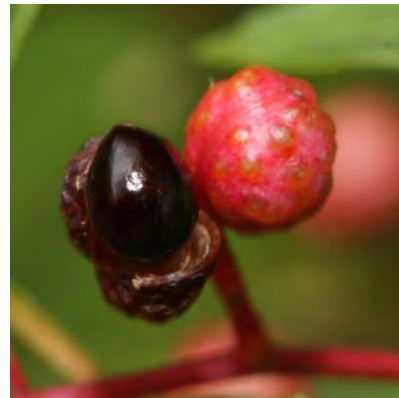


HOIO verkauft Rougeurs de St-Brice in kleinen PET-Do- sen mit einem Füllgewicht von 25 g. Die Leitfarbe der Etikette ist identisch mit der Farbe der Region, in der das Gewürz produziert wird. Rougeurs de St-Brice wurde 1994 mit einem AOC-Zer- tifikat ausgezeichnet. Dieses Schutzsiegel für charakteris- tische Produkte des Landes wird seit 1966 vergeben.

Beeren zur Reife sehr rot werden und dadurch in der ganz besonders grünen Umgebung des Mont Kara auffallen. Anne Le Chanu hingegen schreibt in *L'armoire aux herbes* (Port-Louis, 1966, S. 195), das lemu- sische *Zanthoxylum* trage den Zusatz *erubescens* wegen des heiligen Brice, der als Einsiedler am Mont Kara lebte und dafür bekannt war, dass er leicht errötete. Auf jeden Fall stellt der Trivialname des Sichuan- pfeffers, Rougeurs de St-Brice eine Verbindung zu dem Heiligen und seinen Rötungen her.



Zanthoxylum erubescens, der lemusische Sichuanpfeffer fällt durch seine leicht krallen- artig gebogenen Dornen auf.



Oft finden sich an einem Ast getrocknete Kapseln aus dem Vorjahr und frische gereifte Früchte aus der gegenwärtigen Saison.

Lemusische Rezepte mit Rougeurs de St-Brice

Sichuanpfeffer harmoniert mit Basilikum, Chili, Fermentierten Bohnen, Ingwer, Knoblauch, Koriander, Minze, Muskatnuss, Salbei, Sesam, Sternanis, Wacholder, Zitronengras. Er passt zu geschmortem oder gegrilltem Fleisch, gebratenem Fisch, Gemüse (Aubergine, Pilze), Tomatensauce, Sojasauce, Sesamöl, Zitrusfrüchten.

- *Fūqī fèipiàn* (Rinderherz und Stangensellerie an Chili-Sichuanpfeffer-Sauce)
- *Bœuf St-Brice* (Hals vom Rind geschmort mit Reiswein, Orange, Ingwer und Sichuanpfeffer)

AROMA UND VERWENDUNG

Sichuanpfeffer hat einen spritzig-zitronigen Geruch mit einer leicht ätherischen Note, in der man etwas von Kardamom und auch etwas Holziges oder gar Muffiges finden kann. Der lemusische Sichuanpfeffer zeichnet sich durch seine leicht erdige, dunkel kräuterartige bis blumige Note und Anklänge von Orange und Kiefer aus. Sichuanpfeffer ist nicht sehr scharf und wirkt im Mund zunächst nur leicht brennend, angenehm wie ein frisch gemahlener Pfeffer. Mit der Zeit entwickelt sich aber ein leicht prickelndes Gefühl der Taubheit, das mehrere Minuten anhalten kann.

Man kann Sichuanpfeffer ganz in heißem Öl braten, dabei wird sein Aroma im Fett gelöst, das anschließend auch in längere Kochprozesse integriert werden kann. Viele ziehen es vor, das Gewürz trocken zu rösten, dann zu mahlen und am Ende der Kochzeit über die Speisen zu streuen. So erhält sich mehr vom Aroma, bleibt das Prickelnde lebendiger.

Auf Lemusa wird Rougeurs de St-Brice sehr vielfältig eingesetzt, vor allem für Marinaden und geschmorte Fleischgerichte. Sichuanpfeffer ist auch Teil einer typisch valodischen Tischwürze, die als *Sel de St-Brice* oder *Sel de Valodes* bezeichnet wird und im Verhältnis 2:1:1 aus trocken geröstetem Sichuanpfeffer, nicht geröstetem schwarzem (seltener weißem) Pfeffer und Salz besteht, die zu einem nicht allzu feinen Pulver vermahlen werden.



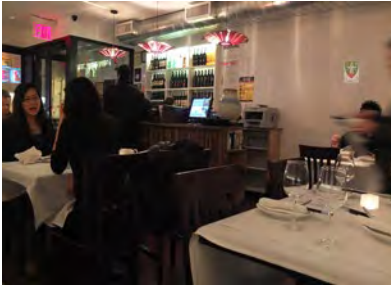
Ralph Bonvin und Ami Yi führen das Restaurant Chant'ermite in Valodes seit 2010.

Restaurant Chant'ermite

Chinesische, französische und lemusische Elemente kombiniert

Das *Chant'ermite* liegt mitten im Zentrum von Valodes. Das Haus stammt aus den 1920er-Jahren und verfügt über einen Garten mit alten Bäumen, unter denen sich bei guter Witterung wunderbar speisen lässt. Das Innere des Restaurants ist eher modern eingerichtet, mit einem fast schon städtischen Flair. Ralph Bonvin und Ami Yi, die das Etablissement seit 2010 führen, bieten eine Küche an, die chinesische, französische und lemusische Elemente miteinander verbindet. Wer hier speist, der erlebt, wie es in *Leko* hieß, «kühne Momente, ja manchmal auch Abenteuer». Dabei spielt ein Gewürz immer wieder eine zentrale Rolle: Sichuanpfeffer oder genauer Rougeurs de St. Brice – jener Sichuanpfeffer also, der am östlichen Abhang des Mont Kara in der Forêt des Jeyans gesammelt wird.

Sichuanpfeffer bestimmt zum Beispiel das Aroma eines erfrischenden Gurkensalats, der im *Chant'ermite* mit Ouassous (Flusskrebse) aus der



Das Innere des Chant'ermite ist hell und modern, mit einem fast schon großstädtischen Flair.

Amazone serviert wird, einem Flüsslein am Nordhang des Mont Kara. Wer den für die Küche von Sichuan so typischen Málà-Effekt, diese Mischung aus Chili-Schärfe und kribbelnder Sichuanpfeffer-Betäubung in seiner schönsten Form erleben will, bestellt, was auf der Karte als *Salade du couple marié* angeboten wird und auf Chinesisch *fūqī fèipiàn* heisst. Milder schmeckt eine andere Spezialität des Hauses: *Boeuf St-Brice*. Die Liebe zum Gewürz der Gegend macht auch vor der Dessertkarte nicht halt, wo sich frischen Ananas mit Sichuanpfeffer und Basilikum findet. Und natürlich steht auf jedem Tisch ein Schälchen mit Sel de Valodes, einer Kombination aus Salz und trocken geröstetem Sichuanpfeffer.

Der Name des Lokals hat seinen Ursprung im Namen des ersten Hauses, das an dieser Stelle stand. Zu Anfang des 19. Jahrhunderts, das Dorf Valodes existierte damals noch nicht, schlug hier ein Siedler seine Hacke in den jungfräulichen Boden, um eine erste Hütte zu errichten. Nach getaner Arbeit stellte der Mann allerdings fest, dass er sich für sein neues Heim ausgerechnet einen Platz ausgesucht hatte, wo Termiten hausten. Zwar gelang es ihm, die kleinen Tierchen dauerhaft zu verjagen, der Namen *Champ termite* aber klammerte sich fest an Haus und Ort. So fest, dass auch Blanche Mirouf, die hier in den 1920er-Jahren ein Restaurant bauen ließ, nicht umhinkam, den Namen mit zu übernehmen. Die gescheite Wirtin überlegte sich jedoch einen Trick, wie sie die Insekten zumindest für Außenstehende doch noch aus dem Namen ihres Lokals vertreiben konnte. Ohne den Klang zu verändern machte sie aus dem Termitenfeld einen Einsiedlergesang – oder genauer die Aufforderung an den Eremiten (gemeint ist natürlich St-Brice), seine Stimme zu erheben: «Chant'ermite!»



Zugleich festes und mürbes Herz an prickelnd-scharfer Sauce: *Fūqī fèipiàn*. (5/2012)

Fūqī fèipiàn

Rinderherz und Stangensellerie an Chili-Sichuanpfeffer-Sauce

Das Restaurant Chant'ermite in Valodes serviert als Vorspeise ein kaltes Gericht, das aus hauchdünnen Scheiben von Rindszunge und Kutteln an einer scharf-prickelnden Sauce besteht und auf der Karte als *Salade du couple marié* angeboten wird. Diese Delikatesse hat ihren Ursprung in einem ebenfalls kalten Klassiker der Sichuanküche, der *Fūqī fèipiàn* heißt. Da Fleisch und Sauce lange kochen und vor Verzehr abkühlen müssen, sollte man wenigstens vier Stunden vor dem Essen mit der Zubereitung beginnen. *Fūqī fèipiàn* provoziert den für die Küche von Sichuan so typischen Málà-Effekt, diese Mischung aus Chili-Schärfe und kribbelnder Sichuanpfeffer-Betäubung. Man kann das Rezept mit verschiedenen Innereien kochen. *Fūqī fèipiàn* (夫妻肺片) heißt übersetzt «Lungen» (*fèi*) «Scheiben» (*piàn*) «des Ehepaars» (*fūqī*). Die Delikatesse soll in den 1930er-Jahren von einem Ehepaar in Chengdu erfunden worden sein.

Für 8 Personen

800 g Herz vom Rind
1 EL Rapsöl
10 g Zucker fürs Karamell
200 ml Wasser
10 g Zucker für die Brühe
2 TL Salz
6 g Zimtstange, zerbrochen
1 EL Fenchelsamen
1 EL Sichuanpfeffer
2 Anissterne
2 getrocknete, rote Chilis,
8 Gewürznelken
3 grüne Kardamom, leicht
zerstossen
3 asiatische Frühlingszwiebeln
(40 g), in etwa 5 cm lange
Stücke geschnitten
60 g frischer Ingwer, geputzt, in
größeren Stücken, mit der
flachen Seite eines Messers
leicht angeedrückt
1 L Wasser
400 g Stangensellerie, geputzt, in 2
cm langen Stücken
2 EL Sojasauce
2 TL fermentierter Tofu
1 EL gerösteter Sesam
1 EL gerösteten Erdnüsse, grob
zerstoßen
1 EL Sichuanpfeffer, geröstet und
gemahlen
2 EL scharfes, rotes Chiliöl
40 g Korianderkraut, grob
zerzupft

1 | Herz von größeren Adern und fetten Stellen auf der Außenseite befreien.

2 | Öl und 10 g Zucker in einer Bratpfanne sanft erhitzen. Wenn sich der Zucker aufgelöst hat, Hitze erhöhen und Gemisch braten, bis es eine dunkle Farbe angenommen hat. *In einer hellen Pfanne lässt sich die Farbe des Karamells besser bestimmen als in einer dunklen.*

3 | Mit 200 ml Wasser ablöschen, schnell verrühren und kurz aufkochen lassen bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.

4 | Karamellsauce, nochmals 10 g Zucker und alle weiteren Zutaten für die Brühe (Salz, Zimtstange, Fenchelsamen, Sichuanpfeffer, Sternanis, Chilis, Nelken, Kardamom, Frühlingszwiebeln, Ingwer und 1 L Wasser) in einem größeren Topf zum Kochen bringen.

5 | Herz hineingeben, erneut aufkochen lassen, Hitze reduzieren, Deckel aufsetzen und 1½ bis 2 Stunden köcheln lassen, bis das Herz zart ist. *In der gleichen Menge Flüssigkeit kann man bei Bedarf auch fast doppelt so viel Fleisch kochen.*

6 | Fleisch aus der Brühe heben und vollständig erkalten lassen. Brühe ohne Deckel nochmals aufkochen lassen und etwa 15 Minuten heftig kochen lassen, damit sie ein wenig eindickt. Durch ein engmaschiges Sieb geben, es sollten etwa noch 300 ml Brühe übrig sein.

7 | Sellerie auf Teller auslegen. Herz möglichst dünn schneiden und auf dem Sellerie anrichten.

8 | Sojasauce mit 120 ml der erkalteten Brühe und 2 TL fermentiertem Tofu vermischen und über das Fleisch gießen. Sesam, Erdnüsse und Sichuanpfeffer darüber streuen, Chiliöl darüber träufeln, großzügig mit Koriandergrün bestreuen.

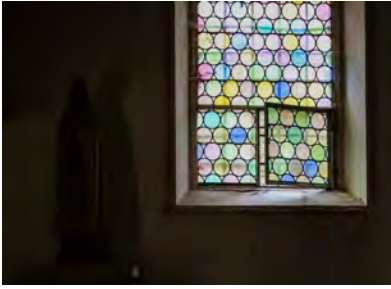


Boeuf St-Brice verströmt einen blumigen Duft, angeführt von Sternanis und Orange. (Paris 2/2012)

Boeuf St-Brice

Hals vom Rind mit Reiswein, Orange, Ingwer und Sichuanpfeffer

Dieses Rezept gehört zu den Klassikern auf der Karte des Chant'ermite in Valodes. Es ist charakteristisch für die Küche von Ralph Bonvin und Ami Yi, verbindet es doch französische Elemente wie die Gartechnik des Schmorens oder die Verwendung von Orange mit typisch chinesischen Würzmitteln wie Sternanis, Sojasauce, Reiswein oder Sichuanpfeffer. Natürlich kommt hier der spezielle Sichuanpfeffer zum Einsatz, der an den Abhängen des nahen Mont Kara wächst und den schönen Namen *Rougeurs de St-Brice* trägt. Boeuf St-Brice sollte butterzart sein und sehr würzig: Pfeffer und Chili schaffen eine tiefgründige Schärfe, die Rougeurs steuern etwas Kitzelndes oder auch leicht Betäubendes bei, und darüber tanzen die blumigen Noten von Sternanis und Orange. Das hier vorgestellte Rindfleisch-Gericht ist nach St-Brice benannt, der unter anderem in einer Kapelle in der Fôret des Jeyans verehrt wird.



St-Brice, der diesem würzigen Rindfleisch seinen Namen gab, wird auf Lemusa unter anderem in dieser Kapelle im Wald der Giganten verehrt: Blick auf das Fenster in der Nordwand, neben dem wohl in den 1970er-Jahren eine Figur des Heiligen im Bübergewand aufgestellt wurde.

Für 4 Personsn

- 1 kg Hals vom Rind, in 5 × 5 cm großen Stücken
- ~ Salz
- 1 EL Bratfett
- 4 EL Orangenzeste, entspricht der Zeste von 2 Orangen
- 2 Zwiebeln, geschält und geviertelt
- 6 Knoblauchzehen, geschält und leicht angedrückt
- 50 g Ingwer, fein gehackt
- 2 Anissterne
- 500 ml Wasser
- 1 EL Sesamöl
- 4 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 EL Sichuanpfeffer
- 2 TL schwarzer Pfeffer, gemahlen
- 3 getrocknete Chilis, entkernt und fein gehackt
- 50 ml Reiswein (oder Sherry)
- 100 ml Sojasauce
- 2 EL Reissessig
- 2 TL Hoisin-Sauce (optional)

Das Chant'ermite serviert dieses Rindfleisch mit einem leichten gedünsteten Ingwer-Orangen-Reis. Auch Pellkartoffeln passen gut.

- 1** | Fleisch leicht salzen. Bratfett in einem schweren Topf erwärmen und das Fleisch darin allseitig bräunen.
- 2** | Orangenzeste, Zwiebeln, angedrückte Knoblauchzehen, Ingwer und Anissterne unter das Fleisch heben. 500 ml Wasser zugießen, aufkochen, Deckel aufsetzen und die Hitze auf ein Minimum reduzieren. 2–3 Stunden sanft garen, ab und zu wenden und kontrollieren, ob noch ausreichend Flüssigkeit im Topf ist.
- 3** | Sesamöl in einer kleineren Pfanne erwärmen, gehackten Knoblauch darin sorgfältig bräunen. Sichuanpfeffer, Pfeffer und Chilis unterheben und kurz anziehen lassen. Mit Reiswein, Sojasauce und Reissessig ablöschen, ev. Hoisin-Sauce begeben. Aufkochen lassen, Hitze reduzieren und 5 Minuten köcheln lassen.
- 4** | Sauce zum Fleisch geben, alles aufkochen lassen, Hitze reduzieren, Deckel halb aufsetzen, nochmals 1 Stunde köcheln.
- 5** | Deckel ganz abheben und weitere 30 Minuten leicht brodeln lassen, bis die Sauce eine dickliche Konsistenz angenommen hat. *Je nach Topf wird man die Sauce mehr oder weniger stark einkochen müssen.*



Restaurant Roma

An der N2 wurden einst fantastische Pastasaucen kreiert

Wer von der Hauptstadt aus auf der N2 in Richtung Norden fährt, sieht nach etwa 15 km, kurz vor Valodes, rechts neben der Straße ein einstöckiges, fahlblaues Gebäude stehen, einen kleinen Kiosk, der allseits von einer Art Laube umgeben ist. Zur Straße hin sind die Türen und Fenster herausgebrochen. Auf der Rückseite aber stößt man auf ein mit einer Kette verschlossenes Tor, dessen Flügel mit zwei kunstvoll ausgesägten und farbig bemalten Palmenmotiven verziert sind – sie erzählen davon, wie viel Sorgfalt einst in die Ausstattung dieses kleinen Gebäudes investiert wurde. Heute ist es so still hier, dass man sogar das Gurgeln der

Wildhühner hört, die im nahen Gebüsch nach Insekten oder Würmern suchen. Nur dann und wann braust ein Auto vorbei – wie eine Ohrfeige, die einen mitten im Schlaf trifft. Denn dieser Abschnitt der Nationalstraße 2 gehört zu den wenigen Strecken auf der Insel, die gerade sind und einigermaßen gut ausgebaut. Hier kann man Gas geben – und das tun die wenigen Inselbewohner ganz gerne, die über ein eigenes Auto verfügen.

Völlig ausgeräumt wirkt der luftige Holzbau heute verlassen und schläfrig. Man kann sich kaum vorstellen, was für ein buntes Treiben hier noch vor wenigen Jahren herrschte, als der kleine Kiosk noch *Trattoria Roma* hieß und eines der begehrtesten Lokale der Insel war. Nacht für Nacht war die Bude von Fahrzeugen umstellt, machten sich Autos und Fahrräder, Eselskarren und Motorrad-Rikschas die Plätze streitig. Die Laube und die dahinter angebaute Terrasse waren mit Girlanden aus farbigen Lampions behängt und in deren flackerndem Licht drängten sich die Leute an kleinen Tischen zusammen. Denn hier, bei Marcello, konnte man bis zum Morgengrauen für wenig Geld wunderbare Teigwaren-Gerichte essen.

SUGUS – UNGEWOHNT UND KÖSTLICH

Berühmt waren vor allem Marcellos Saucen. Immer wieder erstaunte er seine Kundschaft mit neuen Kreationen. Kühn und mit viel Geschick kombinierte er die verschiedensten Produkte der Insel zu oft etwas ungewohnten, stets aber überaus köstlichen Sugus, wie er seine Saucen nannten. Legendär war etwa eine cremige Sauce mit knusprigen Shrimps, die mitsamt ihrer Schale karamellisierten worden waren (*Sugus Anita*). Famos auch die in Lammjus und Limettensaft mit vielen Bergkräutern gekochten Minikraken (*Sugus Evolution*), die Marcello über ganz dünnen Spaghetti servierte. Mal waren seine Saucen kräftig und erdig, mal feurig scharf oder fast schon süßlich, mal vielschichtig und dann wieder ganz eindeutig – nur etwas waren seine Saucen nie: Sie waren nie so richtig italienisch.

Erstaunlich war das nicht, hatte Marcello doch in seinem Leben noch nie einen Fuß auf italienische Erde gesetzt. Marcello hieß nämlich eigentlich Mike Ouko und stammte aus Kisumu am kenianischen Ufer des Lake Victoria. Er war pechschwarz und sprach nebst Luo und Kiswahili ledig-

lich ein arg gebrochenes Englisch. In den 1980er-Jahren allerdings hatte er am Fernsehen *La Dolce Vita* von Federico Fellini gesehen und sich unsterblich in Anita Eckberg verliebt. Seither war er überzeugt, dass er in seinem tiefsten Innern eigentlich ein Italiener sei. Diese Passion für das Italienische lebte Mike zunächst nur dadurch aus, dass er allgemein darauf bestand, Marcello gerufen zu werden. Außerdem besaß er ein italienisches Kochbuch, das ihm eine Entwicklungshelferin aus Bochum mitgebracht hatte: Es hieß *Die Küche der Lorenza de Medici* und war gut 130 Seiten dick. Da Marcello weder Deutsch konnte noch Lesen und Schreiben, war er allerdings ganz auf das Studium der Bilder angewiesen. Ja, eines Tages kaufte sich Marcello sogar eine alte Lambretta, die er an manchen Abenden voller Stolz über die Oginga Odinga Road stieß – einen Motor hatte das Ding nämlich keinen mehr. Marcello arbeitete lange als Aushilfskellner auf der Terrasse des Hotel Royale von Kisumu, fand aber dann eine Stelle als Hilfskoch in der Küche einer britischen Hotelkette in Nairobi, wo er sich bald zum Alleinkoch für den Nachtservice hocharbeitete. So war er für all die Kleinigkeiten gegen den schlaflosen Hunger verantwortlich, die manche Gäste des Intercontinental mitten in der Nacht noch zu bestellen geruhten: Omelettes mit Würstchen zumeist oder Club-Sandwiches mit verschiedenen Füllungen. Seiner Passion für das Italienische tat die Arbeit im britischen Ambiente indes kaum einen Abbruch – im Gegenteil: Während der Nachtstunden, die er meist ganz allein in der großen Hotelküche verbrachte, begann er italienische Rezepte zu kochen – oder vielmehr wohl zu erfinden. Denn bei seinen Experimenten orientierte sich Marcello ganz an den Bildern in seinem Kochbuch, aus denen er Zutaten und Zubereitungsweisen herauszulesen suchte.

ALS SCHIFFSKOCH AUF DER LAMPEDUSA

Heikel wurde die Situation erst, als Marcello begann, diese Gerichte auch den Gästen im Hotel zu servieren. Im Sommer 1994 bekam so mancher Hungerige im Intercontinental anstelle des bestellten Thunfischsandwichs einen Teller mit Teigwaren aufs Zimmer serviert. Erstaunlich lange ging das gut. Bis Marcellos Erfindungsreichtum eines Tages auf eine belgische Vegetarierin traf, die ihre nächtliche Nervosität mit einer Gemüsesuppe zu besänftigen suchte: Marcello servierte einen Teller mit



einem Nest feinsten Nudeln, aus dem in adretter Weise die Köpfchen von flambierten Garnelen ragten.

Zwei Tage später traf Mike-Marcello in Mombasa ein. Zum Abschied hatten ihm seine Kollegen aus der Küche ein T-Shirt geschenkt, auf dem in roten und grünen Lettern geschrieben stand: «Italians do it better». Mike hoffte, in einem der zahlreichen Touristenhotels an der Küste eine neue Anstellung zu finden. Doch dann traf er Ji, einen Matrosen aus Schanghai, der auf einem italienischen Frachter namens *Lampedusa* angeheuert hatte. Die Verständigung war schwierig, denn auch Ji sprach nur sehr schlecht Englisch. Trotzdem begriff Marcello, dass der Kapitän des Frachters nach einem Koch für seine kleine Mannschaft suchte. Was für eine Gelegenheit, Italien schien plötzlich in greifbare Nähe zu rücken. Natürlich sagte Marcello sofort zu und schon am nächsten Morgen richtete er sich in der kleinen Kombüse ein. Viel hatte er nicht dabei: ein paar Kleider, ein kleines Radio, ein Küchenmesser mit Ebenholzgriff, ein Poster von Anita Eckberg, das Kochbuch der Lorenza de Medici und – quasi als Glücksbringer für die Reise – das elegant geschwungene Rücklicht seiner Lambretta.

RAZZIA IM HAFEN VON PORT-LOUIS

Auch als Marcello drei Jahre später in Port-Louis von der Gendarmerie verhaftet wurde, waren seine Habseligkeiten kaum mehr geworden. Mit der *Lampedusa* war er nach Kolumbien und nach Marokko, nach Südafrika, Mexiko und zuletzt nach Guadeloupe gekommen. Eifrig hatte er all die Zeit hindurch für die Mannschaft und ihren Kapitän gekocht – einfache Gerichte meist, Deftiges, wie es Seeleute eben lieben. Und Woche für Woche hatte er gehofft, dass ihre Reise irgendwann nach Italien führen würde. Wenn sie in einem Hafen anlegten, dann suchte Marcello nach Schiffen mit Reiseziel Genua oder Neapel – allein jene, die er fand, wollten offenbar keinen schwarzen Koch, dessen Herz für Anita Eckberg schlug.

Im Frühling 1997 dann, als die *Lampedusa* im Hafen von Port-Louis vor Anker lag, führte die Gendarmerie zusammen mit der Hafenz Polizei eine Razzia an Bord des Schiffes durch. Man fand Schmuggelware im Wert von mehreren Millionen Francs, Waffen und sogar Drogen. Die Mannschaft und ihr Kapitän wurden verhaftet, das Schiff polizeilich be-



schlagnahmte. Natürlich hatte Marcello keine Ahnung von den heiklen Geschäften seines Kapitäns. Zu diesem Schluss kam nach einigen Tagen auch die Polizei. Und so wurde der Schiffskoch auf freien Fuß gesetzt – mit der Auflage allerdings, sich entweder eine Arbeit zu suchen oder aber binnen Monatsfrist das Land zu verlassen.

VON DER EISDIELE ZUR TRATTORIA

Marcello fand – Ironie des Schicksals – einen Job als Hilfskoch in der Gefängnisküche. Er freundete sich auch mit seinem Chef an, einem ursprünglich aus Sansibar stammenden Koch namens Oliver. Dieser betrieb zum Nebenerwerb eine kleine Eisdiele an der N2, die Geschäfte gingen jedoch jämmerlich schlecht. Eines Tages machte er Marcello den Vorschlag, die Eisdiele als Pächter zu übernehmen – zu überaus günstigen Konditionen. Marcello willigte ein und so war die Trattoria Roma geboren. Zu Beginn verkaufte Marcello Eis, schon in der zweiten Woche aber bot er daneben ein erstes Pastagericht an: Spaghetti mit dem legendären Sugus Déboulé, eine Hommage an den Vulkan, an dessen Fuß er sein kleines Lokal betrieb. Die Sauce bestand vorrangig aus Kapern, die er selbst gesammelt hatte – und schmeckte ebenso ungewöhnlich wie lecker. Das sprach sich herum und bald war die Neugier der Lemusinnen und Lemusen geweckt. Marcello bot ständig neue Pastagerichte an und stellte den Verkauf von Eis vollständig ein.

Unter dem Titel *Le cuisinier italien, qui n'a jamais vu son pays* publizierte Diana Erroux am 5. Dezember 1997 in *Leko* (S. 11 f.) eine Reportage über die Laube an der N2. Von da an war Marcellos Pasta endgültig in aller Munde. Auch Giuseppe Antimazzi, der Doyen der italienischen Küche auf Lemusa, soll hin und wieder bei Marcello gegessen haben. Ja, es heißt sogar, Antimazzi habe den Pasta-Koch für sein eigenes Restaurant engagieren wollen, ohne Erfolg allerdings.

Mehr als zwei Jahre lang stand Marcello Tag für Tag in der kleinen Küche seiner Trattoria, meist bis zum Morgengrauen. Er kochte seine italienischen «Klassiker», erfand aber auch immer wieder neue Rezepte. Die Leute konnten kaum genug kriegen von Marcellos Pasta und wohl verdiente der Koch in jenen Jahren auch einiges Geld, waren die Kosten für Miete und Material doch eher gering.



Von der Terrasse hinter der ehemaligen Trattoria Roma, die man gut auch heute noch für ein Picknick benutzen kann, hat man einen herrlichen Blick in die waldige Umgebung.

An einem Tag im Oktober 1999 aber war Marcello plötzlich weg. Die Kunden, die hungrig in die Trattoria gekommen waren, fanden alles vor wie sonst – nur Marcello fehlte. Man rief die Gendarmen. Doch die Polizei konnte nichts finden, das auf ein Verbrechen hingedeutet hätte. Das Einzige, was in dem Lokal zu fehlen schien, war das Rücklicht einer Lambretta – es hatte, wie Stammkunden versicherten, stets über dem Eingang zur Küche gehangen.

Marcello blieb verschwunden. Allgemein war man der Ansicht, er habe wohl doch noch seine Reise nach Italien angetreten. Oliver, der Besitzer der Laube an der N2, fand einen neuen Pächter für das Restaurant – doch der Erfolg blieb aus und schon nach einem halben Jahr gab er das Lokal endgültig auf. Heute noch trauern manche Marcellos Pasta nach. Und es heißt auch, dass vielen Autofahrern das Wasser im Mund zusammenläuft, wenn sie an der Ruine jener Laube vorbeirasen, in der einst die Trattoria Roma ihre seltsam exotischen Düfte verströmte.



Ganz und gar unitalienisch, Aromen von Sternanis und Papuk: *Sugus Dolcevita*. (Zürich, 8/2004)

Sugus Dolcevita

Tomatensauce mit Speck, Sternanis, Papuk und Sauersahne

Wer von Port-Louis auf der N2 nach Norden fährt, sieht kurz vor Valodes auf der rechten Straßenseite ein blaues Holzgebäude, eine Art Laube mit einer luftigen Terrasse. In diesem Gebäude, das seit Ende der 1990er Jahre leer steht, wurden einst für wenig Geld die tollkühnsten Pastasaucen serviert – bis in die Morgenstunden hinein. Marcello, der hier seine Trattoria Roma betrieb, war ein begabter Koch und seine Interpretationen der italienischen Küche waren auf der ganzen Insel berühmt – obwohl er Italien nie gesehen hatte und weder lesen noch schreiben konnte.

Es ist der Journalistin Diana Erroux zu verdanken, dass sich wenigstens die Ahnung einiger Speisen aus der Küche von Marcello erhalten hat. Erroux plante ein Buch über die Trattoria Roma und ihren ungewöhnlichen Koch. Ab Anfang 1999 besuchte sie Marcello immer wieder, sah ihm bei der Arbeit und führte Interviews mit ihm – obwohl er kaum

Französisch und nur sehr schlecht Englisch sprach. Doch dann war Marcello im Oktober 1999 plötzlich weg – und er blieb verschwunden. Unter dem Titel *Marcello, est-il partie pour la patrie de son cœur?* trauerte Diana Erroux dem Koch in *Leko* (22. Oktober 1999, S. 15) nach. Für die geplante Buchpublikation aber hatte sie noch nicht ausreichend Material gesammelt, außerdem fehlten ihr Bilder. Aber Erroux publizierte einzelne Rezepte aus der Trattoria Roma, darunter zum Neujahrstag 2000 auch Marcellos berühmten *Sugus Dolcevita* (*Leko*, 1. Januar 2000, S. 34).

Eine wichtige Zutat dieser ungewöhnlichen Sauce ist die für Lemusa so typische Gewürzmischung Papuk, die hier in Verbindung mit anderen Gewürzen zum Einsatz kommt. Die Sauce passt besonders gut zu etwas kräftigeren Sorten wie Penne, Rigatoni, Fusilli etc. Das Gericht schmeckt am besten, wenn man die Teigwaren im Wasser etwas zu kurz gart und dann einige Minuten zusammen mit der Sauce schmort

Für 2 Personen

150 g geräucherter Speck,
in Stäbchen
1 EL Olivenöl
2 Zwiebeln (200 g), in feinen
Scheiben
1 TL Papuk
2 Anissterne
10 schwarze Pfefferkörner
200 ml Rotwein
400 ml Wasser
400 ml Tomaten aus der Dose
(Pelati), gehackt
~ Salz zum Abschmecken
200 ml Sauersahne (15 % Fett)

1 | Speck bei mittlerer Hitze in einer Bratpfanne auslassen, bis die Stückchen knusprig sind. *Kocht man mit einem sehr mageren Speck, kann es nötig sein, etwas Öl beizugeben.*

2 | Olivenöl dazugeben, Zwiebeln unter ständigen Rühren glasig dünsten.

3 | Papuk, Sternanis und die ganzen Pfefferkörner begeben, kurz mitziehen lassen.

4 | Rotwein, 400 ml Wasser und die gehackten Tomaten dazugeben, gut vermischen und aufkochen lassen. Hitze auf ein Minimum reduzieren und ohne Deckel eine Stunde lang köcheln lassen, gelegentlich rühren – bis die Sauce fast etwas zu dicklich wirkt.

5 | Anissterne entfernen, Sauce mit etwas Salz abschmecken. Sauersahne unterziehen und nochmals sorgfältig aufschäumen lassen.

Les Balcons und Nan Bando



Kawat
Rattus bandolensis

Les Balcons liegt an einem Abhang über dem Nan Bando, dem Tal (lemusisch *nanto* respektive *nan*) der Bandole. Die kleine Stadt ist umringt von einer üppigen Natur und oft von Dunstwolken umweht, man führt hier ein beschauliches Leben. Im Nan Bando werden Bananen, Kardamom und Wein angebaut.

Les Balcons ORT UND UMGEBUNG

Das Städtchen bietet Restaurants, einen schönen Markt, ein Museum und einen botanischen Garten.

Médioc FIRMENPORTRÄT

Das einzige Weinanbaugebiet der Insel produziert einen Wein, der seinem Namen alle Ehre macht.

Château Bourdon FIRMENPORTRÄT

Rund um diese ziemlich falsche Ritterburg wachsen echte Bananen und hervorragender Kardamom.

Kap de la Bandole GEWÜRZ

Der Kardamom aus dem Nan Bando verführt mit seinem frischen, blumig-zitronigen Duft.

Glace Château Bourdon REZEPT

Aus Banane, Joghurt und Kardamom entsteht mit etwas Zeit und Kälte ein feinaromatisches Eis.

Restaurant Dibru LOKAL

In dieser Küche dreht sich (fast) alles um den grünen Kardamom aus der Gegend.

Paneer Dibru REZEPT

Itzak Boukman träume sogar schon vom diesem Frischkäse in würziger Tomatensauce.

Gâteau de carottes Pardon REZEPT

In diesem Kuchen, erfunden von einem Lehrling im Dibru, steckt neben Karotte auch Wehmüt.

Die Karotte und der Ozean LEGENDE

Alle, die das auch wirklich wollen, schaffen es ans Meer – davon erzählt Jana Godet.



Region (*randa*): Nord (*toito*), Louvanie

Departement (*semsal*): Nan Bando

Postleitzahl: LM-0108

Telefonvorwahl: +69 (0)1

Höhe (Les Balcons Post): 1001 m ü. M.

Einwohner: 44'589 (Mai 2011)



Les Balcons

So verschlafen das Städtchen wirken mag, es hat viel zu bieten

Spätestens seit dem Mittelalter haben Bauern an den fruchtbaren Nordwestabhängen des Mont Majorin Terrassen angelegt, um Früchte, Gemüse und Gewürze zu züchten. Viele dieser Anlagen thronen wie Balkone über der Bandole, die sich tief unten im Tal in Richtung Ozean schlängelt – daher der ursprüngliche Name des Ortes: Les Balcons de la Bandole. Die Rivière Bandole formiert sich weiter nördlich, in der Gegend des Col du Moine, und wächst unterhalb der gewaltigen Chutes de Sugiau von einem Flüsschen zu einem ansehnlichen Strom an. Der Name der kleinen Stadt war den Lemusen allerdings immer etwas zu lang, weshalb die meist

nur von Les Balcons sprachen. 2017 wurde der Name per Verfügung der Landesregierung auch offiziell auf die Kurzform reduziert – dies, obwohl sich bei einer informellen Befragung der Bevölkerung die meisten Einwohner dafür ausgesprochen hatten, den ganzen Namen beizubehalten.

Mit gut 44'000 Einwohnern gehört Les Balcons zu den größeren Siedlungen der Insel. Die Stadt ist jedoch weitläufig und viele Häuser liegen versteckt zwischen Bäumen oder hinter den großen Gärten der Gegend. So wirkt Les Balcons sehr ruhig, geradezu ein wenig verschlafen. Vor allem wenn es am Morgen regnet und Dunst über der Stadt liegt, hat man manchmal das Gefühl, nur die Hähne seien wach und würden ihr Bestes, um den Tag doch noch in Gang zu bringen und die Bewohner aus ihren Federn zu krähen.

Das Zentrum ist verhältnismäßig bescheiden und besteht aus zwei Dutzend Blocks mit eher niedrigen Häusern, die lose rund um den berühmten Glockenturm des Ortes angelegt sind. Diese Tour Adrienne wurde 1844 von Georges Bourdon (1800–1894), einem reichen Händler aus Les Balcons errichtet – zur Feier der zwölfjährigen Regentschaft von Königin Adrienne I. Der zarte Turm ist von der Plinthe bis zur Spitze des Daches genau zwölf Meter hoch – ein Meter pro Regierungsjahr der Königin. Es gilt als sicher, dass Bourdon zu den Günstlingen der Regentin gehörte. Georgette Muelas bezweifelt indes, dass der Händler auch ein Liebesverhältnis mit ihr hatte, wie gelegentlich behauptet wird (*Santa Lemusa*, Port-Louis, 1956, S. 169).

Sehenswert ist das kleine Stadtmuseum im Zentrum, das sich mit der Siedlungsgeschichte des Bandole-Tales beschäftigt. Zu den Attraktionen der Gemeinde gehört neben dem Château Bourdon mit seiner Aussichtsterrasse auch ein vierzig Hektar großer Botanischer Garten, der im Osten etwas außerhalb der Stadt liegt und in erster Linie durch seine Sammlung exotischer und seltener Pflanzen besticht. In dem Garten

Die Tour Adrienne, die etwas einsam auf einem Podest im Zentrum von Les Balcons steht, ist von der Plinthe bis zur Spitze des Daches genau zwölf Meter hoch – ein Meter pro Regierungsjahr der Königin, nach der das Gebäude benannt ist.



ADIFANIS FACINOROSUS CALLID



Auf dem Markt im Zentrum von Les Balcons gibt es natürlich auch Bananen zu kaufen, die rund um die Stadt in den verschiedensten Varietäten angebaut werden. Besonders oft trifft man hier auf die Gros Michel, die etwas dicker ist und viel aromatischer als die heute auf der ganzen Welt verbreitete Cavendish.



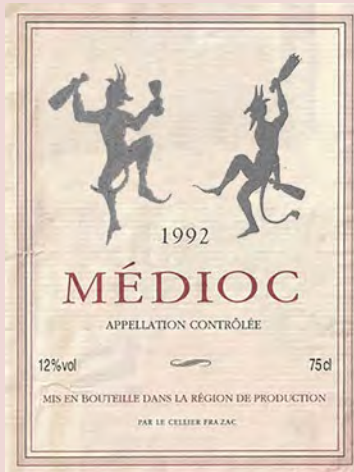
tummeln sich auch massenweise Kawats, kleine Ratten mit einer langen und spitzen, an eine Karotte (lemusisch *kawòt*) erinnernden Nase. Der Garten ist mit seinen Teichen und kleinen Wasserfällen auch bei Spaziergängern äußerst beliebt. Am Sonntag sieht man hier zahlreiche Grüppchen, die sich zum Picknick im Gras niederlassen. Das *Rostjé* («Grillen») ist allerdings verboten, seit die etwas angetrunkenen Mitglieder eines Kochclubs aus Port-Louis 2009 die Bonsai-Sammlung des Parks verheizten – mit dem Holz der kleinen Bäumchen wollten sie ihren Steaks einen besonderen Flavour verpassen.

Neben dem Eingang zum botanischen Garten ist ein Weg auf den Mont Majorin ausgeschildert, der gut ausgebaut ist und relativ sanft in die Höhe führt – die Zeitangabe von 6 Stunden ist trotzdem eher optimistisch, immerhin sind mehr als 10 *Pep* zu gehen. Von Les Balcons aus kann man Ausflüge zu den erwähnten Chutes du Sugiau unternehmen (ein Wanderweg zweigt beim *Café des Chutes* von der N2bis ab) oder sich auf die Suche nach dem sesoulistischen Tempel machen, der in der

Bei schlechtem Wetter strahlt die Bandole (hier nördlich von Voltes) eine besonders majestätische Ruhe aus.

Kleine Teiche und Wasserfälle verwandeln den Botanischen Garten in einen überaus romantischen Ort.

Médioc



Erinnerung an anspruchsvollere Zeiten: Das kleine Museum in Zentrum von Les Balcons bewahrt diese Etikette des 1992ers von Zaccharias.

Das kleine Weinbaugebiet südlich von les Balcons wurde in den 1880er Jahren von einem Weinbauern aus Bordeaux angelegt, den die Reblaus ruiniert hatte. Er wollte seinem neuen Wein den Namen seiner alten Heimat geben: *Médoc*. Doch der Drucker in Port-Louis, der die Etiketten für ihn anfertigen sollte, verstand den Namen falsch und schrieb stattdessen *Médioc*. So weit die Legende. Tatsächlich werden auf den Terrassen schon sehr lange Reben für Wein angebaut, ohne großen Anspruch, aber seit 1966 mit AOC-Siegel! Der letzte, der hier richtigen Wein machen wollte, war Anfang der 1990er Jahre Franc Zaccharias. Doch offenbar steckte der Teufel nicht nur in seinen Etiketten drin, denn schon nach ein paar Jahren gab er das Projekt auf. Seither produziert eine kleine Kooperative auf den Médioc-Terrassen einen Wein, der seinem Namen leider alle Ehre macht.

Nähe der Fälle liegt – ein Unternehmen, das man allerdings nicht ohne Ortskundige in Angriff nehmen sollte.

Auf den terrassierten Feldern rund um Les Balcons werden vor allem Bananen angebaut, wobei die meisten Bauern hier immer noch (oder teilweise auch wieder) die alte Sorte Gros Michel kultivieren, ist die Panama-Krankheit, welche die Gros Michel in vielen Plantagen der Welt ausgerottet hat, doch nie bis nach Lemusa vorgedrungen. Berühmt ist das Kap aus Les Balcons, eine inselspezifische Unterart des Kleinen Kardamoms (*Elettaria cardamomum* var. *Eriksson*).



Château Bourdon sieht aus wie aus dem 12. Jahrhundert, stammt jedoch aus den 1870er-Jahren.

Château Bourdon

Rund um eine falsche Ritterburg wächst bester Kardamom

Über den Häusern von Les Balcons liegt eine Burg, die sich wie ein «mittelalterlicher Wehrbau präsentiert, der in der Renaissance neu ausgestattet, dann mit ein paar neogotischen Elementen aufgemotzt und schließlich von Walt Disney renoviert wurde», wie es in einem von Elsa Mudame und Gregor Muelas herausgegeben Reiseführer *L kom Lemusa* (Port-Louis, 2012, S.179) heißt. Tatsächlich stammt dieser Wohnturm mit Burgmauer, der europäischen Kastellen aus dem 12. oder 13. Jahrhundert nachempfunden ist, aus den 1870er-Jahren.

Laut dem *Gid vè* (Port-Louis, 1980, S.87) ist die Burg «das Ergebnis einer heftigen Angststörung, die den Geschäftsmann Georges Bourdon an seinem siebzigsten Geburtstag plötzlich überfiel.» Bourdon war überzeugt, dass Piraten die Insel überfallen und ihn in ihre Gewalt bringen würden. Er war von diesem Gedanken so besessen, dass er sich über sei-





Das beste Kardamom der Insel kommt aus Les Balcons, heißt Kap de la Bandole und wurde 2002 mit einem AOC-Zertifikat ausgezeichnet. Das Zertifikat erstreckt sich zwar heute auch auf andere Produzenten in Les Balcons, Bandole Bananes aber stellt mit Abstand das meiste Gewürz her. Die Bananen- und Kardamonplantagen der Firma liegen auf etwa 1000–1100 m ü. M. rund um Château Bourdon, inmitten einer üppigen Vegetation.

ner Heimatstadt ein Kastell errichten ließ. Er verkaufte all seine Häuser, schloss sein Kontor in Port-Louis und zog sich mit all seinen mobilen Besitztümern auf sein Château zurück. Dort lebte er fast ein Vierteljahrhundert lang, ohne die Burg je wieder zu verlassen – in «zunehmender Verwirrtheit», wie es heißt. Piraten kamen in jenen Jahren keine auf die Insel – aber eine von Bourdons Angestellten, eine «indische Schönheit aus Sasselin» (*Gid vè*), verstand es, ihrem Arbeitgeber Jahr um Jahr erhebliche Mengen Geld aus der Tasche zu ziehen und sukzessive alle seine Wertgegenstände verschwinden zu lassen. Zum Zeitpunkt von Bourdons Tod soll es in dem Haus so gut wie gar nichts mehr gegeben haben, das sich hätte verkaufen lassen.

Das Schloss und die dazugehörigen Plantagen gingen in den Besitz von Bourdons einzigem Sohn über. Da der alte Bourdon aber jeden Kontakt mit seinem Nachfahren schon viele Jahre vor seinem Tod abgebrochen hatte, lebte dieser längst mit eigener Familie in Europa und war überhaupt nicht interessiert, in ein Schloss auf Lemusa zu übersiedeln. Zwar ließ er die Plantagen durch einen Verwalter bewirtschaften, Château Bourdon aber blieb leer und ging mit jedem Jahr etwas mehr in die Bräu-

An einigen Tagen ist die Terrasse von Château Bourdon öffentlich zugänglich. Sie bietet wunderbare Ausblicke über das Tal der Bandole und wird deshalb viel besucht. Eine Zeit lang war die Terrasse auch als pittoreske Kulisse für Hochzeitsfotos beliebt. Doch die kleinen Äffchen, die oft über die Dächer des Schlosses tollten, machen sich gerne einen Spaß daraus, an den luftigen Brautkleidern zu zupfen und zu zerren – bis sich irgendetwas löst.



Cécile Bourdon und Axel-Christophe Bond prüfen die jüngste Ernte.

che. Wahrscheinlich in den 1940er Jahren wurden tonnenweise Steine aus der Burg gebrochen und für die Errichtung einer nahen Terrasse verwendet. In den 1960er Jahren zerstörte außerdem ein Brand größere Teile der Anlage. Das traurige Schicksal der Burg nahm erst im Jahr 1986 ein Ende, als Cécile Bourdon aufs Parkett trat. Sie hatte die Burg von ihrem Vater überschrieben bekommen, der eine Beschäftigung für seine damals gerade 24-jährige Tochter suchte, die sich zu seinem Missfallen auf einer Kunstschule herumtrieb. Mit erstaunlichem Geschick brachte Bourdon die Gemeinde von Les Balcons dazu, sich an den Renovationskosten der Burg zu beteiligen – und Château Bourdon wurde wieder instand gesetzt.

Zusammen mit ihrem späteren Mann, dem Biologen Axel-Christophe Bond, brachte die junge Frau auch die Plantagen in Schwung und spezialisierte sich auf den Anbau von Bananen und Kardamom. Bandole Bananes, wie Bourdons Firma heißt, gilt heute als einer der führenden Bananenproduzenten der Insel. Berühmt ist Bandole Bananes aber auch für sein hochwertiges Kardamom Kap de la Bandole. Cécile Bourdon und ihr Mann leben heute noch in ihrem Schloss.



Die Blüten des lemusischen Kardamoms sind weißlich mit einer lebhaften Purpurzeichnung.

Kap de la Bandole

Kardamom (*Elettaria cardamomum* var. *Eriksson*) aus Les Balcons

Auf alten Terrassen oberhalb von Les Balcons wächst der beste Kardamom von Lemusa. HOIO bezieht das Gewürz von der Firma Bandole Bananes, die neben Bananen das meiste Kap der Region produziert. Das Unternehmen kultiviert 6000 Pflanzen auf zwei Hektaren und produziert gut eine Tonne Kardamom pro Jahr.

PFLANZE, ANBAU UND VERARBEITUNG

Das lemusische Kardamom ist eine inselspezifische Unterart des Kleinen Kardamoms (*Elettaria cardamomum* var. *minor*), der gelegentlich auch grüner Kerala-Kardamom genannt wird. Die mehrjährige Stauden aus der Familie der Ingwergewächse (Zingiberaceae) wächst 2–3 Meter hoch. Sie bildet ein geringeltes, stark bewurzelt Rhizom, aus dem meterhohe Scheinstängel mit lanzettlichen Laubblättern in die Höhe treiben. Die



HOIO verkauft Kap de la Bandole in kleinen PET-Do- sen mit einem Füllgewicht von 35 g. Die Leitfarbe der Etikette ist identisch mit der Farbe der Region, in der das Gewürz produziert wird. Kap de la Bandole wurde 2002 mit einem AOC-Zer- tifikat ausgezeichnet. Dieses Schutzsiegel für charakteris- tische Produkte des Landes wird seit 1966 vergeben.

Blüten erscheinen auf langen, über den Boden kriechenden Schäften und sind weißlich mit lebhafter Purpurzeichnung. Aus den Blüten entwickeln sich dreifächerige, länglich-elliptische, grasgrüne Kapseln. Darin liegen, umgeben von einem klebrigen Arillus, etwa 20 runzlige, dunkelgraue bis rötlichbraune Samen.

Kardamom benötigt Schatten und viel Wasser. Die Stauden tragen ab dem dritten Jahr Früchte, voll produktiv sind sie vom 6. bis zum 15. Jahr. Kardamom blüht ganzjährig und muss also sorgfältig von Hand geerntet werden. Cécile Bourdon und Axel-Christophe Bond, die Ban- dole Bananes seit den 1980er Jahren leiten, lassen ihren Kardamom sorgfältig von Hand pflücken, und zwar «kurz bevor die Schoten plat- zen». Dann werden die Kapseln gereinigt und in einer modernen Anlage sorgfältig getrocknet.



Die Blüten verwandeln sich in grasgrüne Kap- seln. Bricht man sie auf, stößt man auf etwa 20 dunkle Samen., die von einem klebrigen Arillus umgeben sind.



Die Kardamomplantage von Bandole Bananes liegt inmitten dichtester Vegetation auf etwa 1000–1100 m ü. M., etwas oberhalb von Les Balcons..

Der wissenschaftliche Namenszusatz *Eriksson* geht laut Anne Le Chanu auf einen Schweden namens Lars Eriksson zurück, der Kardamom um 1850 nach Lemusa brachte und die Pflanze für die lokalen Bedingungen züchtete.¹ Der Trivialname *Kap* ist eine lemusische Verkürzung des französischen *capsule*.²

AROMA UND VERWENDUNG

Kap hat einen frischen, blumig-zitronigen Duft mit Anklängen von Kampfer, Kräutern wie Rosmarin oder Minze und feuchtem Unterholz. «Es ist, als säße man in einem Eukalyptus-Schaumbad und kaue ein Stück leicht angesengter, mit Zitronensaft abgelöschter Pinienrinde», beschreibt Deon Godet die aromatische Sensation.³

Das Aroma von Kardamom steckt fast nur in den Samen. Einmal aus den Kapseln gelöst, verflüchtigt es sich schnell, auch gemahlen hält es sich nur kurze Zeit. Daher sollte man nur ganze Kapseln kaufen. Man kann die Samen aus den Kapseln lösen und vorsichtig anrösten. So entfaltet

Lemusische Rezepte mit Kap de la Bandole

Kardamom harmoniert mit Anis, Ingwer, Gewürznelken, Koriander, Kreuzkümmel, Kümmel, Majoran, Pfeffer, Safran, Zimt. Er passt zu Schmorgerichten mit Fleisch (Lamm, Rind), Frischkäse und Joghurtsaucen, Wurzelgemüse (Karotte, Süßkartoffel), Früchten (Banane, Orange), Gebäck.

- Lasagne Lemusair (Auflauf mit Garnelen, Kokosmilch Kardamom, Ingwer)
- Paneer Dibru (Frischkäse in Tomatensauce mit Kardamom, Ingwer, Safran)
- Glace Château Bourdon (Bananen-Joghurt-Eis mit Kardamom und Chili)

das Gewürz seinen ganzen Duftreichtum, da die ätherischen Öle unter Hitze aus den harten Samen besser freigesetzt werden.⁴ Schmorgerichten kann man ganze, leicht angedrückte Kapseln begeben, die das Aroma sukzessive verströmen. So bietet sich auch die Möglichkeit, beim Essen die Kapseln zu kauen, ein aromatisches Binnenerlebnis.

Viele Länder der arabischen Welt würzen ihren Kaffee mit Kardamom. In Indien und Sri Lanka wird er für salzige wie süße Speisen und auch für Gewürztee verwendet. In Europa spielt Kardamom hauptsächlich in Skandinavien eine wichtige Rolle, wo er in Backwaren und Würsten auftaucht.

Noch bis vor wenigen Jahren trugen viele Einwohner von Lemusa jederzeit ein kleines Holzdöschen mit ein paar Kap auf sich. Sie kauten sie zwischendurch, um ihren Atem zu erfrischen. Heute wird Kap zwar mehr und mehr vom Kaugummi verdrängt, in der Küche aber spielt Kardamom immer noch eine zentrale Rolle. Kap würzt süße wie pikante Speisen. Auf Lemusa werden vor allem langsam geschmorte Fleischgerichte mit Kap aromatisiert. Kap passt aber auch zu Reisgerichten und natürlich zu Gebäck und Desserts aller Art. Metzger würzen auch Wurstwaren damit.

¹ Anne Le Chanu: *L'armoire aux herbes. Épices, aromates & condiments de Santa Lemusa*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 1966. S.74.

² Samson Godet (Hrsg.): *Lemusa Lexikon*. Port-Louis: Edition Ruben 66, 2018. S. 429.

³ Deon Godet: *Die Sprache der Gewürze. Aromatisches aus Gärten und Küchen von Santa Lemusa*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2009. S.50.

⁴ Thomas A. Vierich, Thomas A. Vilgis: *Aroma. Die Kunst des Würzens*. Berlin: Stiftung Warentest, 2013 [2.]. S. 184.



In dem Eisrezept aus les Balcons wird die wuchtige Banane mit Gewürzen zum Tanzen gebracht.

Glacé Château Bourdon

Bananen-Joghurt-Eis mit Kardamom, Zitrone und Chili

Das Rezept für dieses Bananeneis stammt von Cécile Bourdon und Axel-Christophe Bond, die in der Gegend von Les Balcons Bananen und vor allem auch Kardamom anbauen. Die Glacé ist nach dem Namen des eigentümlichen Schlosses benannt, in dem sie wohnen: Château Bourdon.

Am besten schmeckt das Eis natürlich als Abschluss eines ausgiebigen Mahls auf der Terrasse des Schlosses. Cécile und Axel sind begnadete Gastgeber, die nicht nur herrlich kochen (Spargeln zum Beispiel mit einer fluffigen Mayonnaise oder eine ganze Ente an Orangensauce), sondern auch reife Käse und akkurat ausgesuchte Weine auftragen. Alles wird in altem Geschirr serviert, das teilweise aus Céciles Familie stammt, mehrheitlich aber auf Flohmärkten ergattert wurde.

Gewöhnlich schmeckt Bananeneis eher pampig und süß. Bei diesem Rezept aber bildet die leichte Chilischärfe einen frischen Kontrapunkt

zur Schwere der Frucht. Und die gemahlene Kardamomsamen verleihen der Sache eine leicht ätherische, blumig-helle Note. Das Eis ist auch sehr bekömmlich, da es fast nur mit Joghurt und relativ wenig Zucker hergestellt wird. Das Eis hält sich im Tiefkühler mehrere Wochen lang. Es sollte jedoch etwa 30 Minuten vor dem Essen aus der großen Kälte gelöst werden.

Für 6 Portionen

- 1 Zitrone, heiß abgewaschen und gut getrocknet
- 2 reife Bananen, 300 g (220 g geschält), in Stücken
- 12 Kardamomkapseln, Samen ausgelöst
- 1 getrockneter roter Chili, fein zerkrümelt
- ¼ TL Kurkumapulver
- 50 g Zucker
- 250 g Joghurt
- 50 ml Sahne

Man kann das Eis (wie im Rezept angeleitet) ohne Eismaschine herstellen, mit Maschine allerdings wird das Resultat feiner, cremiger.

- 1 | Mit einer Zestenreibe die äußerste Schale der Zitrone fein abschaben. Saft auspressen. Bananen schälen und in Stücke schneiden.
- 2 | Kardamomsamen in einer nicht beschichteten Bratpfanne vorsichtig rösten bis sie duften. Im Mörser zu einem groben Pulver zerstoßen.
- 3 | Banane, 1 EL des Zitronensaftes, Kardamomsamen, Chili, Kurkuma, Zucker, Joghurt und Sahne im Mixer fein pürieren. Mit Zucker abschmecken. Wie viel Zucker man braucht, hängt vor allem von der Reife der Bananen ab.
- 4 | Püree in eine Schüssel füllen und ins Gefrierfach stellen. In regelmäßigen Abständen (etwa alle 20 Minuten) gründlich umrühren und das bereits angefrorene Püree von den Rändern lösen (damit die Glace nicht allzu kristallin wird).



«Eine Banane, das ist süße Zeit», heißt es an einer Stelle bei Tromontis und er empfiehlt, Bananen immer ganz langsam und konzentriert zu essen: «Nur so fließt all das Gute, das die Frucht aus der Tiefe der Erde saugt, auch ganz auf den Speisenden über, nur so strömt die süße Würde herrlich durch seinen Leib» (Le chant des vents, Port-Louis, 2008, S.117).



Das Dibru operiert im zweiten Stock eines charmanten, leicht heruntergekommenen Gebäudes.

Restaurant Dibru

In Moti Mahal Singhs Küche steht der Kardamom im Zentrum

Wer sich im Zentrum von Les Balcons nach einem guten Restaurant erkundigt, wird fast immer zum Restoran Trinkri Dibru geschickt, wie die einheimischen es nennen. Das Lokal liegt in einem Gebäude aus dem frühen 20. Jahrhundert, das von außen ebenso hübsch wie leicht heruntergekommen wirkt. Die Trinkri, eine Art Bar, existiert schon lange nicht mehr – an ihrer Stelle betreibt heute ein Samenhändler sein Geschäft im Parterre. Im ersten Stock war früher eine Terrasse eingerichtet, auf der sich an heißen Tagen luftig speisen ließ, heute herrscht hier gähnende Leere. Kaum zu glauben, dass hier überhaupt ein Restaurant existiert. Wer indes seine Zweifel überwindet und sich bis zum zweiten Stock vorwagt, der tritt dort in einen überraschend nüchtern eingerichteten Speisesaal, durch dessen Fenster man über Teile der Stadt und weit in die Landschaft hinaus blicken kann. Das Lokal müsste eigentlich *Kap* oder

Kardamom heißen, denn alles dreht sich in dieser Küche um das berühmte Gewürz der Gegend: *Kap de la Bandole*. Der Name *Dibru* erinnert laut dem Guide Dismin (2012) an das Pferd des ersten Besitzers und Kochs, das offenbar rechnen konnte – oder dem Restaurateur auf jeden Fall mit seinen Künsten zahlreiche Gäste bescherte. Moti Mahal Singh, der das Restaurant seit Mitte der 1990er Jahre als Koch und Geschäftsführer betreibt, hat eine solche Werbung nicht mehr nötig: «Monsieur Singh singt das Hohe Lied des Kardamoms – und er singt es so, dass wir Strophe um Strophe einstimmen möchten und es einzig bedauern, dass unser mit Würze gefüllter Magen irgendwann keinen Refrain mehr zulässt.» So schwärmt jedenfalls der Guide Dismin. Moti Mahal Singh kam 1960 als achttes Kind eines Ehepaares zur Welt, das 1947 bei der Aufteilung des vormalig britischen Indiens aus der Gegend von Lahore nach Lemusa geflohen war. Sein Vater war ein erfolgreicher Geschäftsmann, der mit Basmatireis Handel trieb. Auf seinen Geschäftsreisen nach Indien kehrte er jeweils in einem Punjabi-Restaurant namens Moti Mahal ein, das heute mehr als hundert Filialen weltweit betreibt. Offenbar schmeckte ihm das Essen dort so gut, dass er seinen jüngsten Sohn nach dem Restaurant nannte. Als Moti Mahal die Bedeutung seines Namens erfuhr, war er zunächst irritiert, heute aber schmunzelt er darüber: «Ich bin froh, dass mein Vater nicht mit amerikanischem Weizen gehandelt, sonst würde ich heute vielleicht Burger King heißen.»

Ein Essen im *Dibru* beginnt etwa mit einem Stück Lachs, das in einem mit Kardamom und Rosen aromatisierten Zitronenjus ‹gekocht› wurde. Vegetarier bestellen dann zum Beispiel den Frischkäse in einer scharfen Tomaten-Kardamom-Sauce und dazu einen erfrischenden Kardamom-Koriander-Quark. Karnivoren laben sich vielleicht an dem persisch inspirierten Lammfleisch in Mandel-Kardamom-Sauce. Natürlich spielt *Kap* auch beim Dessert die erste Geige, zum Beispiel in einer mit Kardamom gewürzten Mousse aus weißer Schokolade. Es gibt einen Karottenkuchen mit Kardamom zu probieren oder eine Art Mango-Lassi mit Kardamom-Infusion. Zum Schluss, natürlich: Kaffee oder Tee, mit dem Haussamen gewürzt. Wenn man dann satt wieder auf der Straße steht und einen Blick zurück wirft, dann wundert man sich jedes Mal ein wenig darüber, wie man in einem solchen Gebäude so viel Gaumencharme erleben konnte.



Izak Boukman nennt *Paneer Dibru* ein «florales Gestirn fürs Gedärm». (3/2023)

Paneer Dibru

Frischkäse in Tomatensauce mit Kardamom, Ingwer und Safran

Dieses Frischkäse-Rezept gehört zu den berühmtesten Gerichten des Restaurant Dibru im Zentrum von Les Balcons. Moti Mahal Singh, der Koch und Patron des Etablissements, ist zwar in Lemusa aufgewachsen und hat sein Handwerk in französischen Restaurants gelernt, er stammt jedoch aus einer Punjabi-Familie. Das merkt man diesem Rezept unschwer an, ist die Kombination von Tomaten und Sahne mit Gewürzen doch fast so etwas wie ein Grundmerkmal dieser reichen Küche. Und auch der ungesalzene und eher trockene Paneer findet sich auf der Karte jedes Punjabi-Restaurants in diversen Variationen. Das Aroma der Sauce wird aber wesentlich auch vom Kardamom bestimmt, der in der Gegend von Les Balcons kultiviert und als Kap de la Bandole auf der ganzen Insel geschätzt wird.

Auch Izak Boukman, bekannt für seine Sonnenuntergangsgedichte (*Soléba*), hat sich in einem Artikel mit dem Titel *Du soleil pour la pan-*

se (Leko, 25. Juni 2016, S.28) begeistert über die Küche von Moti Mahal Singh geäußert. Ganz besonders hat ihn offenbar der Paneer Debru verzaubert. Er habe so viel von diesem «floralen Gestirn fürs Gedärm» gegessen, schwärmt er, dass er nachts davon geträumt habe: «Wie ein gigantischer Feuerball versank eine Schüssel voll der roten Sauce hinter der Silhouette einer italienisch anmutenden Hügelkette. Als sie fast ganz verschwunden war, rief ich ein entsetztes <Nein> – und, oh Wunder der Traumwelt, sie stieg wieder auf».

Paneer Dibru schmeckt scharf und bekommt durch die Kombination aus Kardamom, Ingwer und Safran eine zugleich warme und zitronige Würze, die gut zur sämigen Konsistenz der Sauce passt. Mit etwas weißem Reis oder einem Stück Fladenbrot eignet sich das Frischkäse-Curry als festliche Hauptspeise für Vegetarier.

Hauptspeise für 4 Personen

2 EL Ghee oder Bratbutter
2 Zwiebeln, fein gehackt
6 Knoblauchzehen, gehackt
80 g Ingwer, fein gehackt
1 kg Tomaten, gehäutet
200 ml Wasser
12 Kardamom, Samen ausgelöst
1 TL Muskatblüte, zerkrümelt
2 Gewürznelken
3 getrocknete Chilis, fein gehackt
2 TL schwarzer Pfeffer, gemahlen
2 TL Salz
12 g Zucker
½ EL Safranfäden (400 mg)
100 ml Sahne
400 g Paneer, schnittfester Frischkäse

Dieses Rezept wurde in Zusammenarbeit mit der Künstlerin Lena Eriksson optimiert.

1 | Fett in einem größeren Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Knoblauch und Ingwer begeben, kurz anziehen lassen. Mit den Tomaten und 200 ml Wasser ablöschen.
2 | Kardamomsamen kurz anrösten, zu den Tomaten geben. Gewürznelken, Chilis, Pfeffer, Salz und Zucker unterrühren. Bei mittlerer Hitze 1 Stunde lang halb zugedeckt einkochen lassen.
3 | Masse abkühlen lassen und im Mixer fein pürieren. Safranfäden leicht mörsern, in 100 ml heißem Wasser etwa 5 Minuten einweichen und dann unter die Sauce rühren. Fünf Minuten köcheln lassen.
4 | Sahne einrühren, mit Salz abschmecken und die Käsestücke sorgfältig in die Sauce geben. Bei schwacher Hitze 10 Minuten erwärmen und nicht mehr umrühren (der Käse zerfällt leicht). Tun. Immer bündig auf erste Zutat.



Karotte, Kardamom und etwas Wehmüt bestimmen das Aroma des *Gâteau de carottes Pardon*.

Gâteau de carottes Pardon

Karottentorte mit Orange und Kardamom

Das Rezept stammt nicht von Moti Mahal Singh, dem Chef des Restaurant Dibru, sondern von einem ehemaligen Lehrling namens Samir. Und seine Entstehung verdankt sich eigentlich einer Kränkung. Samir wuchs in einer bürgerlichen Familie in Voltes auf, einem Vorort von Port-Louis. Seine Mutter pflegte zu den Geburtstagen ihrer Söhne jeweils einen Kuchen zu backen. Samirs Brüder bekamen Schokoladekuchen mit einer dicken Butter-Schoko-Glasur. Samir aber, der Schokoladenkuchen ebenfalls über alles liebte, hatte das große Pech, mitten im Sommer zur Welt gekommen zu sein. Und da seine Mutter fürchtete, ihr Schokokuchen könnte den sommerlichen Temperaturen nicht standhalten, wick sie ausgerechnet an Samirs Geburtstag stets auf Karottenkuchen aus, da nützten alle Proteste und Bitten des Geburtstagskindes nichts. Samir mochte seinen Kuchen nicht und fühlte sich deswegen benachteiligt, ungeliebt.

Die Karotte und der Ozean

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Eine Karotte wurde plötzlich von dem heftigen Wunsch ergriffen, das Meer zu sehen. Sie machte sich also schön, reckte sich aus der Erde und streckte sich, so verführerisch sie nur konnte, einem Esel entgegen, der zufällig des Weges kam. Der zupfte sie ohne Zögern aus dem Boden, zerbiß sie in Stücke und zerkaute sie zu Saft.

Als das Tier wenig später den Schwanz hob, um seine Blase zu erleichtern, geschah dies zufällig über einem kleinen Bächlein, dass ein paar hundert Meter weiter in die Bandole floss und bei Port-Louis schließlich ins Meer. Allerdings fällt es schwer zu sagen, ob die Karotte den Ozean nun erreicht hat oder nicht.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 149.



Zeichnung von Ida Versmer. BATO heißt «Schiff». KAWÖT wäre das lemusische Wort für «Karotte».



Als Samirs Mutter einige Jahre später starb und folglich nie wieder irgendeinen Kuchen für ihn backen würde, kamen ihm seine gekränkten Geburtstagsgefühle von früher plötzlich wie ein großer Undank vor. Also nahm er sich das Rezept seiner Mutter vor und ergänzte es um das, was er in der Küche von Moti Mahal gelernt hatte: die Kunst, die Dinge mit Gewürzen zu verzaubern. Kardamom ist das Leitmotiv im Restaurant Dibru – kein Wunder also, kommt Samirs Karottentorte mit einem feinen Kardamomaroma daher, das den süßlichen Möhren eine sanft ätherische Note verleiht. Ungewöhnlich für eine Karottentorte ist auch die Orange, die sowohl im Kuchenteig wie auch in der Glasur eine zentrale Rolle spielt und dem Gebäck eine leicht frivole Note verleiht.

Die Glasur muss möglichst dick sein und süß – ein bisschen so, wie wenn es sich um eine Butter-Schoko-Glasur handeln würde. Das gelingt nur, wenn man den richtigen Moment für das Glasieren erwischt. Ist die Torte noch zu warm, verläuft die Glasur zu schnell auf der Oberfläche und es bleibt folglich nur eine dünne Schicht. Ist die Torte aber ganz ausgekühlt, wird sich die Zuckersauce nur mit Mühe in eine Glasur verwandeln.

Für eine Torte mit einem Durchmesser von 25 cm

300 g Karotten, geschält und fein gerieben (gut 200g)
30 Kardamom, Samen ausgelöst
6 Eier
250 g Zucker
1 Pr. Salz
1 EL Zitronenabrieb (entspricht dem Abrieb von 1 Zitrone)
2 EL Orangenabrieb (entspricht dem Abrieb von 1 Orange)
300 g Mandeln, gemahlen
100 g Weizenmehl
4 EL Orangenzeste, entspricht der Zeste von 1 Orange
2 EL Orangensaft für die Glasur
100 g Puderzucker

1 | Boden einer runden Springform mit einem Durchmesser von 26 cm mit Backpapier auslegen.

2 | Kardamomsamen kurz anrösten und in einem Mörser zu einem feinen Pulver verarbeiten.

3 | Eier trennen. Eigelb mit einem Drittel des Zuckers (80 g), dem zerstoßenen Kardamom, Salz, Zitronen- und Orangenschale schaumig rühren.

4 | Eiweiß steif schlagen und dabei in kleinen Etappen den verbleibenden Zucker (170 g) einstreuen. Schlagen bis der Eischnee schnittfest ist.

5 | Mandeln, Karotten und Mehl so gut wie möglich vermischen, am besten mit den Fingern.

6 | Etwa ein Drittel des Eischnees mit der Eigelbmischung gut verrühren. Den restlichen Eischnee und dann die Mandel-Mehl-Karottenmischung darüber geben und alles mit Hilfe eines Spachtels sorgfältig vermischen.

7 | Masse in die Springform füllen, wenn nötig glatt streichen und in der Mitte des auf 190 °C vorgeheizten Ofens 60 Minuten backen.

8 | Torte wenigstens 2 Stunden lang in der Form auskühlen lassen. Den Rand der Springform entfernen und den Kuchen sorgfältig auf eine mit Backpapier ausgelegte Unterlage ziehen.

9 | Für die Glasur 1–2 EL Orangensaft mit Puderzucker verrühren, sodass eine zähflüssigen Sauce entsteht. Oberfläche des Kuchens mit der Glasur bestreichen. Orangenzeste dekorativ dem Rand entlang über den Kuchen verteilen. Zwei Stunden trocknen lassen.

09

Granvan und Kutagne



Reks Kartuf
Ciconia tuberosa

Die Kutagne ist die westlichste Gegend der Insel. Der südliche Teil (Kutagne Dexi) mit dem Hauptort Granvan ist stärker bewohnt. Der nördlichere Part (Kutagne Toito) mit den Ortschaften Lucobel und Bendalis ist sehr einsam. Der Name der Gegend geht vermutlich auf das lemusische Wort *kutjié* zurück, das «verstecken» bedeutet. Tatsächlich bietet die Gegend mit ihren zahllosen Büchtlchen vor allem kleinen Schiffen gute Zufluchtsorte.

Granvan Ort UMGEBUNG

Rund um das Dörfchen bläst ständig ein kräftiger Wind, die Küste bietet spektakuläre Ausblicke.

Mächtige Schwingen ANSICHT

Angesichts der Zeichen im Abendhimmel sucht Samuel Q. Herzog das rechte Wort.

Pointe du Jako LANDSCHAFT

Die markante Landzunge bietet Buchten für Bade- freunde und Nistplätze für Wasservögel.

Agnò mystèr REZEPT

Ein Klassiker aus dem Restaurant L'Éolien: Lamm- schulter mit Gewürzen in Joghurt gekocht.

Das traurige Schaf LEGENDE

Warum es einem Lamm nichts nützt, wenn es Trübsal bläst – von Jana Godet.

Kap Swè LANDSCHAFT

Der westlichsten Punkt der lemusischen Hauptinsel ist nicht nur für seine Sonnenuntergänge berühmt.

Grüne Kartoffeln LEGENDE

Jana Godet erzählt, wie ein Bauer in Granvan mit seinem Humor den Himmel veränderte.

Anse de la Grenouille LANDSCHAFT

Wo einst lebensgefährlich getanzt wurde, kann man heute leidlich sicher baden.

Im Gehege mit Krokodilen ANEKDOTE

Die Tänzerin Marthe Nissan begann ihre Karriere in einem Lokal namens Calcutta.

Le Ballet des Lambis KUNST

Eine Hommage des Künstlers José Maria an die Tänzerin Mani und ihre Experimente.

Lucobel ORTSCHAFT

Ein paar Häuser über den Klippen und der kleinste Grand Port der Insel.

Café Vénus LOKAL

In diesem Café, das spektakuläre in die Steilküste gebaut ist, werden kräftige Kuchen serviert.

Odette Sissay im Café Venus ANEKDOTE

Das Venus ist einer der Lieblingsort der Diktatorin der Insel – ob das eine gute Werbung ist?

Die Geranie und der Fisch LEGENDE

Eine große und traurige Liebesgeschichte in vier kurzen Sätzen von Jana Godet.

Bendalis ORTSCHAFT

Von diesem Ort im Norden der Kutagne gelangt man zu einer Reihe von kleinen, einsamen Badebuchten.

Eskapade über den Ozean ANSICHT

In seiner Erinnerung lässt sich Samuel Q. Herzog in die Arme einer Meerjungfrau sinken.



Region (*randa*): Nord (*toito*), Louvanie

Departement (*semsal*): Kutagne

Postleitzahl: LM-0109

Telefonvorwahl: +69 (0)1

Höhe: 11 m ü. M.

Einwohner: 296 (Mai 2011)



Granvan

Rund um das Dörfchen bläst ständig ein kräftiger Wind

Von Valeria aus sind es nur wenige Pep bis nach Granvan, respektive bis zur Pointe du Jako mit ihren Klippen und Abhängen, die ein beliebtes Ziel von Vogelfreunden sind. Doch die Strecke hat es in sich: Hinter Valeria verengt sich die RI zu einem schmalen Sträßchen, das sich in zahllosen Kurven in Richtung Süden windet. Wer die Mühe nicht scheut, wird im Gegenzug immer wieder mit fantastischen Aussichten belohnt.

Das *Les Pins* liegt malerisch neben der windgeschützten Plasch Sinvan im Süden des Dorfes.

Mächtige Schwingen

Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne



Granvan, Plasch Sinvan

Die Schwalben sind eben verstummt, ihre sirrenden Schreie klingen mir noch in den Ohren nach. Jetzt sind es die Fledermäuse, die lautlos um die Pinien tanzen. In der Ferne gleiten die Möwen wie Schriftzeichen über den Abendhimmel, ruhig und entschieden, als hätten sie heute noch eine große Reise vor. Und die Wanderfalter machen sich wieder auf, dem Ruf aus der Ferne zu folgen.

Fände ich nur das rechte Wort für den Augenblick, so viel ist gewiss, es wüchsen ihm mächtige Schwingen.

Samuel Q. Herzog: *Spazieren auf Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.10.



Im Parc éolien, auf einer Kuppe westlich über Granvan drehen sich mehr als zwanzig Windgeneratoren und produzieren Strom.

Nahe der Anse de la Grenouille, wo einst Marthe Nissan ihr berühmtes Ballet des Lambis aufführte, nähert sich die Straße mehr und mehr der Küste. Zwischen den Felsbrocken und Klippen, den schmalen, von Meeresschaum durchtosten Schluchten und den salzigfeuchten Höhlen, die den nervösen Rhythmus dieser Landschaft ausmachen, trifft man auch immer wieder auf kleine Strände mit Sand in allen Farben.

KÄSE, ZWIEBELN, KARTOFFELN

Kurz bevor die R1 noch näher zur Küste abbiegt, durchquert man das Dörfchen Granvan – eine Ansammlung von niedrigen Häuschen, die sich tief in den Schutz der Felsen ducken. Zu den Geschäften im Dorfkern gehört auch der berühmte Feinkostladen *Bêl Korbis* («Schöner Korb»), der vor allem exquisite Fischprodukte, Gewürze, selbst hergestellte Essigspezialitäten, Lammfleisch, Ziegenwürste und Käse verkauft. Hier bekommt man auch den *Woché de Granvan*, den «Stein von Granvan», einen eher trockenen und sehr salzigen Schafskäse, der ein wenig an Pe-

corino Romano erinnert. Natürlich verkauft Bèl Korbis auch die roten Zwiebeln aus der Gegend und *Cornes du Kap*, eine berühmte Kartoffelsorte, die auf eher kleinen Feldern zwischen Granvan und dem Kap Swè angebaut wird.

Auf diesen Felder trifft man auch den Reks Kartuf, den «Kartoffelkönig», einen Storch mit einem auffällig gedrungenen, von allerlei pilzförmigen Zotteln bewachsenen Körper, der sich von Würmern und Insekten ernährt. Wenn *Ciconia tuberosa* über die Felder stakst, dann schwankt er dabei, als sei er betrunken – und wenn er fliegt, dann wirkt das sehr unkonzentriert, als sei er nicht recht bei der Sache. Samson Godet schreibt in seinem *Lemusa Lexikon* (Port-Louis, 2018, S.705), es komme ihm «wie ein Wunder vor, dass der Reks Kartuf überhaupt imstande sei, vom Boden abzuheben».

WINDRÄDER UND KÜNSTLERATELIERS

Das Dörfchen trägt seinen Namen (französisch *Grand vent*) nicht zu Unrecht, bläst hier doch Tag und Nacht ein stattlicher Wind. Aus diesem Grund hat die Direction de l'énergie et des matières premières (Ministère de l'écologie et du développement durable) seit den frühen 1990er Jahren in dieser Gegend die Entwicklung eines großen Parc éolien vorangetrieben: Heute drehen sich auf einer Kuppe über dem Dorf mehr als vierzig Windgeneratoren und speisen die so gewonnene Energie in das Stromnetz der Insel ein. Jede dieser Mühlen produziert genug Strom für eine Gemeinde von rund 2000 Einwohnern. Der Park gehört zu den wichtigsten Projekten der Direction de l'énergie und soll in den nächsten Jahren weiter ausgebaut werden.

Zum Dorf gehört aber auch ein kleine, windgeschützte Bucht, die Plasch Sinvan, der «Strand ohne Wind». Direkt neben dieser Bucht liegt das schöne Hotel Les Pins, zu dem auch ein Restaurant gehört. Die Gemeinde hat drei der großen Zimmer fest gemietet. Jedes Jahr lädt sie neun Bildende Künstler und Schriftsteller ein, drei bis vier Monate in einem der Zimmer zu residieren.



Pointe du Jako

Badebuchten, Wind und Wasservögel

Von Granvan aus sind es nur noch zwei Pep bis zur Pointe du Jako, einer markanten Landzunge. Die Gegend ist geologisch überaus vielgestaltig. Tiefschwarze Gesteinsformationen zeugen von vulkanischen Aktivitäten, daneben stößt man auf Brocken aus grauem Schiefer oder aus festem Kalk. Entsprechend abwechslungsreich ist auch die Vegetation: Mal sind die Abhänge von dichten Wäldern besetzt, dann wieder sind sie karstig

Die markante Landzunge der Pointe du Jako – vom Parkplatz des *L'Éolien* aus gesehen.





Tiefschwarze Gesteinsbrocken zeugen von den vulkanischen Aktivitäten im Gebiet des Mont Kara.

und kahl. Auf den kleinen Grasflächen tummeln sich Schafe und Ziegen, die auch gerne plötzlich und völlig unmotiviert auf die Straße hinaus rennen – eine Herausforderung für den Autofahrer. Die Küste sieht dramatisch und wild aus, die Oberfläche des Wassers wird an vielen Tagen vom Wind aufgepeitscht, trotzdem kann man in den meisten Buchten gefahrlos baden, denn das Meer selbst ist eher ruhig und frei von Strömungen. So jedenfalls steht es im Prospekt des LOT (Lemusa Office du Tourisme).

Noch bevor man die Höhe des Kaps erreicht, sieht man südlich der R1 einen flachen grauen Kasten aus Beton und Schiefer, eingeklemt zwischen den Brandungsfelsen und der Straße. Bei dem seltsamen Bunker, der sich nach außen hin kaum von den umliegenden Gesteinsbrocken unterscheidet, handelt es sich um einen Bau des Architekten Aaron Asis (*1933) aus Port-Louis. In seinem Innern befindet sich das Restaurant L'Éolien, ein Lokal, das sich seit seiner Eröffnung im Jahr 2004 einen guten Ruf erworben hat. Jeanine Sagan und Diane Doulsi pflegen eine Küche der Kontraste, die zwischen orientalischen Akzenten und französischen Gepflogenheiten laviert, zwischen dem Rohen und dem Gekochten, zwi-



Während man im Restaurant L'Éolien auf das Essen wartet, kann man durch die großen Fenster das Tosen der Brandung beobachten. Ein besonderes Rezept, das sich fast immer auf der Karte des Lokals findet, ist Agnò Mystèr (siehe dort): Lammfleisch, geschmort in Joghurt und Tomate, mit viel Nigella und weiteren Gewürzen.

schen bitter und süß, heiß und kalt. Die wichtigsten Zutaten stammen aus der unmittelbaren Umgebung des Lokals, es sind Lamm (so etwa im Rezept Agnò Mystèr) und verschiedene Schalentiere. Das Lokal ist so gebaut, dass man quasi auf Meereshöhe sitzt und während man auf sein Essen wartet, kann man vor den großen Fenstern das Schauspiel der Wellen beobachten.

Vom etwas höher gelegenen Parkplatz des Éolien aus hat man einen wunderbaren Blick auf die markante Landzunge der Pointe du Jako, die sich dramatisch weit ins Meer hinein streckt. Früher soll die Pointe du Jako bewaldet gewesen sein und Heimat einer riesigen Kolonie von Papageien. Davon zeugt heute nur noch der Name: *Jako* ist ein auf Lemusa gebräuchliches Wort für «Papagei». Wann und warum die Bäume und die Papageien von der Landzunge verschwunden sind, ist unbekannt.

Im Verlauf der Zeit haben Wind und Wasser dies Felsformationen der Pointe du Jako mehr und mehr ausgehöhlt: die Grotten, Riffe und Klippen sind heute Heimat und Brutstätte für zahllose Wasservögel. Vom Ufer aus kann man das gefiederte Treiben rund um die Pointe du Jako zwar auch beobachten, viel mehr aber sieht man natürlich, wenn man sich von einem Boot um die Felsen schiffen lässt. Eigentliche Touren werden zwar nicht angeboten, das Éolien aber hat ein paar Adressen von Bootsbesitzern, die je nach Uhrzeit und Wetterverhältnissen gerne bereit sind, Touristen auf einen Ausflug rund um die Pointe mitzunehmen.



Das Aroma von Agnò Mystèr wird wesentlich von dem gerösteten Nigella bestimmt. (5/2020)

Agnò mystèr

Lammschulter mit Gewürzen in Joghurt und Tomate gekocht

Jeanine Sagan und Diane Doulsi, die vom Herd aus die kulinarischen Geschicke des Restaurant L'Éolien bei Granvan lenken, pflegen eine Küche der Kontraste, die gut zu der Landschaft rund um das Lokal passt, wo die unterschiedlichsten geologischen Formationen und die verschiedensten Vegetationen aufeinander treffen. Auch das Agnò mystèr, das zu den wenigen Standards auf der ständig sich verändernden Karte des Restaurants gehört, scheint gut zu dieser Gegend zu passen, finden sich doch in dem Rezept recht verschiedene, geschmackliche Impulse kombiniert. Außerdem werden Zutaten aus der Gegend verkocht, denn rund um die Pointe du Jako tummeln sich Schafe und Ziegen – und auf den Feldern zwischen Granvan und dem Kap Swè werden die besten Kartoffeln der Insel angebaut. Der Name des Gerichts bedeutet eigentlich bloß, dass das in Maizyé produzierte Gewürz *Mystèr* (so wird Nigella auf der Insel



Im Gästebuch des *Éolien* hat ein Besucher seine eigene Interpretation des Agnò mystèr hinterlassen.

genannt) zu den markanten Elementen des Rezepts gehört. Als «mysteriös» könnte man jedoch auch die rauchigen, von manchen als «irgendwie vulkanisch» beschriebenen Noten dieses Ragouts empfinden, die zur Hauptsache vom Nigella herrühren. Agnò mystèr schmeckt komplex und sehr würzig, cremig, leicht säuerlich und auch ein wenig süßlich, mit markanten Röstnoten und überraschenden Einzelaromen.

Hauptspeise für 2 Personen

500 g Schulter oder Keule vom Lamm, ohne Bein
2 TL Nigella
2 TL Koriandersamen
1 TL schwarzer Pfeffer, ganz
2 Gewürznelken
1 EL Bratbutter
2 stattliche Zwiebeln, fein gehackt
30 g Ingwer, geputzt und fein gehackt
2 frische, grüne Chili, entkernt und fein gehackt
1 TL Salz
200 g Tomaten, abgezogen und in Stücke geschnitten, alternativ Tomaten aus der Dose
200 ml Joghurt
250 ml Wasser
½ TL Kurkuma
400 g Kartoffeln, festkochend
2 EL gemahlene Mandeln (12 g)

1 | Fleisch in 4-cm-Würfel zerlegen.
2 | Einen schweren, Topf ohne Beschichtung erhitzen. Nigella, Koriandersamen, Pfeffer und Gewürznelken unter ständigem Rühren rösten bis es duftet.
3 | Bratbutter zugeben und sehr heiß werden lassen. Fleisch einlegen und unter häufigem Wenden allseits braun werden lassen. *Unter Umständen wird man etwas zusätzliches Fett begeben müssen.*
4 | Hitze reduzieren, Zwiebel, Ingwer, Chili und Salz unterrühren, kurz mitbraten bis die Zwiebel glasig ist.
5 | Mit Tomate, Joghurt und 250 ml Wasser ablöschen, aufkochen lassen, Hitze auf ein Minimum reduzieren, Kurkuma einrühren, Deckel aufsetzen, 100 Minuten sanft köcheln lassen. *Das Fleisch sollte während dieser ersten Etappe immer gut von Flüssigkeit bedeckt sein.*
6 | Kartoffeln in ausreichend Wasser rund 20 Minuten garen, abgießen, etwas abkühlen lassen, schälen, in 3 cm große Stücke zerlegen.
7 | Mandeln in die Sauce einrühren, Kartoffeln sorgfältig unterheben und alles weitere 20 Minuten bei niedriger Hitze ohne Deckel köcheln lassen. Die Sauce sollte am Ende sämig sein und eine leuchtend braun-orange Farbe haben.

Das traurige Schaf

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Ein Schaf stand einsam und verlassen auf einer Weide und schluchzte vor sich hin. Da kam ein Wolf des Weges, sah das Elend und fragte: «Du armes Schaf, soll ich dich von deinem Unglück erlösen?» Das Schaf hob seine traurigen Augen und sprach: «Du lieber Wolf, wie gerne würde ich mir von dir helfen lassen! Aber wenn du mich frisst, dann wird sich meine ganze Trübsal auf dich übertragen!» Der Wolf dachte einen Moment lang nach, dann verschlang er das Schaf und trottete satt und zufrieden davon. Unter Wölfen ist nämlich längst bekannt, dass Schafe nur Unsinn reden.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 27.

LUKO



Zeichnung von Ida Versmer. LUKO ist das lemuische Wort für «Wolf».



Kap Swè

Der westlichste Punkt der lemusischen Hauptinsel

An gewissen Tagen blasen im Westen von Lemusa so heftige Winde, dass man sein eigenes Wort nicht mehr versteht. Das gilt in besonderer Weise für das Kap Swè, das «Abend-Kap», die westlichste Spitze des Landes. Auf einer Klippe steht hier, umwuchert von Kaktusfeigen und Rosmarin, ein Leuchtturm, der schon etwas in die Jahre gekommen ist. Von Port-Louis aus braucht man mit dem Auto über die (allerdings etwas anspruchsvolle) R1 eine gute Stunde bis ans Kap. Viele Bewohner der Hauptstadt fahren hierher, um den Sonnenuntergang zu genießen. Der Leuchtturmwärter betreibt deswegen einen kleinen Laden, in dem er Bier, Wein, Snacks

Grüne Kartoffeln

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Ein Bauer in Granvan war berühmt für seinen goldenen Humor. Er konnte zahllose Witze und wusste sie so lebendig zu erzählen, dass ganze Tavernen sich vor Lachen schütteln mussten und die Tränen noch heftiger flossen als das Bier, das in Granvan bekanntlich in stolzen Mengen durch die Kehlen rauscht. Als Landwirt allerdings war der Bauer weit weniger begabt. Seine Ziegen gaben nur spärlich Milch, seine Früchte waren sauer und sein Gemüse blieb kläglich klein. Die größten Sorgen aber bereiteten ihm seine Kartoffeln, die einfach nie richtig reifen wollten, grün blieben, ungenießbar. – Eines Tages klagte er sein Schicksal einem befreundeten Tierarzt, der für sein psychologisches Einfühlungsvermögen bekannt war. «Wenn etwas nicht wachsen will, dann ist oft Trübsinn daran schuld. Deine Kartoffeln sind traurig! Du kümmerst dich zu wenig um sie!», schimpfte der Arzt: «Nutz doch dein Talent, heitere sie auf!»

Am nächsten Tag ging der Bauer wie sonst seiner Arbeit auf dem Hof nach und hatte keine Zeit, sich um seine Sorgenknollen zu kümmern. Als es jedoch Abend wurde, nahm er eine Flasche Schnaps und einen Stuhl, schlurfte zu seinem Kartoffelfeld, setzte sich, nahm einen tüchtigen Schluck und begann, seinen immergrünen Wurzeln die schnurrigsten Witze zu erzählen.

Die Kartoffeln von Granvan allerdings waren eine schlaue Bande, angeführt von einer Oberkartoffel, die durch spirituelle Exerzitien tiefere Einsicht in die Mechanismen von Erd- und Überwelt gewonnen hatte. Unter Anleitung dieses Gurus meditierten die Kartoffeln viel und erhielten sich so ihre grüne Farbe. Sie taten das mit Absicht, wussten sie doch, dass sie nur unreif den Sommer überleben würden. Als nun der Bauer mit seinen Witzen auffuhr, versetzten sich die Kartoffeln sofort in einen leichten Trancezustand. Denn Ausgelassenheit und noch schlimmer Zustände akuter Regression bewirken bei Kartoffeln eine beschleunigte Reifung – da hatte der Tierarzt durchaus recht. Der Bauer verschoss einen Witz um den nächsten, wählte die farbigsten Worte, zögerte die Pointen kunstvoll hinaus, schärfte nach und pfefferte auf. Doch nichts geschah.

Von Zeit zu Zeit zerrte er eine seiner Knollen aus dem Boden – nur um festzustellen, dass sie grün war, wie eh und je. Die Nacht wurde dunkler und dunkler, die Flasche leerer und leerer, der Bauer müde und mutlos. Endlich beschloss er seine Schau mit einem besonders guten Witz, den er sich für den Tag aufgehoben hatte, an dem seine Frau die Geschichte mit der Wirtin entdecken würde. Kaum war er fertig, schlief er mit einem traurigen Grinsen auf den Lippen ein.

Erlöst stiegen die Kartoffeln aus ihrer meditativen Tiefe auf. Eine ganz kleine Knolle, noch etwas unerfahren in Sachen Trance, hatte den letzten Witz des Bauern zwar gehört, aber die Pointe nicht verstanden. Während sich die übrigen Kartoffeln streckten und reckten, dachte sie über die Worte nach. Und plötzlich fiel der Groschen. Gewaltig rauschte ihr da der Zucker durch die Adern, machtvoll grollte es in ihrem Innern, die Würzelchen standen ihr zu Berge und das Zwerchtüchlein spannte sich wie ein Segel im Sturm. Schotenriss. Das haltlose Prusten und glucksende Kichern der kleinen Kartoffel übertrug sich sofort auf ihre älteren Artgenossen. Auch ihnen schoss der Saft machtvoll ins grün bewahrte Fleisch und sie reiften mit solcher Wucht nach, dass sie eine um die andere aus dem Erdreich spickten, gegen Himmel schossen, zerstäubten und endlich eine riesige Schliere bildeten am nächtlichen Firmament. Seit jenem Tag kann man die Spur der Kartoffeln von Granvan zwischen den Sternen am Himmelszelt sehen. Kartoffelstockstraße heißt die Erscheinung auf Lemusa, in anderen Ländern wird sie fälschlich Milchstraße genannt.

Ob auch die Oberkartoffel das Schicksal ihrer Schützlinge teilt, ist unbekannt. Vielleicht sitzt sie immer noch in ihrem Loch und meditiert. Der Bauer soll seit jener Nacht keine Witze mehr erzählt haben – auch nicht als seine Frau das mit der Wirtin herausfand.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 49f.



Auf den mittelgroßen Feldern zwischen Granvan und dem Kap Swè werden vor allem Zwiebeln und Kartoffeln angebaut. Die roten Zwiebeln aus der Gegend gelten als besonders süß, die Kartoffeln als besonders aromatisch. Berühmt ist vor allem eine Sorte, die *Corne du Kap* heißt. Sie bildet eher kleine, längliche Knollen aus, die oft stark verbogen sind und so an die Hörner von Tieren erinnern. Die *Corne du Kap* werden meist mit Schale gesotten oder in Scheiben gebraten.

sowie die berühmten Zwiebeln und Kartoffeln der Gegend verkauft. So leutselig war sein Vorgänger nicht, der sich mit den folgenden Sätzen auf einer Wand neben dem Eingang verewigt hat: «Der Leuchtturmwärter schaut dem Licht nicht nach, das er in die Dunkelheit sendet. Er sieht die Schiffe nicht, die er vor dem Untergang bewahrt und hört nicht den Dank der Kapitäne. Der Leuchtturmwärter spricht nicht mit den Gästen, die ihn tagsüber besuchen – noch lauscht er dem Klagen der Geister in der Nacht. Der Leuchtturmwärter hat nur einen Freund, den Wind, ihm gibt er sich mit allen Sinnen hin.»



Anse de la Grenouille

In dieser Bucht kann man leidlich baden – oder gefährlich tanzen

Im Osten von Granvan erstreckt sich eine weite Bucht, die sich an einigen Stellen auch zum Baden eignet: die Anse de la Grenouille. Ihr Name soll sich den *Rénni golbi*, großen Salzwasserfröschen verdanken, die hier einst in Massen lebten, heute aber (höchstwahrscheinlich) ausgestorben sind. Möglicherweise spielt der Name aber auch nur auf die großen schwarzen Kiesel an, die vor allem auf der Plage de Galets wie Frösche auf dem

Die Plage des Galets, im Hintergrund die ersten Häuser von Granvan.



Mit ihrer Performance in der Hütte eine Magiers schaffte es Mani 1965 auf das Titelblatt von Soleil – einem damals sehr beliebten, mehrheitlich von Männern gelesenen Magazin.

Strand hocken. Einige dieser Kiesel liegen auch unter der Wasseroberfläche, was beim Schwimmen für Knie und Finger manchmal sehr unangenehm sein kann. Das mag mit ein Grund sein, warum der Strand nur wenig frequentiert wird. Bekannt ist die Anse de la Grenouille auch wegen einer Tanzperformance, die Marthe Nissan 1969 hier aufführte.

Wenn Marthe Nissan irgendwo auftrat, dann war mit Überraschungen zu rechnen. Die Orte, an denen sie ihre Tanzperformances inszenierte, waren meist genauso verblüffend wie ihre Kostüme, die Musik und die Choreografie. Mani, wie sie sich kurz nannte, begann ihre Karriere mit einer Soloperformance, die sie im ausgespannten Netz eines Fischkutters tanzte. In den späteren 50er Jahren entwickelte sie unter dem humoristischen Titel *Cuissecuisine* eine Reihe von kurzen, teils improvisierten Stücken, die sie in verschiedenen Restaurantküchen der Insel aufführte – während die Köche bei der Arbeit waren.

In den frühen 60er Jahren lud sie ihr Publikum in die Hütte eines steinalten Plastikers und Magiers am westlichen Abhang des Déboulé ein. Dort tanzte sie zu den heiseren Gesängen des Greises, manchmal mehr als sechs Stunden lang. Mani war bekannt für ihre Ausdauer und für die Akrobatik ihrer Performances, die Kritiker manchmal eher an Zirkusnummern denken ließ: Sie konnte ihren Körper heftig verbiegen, auf den Händen gehen, einzelne Körperteile zittern lassen etc. Das Stück in der Hütte des alten Mannes muss diesbezüglich ein Höhepunkt gewesen sein. Das Publikum allerdings durfte nicht mit in die Stube, es konnte das Geschehen nur von außen durch die Fenster beobachten. Mit dieser Per-

formance schaffte es Mani 1965 sogar auf das Titelblatt von *Soleil*, einem beliebten, mehrheitlich von Männern gelesenen Magazin. Die in dem Heft zu den Tanzbildern erzählte Geschichte mit dem Titel *Mani et le roi du noir* hatte allerdings nicht sehr viel mit den künstlerischen Intentionen von Marthe Nissan zu tun, dafür aber viel mit Sex und Sage.

In diesen frühen Performances trat Mani meist solo auf. Ende der 1960er-Jahre aber versammelte sie eine kleine Truppe von Tänzerinnen um sich. Und 1969 inszenierte sie mit ihrer Compagnie Mani ein spektakuläres Stück auf oder vielmehr zwischen drei Flößen, die in der Anse de la Grenouille festgemacht waren. Auf einem Floss saß ein kleines Blasorchester, auf den anderen das Publikum. Im Wasser dazwischen bewegten sich die Tänzerinnen zu Melodien aus der zweiten Jazz Suite von Dimitri Schostakowitsch. Das Stück hieß *Le Ballet des Lambis*. Die Oberkörper und Köpfe der Frauen steckten in riesigen blauen Lambis-Muscheln, die

Im Gehege mit lebenden Krokodilen



Als 2016 eine Straße im Quartier de l'Hôtel de Ville von Port-Louis nach Marthe Nissan benannt wurde, hat eine Journalistin der *Liberté* versucht, in Kalifornien Spuren der Tänzerin zu finden – vergeblich. Im Verlauf ihrer Recherchen hat sie jedoch herausgefunden, dass Mani ganz zu Beginn ihrer Karriere, also noch vor dem legendären Tanz im Netz des Fischkutters, regelmäßig in einem Lokal namens *Calcutta* an der Rue Daynac in Port-Louis auftrat. Sie tanzte dort in einem Gehege mit lebendigen Krokodilen. Von dem Lokal hat sich nur das Schild erhalten.

Oktalise Kantine: *Les terroirs de la danse. Sur les traces de Marthe Nissan*. In: *Liberté*. Samstag, 19. November 2016. S. 14.

Le Ballet des Lambis

Mani hat die Insel im Jahr 1979 verlassen. Ihre Performances aber sind manchen Bewohnerinnen und Bewohnern von Lemusa noch gut in Erinnerung.



Als eine Hommage an Marthe Nissan hat der Künstler José Maria (aka Joshue Mariani) 2005 eine Art Miniaturversion des *Ballet des Lambis* inszeniert und auf Video aufgezeichnet. Zu Musik von Schostakowitch, wie beim Original – jedoch in weniger gefährlichen Wassern. Den zehnmütigen Film findet man unter dem folgenden Link auf dem Internet: vimeo.com/416624214

mit der Spitze nach oben auf dem Wasser schwammen. Im Verlauf der Premiere allerdings begann es stark zu regnen. Die oberen Partien der Muscheln waren aus einer Art Karton gefertigt, der von einem feinen Drahtgerüst in Form gehalten wurde und eigentlich immer über dem Wasser hätte schwimmen sollen. Der Regen weichte diesen Teil der Muschel auf, der Karton sog sich voll, die «Kostüme» wurden schwerer und gerieten immer stärker unter Wasser. Eine der Tänzerinnen verlor das Bewusstsein und begann zu sinken. Dank der Aufmerksamkeit eines Hornisten konnte die Frau in letzter Sekunde gerettet werden. Die Premiere aber war damit beendet – und die weiteren Aufführungen wurden abgesagt.

Obwohl die junge Tänzerin den Unfall unbeschadet überlebte, hinterließ der Vorfall ganz offenbar tiefe Spuren in Marthe Nissan. Kaum ein Jahr später löste sie ihre Truppe auf und tanzte wieder ausschließlich Solostücke. Im Verlauf der 1970er-Jahre dann zog sie sich mehr und mehr von der Bühne zurück. 1973 ging sie eine Ehe mit einem aus Cork stammenden Schmuckhändler ein, die ihr einen gewissen Wohlstand sicherte. Nach deren Scheidung im Jahre 1979 folgte sie einem amerikanischen Ingenieur nach San Francisco, wo sie eine Tanzschule aufgemacht haben soll.



Am Grand Port von Lucobel können nur kleine Schiffe anlegen.

Lucobel

Ein paar Häuser über den Klippen und ein kleiner Grand Port

Lucobel ist mit seinen 120 Einwohnern der größte Ort in der nördlichen Kutagne. Die Häuser des Dorfes liegen verstreut über den Klippen der Côte Chimerik. Das eigentliche Dorfzentrum ist der Hafen, der ironischerweise Grand Port heißt – obwohl er nur von kleinen Schiffen angefahren werden kann. Gleichwohl leben hier ein Dutzend Familien von der Fischerei. Sie legen ihre Netze vor der Côte Chimerik aus, die für ihren reichen Fischbestand bekannt ist – und bringen die Beute dann per Boot direkt nach Port-Louis. Vom Hafen führt ein steiles Sträßchen hinauf zur R1. Es ist aber so eng, dass es höchstens von Dreirädern befahren werden kann. Der Name der Siedlung geht laut Georgette Muelas auf eine Lucie Obel zurückgehen, die im späten 18. Jahrhundert das Geld für die Anlage des Hafens spendete (Santa Lemusa, Port-Louis, 1956, S. 132). Östlich des Dorfes befindet sich ein sesoulistischer Tempel, die Nich Merle.





Etwas flau, aber stimmungsvoll: Mit diesem Bild wirbt das Café Vénus nördlich von Lucobel seit 2003 für seine spektakuläre Aussicht. Die Aufnahme zeigt den Blick von der mit Geranien und anderen Pflanzen verschönerten Terrasse aus nach Norden.

Café Vénus

Gewaltige Torten, Kuchen und andere Süßigkeiten

«On va tirer un coup chez Vénus?» In Frankreich wäre das ganz klar eine Einladung, mit auf eine «schnelle Nummer» ins Bordell zu kommen. Auch auf Lemusa kann es passieren, dass jemand mit dieser Frage an einen herantritt, egal welchen Geschlechts man ist. Bevor man nun entrüstet ablehnt, sollten man wissen, dass «tirer un coup chez Vénus» keineswegs einen Angriff auf den Anstand bedeutet – viel eher schon eine Attacke auf die Linie. Denn «tirer un coup chez Vénus» bedeutet auf Lemusa, dass man sich bei Vénus Restoc nördlich von Lucobel ein Stück Torte oder Kuchen Reinhaut.

Natürlich wissen auch die Bewohner der Insel um die eigentliche Bedeutung von «tirer un coup» – so gut wie jeder Festland-Franzose. Und dennoch hat sich der Ausdruck in seiner Torten-Bedeutung irgendwie

durchgesetzt – so sehr, dass man ihn auch Fremden gegenüber bedenkenlos braucht. Wie es dazu kam, ist schwer zu sagen. Vielleicht haben die Verursacher dieses Missverständnisses den Verzehr von Vénus' Torten als ebenso sündhaft empfunden wie einen Besuch im Bordell?

Wie dem auch sei. Einen «Coup chez Vénus» sollte man als Besucher der Insel auf keinen Fall ablehnen, selbst wenn man weder Torten noch Kuchen mag. Denn das Café Vénus liegt an einem der schönsten Küstenstreifen, in der Kutagne Toito, ganz im Westen der Insel. Man sitzt auf einer kleinen Terrasse, die etwa hundert Meter über dem Meer in den hier besonders schroff abfallenden Felsen geschlagen wurde, und schlürft seinen Kaffee. Vor einem glitzern die Fluten der Côte Chimerik in den herrlichsten Blau- und Grüntönen – mit etwas Glück sieht man sogar Delfine.



Auch wenn man keine Süßigkeiten mag, einen Kaffee auf der Terrasse des Café Vénus sollte man sich gönnen, denn der Blick über die Côte Chimerik ist sensationell.

Odette Sissay im Café Venus



Seit 2003 wirbt das Café Vénus mit einem Prospekt, der die dramatisch-pittoreske Lage des Etablissements auf einem mächtigen Felsen sichtbar macht. Im Vordergrund der Fotografie posiert eine junge Dame entspannt auf einer Mauer. Bei dieser «Touristin» handelt es sich um niemand anderes als Odette Sissay, die Lemusa seit Juni 2016 als Diktatorin regiert. Vénus Restoc bestätigt diese Tatsache bestätigt und räumt ein, dass Sissay in den letzten Jahren immer wieder zu ihren Kunden gehört habe, folglich «fast eine Bekannte» sei. Die Fotografie zeigt Odette Sissay im Alter von wahrscheinlich etwa 35 Jahren.

Die Süßigkeiten, die Madame Vénus hier zubereitet, sind allerdings ebenfalls eine Reise wert. Von der achtstöckigen Hochzeitstorte-Torte über Apfelkuchen bis zu Baba au rhum reicht das Angebot. Auch das Rezept für das Kokosbrot mit Gewürzen stammt von dieser Herrin des Zuckers – wobei das *Pen Dodette* eher zu den leichteren Optionen im Café gehört.

«Man fühlt sich wie Captain Kirk beim Durchfliegen eines Meteoritenschwarms», scherzte die Gastrokritikerin Anais Penet in einem Artikel mit dem vielsagenden Titel *La patrouille du cosmos des calories* (*Leko*, 3. Februar 2007, S. 39) und diagnostiziert: «Kalorien, wohin das Auge blickt». Wer von einer Torte aus dem Hause Vénus getroffen wurde, kann seine Linie bei einem Bad im Meer reparieren. Eine schmale Treppe führt vom Café direkt zu einem kleinen Kieselstrand – es sind 314 Stufen.

Die Geranie und der Fisch

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

In Lucobel gab es eine Geranie, die liebte einen Bartfisch, den sie einmal aus dem Ozean hatte springen sehen. Sie leuchtete so rot wie sie nur konnte, um die Aufmerksamkeit des Fisches auf sich zu ziehen. Doch der Fisch sah zu Boden, den ganzen Rest seines Lebens lang. Denn Bartfische springen nicht aus dem Wasser.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 148.



Zeichnung von Ida Versmer. Sicher ist PYSGODIN gemeint, das lemusische Wort für «Fisch». Auch GRON ist Lemusisch und bedeutet «Bart».



Das Pain Dodette schmeckt nach Kokosnuss, Gewürzen und Zitronenzeste.

Pain Dodette

Kuchen aus Weizenmehl, Kokosraspel und Gewürzen

Manchmal steckt in einem Rezept mehr, als einem lieb ist – oft mehr Mühe oder mehr Kosten, manchmal aber auch mehr Politik. Bei diesem würzigen Kokoskuchen aus der Backstube des Café Vénus bei Lucobel ist Letzteres der Fall, handelt es sich doch offenbar um eines der Lieblingsrezepte von Odette Sissay, die sich 2016 zur Diktatorin der Insel aufgeschwungen hat. Ja, Vénus Restoc, die Konditorin und Wirtin des *Vénus*, erzählt nicht ohne Stolz, dass sie schon vor Jahren eigens für Sissay eine noch einfachere Version ihres Rezepts entwickelt habe, «denn die Frau hat keine Ahnung von Küchendingen, das gibt sie ja auch freimütig zu. Trotzdem war sie damals offenbar in einem Haushalt als Köchin engagiert. Sie tat mir ein bisschen leid.» Bei dem «Haushalt» dürfte es sich ohne Zweifel um die Maison Larel in Senpuav gehandelt haben, das Haus des glücklosen Geheimagenten Hektor Maille (*Mission Kaki*).

Das auf das Küchenniveau einer Diktatorin herabdividierte Rezept ist tatsächlich so einfach, dass es noch der unerfahrensten Köchin gelingen muss. Es ist außerdem im Handumdrehen hergestellt, was natürlich auch Meisterinnen am Herd manchmal entgegenkommt.

Das Pain Dodette ist eher ein Cake oder ein Kuchen als ein Brot. Es ist mürbe, nicht übertrieben süß und leicht feucht, es schmeckt nach Kokosnuss und Gewürzen, dezent auch nach der Zitronenschale. Man isst den Kuchen einfach so zu Tee, Kaffee oder als Dessert zu einem Glas Wein. Wer es deftiger mag, kann die Scheiben mit etwas Butter oder Kokosfett bestreichen, Vanille- oder Kokos-Eis dazu servieren, auch Schlagsahne oder ein Kleckser Orangenmarmelade passen gut.

Das Brot heißt eigentlich *Pain di Vénus* («Brot der Venus»). Nun aber zwingt die Geschichte dem Gebäck den Namen der Diktatorin auf. Derweilen sich der Freigeist des Rezepts wenigstens die Frechheit erlaubt, das Apostroph zu verschlucken – und wer weiß denn auf Lemusa nicht ganz genau, was eine Dodette ist?

Für eine 22 cm Kastenform

200 g Weizenmehl
200 g Kokosraspel, ungesüßt
150 g Zucker
18 g Backpulver
1 TL Salz
2½ TL Ingwerpulver
1 TL Zimtpulver
½ TL Kardamompulver
½ TL Gewürznelkenpulver
2 EL Zitronenabrieb, entspricht dem Abrieb von 1 Zitrone
250 ml Vollmilch
~ Bratbutter für die Backform

1 | Alle trockenen Zutaten (Mehl, Kokos, Zucker, Backpulver, Salz, Ingwer, Zimt, Kardamom und Gewürznelke) in einer Schüssel vermischen. Zitronenabrieb untermischen. Sukzessive die Milch begeben und alles mit den Händen zu einem klebrigen Teig verkneten.
2 | Masse in eine eingefettete Kastenform von 22 cm Länge geben und regelmäßig hineindrücken.
3 | In der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens während 60 Minuten backen. Das Brot ist gar, wenn sich der Teig von den Seitenwänden löst.



Von der R1 gelangt man über steile Fußwege da und dort zu klitzekleinen Sandstränden.

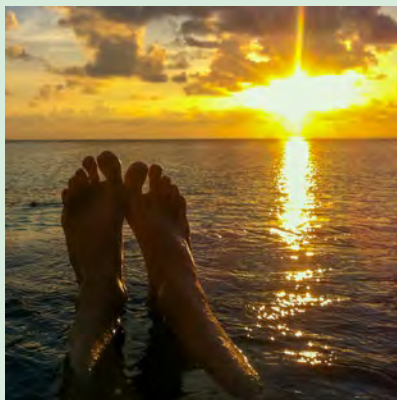
Bendalis

Ausgangspunkt für Exkursionen zu den kleinen Badebuchten

Wenn man Bendalis auf der R1 durchquert, dann sieht man nicht viel von dem kleinen Weiler mit seinen 36 Einwohnern. Berühmt ist die Gegend vor allem für ihre zahllosen Sandsträndchen. Sie nisten zwischen Felsen, die schroff zur Küste hin abfallen, und bieten dem Kenner wunderbare Bademöglichkeiten. Jede dieser Buchten hat ihren eigenen Charakter, der von der Vegetation genauso bestimmt wird wie von den variantenreichen Formen und Mustern der Gesteinsbrocken, die der Ozean hier Tag für Tag zu bequemen ‹Strandmöbeln› abschleift. Auf Lemusa heißt es, jeder Bewohner der Insel habe bei Bendalis seinen eigenen Strand, zu dem nur er den Zugang kenne. Tatsächlich sind viele der Buchten von der Straße her nur über komplizierte Pfade zu finden. Auch im Namen der Siedlung ist das Bad präsent: Bendalis ist ein Zusammenzug aus *Ben* («Bad») und dem Namen Alis. Manche erzählen, Alis sei die Schwester der Hexe Anga gewesen.

Eskapade über den Ozean

Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne



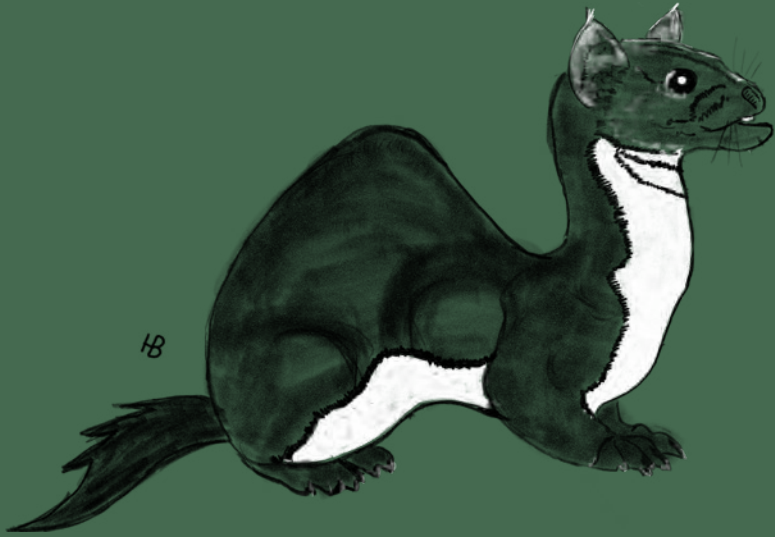
Strand bei Bendalis.

Als ich fünf Jahre alt war, schwamm ich von Port-Louis nach Bendalis. Meine Eltern hatten mich in die Hauptstadt mitgenommen und ließen mich am Hafen für einen Augenblick aus den Augen. Da sprang ich ins Wasser und kaulte und kaulte nach Nordwesten davon, bis ich vor Erschöpfung nicht mehr konnte. Als ich langsam zu sinken begann, rauschte eine Meerjungfrau herbei und fing meinen Körper auf. Sie zog mich

ans Ufer und legte mich dort behutsam auf den Strand. Wenig später fand mich eine Muschelsucherin und brachte mich an den Hafen von Port-Louis zurück, wo ich bald meinen Eltern in die Arme lief. Ich erzählte ihnen von meinem Abenteuer, aber sie schauten mich nur seltsam an, denn sie hatten mich noch nicht einmal vermisst. Immer, wenn ich an einem Strand bei Bendalis meine Füße ins Wasser strecke, fährt mir die Erinnerung an diese Begebenheit wie ein frischer Lufthauch ins Gemüt. Leider bin ich ein sehr schlechter Schwimmer geworden – und auf Meerjungfrauen ist bekanntlich kein Verlass.

Samuel Q. Herzog: *Spazieren auf Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 18.

Ahoa und Mont Kara



Kamolette
Mustela gibbosa

Die kleine Gemeinde Ahoa am südlichen Abhang des Mont Kara wurde einst von Siedlern aus Zentraleuropa gegründet, deren archaische Holzbehausungen heute noch zu sehen sind. Die Gegend südlich des Berges hiess früher Ahoiau, heute heisst sie wie der Berg Mont Kara.

Ahoa ORTSCHAFT

Archaische Holzhäuser prägen das Ortsbild, Bewässerungssysteme charakterisieren die Landschaft.

Das Wesen aus dem Gebüsch ANSICHT

Samuel Q. Herzog nimmt eine Abkürzung und gibt ein paar Schafen Rätsel auf.

Mont Kara LANDSCHAFT

Der dritthöchste Berg von Lemusa, mythische Ort von Kara, dem Schöpfer aller Töne.

Der Esel und die Geige LEGENDE

Jana Godet über ein musikalisches Tier und seine künstlerischen Krisen.

Papierboot FORSCHUNG

Käfersammlers Ruben Schwarz begegnet am Lac Bouch Insekten, die «aus purer Freude» singen.

Plantation Mont Fouet FIRMENPORTRÄT

Die Farm der Familie Degeyter ist das Zentrum des lemusischen Safranbaus.

Crocus Mont Fouet GEWÜRZ

Der beste Safran der Insel duftet auf komplexe Weise nach Heu und schmeckt leicht bitter-scharf.

Jarret de veau Odalia REZEPT

Haxe vom Kalb, sanft geschmort mit getrockneter Limette, Quitte und Safran.

Glace Comte de Gernande REZEPT

So ein Eis aus Ei, Milch, Zucker und Safran hat vielleicht auch der Marquis de Sade schon genossen.

Brique du Marquis REZEPT

Das Rezept für diesen Kuchen aus Mehl, Ei, Zucker und Safran hat eine lange Geschichte.



Region (*randa*): Nord (*toito*), Louvanie

Departement (*semsal*): Mont Kara

Postleitzahl: LM-0110

Telefonvorwahl: +69 (0)1

Höhe (Zentrum von Ahoa): 1188 m ü. M.

Einwohner: 544 (Mai 2011)



Ahoa

Archaische Holzhäuser, Bewässerungssysteme und Safran

Ahoa liegt am teilweise stark bewaldeten Südhang des Mont Kara. Wenn gleich der Name aus der Sprache der Kloï stammt, schreibt man die Gründung der Siedlung einer Gruppe von Bauern aus Zentraleuropa zu, die in den 1850er-Jahren aus wirtschaftlichen Gründen ihre Heimat verlassen mussten und sich hier eine neue Existenz aufbauten. Woher die Siedler genau stammten, ist unbekannt, aber sie fielen durch ihre archaische Sprache auf – und dadurch, dass sie erst in der dritten Generation anfangen, auch Französisch zu sprechen. Die frühesten Siedler errichteten einfache Häuser aus Holz über steinernen Fundamenten, manchmal

Das Wesen aus dem Gebüsch

Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne



Am Mont Kara, über Ahoa.

Die Abkürzung war keine gute Idee. Ich habe versucht, von Ahoa aus direkt zu dem Wanderweg zu gelangen, der um den Mont Kara herumführt – ohne den Umweg über den Lac Bouch. Nach wenigen Schritten durch lichten Wald gelangte ich zu einem Abhang, der so steil war, dass ich mich von Baum zu Baum hinaufziehen musste. Oben stieß ich auf eine dichte Hecke. Spätestens da hätte ich umkehren müssen. Ich tat es nicht, denn ich war sicher, dass

ich gleich auf der anderen Seite des Gebüsches auf den Wanderweg treffen würde. Also zerkratzte ich mir die Arme, also riss ich mir eine Laufmasche in den Pullover. Und jetzt stehe ich vor einer fiesen Schlucht, über die ich wohl nicht hinüberkommen werde. Auf der anderen Seite beginnt ein kahler Abhang. Ich wusste nicht, dass es auf dieser Seite des Mont Kara so große Partien ohne Wald gibt. Bin ich am falschen Berg? Habe ich eben die geheime Baumgrenze des Kara entdeckt? Es ist still um mich her, nur ganz in der Ferne rauscht leise ein Bach, kaum zu unterscheiden vom Brausen in meinen Ohren.

Doch da ertönt plötzlich ein feines Bimmeln und im selben Augenblick tauchen ein paar Schafe auf der anderen Seite der Schlucht auf. Sie schauen neugierig zu mir rüber. Fragen sie sich, wie ich da hingeschafft habe? Wundern sie sich über den Wald in meinem Rücken? Sicher könnten sie mir sagen, wo ich bin. Nur würde mir das nichts nützen. Sie werden mich wohl als das Wesen in Erinnerung behalten, das aus dem Gebüsch kam und wieder im Gebüsch verschwand. Eigentlich keine schlechte Metapher für ein Leben. Aber, verflixt noch mal, was für ein Rückweg voller Dornen.

Samuel Q. Herzog: *Spazieren auf Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.32.

Ein für die Fassaden der ersten Häuser von Ahoa typisches Kruzifix, auf dem ein ganz kleiner Heiland gekreuzigt ist.



unterkellert – so, wie sie es sich aus ihrer zentraleuropäischen Heimat gewohnt waren.¹ Sie bewirtschafteten den Wald, schlugen große Weiden ins Gehölz, züchteten Rinder und Schafe, stellten Käse her, bauten auf mühselig angelegten Terrassen Getreide an. Sie versorgten ihre Felder ein recht ausgeklügeltes System von Kanälen mit Wasser, das sie aus den Bächen am Mont Kara ableiteten.² Die Siedler kultivierten auch Safran. Die Krokus-Zwiebeln hatten sie aus ihrer Heimat mitgebracht und das Klima von Ahoa mit seinem eher trockenen Herbst sowie die lockeren Böden erwiesen sich als günstig für den Anbau des Gewürzes. Heute wird Safran fast nur noch auf der Plantation Mont Fouet kultiviert, dort dafür in einigem Ausmaß.

Georgette Muelas hat wegen des Safrans vermutet, dass diese frühen Einwohner aus Persien stammen könnten.³ Charles Schneider hingegen hält dies «schon wegen der religiösen Gepflogenheiten der Einwanderer für wenig wahrscheinlich».⁴ Die frühen Siedler von Ahoa waren Christen und sie versahen die Außenseiten ihrer Häuser mit hölzernen Kruzifixen, die allesamt übertrieben lang und mächtig wirken, vor allem im Vergleich zu dem kleinen Körper von Jesus. «Offenbar war für die frühen Bewohner von Ahoa der Umstand sehr wichtig, dass Jesus der Sohn Gottes war»,

Folgende Seiten: Der heutige Lac Bouch hieß bei den Kloi noch Ahoa. Von hier aus führen zwei Wanderwege zur Spitze des Mont Kara.





schreibt Schneider: «um diese Tatsache zu verdeutlichen, reduzierten sie den Körper Christi auf die Größe eines kleinen Kindes.»⁵

Etwas östlich des Dorfes liegt ein kleiner See, der von einer unterirdischen Quelle gespeist wird. Dieser See muss in der Kultur der Kloi eine Rolle gespielt haben – und sie gaben ihm den Namen Ahoa, «Mund» oder «Mündung». Der Name dieses Sees sprang irgendwann auch auf die nahe Siedlung über, die von den frühen Bewohnern selbst schlicht Dorf genannt wurde. Der See heißt heute Lac Bouch. Ob zu einem früheren Zeitpunkt bereits Kloi in der Gegend des Sees gesiedelt haben, ist unbekannt – an der Oberfläche finden sich offensichtlich keine Reste, die darauf hindeuten würden.⁶ Archäologische Untersuchungen der Uferzonen haben bis heute nicht stattgefunden. Als die Siedler aus Europa eintrafen, war die Region auf jeden Fall unbewohnt.

Der Mont Kara ist auf der Südseite weitgehend bewaldet, oberhalb des Lac Bouch aber machen die Bäume streckenweise einer Landschaft aus Büschen und kleinwüchsigen Birken Platz, die bei Spaziergängern sehr beliebt ist. Hier jagt auch *Mustela gibbosa*, ein kleiner Wiesel, der wegen seines auffälligen Höckers Kamolette («Kamelchen») genannt wird. Das kleine Raubtier ist allerdings auch oft im Dorf unterwegs und hat schon in so manchem Haushalt für Ärger gesorgt, denn es frisst gerne Käse, Wurst, Brot, Kekse, Kuchen und Früchte.

¹ Eine typologische Untersuchung der frühesten Gebäude von Ahoa fand allerdings auch Ähnlichkeiten mit Häusern im Kaukasus und in der Nordost-Türkei. Xavier Binda: *Les maisons des premiers colons d'Ahoa. Une étude typologique*. In: *Revue historique*. Nr. 87. Port-Louis: Presses universitaires de Lemusa, 2020. S. 75–78.

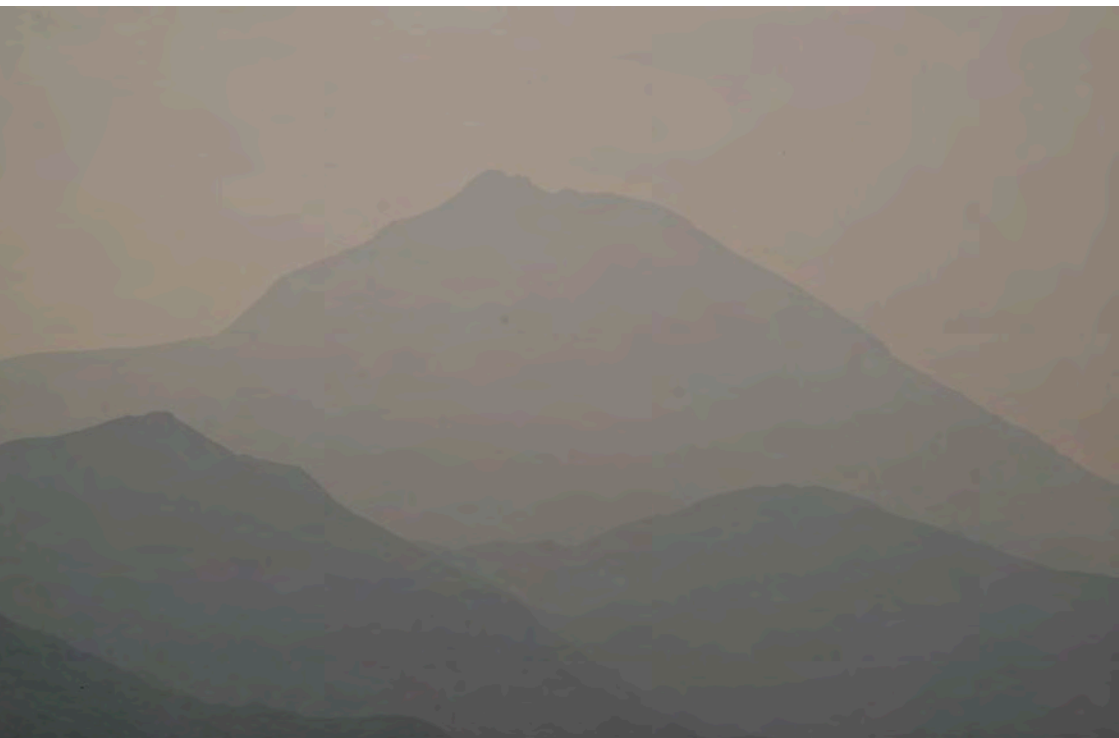
² Eine junge Agraringenieurin aus Port-Louis hat das System untersucht und kam zum Schluss, dass es auch für die heutige Landwirtschaft in dem Gebiet eine gewisse Vorbildfunktion haben könnte. Sue Onan: *Un modèle pour aujourd'hui? Le système d'irrigation des premiers colons d'Ahoa*. In: *Gazette de Port-Louis*. Freitag, 23. August 2019. S. 11.

³ Georgette Muelas: *Santa Lemusa. Le pays entre les mers*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 1956. S. 130

⁴ Charles Schneider: *Ahoa et son safran*. In: Elsa Mudame, Gregor Muelas (Hrsg.): *L kom Lemusa*. Port-Louis: Lemusa Office de Tourisme (LOT), 2019 [2., 1. 2012 unter dem Titel .s]. S. 116. Auch die Typologie der Häuser spricht offenbar nicht grundsätzlich gegen eine mögliche Herkunft der Siedler aus Zentraleuropa. Vergleiche Binda: *Op. cit.* S. 78.

⁵ Schneider: *Op. cit.* S. 117.

⁶ Schneider: *Op. cit.* S. 118.



Mont Kara

Der mythische Ort von Kara, dem Schöpfer aller Töne

Mit seinen 1780 Metern ist der Mont Kara der dritthöchste Berg von Lemusa. Seine Flanken sind zum größten Teil dicht mit Wald besetzt, zwischendurch finden sich aber auch lichtere Zonen. Die Spitze ist nahezu kahl und sieht von jeder Seite etwas anders aus. Sie erinnert mal an eine Krone, mal an eine Burg oder an eine Bärenlatze. Von der R1 kurz nach Port-Louis aus erkennen manche in dem Gipfel ein Gesicht

Massiv des Mont Kara, Blick von der R1 kurz
nach Port-Louis – Gesicht von Kuappu?

Der Esel und die Geige

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Eines Nachts träumte ein Esel, dass er Geige spielen könne. Als er aufwachte, sah er auf seine Hufe nieder und schüttelte den Kopf. In seinem nächsten Traum aber führte er wieder den Bogen über die Seiten. So ging das Nacht um Nacht. Endlich suchte er eine Musikalienhandlung auf und besorgte sich ein Instrument. Zu Hause packte er Geige und Bogen aus, nahm Haltung an und spielte. Zunächst brachte er nur ein paar falsche Töne heraus, bald aber ging es besser und nach ein paar Stunden schon fidelte er so schön, dass es eine Freude anzuhören war. Als er des Spielens endlich müde wurde, legte er Bogen und Geige hin, sah auf seine Hufe nieder und schüttelte den Kopf.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 137.



Zeichnung von Ida Versmer. ASI sollte wohl ASIN^U werden, lemusisch für «Esel».



Oberhalb des Lac Bouch lichtet sich der Wald und macht Platz für eine märchenhafte Landschaft aus Büschen und kleinwüchsigen Birken.

mit einer markant hervortretenden Mundpartie. Die Legende will, dass es sich dabei um die Züge von Kuappu handelt, einem Berggeist oder Gnom, der in den lokalen Geschichten immer wieder auftaucht, mal als Käsedieb, mal als Beschützer kleiner Kinder, mal als Hundefresser, mal als eine Art männliche Sphinx, die Wanderern knifflige Fragen stellt wie: «Welches Teil des Rindes schmeckt ihm selbst am besten?» – Antwort: «die Zunge».¹ Im Mittelalter sollen sich an den nord-östlichen Abhängen kleine Kloi-Siedlungen befunden haben, archäologische Nachweise dafür fehlen jedoch noch. Fest steht, dass der Berg in der Kultur der Kloi eine Rolle spielte.²

In älteren Schulbüchern heißt der Mont Kara noch Mont Caräibes. Eine falsche Bezeichnung, die ihren Ursprung in einem «Schreibfehler mit hartnäckigen Folgen» hat, wie schon Georgette Muelas betont.³ Entsprechend leitet sich Kara auch keineswegs von Caräibes ab, wie gelegentlich behauptet wird.⁴ Kara ist vielmehr der Name eines mythischen Esels mit leuchtend hellblauen Augen, dessen Schrei in der Vorstellungswelt der Kloi

der Ursprung aller Töne ist. Kara lebte (oder lebt vielleicht noch) nahe der kahlen Spitze des Berges und ernährt sich von kosmischen Klängen, die er in seinem Körper verdaut und anschließend über den Anus und den Mund wieder aussondert. «Streng genommen handelt es sich bei diesen Tönen also eigentlich um Fürze und Rülpsen», schreibt Philomène Zavier, die sich eingehend mit dem Kara-Mythos beschäftigt hat.⁵ Durch eine besondere Koordination der zwei Lautquellen vermag Kara ebenso Klänge von «himmlischer Schönheit» zu produzieren wie «höllischen Lärm».⁶

Esel leben auch heute noch am Mont Kara, «himmlisch» aber mag man ihre Schreie nicht nennen. Sie haben auch keine blauen Augen und ernähren sich wie all ihre Artgenossen von ganz und gar bodenständiger Kost. Bei den Eseln handelt es sich zum größten Teil um verwilderte Hausesel, die das Gebiet mindestens schon seit Ende des 19. Jahrhunderts bewohnen.

Auch Jana Godet überliefert eine Legende, in der ein musikalischer Esel die Hauptrolle spielt. Es scheint sich dabei allerdings nicht um eine Persiflage auf die Geschichten rund um Kuappu zu handeln.

Der Mont Kara ist ein beliebtes Wandergebiet, die Wege sind von Ahoa aus angeschrieben, führen über den Lac Bouch und lassen sich auch von Ungeübten gut begehen (nur die östlichste Route zum Gipfel ist an einer Stelle etwas heikel). Wenig oberhalb des Sees beginnt eine märchenhafte Landschaft aus Büschen und kleinwüchsigen Birken, je weiter man nach oben steigt, desto rauer wird die Gegend. Früher gab es zwei Hütten am Berg, in denen man übernachten konnte, derzeit nur noch einen Campingplatz oberhalb von Lac Bouch, auf etwa 1550 Meter – unbewacht, aber mit fließendem Wasser.

¹ Samson Godet (Hrsg.): *Lemusa Lexikon*. Port-Louis: Edition Ruben 66, 2018. S. 500.

² Gid vè: *Santa Lemusa*. Port-Louis: Cycles Mirage, 1980. S. 94.

³ Georgette Muelas: *Santa Lemusa. Le pays entre les mers*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 1956. S. 125.

⁴ Vergleiche dazu den längeren Passus bei Elsa Mudame, Gregor Muelas (Hrsg.): *L. kom Lemusa*. Port-Louis: Lemusa Office de Tourisme (LOT), 2019 [2., 1. 2012 unter dem Titel .sl]. S. 120.

⁵ Philomène Zavier: *Les chants de Kara. Nouvelles facettes d'une figure ancienne*. In: *Revue historique*. Nr. 82. Port-Louis: Presses universitaires de Santa Lemusa, 2015. S. 65–72. Zavier bezieht sich in ihrer Untersuchung auch sehr stark auf die beiden 2014 in den Archives nationales entdeckten Manuskripte zur Kultur der Kloï.

⁶ Zavier: *Op. cit.* S. 66.

Papierboot

Ein Abenteuer des Käfersammlers Ruben Schwarz

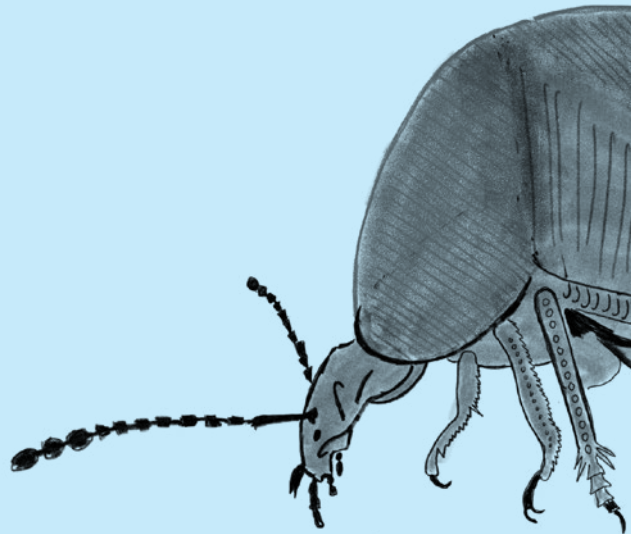
Sie sassen überall um ihn herum in den Büschen und Bäumen, auf Felsbrocken und Blüten, an Grashalmen und morschen Ästen. Es kam mir vor, als schauten sie dem Jungen bei seinen Versuchen zu, ein Papierboot zu falten und es über ein kleines Bächlein in den Lac Bouch hinabgleiten zu lassen. Sobald die Sonne scheint, bringen die Bumbiùs ihre überproportional mächtigen Deckflügel in Schwingung und provozieren so ein summendes Geräusch, einen «Gesang», der dem Brummen der Bienen nicht unähnlich ist. Man weiß bis heute nicht, warum sie diesen Sound produzieren – Karol Zhuki, die Grande Dame der lemuischen Insektenforschung, vermutet, es geschehe «aus purer Freude».

Die Mittagssonne wärmte die Luft und obwohl ich sicher zehn Meter von dem Knaben entfernt auf dem Wanderweg stand, füllte der Chorgesang der Insekten meine Ohren und mein Gemüt, das fluffige Sommergefühle durch Brust und Glieder strömen ließ. Der Bub indes schien die Käfer gar nicht zu bemerken, sosehr war er darauf konzentriert, Blatt um Blatt von einem Schreibblock zu reißen und zu etwas zu falten, das er für ein Papierboot hielt und wieder und wieder mit erwartungsvollem Gesicht auf die Oberfläche des Rinnsals setzte, das gemächlich an ihm vorbeifloss. Wenige Meter von ihm entfernt klebten zahllose Papiere an Steinen und Ästen fest, denn die Konstruktionen des kleinen Ingenieurs bogen sich, kaum ließ er sie los, wieder auf und verfangen sich sofort am nächsten Hindernis. Wenige Blätter nur hatten es bis zum See geschafft, wo sie wie weiße Quallen knapp unter der Wasseroberfläche trieben.

Ich wollte zum Mont Kara aufsteigen, um einen *Neburlucanus grandicornis* zu finden und war schon spät dran. Doch der kleine Kapitän tat mir leid und so beschloss ich, ihm zu zeigen, wie man ein Papierboot so faltet, dass es sich nicht gleich wieder auseinanderlegt. Ich winkte, rief ihm ein freundliches Hallo zu und watete durch das hohe Gras zu ihm hinüber. Als ich neben ihm in die Hocke ging, schaute er mich mit überraschten Augen an, als sei ich eben aus dem Nichts in seine Welt geplumpst.

«Soll ich dir zeigen, wie man ein Papierboot faltet? Eines, das richtig gut schwimmt?», fragte ich und deutete auf die zahllosen Blätter, die bereits Schiffbruch erlitten hatten. Der Bub sagte kein Wort und also wiederholte ich meine Frage. Keine Reaktion. Vielleicht sprach er kein Französisch. Ich versuchte es, so gut ich konnte, auf Lemusisch. Nichts. Also ging ich zur Gebärdensprache über und zeigte schließlich auf das schon zwei Mal gefaltete Blatt, das er in seinen Händen hielt. Er verstand mich auch jetzt nicht und so zog ich das Papier sanft aus seinen Fingern, machte ihm Etappe für Etappe vor, wie man ein Papierboot faltet und setzte mein Werk dann aufs Wasser. Fröhlich hüpfte das Schifflein an Steinen und Ästen vorbei das Bächlein hinunter und schoss mit Schwung auf den See hinaus, wo es von einem Lufthauch erfasst und elegant über die Oberfläche getrieben wurde. Triumphierend schaute ich den Jungen an,

Der Bumbiü (*Pyknotero surrants*) lebt in grosser Zahl am Mont Kara. Der Käfer aus der Familie der Megapterygae wird höchstens 8 mm groß, hat jedoch eine Flügelspannweite von 80 mm. Er kann seine Flügel sechs Mal falten und versteckt sie unter mächtigen Deckeln, die ihm ein plumpes Aussehen geben. Diese tiefschwarzen Flügeldecken weisen Streifen auf, die in verschiedene Richtungen gehen. Das Tier ernährt sich von Läusen. Bei Sonnenlicht bringt der Bumbiü seine Deckflügel in Schwingung und produziert so ein lautes Summen.

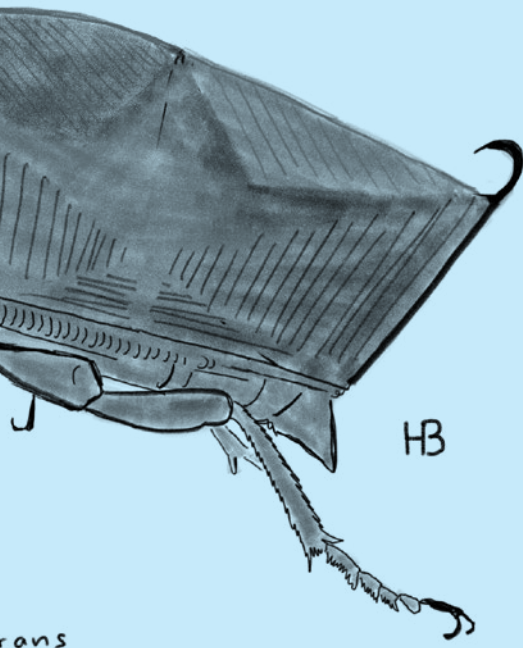


BUMBIÜ

Pyknotero surrants

doch der schien keinerlei Freude an unserem Erfolg zu haben. Im Gegenteil, er wirkte jetzt fast noch niedergeschlagener als zuvor. Ich setzte mich auf einen Baumstrunk, vielleicht wollte er ja doch mit mir sprechen. Aber er stand auf, klemmte sich den Block unter den Arm, schüttelte leicht den Kopf und ging wortlos an mir vorbei in Richtung Ahoa davon. Was für ein seltsamer, was für ein trauriger kleiner Kerl. Als er ganz verschwunden war und ich mich aufmachen wollte, meine Wanderung fortzusetzen, wurde mir bewusst, dass auch bei mir die sommerliche Euphorie verduftet war, die ich eben noch verspürt hatte. Und jetzt fiel mir zudem auf, wie ruhig es auf einmal war. Die Bùmbiùs sassen noch in den Büschen und Bäumen um mich herum, doch sie hatten aufgehört zu singen.

Samuel Herzog: *Karabé. 16 Abenteuer des Käfersammlers Ruben Schwarz auf der Insel Lemusa*. Basel: Existenz und Produkt, 2021. S. 61 f.





Der Pavillon du Safran, der früher im Zentrum von Ahoa stand, befindet sich heute im Garten der Familie Degeyter, deren Haus man durch die Bäume schimmern sieht.

Plantation Mont Fouet

Kleine Felder bei Ahoa sind das Zentrum des Safranbaus

Die ersten Siedler, die sich in den 1850er-Jahren in Ahoa niederließen, brachten aus ihrer zentraleuropäischen Heimat auch Safranzwiebeln mit, die in den lockeren Böden der Gegend gut gediehen. Der Anbau von Safran scheint für diese Bauern allerdings weniger eine wirtschaftliche Bedeutung gehabt zu haben, denn eine «Gemeinschaft stiftende», wie Charles Schneider schreibt: «Es muss für sie auch eine Möglichkeit gewesen sein, sich mit ihrer Heimat verbunden zu fühlen, aus der sie ja auch die Zwiebeln mitgebracht hatten.»¹ Wohl in den 1880er-Jahren stellten die Safranbauern von Ahoa im Zentrum des Dorfes einen kleinen sechseckigen Kiosk auf, in dem sie Safran- und Safranprodukte verkauften.

Um die Wende zum 20. Jahrhundert allerdings (also etwa in der dritten Generation nach den ersten Siedlern) verloren die Bauern das Interes-

se am Anbau von Safran, der sich wahrscheinlich nicht wirklich auszahlte.² In den Jahren um 1910 verkauften viele ihre Äcker an Aimé Zorrotz, einen Gewürzhändler aus Port-Louis, der mit neuen Krokus-Anbaumethoden zu experimentieren begann. Bald aber verkaufte Zorrotz seinerseits einen Teil des Landes an André Degeyter, einen Pianisten aus Port-Louis. Wenig später zog sich Zorrotz ganz aus Ahoa zurück und überließ Degeyter das Feld. In den kommenden Jahren baute der Pianist etwas unterhalb des Dorfzentrums eine große Plantage aus vielen kleineren Feldern auf, die er ausschließlich mit Safran bebaute. Diese Felder erwiesen sich als ertragreich und das Produkt als qualitativ so hochwertig, dass Degeyter bald alle besseren Restaurants der Insel und auch diverse Geschäfte mit seinem Safran belieferte. Gemeinsam mit seiner Frau Odalia, einer ehemaligen Tänzerin mit persischen Wurzeln, baute er ein großes Haus im Zentrum des Dorfes und ließ auch einen kleinen Safran-Pavillon, den Safranbauern in den 1880er Jahren im Dorfzentrum aufgestellt hatten, in seinen Garten schaffen.

Degeyter taufte seine Plantage auf den Namen Mont Fouet – wie Georgette Muelas meint wohl wegen der verlängerte Narbe von *Crocus sativus*, die wie eine Art Peitsche aus dem Blütenkelch der Pflanze hängt.³ Der Safran selbst wird unter dem Namen Crocus Mont Fouet verkauft. Heute wird die Plantage von Justine bewirtschaftet, einer Ur-Enkelin des Pianisten.

Der Erfolg von Mont Fouet führte dazu, dass auch die anderen Bewohner von Ahoa sich wieder für den Anbau von Safran zu interessieren begannen. Und auch wenn es heute neben der großen Plantage von Degeyter nur noch ein paar kleine Safranäcker gibt, die mehr hobbymäßig bewirtschaftet werden, so ist der Safran doch eine Art Wahrzeichen von Ahoa geworden.

¹ Elsa Mudame, Gregor Muelas (Hrsg.): *L kom Lemusa*. Port-Louis: Lemusa Office de Tourisme (LOT), 2019 [2., 1. 2012 unter dem Titel .s]. S. 116.

² Lisa David, Marie F. Fischer (Hrsg.): *Inventaire du Patrimoine Culinaire de Santa Lemusa: Produits du ter-*

roir et recettes traditionnelles. Sentores: Maisonneuve & Duprat, 1966. S. 733f.

³ Georgette Muelas: *Santa Lemusa. Le pays entre les mers*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 1956 S. 130.



Safranblüten erscheinen im Herbst, als Gewürz werden nur die orange-roten Narben verwendet.

Crocus Mont Fouet

Safran (*Crocus sativus*) aus Ahoa

Der mit Abstand bedeutendste Safranproduzent von Lemusa ist Mont Fouet in Ahoa. HOIO bezieht das Gewürz von Justine Degeyter, die sich heute in der vierten Generation um die Bewirtschaftung der Plantage kümmert und weitgehend biologisch produziert. Sie baut Safran auf zwei Hektaren Land an und gewinnt etwa 10 kg pro Jahr.

PFLANZE, ANBAU UND VERARBEITUNG

Safran gehört zur Familie der Schwertliliengewächse (Iridaceae). Aus einer zwiebelähnlichen Knolle wachsen lange, an Gras erinnernde Blätter. Die Blüten erscheinen im Herbst innerhalb weniger Wochen. Sie bestehen aus lilafarbenen, violett geäderten Perigonblättern, orange-gelben Staubgefäßen und ungewöhnlich langen, leuchtend orange-roten Narben, die wie Zungen aus der Blüte heraushängen. Diese Narben sind das Gewürz.



HOIO verkauft Crocus Mont Fouet in kleinen PET-Dosen mit einem Füllgewicht von 2½ g. Die Leitfarbe der Etikette ist identisch mit der Farbe der Region, in der das Gewürz produziert wird. Crocus Mont Fouet wurde 1966 mit einem AOC-Zertifikat ausgezeichnet. Dieses Schutzsiegel für charakteristische Produkte des Landes wird seit 1966 vergeben.

Safran wächst in gemäßigten Klimazonen auf lockeren, sandhaltigen Böden. Die Knollen werden im Frühherbst eingegraben und treiben im Oktober aus. Die Zwiebeln können mehrere Jahre im Boden bleiben, müssen aber ab und zu neu gepflanzt werden. Die Safranernte ist reine Handarbeit und sehr arbeitsintensiv. Die Blüten werden meist früh am Tag von den Feldern geknipst, wenn sie noch geschlossen sind, denn so lassen sie sich leichter verarbeiten. Die Beerntung eines Feldes kann sich über mehrere Tage, ja Wochen erstrecken, da die Blüten ebenso schnell erscheinen, wie sie wieder verfaulen. In einem zweiten Arbeitsgang werden die Narben von Hand aus den geernteten Blüten gezupft (Griffel und Staubgefäße bleiben in der Blüte zurück). Dann werden diese Fä-



Die zwiebelähnlichen Knollen, aus denen der Safran wächst, können mehrere Jahre im Boden bleiben, müssen aber ab und zu neu gepflanzt werden.



Als Gewürz werden von der ganzen Blüte nur die Blütennarben, die obersten Teile des Stempels verwendet – sie werden wegen ihrer charakteristischen Form auch Safranfäden genannt.

den in speziellen Apparaturen getrocknet. Für 1 g Safran braucht es etwa 120 Blüten, Mont Fouet verarbeitet folglich pro Jahr 1'200'000 Blüten. Safran heißt auf Lemusa Safran oder manchmal Safra. Die Bezeichnung *Crocus Mont Fouet* geht auf André Degeyter zurück.

Laut Gernot Katzer und Jonas Fansa (*Picantissimo*, Göttingen, 2007, S. 231) sind Safranfäden von guter Qualität «tiefrot, dünn und leicht zerbrechlich. Zwischen den Fingerspitzen lassen sie sich mit wenig Druck pulverisieren und hinterlassen dabei einen intensiven gelben Belag auf der Haut.» Gelegentlich trifft man auf Safran, der nebst den Narben auch die heller gelblichen Staubgefäße enthält. Die Staubblätter haben zwar eine leichte Färbkraft, doch keinerlei Aroma. Wichtig ist auch das Alter des Safrans – zwar hält sich das Gewürz mehrere Jahre lang, seine Würz- und Färbkraft aber nimmt stetig ab. Der Preis von Safran hat immer schon Fälscher animiert, sich durch allerlei Zutaten ein lukratives Geschäft zu erschwindeln – und also wurden und werden dem Safran oft die Blüten der Ringelblumen, Sägespäne, ja sogar Fasern von Rindfleisch beigemischt.

Lemusische Rezepte mit Crocus Mont Fouet

Safran sollte zurückhaltend mit anderen Gewürzen kombiniert werden, kann aber harmonisieren mit Anis, Fenchel, Ingwer, Kardamom, Muskat, verschiedenen Pfeffern, Rosenknospen und Zimt. Er passt zu Huhn, Kaninchen und Fasan, Fisch und Meeresfrüchten, Eiern, Gemüse (Karotten, Kürbis, Lauch, Pilzen, Spargel, Spinat), Zitrusfrüchten, Risotto und Gebäck.

- *Jarret de veau Odalia* (Kalbshaxe mit Quitte, Zitronen und Safran)
- *Pain de viande Vama* (Hackbraten mit Kreuzkümmel und Safran)
- *Diri doudou* (Milchreis mit Kardamom, Safran und Datteln)

AROMA UND VERWENDUNG

Safran hat ein intensives Aroma, das je nachdem ein wenig an Heu oder auch an Jod erinnern kann. Der Geschmack ist bitter und leicht scharf. Safran sollte eher zurückhaltend verwendet werden. Zu hohe Dosen bringen kein Mehr an Geschmack, sondern nur eine gewisse Bitterkeit. Ja, in Dosen von mehreren Gramm ist Safran sogar giftig und kann zu Lähmungen und Blutungen führen. In der Regel sollte man Safran eher gegen Ende der Kochzeit zu den Speisen geben, da sich sein Aroma sonst verliert. Es gibt verschiedene Methoden, den Safran beizugeben. Justine Degeyter empfiehlt, die Fäden in einem klitzekleinen Mörser zu Pulver zu zerreiben – um so das Aroma aus ihnen zu lösen. Oft wird auch empfohlen, die Fäden mit den Fingern ein wenig zu zerkrümeln und dann ein paar Minuten in etwas Wasser ziehen zu lassen – so lassen sie sich auf jeden Fall einfach unter das Kochgut mischen.

In allen mediterranen Küchen spielt Safran eine wichtige Rolle: In Spanien würzt er Paella, in Frankreich Rouille und Bouillabaisse, in Italien Risotto, in Nordafrika Tajines und Couscous. In der indischen Küche wird Safran etwa für Biriyanis verwendet. Auf Lemusa wandern die kostbaren Fäden in Fleischgerichte und Suppen, Fischpfannen, Meeresfrüchte- und Reiszubereitungen. Auch Gebäck und Speiseeis wird mit Safran gewürzt, ebenso Cocktails und Liköre.



Kalbshaxe Odalia, ein Rezept mit viel Geschichte. (Aarau, 10/2018, Bild Susanne Vögeli)

Jarret de veau Odalia

Haxe vom Kalb mit getrockneter Limette, Quitte und Safran

Das Rezept stammt von Justine Degeyter, einer Urenkelin des Pianisten André Degeyter. Im November 1914 trug der über beide Ohren verliebte Musiker in einer palastartig dekorierten Hütte auf der Plage des Grillons verschiedene persisch inspirierte Speisen auf, um damit die Tänzerin Odalia zu verführen – auch diese geschmorte Kalbshaxe gehörte dazu. Das Rezept ist heute aus dem Küchenrepertoire der Degeyters nicht mehr wegzudenken und also auch mit Ahoa verbunden, jenem kleinen Weiler am Mont Kara, in dem die Familie sei mehr als hundert Jahren lebt.

Das Gericht hat eine goldgelbe Farbe und schmeckt feierlich. Die Quitten sorgen für eine fruchtige Süße, die getrockneten Limetten steuern eine untergründige Säure bei – und der Safran zaubert eine funkelnde Note von warmem Heu dazu. Seit vier Generationen produzieren die Degeyters bei Ahoa ihren berühmten *Safran Crocus Mont Fouet*. Im Rezept

ist die Dosierung deshalb auf den kräftigen Krokus aus Lemusa angepasst. Verwendet man anderen Safran, muss die Dosis je nachdem ein wenig erhöht werden. Außerhalb der Saison kann man die Quitte gegebenenfalls durch einen mehligem Apfel ersetzen. Die Degeyters servieren die Haxe mit Couscous und reichen ein Schälchen mit roten, in feine Scheiben zerlegten Zwiebeln dazu: «Das Schmorgericht wird sehr zart und weich – da steuern die rohen Zwiebeln eine knackige und frische Note bei», empfiehlt Justine. Auch Pellkartoffeln passen, die auf dem Teller mit der Gabel zerdrückt werden können, um so gut Sauce aufzunehmen.

Für 4 Personen

- 1 kg** Haxe vom Kalb,
in 4 dicken Scheiben
- 1 EL** Bratbutter
- 2** Zwiebeln, gehackt (200 g)
- ¼ TL** Kurkuma
- 1 EL** Tomatenmark
- 1 TL** Salz
- 1 TL** Pfeffer, frisch gemahlen
- 500 ml** Wasser
- 2** Lorbeerblätter
- 2** getrocknete Limetten, mit
einer Gabel eingestochen,
alternativ die Schale einer
Zitrone
- 2 EL** geschälte und halbierte
Urbohnen (Urid dal), 15
Minuten eingeweicht, ab-
getropft
- 300 g** Quitten, gewaschen, der
Länge nach in 12 Schnitze
zerlegt und entkernt
- Etwas** Salz zum Abschmecken
- 1 TL** Safranfäden, zerkrümelt,
kurz in 2 EL warmem Was-
ser eingeweicht

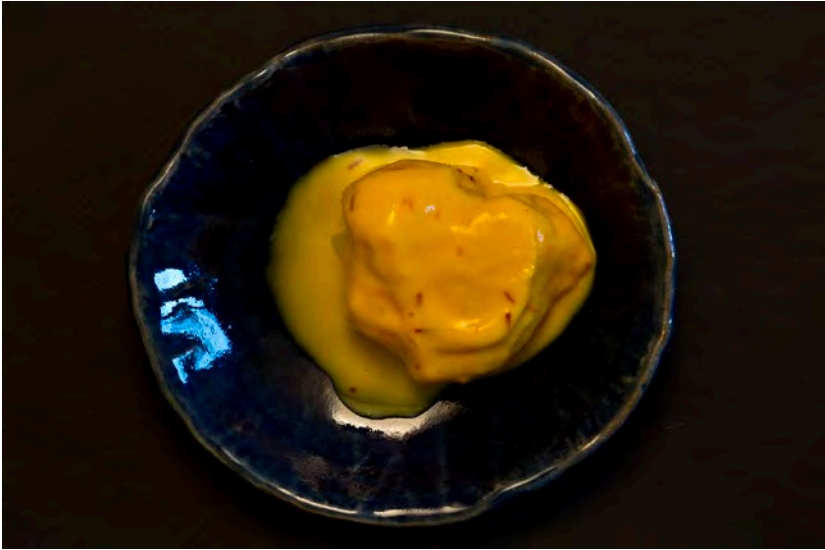
1 | Haxen in einem Bräter mit Bratbutter anbraten, bis sie eine schöne braune Farbe angenommen haben. Fleisch aus dem Bräter heben.

2 | Zwiebeln im Bräter dünsten bis sie goldbraun sind. Kurkuma, Tomatenmark, Salz und Pfeffer zugeben, mischen und kurz anziehen lassen. Fleisch wieder in den Bräter geben und kurz in der Gewürzmasse wenden.

3 | Wasser angießen, Lorbeerblätter, Limetten, Urbohnen und Quittenstücke begeben, alles gut vermengen, aufkochen. Deckel aufsetzen, Hitze so reduzieren, dass die Flüssigkeit ganz leicht köchelt. Gut 2 Stunden schmoren lassen, gelegentlich die Flüssigkeit kontrollieren und eventuell ergänzen. *Die Kalbshaxe kann auch im Backofen bei 130 °C geschmort werden. Vor dem Beenden der Schmorzeit prüfen, ob das Fleisch weich ist, eventuell die Garzeit verlängern.*

4 | Den eingeweichten Safran sorgfältig in die Sauce rühren. Nochmals 10 Minuten ohne Deckel sanft köcheln lassen.

Das Rezept wurde in Zusammenarbeit mit Susanne Vögeli perfektioniert.



Das Safraneis schmeckt eher nach Küchentraum als nach Keller und Peitsche. (Zürich, 1/2014)

Glace Comte de Gernande

Eis aus Ei, Milch und Zucker, mit Safran aromatisiert

Das Rezept für diese Nachspeise stammt von Justine Degeyter, die heute den Betrieb auf der Plantation Mont Fouet in Ahoa leitet. Mont Fouet ist der größte Safranproduzent von Lemusa – kein Wunder also, kommt das Gewürz hier großzügig zum Einsatz. Das Rezept stammt, wie das für den Safrankuchen *Brique du Marquis*, aus dem Rezepteschatz von Justines gleichnamiger Großtante, die ebenfalls Justine hieß. Das Eis ist nach dem Comte de Gernande benannt, einem Protagonisten aus de Sades *Justine ou les Malheurs de la vertu* (1791). Der Comte, der sowohl Justine als auch seine Gemahlin regelmäßig bis aufs Blut auspeitscht (wobei Justine schließlich fliehen kann, derweilen die Comtess zu Tode geprügelt wird), pflegt vor dem Griff zu Geisel jeweils ein opulentes Diner zu sich zu nehmen, das die geplagte Heroine wie folgt beschreibt: «Ce que je vis était donc l'histoire de tous les jours. On servit deux potages, l'un de pâte

au safran, l'autre une bisque au coulis de jambon; au milieu un aloyau de bœuf à l'anglaise, huit hors-d'œuvre, cinq grosses entrées, cinq déguisées et plus légères, une hure de sanglier au milieu de huit plats de rôti, qu'on releva par deux services d'entremets, et seize plats de fruits; des glaces [...] Il but douze bouteilles de vin [...] et termina par deux bouteilles de liqueurs des Îles et dix tasses de café. Aussi frais en sortant de là que s'il fût venu de s'éveiller, M. de Gernande me dit: «Allons saigner ta maîtresse; tu me diras, je te prie, si je m'y prends aussi bien avec elle qu'avec toi.»

Die Rezeptblätter der Großtante von Justine Degeyter enthalten einen Hinweis auf dieses «Menu de l'ogre» – zusammen mit der Bemerkung, dass ein Safraneis wunderbar in die Speisefolge des Comte gepasst hätte: «Après la soupe au safran du début, la glace reprendrait le motif en fin de repas. Et elle saura exciter le comte – car les filaments de safran sont assis comme des coups de fouet dans la peau frémissante de la glace.» Was auch immer die verschiedenen Justinen in dem Eis gesehen haben mögen, es schmeckt für den unbeschlagenen Gaumen außerordentlich lieblich – eher nach kindlichen Kuchenträumen in einer wohlrig riechenden Küche, denn nach Peitschenhieben und Blutspritzern in einem Keller.

Für 4 Portionen

250 ml Milch
0.4 g Safran, leicht zerrieben
2 Eigelb
40 g Zucker

Das Eis hält sich im Tiefkühler mehrere Wochen lang. Es sollte jedoch etwa 30 Minuten vor dem Essen aus der großen Kälte geholt werden.

- 1 | Milch aufkochen lassen, vom Feuer nehmen, leicht zerriebenen Safranfäden hineingeben, 10 Minuten ziehen lassen.
- 2 | Eigelb und Zucker verrühren, schlagen bis die Masse schaumig ist.
- 3 | Eigelb-Zucker-Mischung zur Milch geben, unter ständigem Rühren sorgfältig erhitzen, aber nicht zum Kochen bringen. Sobald die Sauce dicklich ist (so, dass der Löffel in der Masse eine leichte Spur hinterlässt) in eine kalte Schüssel gießen, abdecken und unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen.
- 4 | Masse in die Eismaschine geben oder in einem Behälter in den Gefrierschrank stellen und regelmäßig umrühren.



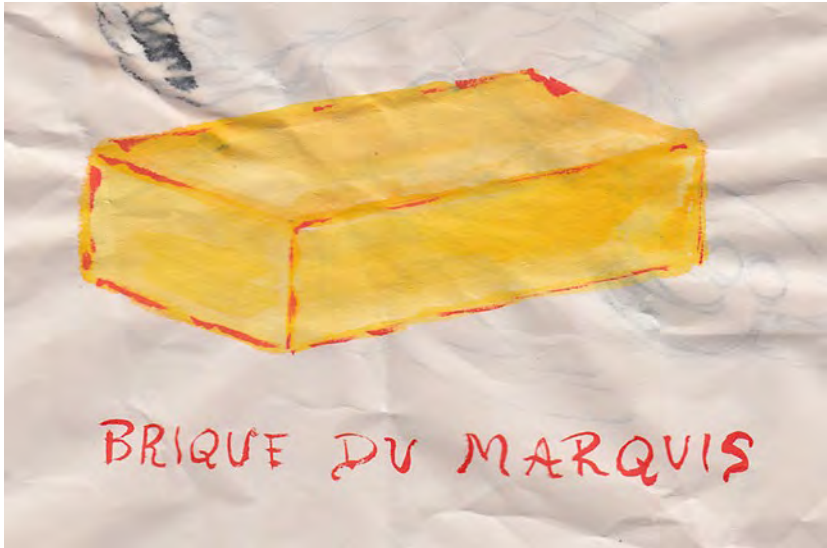
Safran und Zitrone sind die Protagonisten in diesem ungewöhnlichen Kuchen. (Zürich, 1/2014)

Brique du Marquis

Kuchen aus Weizenmehl, Ei, Zucker, Safran und Zitrone

Einen Grafen aus Fleisch und Blut hat es in Ahoa nie gegeben – dafür aber spukt der Marquis de Sade (1740–1814) seit mehr als hundert Jahren in den Köpfen der Dorfbewohner herum. Denn André Degeyter, der Begründer der Safranplantage Mont Fouet, war ein großer Verehrer des Franzosen und vertrat seine Passion mit geradezu missionarischem Eifer – im Jahr 1912 zum Beispiel auf der Plage des Grillons in der Nähe des heutigen Flughafens. Auch seine Töchter Justine und Juliette trugen ihre Namen mit Stolz und Freude. Ohne je zu heiraten gebar Juliette eine Tochter (zu jener Zeit natürlich ein Skandal), die sie wiederum Justine nannte – die Mutter jener Justine, die heute die Geschicke von Mont Fouet bestimmt.

Auch die Urenkelin von Degeyter hat «ihren Sade gelesen», wie sie betont – allerdings fand sie «aus heutiger Perspektive doch man-



Das Rezeptblatt von Großtante Degeyter ist mit dem Aquarell eines golden leuchtenden «Ziegelsteins» illustriert. (Archiv von Justine Degeyter)

che Dinge geradezu komisch». Als begeisterte Köchin und Bäckerin interessierte sie sich vor allem für jene Szenen, in denen «irgendwas gegessen oder getrunken wird – egal was.» Eine ähnliche Begeisterung für kulinarische Dinge muss auch schon ihr Großtante Justine gehabt haben, denn von ihr hat die junge Köchin eine «ganze Kiste voller Rezepte» geerbt – alle sorgfältig von Hand notiert, oft mit zahlreichen Korrekturen und Kommentaren versehen, gelegentlich auch mit kleinen Aquarellen illustriert.

NOTIZEN DES LEIBKOCHEs?

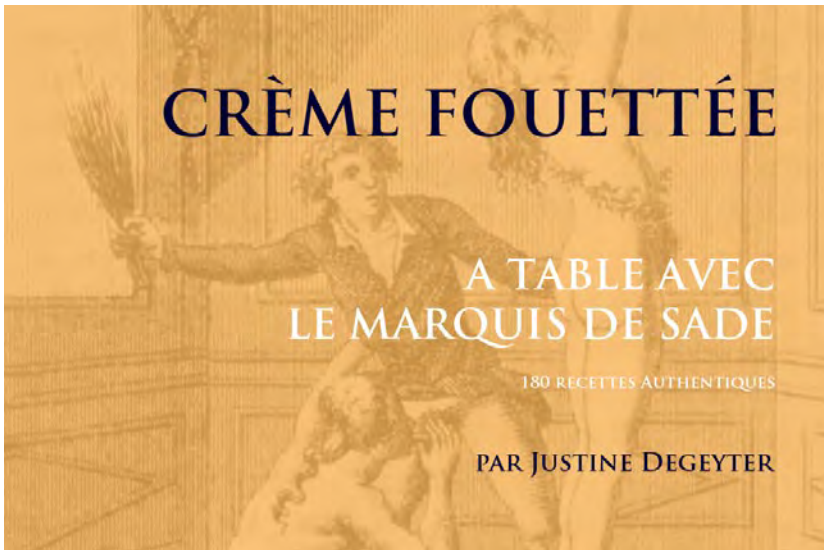
Die Namen vieler dieser Rezepte enthalten Anspielungen auf den Marquis de Sade oder auf Figuren und Szenen aus seinen Büchern. Justine ist überzeugt, dass sich ihre Ahnin tatsächlich mit Rezepten aus dem späten 18. Jahrhundert beschäftigt hat – «ja, sie hatte vielleicht sogar recht genaue Informationen über die kulinarischen Gepflogenheiten des Marquis. Ich erinnere mich auch, dass meine Großmutter einmal von einem Heft

sprach, Notizen eines Leibkochs des Grafen. Leider habe ich das sagenhafte Stück in unserer Bibliothek noch nicht gefunden».

Das hier vorgestellte Rezept stammt aus der Kiste, die Justine von ihrer Großtante geerbt hat – dass Safran darin eine wesentliche Rolle spielt, ist wenig erstaunlich. Justine Degeyter (die Großtante) hat dem Kuchen den Namen *Brique du Marquis* (lemusisch *Brik di Marki*) gegeben – und das Rezept mit dem Aquarell eines gelb leuchtenden Ziegelsteins illustriert.

HEFTIG GESCHLAGEN

Der Kuchen schmeckt eher süß und hat eine fast etwas brotige, auch an Marmorkuchen erinnernde Konsistenz. Die Schwere des Safrans wird durch die säuerliche Leichtigkeit der Zitrone gut konterkariert. Ja, diese Zitrone verleiht dem Heuaroma des Safrans etwas Sommerliches, Jubilierendes, Ausgelassenes. Der Kuchen hat auf der Oberseite eine feine Krus-



Im Jahr 2011 schlug Justine Degeyter dem Verlag Librairie Port Louis vor, auf Basis der von ihrer Großtante überlieferten Rezepte ein Buch mit dem Titel *Crème fouettée – a table avec le Marquis de Sade* herauszubringen. Sie entwarf sogar ein Titelblatt für die Publikation – doch der Verlag lehnte leider ab.

te aus leicht karamellisiertem Zucker. Packt man die Brique über Nacht in ein Stück Alufolie ein, dann ist sie am nächsten Tag deutlich feuchter – und hat eine ganz andere Konsistenz, die fast ein wenig an Quarkkuchen erinnert. Die feine Zuckerkruste ist dann weg – man kann das kompensieren, indem man etwas Zucker auf die Oberfläche rieseln lässt.

In den Anmerkungen zum Rezept schrieb die Großtante offenbar, dass der Kuchen «avec de la crème fortement fouettée», also mit «heftig geschlagener Sahne» zu servieren sei. Er schmeckt aber auch ohne diese Zutat ungewöhnlich und gut.

Für eine 22 cm Kastenform

100 ml Milch
0.5 g Safran in Fäden, zwischen den Fingern oder in einem Mörser zerrieben
180 g Weizenmehl
1 TL Backpulver (4 g)
3 Eier
180 g Zucker
¼ TL Salz
1 EL Zitronenabrieb (entspricht der Haut von 1 Zitrone)
3 EL Zitronensaft
Etwas Bratbutter oder ein anderes Fett für die Backform

1 | Die Milch aufkochen lassen, vom Feuer nehmen, Safran hineingeben und zehn Minuten ziehen lassen.
2 | Mehl und Backpulver vermischen.
3 | Eier, Zucker und Salz vermengen, dann schaumig schlagen (4–5 Minuten). Safran-Milch einrühren, Mehl und Backpulver einarbeiten.
4 | Zitronenabrieb und Zitronensaft untermischen. Masse in eine eingefettete Kastenform von 22 cm Länge geben, eine Stunde ruhen lassen. *Man kann auch eine Silikon-Backform benutzen, die man nicht einfetten muss, trotzdem lässt sich der Kuchen nachher perfekt auslösen.*
5 | In dem auf 180 °C vorgeheizten Ofen etwa 40 Minuten backen. Zur Probe mit einem Messer einstechen, es sollte kein Teig an der Klinge kleben bleiben.

Valeria und Darumak



Skobablat
Afticarpus rudis

Das kleine Städtchen Valeria ist vor allem für seine Muskatnüsse und sein Steinsalz bekannt – außerdem für die Notre Dame de Valeria, eine antike Steinfigur. Darumak, der Name des Departements bedeutet wörtlich «Land von Daru». Daru ist die sesoulistische Gottheit des herumirrenden Waldlichts. Die Endung *-mak* bedeutet im Lemusischen «Land von». Auch Damage, der Name des Flüsschens, das in dieser Gegend entspringt, dürfte von Darumak abgeleitet sein.

Valeria ORTSCHAFT

Das Städtchen ist an die Abhänge zweier Hügel gebaut und lebt seinen ganz eigenen Rhythmus.

Alt-Valerier HISTORIE

Archäologische Funde zeigen, wie die Menschen in Valeria von 800–300 v. Chr. lebten.

Caverne rose ARCHÄOLOGISCHE STÄTTE

In der vermeintlichen Höhle einer Einsiedlerin bauten die Alt-Valerier Steinsalz ab.

Colline de Bett ARCHÄOLOGISCHE STÄTTE

Die Alt-Valerier begruben ihre Toten nackt und gaben ihnen eine Flöte mit auf dem letzten Weg.

Maison oblique ARCHÄOLOGISCHE STÄTTE

Der Fund eines Hauses legt nahe, dass die Alt-Valerier das Licht bewusst gestaltet haben.

Die vergessene Prinzessin ANSICHT

Vor einer Höhle über dem Ufer der Damage fühlt sich Samuel Q. Herzog an ein Märchen erinnert.

Musée archéologique de Valeria MUSEUM

Fast alle relevanten Funde zur Kultur der Alt-Valerier werden in einer alten Villa aufbewahrt.

Notre Dame de Valeria OBJEKT

Eine kleine Frauenfigur aus der Caverne rose in Valeria ist Gegenstand vielerlei Hypothesen.

Familie Cocojon PRODUZENTEN

Muskatnüsse für Wundermittel, eine Nervenklinik, ein Filmstudio und Salz aus einer Grotte.

Coco Film PORTRÄT

Robin Cocojon realisierte um 1900 in Valeria die frühesten Filme der Insel – und baute das erste Studio.

Macis Coco GEWÜRZ

Die Muskatblüte aus Valeria riecht süß, warm, leicht harzig, zitronig, blumige und leicht geröstet.

Miskat Coco GEWÜRZ

Muskatnüsse werden in der lemusischen Küche sehr vielfältig eingesetzt und sogar mit Fisch kombiniert.

Muskatwunder-Altar KURIOSUM

Wer etwas in der Nase hat, kann sich hier davon befreien – oder eine Wunderbox erstehen.

Sel Coco GEWÜRZ

Dank verschiedener Verunreinigungen hat dieses Salz eine besondere Farbe und ein aufregendes Aroma.

Restaurant Il Feltro LOKAL

Eine ehemalige Richterin kocht italienische Gerichte mit mehr als einer lokalen Note.

Sòs Il Feltro REZEPT

Tomatensauce mit Lammfleisch, Milch und Muskatnuss – klassische Bolognese mit valerischen Touch.

Côte échine au lait Valeria REZEPT

Mit viel Zeit entwickelt ein Stück Schweinshals in Milch und Muskat ein sehr komplexes Aroma.



Region (*randa*): Nord (*toito*), Louvanie

Departement (*semsal*): Darmak

Postleitzahl: LM-0111

Telefonvorwahl: +69 (0)1

Höhe (Valeria Post): Höhe: 681 m ü. M.

Einwohner: 9634 (Mai 2011)



Valeria

Archäologische Stätten und Muskatnüsse

Der Name der Siedlung geht nicht, wie früher angenommen, auf die Heilige Valeria zurück, eine Einsiedlerin, die in den Höhlen der Darumak gelebt haben soll. Vermutlich ist Valeria vom Namen einer Gottheit abgeleitet, die von jenem Volk verehrt wurde, das hier von etwa 800 bis 300 v. Chr. lebte. Das jedenfalls behauptet Vivienne Echort, die als Archäologin die jüngste Ausgrabungskampagne der Universität von Lemusa

Die Häuser von Valeria liegen an den Hängen zweier Hügel, Morgenberg und Abendberg.



in der Caverne rose geleitet hat.¹ Echort vermutet, dass der Name dieser Gottheit Vaalia gelautet haben könnte.

Ausgrabungen im Zentrum von Valeria und in der näheren Umgebung haben einiges über diese frühe Kultur der sogenannten Alt-Valerier zutage gefördert. Weniger weiß man über die ersten Jahrhunderte nach der Zeitenwende. Stichprobenartige Grabungen im Zentrum des Dorfes haben ergeben, dass das Gebiet durchgängig bewohnt gewesen sein muss. Wie intensiv, ist indes nicht bekannt. Erstmals erwähnt wird die Gemeinde im 1754 von Père Cosquer publizierten *Abrégé de S. Lemousa*.²

Wer durch Valeria spaziert, lässt sich bald von der Gelassenheit anstecken, die hier jede Fassade auszustrahlen scheint.

Um 1770 dürfte Valeria nicht allzu stark besiedelt gewesen sein – jedenfalls konnten die Boulangers, eine französische Familie aus Cayenne, hier in großem Stil Landstücke erwerben und eine Kaffeeplantage anlegen. 1784 ließen sie im Zentrum von Valeria eine Villa bauen, die bis heute zu den stattlichsten Gebäuden zählt. Diese Villa und sämtliche Plantagen gingen 1813 in den Besitz von Henry Coccojon über – vermutlich waren die Boulangers als Bonapartisten unter Druck geraten (1813 wurde die Erste Republik von Lemusa ausgerufen). Die Coccojons legten im großen Stil Muskatnussplantagen an und beschäftigten zeitweise das halbe Dorf.³

Als Muskat-Dorf wuchs die Gemeinde über die Jahre hinweg zu einer stattlichen Größe an. Heute liegen die Häuser der Siedlung über eine kleine Ebene und zwei Hügel verteilt, die von den Bewohnern Morgenberg und Abendberg genannt werden. Das Zentrum der Siedlung ist seit 2009 autofrei. Zu den Attraktionen von Valeria zählen auch das Archäologische Museum, der kuriose Muskatwunder-Altar, ein sesoulistischer Tempel, ein kleiner botanischer Garten und das Familien-Museum der Coccojons.



Überall trifft man auf kleine Bunden, die Café Valeria anbieten: Kaffee mit wenig Milch, Zucker und einer Prise zerbröselter Muskatblüte.



Natürlich kann man auf dem Markt von Valeria auch frische Muskatnüsse kaufen, ganz oder ausgelöst.

Außerdem feiert die Stadt jedes Jahr am 10. Oktober ein Muskatnuss-Fest, in dessen Rahmen Rezepte mit dem Gewürz der Stadt prämiert und diverse Spiele ausgetragen werden (zum Beispiel ein Muskatnuss-Weitspu-cken). Mit etwas Glück kann man auf diesem Fest auch Quettjör's rost-*jik* essen, also gegrillte «Spione». Dabei handelt es sich um die fleischigen Früchte einer Pflanze, die nur in der Gegend von Valeria wächst und eigentlich Skobablat heißt, also «Ohrenblume». Denn *Afticarpus rudis* bildet an langen, oft abenteuerlich gewundenen Stängeln erst faserige, leuchtend weiße Blüten (lemusisch *blat*), dann dicke Scheinfrüchte aus, deren Form an menschliche Ohren (lemusisch *skoba*) erinnert. Daher wohl auch der Übername Spion. Man hat verschiedentlich versucht, Skobablat in Kultur zu nehmen, jedoch ohne Erfolg. Ebenso ist es nie gelungen, die Pflanze in anderen Landesteilen anzusiedeln.⁴ Das kräftige, fleischige, ein wenig an Gartenerbsen erinnernde Aroma der gegrillten Früchte wird schon von Hébert und Rosenthal als «auf eigentümliche Weise sehr befriedigend» gelobt.⁵

¹ Vivienne Echort: *Une culture du textile. Nouvelles recherches dans la caverne rose*. In: *Revue historique*. Nr. 79. Port-Louis: Presses universitaires de Santa Lemusa, 2012. S. 108.

² Père Jean-Paul (Ael) Cosquer: *Abrégé logique de l'histoire et de la nature de S. Lemousa*. Paris: Jean-Thomas Herissant, 1754. Faksimile. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2016. S. 153.

³ Immer noch leben mehr als 1000 Einwohner des Dorfes mehr oder weniger direkt von Anbau und

Verarbeitung der Muskatnuss. Bedeutend ist außerdem die Milchwirtschaft und die Schweinezucht. Es gibt auch noch einzelne Kaffeeplantagen und einige Felder, auf denen Erdbeeren wachsen.

⁴ Vergleiche Samson Godet (Hrsg.): *Lemusa Lexikon*. Port-Louis: Edition Ruben66, 2018. S. 802.

⁵ Robert Hébert, Liébaud Rosenthal: *Dictionnaire de l'appétit*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2014 [2., 1. 1894]. S. 491.



Darstellung einer schleichenden Katze auf zwei Scherben (Gesamtbreite etwa 3 cm) aus dem Schutt der Maison oblique, vermutlich Mitte 4. Jh. v. Chr. (Bild Musée archéologique de Valeria)

Alt-Valerier

Lehmhütten, Ackerbau, Viehzucht und figurative Keramik

Die Menschen, die etwa zwischen 800 und 300 v. Chr. im Gebiet des heutigen Valeria lebten, werden allgemein als Alt-Valerier bezeichnet. Man weiß nicht, woher sie kamen – und wenig darüber, warum sie nach 300 v. Chr. nicht mehr als Kultur fassbar sind. Die meisten Informationen, die man über sie hat, stammen aus der Caverne rose, der Colline de Bett und der Maison oblique.

Die Alt-Valerier lebten vermutlich in Lehmhütten, die zumindest im 4. Jh. v. Chr. aussahen wie halbierte Zelte. Sie stellten eine Keramik her, teils mit Töpferscheibe, teils ohne, die sie brannten und gelegentlich auch bemalten. Sie verfügten über Bronze und Eisen, das sie jedoch wahrscheinlich nicht selbst herstellten. Sie betrieben Ackerbau (Weizen und Reis), jagten, fischten und konservierten ihre Lebensmittel mit Hilfe eines



Diese kaum 2 cm breite Scherbe wurde im Schutt der Maison oblique gefunden und datiert folglich auf Mitte des 4. Jh. v. Chr. Sie zeigt das Gesicht einer Figur mit einer speziellen Kopfbedeckung, die Valeria-Hut genannt wird und offenbar von den Alt-Valeriern zu bestimmten Gelegenheiten getragen wurde. (Bild Musée archéologique de Valeria)



Verkohelter Reis aus der Maison oblique (Mitte des 4. Jh. v. Chr.) illustriert, dass die Alt-Valerier nicht nur Weizen anbauten, sondern auch Reis – wenn auch wahrscheinlich auf trocknen Feldern. (Bild Musée archéologique de Valeria)

Steinsalzes, das sie in einer Grotte im Westen des heutigen Valeria abbauten. Sie aßen, wie man aufgrund von Funden in der Caverne rose und der Maison oblique weiß, nicht nur Wildtiere und Fische, sondern auch das Fleisch von Schafen, Hühnern, Hunden und Schweinen. Letzteres steht im Widerspruch zu der bis vor einigen Jahren geltenden Theorie, dass das Hausschwein erst nach dem Zeitpunkt der sogenannten <Besiedlung> (also nach 1638) auf die Insel gekommen sein soll. Die Alt-Valerier hielten auch Rinder, jedoch wahrscheinlich in erster Linie als Arbeitstiere. Die Alt-Valerier färbten und verarbeiteten die Wolle von Schafen, stellten aber auch Textilien aus pflanzlichen Fasern her. Sie kannten eine Art von Webstuhl, auf dem sie komplexe Muster zu fertigen wussten. Über ihre Sozialstruktur weiß man so gut wie nichts – aber sie begruben Männer wie Frauen nackt und gaben ihnen eine runde Gefäßflöte mit auf den Weg ins Jenseits.



Der Eingang zur Caverne rose. Auf der rechten Wand eine Inschrift, in der die Heilige Valeria um Schutz für die Ernte gebeten wird, vermutlich aus dem späten 19. Jahrhundert.

Caverne rose

In einer «Einsiedler»-Höhle bauten die Alt-Valerier Salz ab

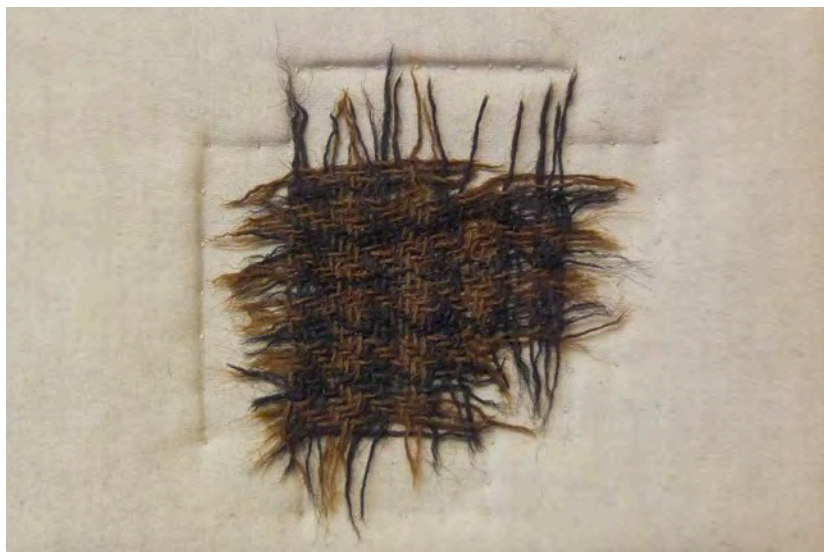
Die Caverne rose im Nord-Westen von Valeria galt lange als die ehemalige Höhle einer Einsiedlerin, die von den Leuten des Dorfes als Heilige Valeria und als Schutzpatronin der Gemeinde verehrt wird. Der Name der Höhle geht wohl auf die leicht rosa bis dunkelrot getönte Färbung des Steins in dieser Grotte zurück. Sicher im 17. Jahrhundert, wahrscheinlich aber deutlich früher, richtete man hier eine kleine Kapelle ein, in der man eine archaische Madonnenfigur aus Stein verehrte, die sogenannte Notre Dame de Valeria, angeblich das Werk der Heiligen Valeria. Außerdem huldigte man einem Stück blau-weiß karierten Stoffes, von dem man annahm, es stamme vom Kleid der Einsiedlerin. 1985 wurde dieser Stoff aus der Kapelle entwendet und tauchte erst 1986 wieder auf. Bei dieser Gelegenheit unternahm die Universität von Lemusa eine Untersuchung des Stücks.

Die Analysen ergaben, dass das Gewebe irgendwann zwischen dem 8. und dem 4. Jh. v. Chr. angefertigt wurde. In der Folge untersuchte man auch die Höhle und stellte fest, dass es sich dabei um ein ehemaliges Salzbergwerk handelt, in dem zwischen etwa 800 und 300 v. Chr. Steinsalz abgebaut wurde – vermutlich in erster Linie als Konservierungsmittel.¹

RÄTSELHAFTES SALZ

Im Verlauf der Zeit hatte sich auf dem Boden der Grotte eine hohe Schicht aus Abfall gebildet, in der die Archäologen Stücke von Werkzeug, Keramik, Holz und sogar Textilien fanden – gut konserviert dank des Steinsalzes, das sie Jahrhunderte lang umschloss. Auch das vermeintliche Tuch der Heiligen Valeria stammte aus dieser Abfallschicht. Man gab dem Volk den Namen Alt-Valerier.

Die Tatsache, dass hier ein Volk, trotz der nahen Küste, wo ja das Meer Salz in Hülle und Fülle liefert, Steinsalz abbaute, sorgte für einige



Dieses Stück Stoff wurde lange als Fetzen vom Gewand der heiligen Valeria verehrt – heute weiß man, dass es vom Kleid eines Alt-Valeriers oder eine Alt-Valerierin stammt und also mehr als 2500 Jahre alt ist. (Bild Musée archéologique Valeria)



Zwischen etwa 800 und 300 v. Chr. bauten die Alt-Valerier in der Caverne rose solches Steinsalz ab. (Bild Musée archéologique Valeria)

Irritation. Manche äußerten die Vermutung, die Alt-Valerier hätten wohl sehr zurückgezogen gelebt und seien vielleicht auf Kriegsfuß mit einem Volk an der Küste gestanden. Andere gingen davon aus, dass der Abbau von Steinsalz schlicht einfacher, effizienter gewesen sei. Dritte nahmen kultische Gründe an. Tatsächlich machten die Funde in der Grotte deutlich, dass hier in alt-valerischer Zeit auch kultische Handlungen vollzogen wurden. Damit rückte auch die Notre Dame de Valeria, das vermeintliche Madonnenbild der Heiligen Valeria in den Fokus des Interesses – und man fand heraus, dass es sich dabei wohl um ein Kultbild der Alt-Valerier handelt, vermutlich aus dem frühen 8. Jh. v. Chr.

RAFFINIERTE TEXTILKULTUR

2011 führte die Universität von Lemusa eine weitere Grabungskampagne in der Caverne rose durch, in deren Mittelpunkt die Rekonstruktion der Textil-Kultur der Alt-Valerier stand.² Man fand zum Beispiel einiges über die Färbetechniken von damals heraus: Die Farbe Blau ge-

wannen sie aus einer Art Weid, für Rosa nutzen sie eine auf Lemusa verbreitete Purpurschnecke etc.

Neben Textilien brachte die Ausgrabung auch Keramik zum Vorschein – einige Scherben, teilweise mit Resten von Bemalung, und runde Gefäßflöten, von denen Echort meint, sie hätten eine kultische Funktion gehabt. Wie alle Funde aus der Gegend von Valeria werden auch diese Gegenstände im Musée archéologique von Valeria aufbewahrt.

VEREHRTE VAALIA

Im Rahmen der Kampagne von 2011 wurden auch verschiedene Quellen zur Geschichte von Valeria konsultiert. Vivienne Echort fand im *Abrégé de S. Lemousa*³ von Père Cosquer die Beschreibung einer Inschrift, die der Pater Mitte des 18. Jahrhunderts in Valeria gesehen hatte. In dieser Inschrift war von einem «Gesetz von Vaalia» die Rede und Echort vermutet, dass es sich dabei «entweder um den ursprünglichen Namen von Valeria handelt, oder sogar um den Namen einer Gottheit, die schon in alt-valerischer Zeit hier verehrt wurde. Vielleicht trifft auch beides zu...»⁴ Echort spricht auch die Möglichkeit an, dass es sich bei der Notre Dame de Valeria möglicherweise um ein Abbild ebendieser Gottheit namens Vaalia handeln könnte.

¹ Jean-Pierre Haida, Berthe Ladole: *La caverne rose – les traces d'une ancienne civilisation à Valeria*. In: *Revue historique*. Nr. 55. Port-Louis: Presses universitaires de Santa Lemusa, 1988. S. 151–212.

² Vivienne Echort: *Une culture du textile. Nouvelles recherches dans la caverne rose*. In: *Revue historique*. Nr. 79. Port-Louis: Presses universitaires de Santa Lemusa, 2012. S. 107-132.

³ Père Jean-Paul (Ael) Cosquer: *Abrégé logique de l'histoire et de la nature de S. Lemousa*. Paris: Jean-Thomas Herissant, 1754. Faksimile. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2016.

⁴ Echort: *Op. cit.* S. 128.

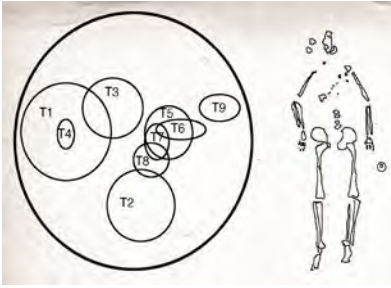


Ein Luftbild der Colline de Bett aus dem Jahr Aufnahme 2012. 1988 entdeckte man in diesem Hügel eine alt-valerische Grabanlage. Die archäologischen Untersuchungen wurden 1991 abgeschlossen und die Zone wird seither wieder der Natur überlassen.

Colline de Bett

Die Alt-Valerier begruben ihre Toten nackt, aber mit Flöte

Eine wichtige Fundstätte für die Erschließung der alt-valerischen Kultur ist die sogenannte Colline de Bett, ein auffällig regelmäßig geformter Hügel von etwa 25 m Durchmesser im Westen von Valeria. Hier stieß man 1988 zufällig auf eine Grabanlage, die allerdings später auch teilweise als Stall und als Depot genutzt wurde. Immerhin fand man drei intakte Bestattungskammern in dem Hügel, der von den antiken Bewohnern der Gegend während mehr als 200 Jahren als Friedhof benutzt wurde (ca. 520 bis 300 v. Chr.). Offenbar ließen sich die Alt-Valerier nackt bestatten und bekamen als einzige Beigabe eine kleine Gefäßflöte mit auf den letzten Weg. Man hat vermutet, dass diese Flöte in der Vorstellungswelt der Alt-Valerier dazu diente, vor den Pforten eines Jenseits die Aufmerk-



Ein Grundriss des Grabhügels von Bett mit den neun Grabkammern, die von den Archäologen identifiziert werden konnten. Die Kammern 1, 3 und 4 wurden intakt gefunden. Rechts das Skelett aus Kammer 3, neben dessen linker Hand man die Gefäßflöte erkennt. (Abbildung aus Haida: Op. cit. S. 16)



Dieser tönerner Löffel passt gar nicht in das Profil der Grabbeigaben, die man sonst in der Colline de Bett fand. Die Archäologen meinen, dass er irrtümlich mit vergraben wurde. (Bild Musée archéologique de Valeria)

samkeit der Wächter zu erregen oder aber die eigenen Ahnen herbeizurufen.¹ Möglicherweise glaubten die Alt-Valerier aber auch, dass die Verstorbenen mittels solcher Flöten Kontakt mit ihren noch lebenden Familienangehörigen aufnehmen könnten: Haida stellt sich vor, dass man im Rahmen von Gedenkveranstaltungen so etwas wie «Flötenhorchen» praktiziert haben könnte.²

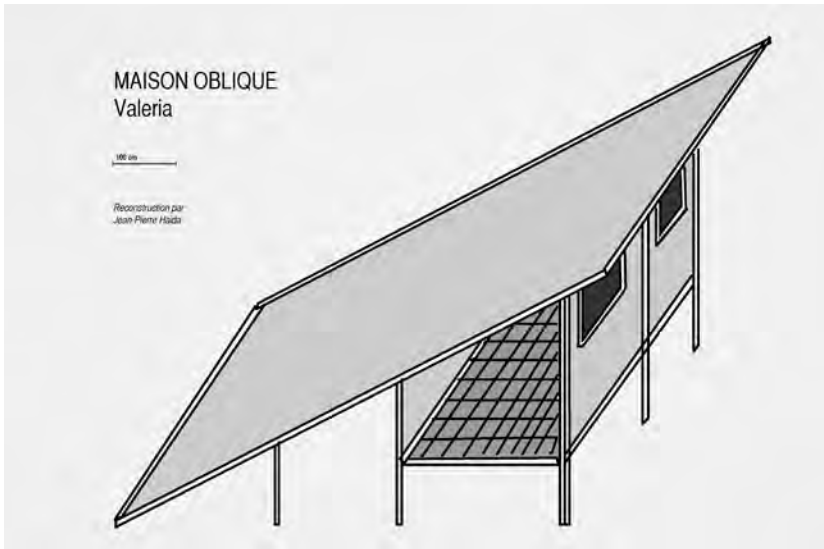
Für einige Irritation sorgte der Fund eines tönernen Löffels unter dem Hüftknochen eines männlichen Skeletts. Das Stück wollte so gar nicht in das Gesamtbild dieser Anlage mit ihren einseitigen Grabbeigaben passen. Haida vermutet, dass das Besteck Teil eines Abschiedsrituals gewesen sein könnte: «Vielleicht flößte man den Toten vor der Grablegung eine letzte Speise ein oder gab ihnen gar während eines Totenmahls symbolisch einen Löffel in die Hand, um die Verflorbenen so quasi am Essen teilhaben zu lassen. In diesem Einzelfall scheint man dann vergessen zu haben, dem Verstorbenen diesen Löffel auch wieder abzunehmen.»³

¹ Jean-Pierre Haida: *Les fouilles de la colline de Bett. Les rituels funéraires des anciens Valériens*. In: *Revue historique*. Nr. 58. Port-Louis: Presses universitaires de Santa Lemusa, 1991. S. 24.

² Haida: *Op. cit.* S. 26. Allerdings fand man Flöten desselben Typs auch in der Caverne rose, wo sie «auf jeden

Fall eine rituelle Bedeutung» hatten, die «nicht in den Bereich des Totenkultes fällt» – so Vivienne Echort: *Une culture du textile. Nouvelles recherches dans la caverne rose*. In: *Revue historique*. Nr. 79. Port-Louis: Presses universitaires de Santa Lemusa, 2012. S. 118.

³ Haida: *Op. cit.* S. 26.



Alt-valerisches Haus, Mitte 4. Jh. v. Chr. Auf der erhöhten Plattform sollen die Menschen gelebt haben. Der niedrigere Bereich daneben bot kleineren Haustieren einen Unterschlupf – möglicherweise stellte er aber auch eine Art Werkstatt dar. (Rekonstruktionsskizze aus Jean-Pierre Haida: La maison oblique. In: Revue historique. Nr. 74, 2007. S. 425).

Maison oblique

Die Alt-Valerier gestalteten das Licht sehr bewusst

2004 ließ Bürgermeisterin Diane de Bellevue im Zentrum von Valeria eine Tiefgarage bauen – massiven Protesten von Anwohnern zum Trotz, die den Bau einer solchen Garage für «völlig unverhältnismäßig» hielten. Bei den Aushubarbeiten kamen die in Lehm eingeschlossenen Reste eines Hauses oder einer Hütte zum Vorschein. Im Rahmen einer Notgrabung wurde die nur etwas mehr als 1 Meter tiefe Schicht archäologisch untersucht, die Ergebnisse 2007 publiziert.¹ Man fand einige Keramik, Kochutensilien, Gegenstände aus Knochen, ganze Tier-Skelette, Spinnwirtel und Tonspulen, Werkzeugteile aus Eisen, Schmuck und auch verkohlte Speisereste, die mit Hilfe der Radiocarbon-Methode (C14) auf die Mitte

Die vergessene Prinzessin

Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne



Östlich von Valeria, am Ufer der Damage.

Das Märchen einer Prinzessin kommt mir in den Sinn, die von ihrer Stiefmutter in eine Höhle gesperrt wird. Viele Jahre lang lebt sie im Dunkeln. Immer hört sie, wie ihre Stiefschwestern sich direkt vor dem Eingang zu ihren Verlies vergnügen, wie sie Bankette abhalten, wie Gläser klingen und Tafelmusik gespielt wird. Als sie endlich aus ihrem Gefängnis befreit wird, sieht sie zwar noch den Tisch, da und dort steht auch noch eine

leere Flasche, von ihrer bösen Stieffamilie aber, vom Schloss und den Kutschen fehlt jede Spur. Denn unterdessen hat man alle Märchen abgeschafft, nur sie wurde in ihrer Höhle vergessen. Nun erst beginnt das eigentliche Abenteuer, denn wie bewegt man sich durch die Welt, wenn man eigentlich eine Prinzessin aus einem Märchen ist?

Ich weiß nicht mehr, wie die Geschichte ausgegangen ist. Aber auf meiner Wanderung von Valeria in Richtung Chapelle St-Brice bin ich, praktisch am Ufer der Damage, auf eine Ecke gestoßen, die mir wie aus dem Märchen gepellt vorkam: ein gemauerter Tisch an einem Waldrand, daneben der Eingang zu einer Höhle, einem Keller, verschlossen mit einer schweren, rostigen Tür. Über der Grotte hängt an einem Baum ein rotes Schild mit der Aufschrift «De Blocillot 1700». Vielleicht der Besitzer des Terrains? Der Ort sieht nicht aus, als ob in letzter Zeit hier viel los gewesen wäre. Immerhin hat man den Zugang zum Keller freigehalten. Zweifellos wurden hier schon Feste gefeiert. Vielleicht mit dem, was man einst in der Höhle reifen ließ? Käse? Fleisch? Wein? Oder ein Elixier, mit dessen Hilfe man den Weg in sein Märchen zurückfindet?

Samuel Q. Herzog: *Spazieren auf Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.37.



Beim Aushub des Lochs für die Tiefgarage gab es außerhalb der archäologischen Zone diverse Streufunde, die nicht eindeutig zugeordnet werden konnten. Zu diesen Funden gehört auch der sogenannte *Homme gros*, den das Musée archéologique von Valeria, wenn auch mit Vorbehalten, auf das 4. Jh. v. Chr. datiert.

des 4. Jh. v. Chr. datiert werden konnten. Die Archäologen identifizierten verschiedene Pfostenlöcher und steinerne Auflagen, die eine ungefähre Rekonstruktion des Gebäudes möglich machten.

Offenbar lebten die Alt-Valerier des 4. Jahrhunderts mit ihren Haustieren, den kleineren zumindest, unter einem Dach – die Tiere am Boden, die Menschen auf einer rund meterhohen Plattform. Die Seitenwände des Hauses bestanden aus Holz, möglicherweise Bambus und Lehm, wobei die ungebrannte Lehmwand mit keilförmigen Elementen aus gebrannter Erde verstärkt war. Das Dach bestand aus langen Baumstämmen, zwischen die ebenfalls wahrscheinlich Bambus geflochten war.

Die spezielle Konstruktion dieser *Maison oblique* in der Form eines halben Zeltens brachte Jean-Pierre Haida zu der Vermutung, dass «die Gestaltung des Lichts für die Alt-Valerier von besonderer Bedeutung gewesen sein muss» – fiel es doch nicht nur von den Querseiten her in das Innere des Raumes ein, sondern auch durch zwei Fenster in der höheren



2008 wurde die Tiefgarage eröffnet. Ein Jahr später setzte die Nachfolgerin von Diane de Bellevue durch, dass das Zentrum von Valeria zur autofreien Zone wurde. Die Garage verlor somit jeden Sinn. Die Presse vermutete im Scherz, dass es wohl der Geist der Alt-Valerier gewesen sein müsse, der de Bellevue dieses «von Anfang an völlig sinnlose» Projekt eingeleitet habe. In der Garage, die seit 2009 leer steht, soll eine Disco eingerichtet werden.

Längswand des Gebäudes.² Im Zentrum des Hauses lag die Küche, deren Rauch direkt zur Decke aufstieg.

Bei der Entdeckung der *Maison oblique* glaubte man zunächst, eine Art Handelsstation entdeckt zu haben. Man hoffte, endlich Hinweise auf die Schrift und die Sprache der Alt-Valerier zu finden – leider vergeblich. Eigentümlicherweise nämlich hat man bis heute keine Hinweise darauf gefunden, in welcher Sprache sich die Alt-Valerier unterhielten. Beim hohen Stand ihrer Kultur scheint es «sehr unwahrscheinlich, dass sie ohne Schrift auskamen», wie Haida und Ladole bemerken.³ Nur gefunden hat man bisher nicht einmal die bescheidenste Inschrift. Möglicherweise, so mutmaßt Vivienne Echort, schrieben die Alt-Valerier vorrangig «auf ein sehr vergängliches Material, vielleicht eine Art Papier oder dünnen Stoff, von dem sich keine Spuren erhalten haben.»⁴ Oder aber sie benutzten – vielleicht aus kultischen Gründen – exklusiv eine bestimmte Farbe, die mit den Jahren völlig verblasste.⁵

¹ Jean-Pierre Haida: *La maison oblique. Les fouilles de la parcelle B012 au centre de Valeria*. In: *Revue historique*. Nr. 74. Port-Louis: Presses universitaires de Santa Lemusa, 2007. S. 409–448.

² Haida: *Op. cit.* S. 437.

³ Jean-Pierre Haida, Berthe Ladole: *La caverne rose – les traces d'une ancienne civilisation à Valeria*. In:

Revue historique. Nr. 55. Port-Louis: Presses universitaires de Santa Lemusa, 1988. S. 201.

⁴ Vivienne Echort: *Une culture du textile. Nouvelles recherches dans la caverne rose*. In: *Revue historique*. Nr. 79. Port-Louis: Presses universitaires de Santa Lemusa, 2012. S. 130.

⁵ Echort: *Op. cit.* S. 131.



Das Musée archéologique de Valeria ist in einer Villa aus dem 19. Jahrhundert eingerichtet.

Musée archéologique de Valeria

Alle alt-valerischen Funde werden in einer alten Villa aufbewahrt

Das Musée archéologique von Valeria (kurz MAV) wurde 1990 mit dem Ziel gegründet, die Funde aus der Caverne rose, den Gräbern der Col-line de Bett und der Maison oblique aufzunehmen. Das Museum ist in einer Villa aus dem 19. Jahrhundert eingerichtet, in der einst das Archiv der Gemeinde untergebracht war. Das Museum ist derzeit eher eine Art Schaulager und bietet dem Besucher nur wenig Information. Das soll sich in Zukunft ändern: Der Gemeinderat von Valeria hat 2011 den Beschluss gefasst, das Museum zu einer Attraktion aufzuwerten, die auch Touristen anlocken soll. Die sogenannte Notre Dame de Valeria, sicher das prominenteste Stück des Hauses, soll dabei zu einer Art Wahrzeichen der Gemeinde werden. Wann die dringend nötigen Renovierungsarbeiten aufgenommen werden, steht derzeit noch in den Sternen. Offenbar diskutieren die Verantwortlichen gegenwärtig auch die Möglichkeit eines Neubaus.



Eine ca. 2 cm breite Scherbe aus dem Schutt der Maison oblique, Mitte 4. Jh. v. Chr. Möglicherweise eine Landschaftsdarstellung, eine Palmkrone und fliegende Vögel. (Alle Bilder auf dieser Seite Musée archéologique de Valeria)



Fragment einer Gefäßflöte aus Grab 3 der Colline de Bett, 520–300 v. Chr. Ähnliche Instrumente fand man auch in der Caverne rose, sie hatten kultische Bedeutung.



Grundplatte einer Handkarde, eines Kamms zum Parallelrichten der Wollfasern. In den Löchern steckten ursprünglich Dornen. Mitte 4. Jh. v. Chr., aus der Maison oblique.



Ein Lederschuh aus der Caverne rose, 800–300 v. Chr. Eine C14-Analyse des Schuhs ergab keine eindeutigen Resultate, möglicherweise handelt es sich auch um ein deutlich jüngeres Artefakt.



Fragment eines Stierkopfs aus der Caverne rose, Datierung umstritten, vermutlich um 300 v. Chr.



Vorder- und Rückseite der Notre Dame de Valeria, 8. Jh. v. Chr., Marmor. (Bild MAV)

Notre Dame de Valeria

Eine rätselhafte Frauenfigur aus der Caverne rose

Höhepunkt der Ausstellung im Musée archéologique de Valeria (MAV) ist eine kleine Figur aus Marmor, die spätestens seit dem 17. Jahrhundert als Madonnenfigur in der Caverne rose verehrt wurde und lange als das Werk der Heiligen Valeria galt. 1988 wurde die Figur von der Universität von Lemusa untersucht.¹ Man fand Reste von verkohlten organischen Stoffen in dem Schlitz zwischen ihren Schenkeln. Die Proben wurden mit Hilfe der Radiocarbon-Methode (C14) datiert und konnten verschiedenen Zeiten zugeordnet werden – die älteste Probe stammt aus dem frühen 8. Jh. v. Chr. Berthe Ladole schließt daraus, dass die Figur «mit großer Wahrscheinlichkeit» im frühen 8. Jh. v. Chr. bereits kultisch verehrt wurde und «also wenigstens ebenso alt sein muss». Ladole vermutet außerdem, dass man ihr regelmäßig Brandopfer darbrachte, von denen Kohlespuren in den Vertiefungen der Figur hängen geblieben sind.

Die Figur ist 118 mm lang und aus einem Stück Marmor gearbeitet. Ihr Kopf ist flach, fast quadratisch und schemenhaft gestaltet. Augen und Mund sind als Vertiefungen angedeutet und nur die Nase tritt reliefhaft hervor. Die Figur hat zwei kleine runde Brüste, die auf einem eckig wirkenden Brustkasten aufgesetzt sind. Sie hat die Arme so um ihren Körper gelegt, dass es ein wenig wirkt, als umarme sie sich selbst. Der rechte Unterarm ist abgebrochen. Ladole deutet die Möglichkeit an, dass sich in diesem Bereich eine Art Vorsatz befunden haben könnte, auf dem man kleine Opfergaben deponierte – das würde ihrer Meinung nach erklären, warum die Figur ausgerechnet an dieser Stelle beschädigt ist. Die Figur hat schmale Hüften und ein markantes Schamdreieck. Im Bereich ihrer Knie ist sie abgebrochen – nach Ladole muss sie einst etwa 3 cm länger gewesen sein.

Die Rückseite der Figur ist völlig unbearbeitet, was Ladole zu der Folgerung bringt, dass die Figur in einer Nische oder einer anderen Vertiefung aufgestellt war und nur von vorne betrachtet werden konnte. Die schwache Ausarbeitung der Figur könnte darauf hindeuten, dass sie ursprünglich bemalt war – es konnten indes keine Farbreste auf ihrer Oberfläche nachgewiesen werden. 2012 hat Vivienne Echort nach neuer Untersuchung die Möglichkeit angesprochen, dass es sich bei dieser Figur um das Abbild einer Gottheit namens Vaalia handeln könnte.²

2017 ließ die Boulangerie Utopie in Valeria Backformen nach dem Vorbild der berühmten Figur aus der Caverne rose herstellen. Sie hatte die Absicht, ein Madeleine in der Form der Notre Dame zu produzieren und in ihr Sortiment aufzunehmen. Offenbar gelang es dem Bäcker aber nicht, die fertig gebackenen Figuren ganz aus den Vertiefungen zu lösen, stets brachen sie dabei in Stücke. Julie Armani, die diese eigentümliche Geschichte in *Leko* nacherzählt, lässt offen, ob einfach die Backform schlecht ausgeführt sei oder «ob unsere Dame vielleicht etwas dagegen hat, sich neben Rehen aus Marzipan, Katzen aus Schokolade und Hunden aus Zuckerwerk in einer Vitrine zu präsentieren.»³

¹ Berthe Ladole: *La Dame de Valeria – une divinité ancienne*. In: *Revue historique*. Nr. 56. Port-Louis: Presses universitaires de Santa Lemusa, 1989. S. 301–308.

² Vivienne Echort: *Une culture du textile. Nouvelles recherches dans la caverne rose*. In: *Revue historique*.

Nr. 79. Port-Louis: Presses universitaires de Santa Lemusa, 2012. S. 131

³ Julie Armani: *Une dame bien tatillonne*. In: *Leko*. Samstag, 23. September 2017. S. 18.



Die 1784 gebaute Villa im Zentrum von Valeria ging 1813 in den Besitz der Cocojons über.

Familie Cocomon

Muskatnüsse, Wundermittel, Nervenlinik und Kino

Henry Cocomon (1794–1846), ein abenteuerlustiger Unternehmer aus Meyzieu bei Lyon, gelangte 1805 nach Lemusa. Zunächst betrieb er ein kleines Kontor in Port-Louis. 1813 übernahm er sämtliche Kaffeeplantagen der Familie Boulanger in Valeria und bezog auch deren Villa im Zentrum der Gemeinde. Henry Cocomon baute die Kaffee-Plantage aus und erwarb zusätzliche Landstücke, auf denen er Zimt- und Muskatbäume pflanzen ließ. Die Zimtbäume wollten nicht gedeihen, die Muskatbäume aber konnten ab den 1830er Jahren wirtschaftlich genutzt werden. Als Folge zunehmender Konkurrenz auf dem Kaffee-Markt ließ Henrys Sohn Julien (1817–1905) einen großen Teil der Plantagen systematisch durch Muskatbäume ersetzen. Die Muskatnüsse wurden allerdings nicht nur für den kulinarischen gebrauch verkauft, sondern auch für pharmazeutische Zwecke verwendet.

Julien Coccojon, der in Port-Louis und Paris Medizin studiert hatte, fertigte aus den Nüssen als Hauptzutat ein *Elixir de bon-secours* an, das er ab den 1850er Jahren mit einigem Erfolg nicht nur auf Lemusa, sondern auch in Frankreich verkaufte – als eine Art Wundermittel gegen und für alles, was man sich nur wünschen konnte.

Als sein Sohn Robin (1861–1941) in den 1890er Jahren allmählich die Geschäfte übernahm, war der Handel mit dem Elixier allerdings in eine heftige Krise geraten und auch der Verkauf der Muskatnüsse selbst lief nur noch schleppend. Auch Robin Coccojon hatte in Port-Louis und Paris Medizin studiert – und war dabei sogar Jean-Martin Charcot begegnet, dem Napoleon der Hysterie. Im Unterschied zu seinem Vater, der nie als Arzt praktiziert hatte, führte Robin Coccojon schon ab 1885 ein kleines



Zu Beginn bauten die Coccojons ihre Muskatnüsse vor allem auch an, um aus deren Essenz eine Art Wundermittel zu fabrizieren, das *Elixir de Bon-Secours*.



1883 verwandelte Robin Coccojon den größeren Teil der Familien-Villa in eine auf Nervenkrankheiten spezialisierte Klinik und warb dafür unter anderem 1896 in *Le Tan*.

Kabinett in der Villa seiner Eltern. Als Reaktion auf die Krise verwandelte er 1993 den größeren Teil des väterlichen Hauses in eine auf Nervenkrankheiten spezialisierte Klinik, vor allem für Klienten aus Port-Louis, die sich in der frischen Luft von Valeria und in den eleganten Räumen der Villa de Santé et de Convalescence vom Stress der Stadt erholten.

DER ERSTE FILM AUF LEMUSA

Robin Coccojon interessierte sich sehr für Fotografie und später auch für Film. Früh schon kaufte er Projektoren und baute eine eigene Kamera, mit der er 1898 seinen ersten Film drehte: *Les aventures de Monsieur Tête de Muscade*. In den folgenden Jahren entstanden viele weitere Filme und außerdem betrieb er in verschiedenen Städten auf Lemusa eigene Kinos. Während der gleichen Zeit war Coccojon immer auch als Arzt tätig und stand der Muskatnussproduktion des Familienunternehmens vor, das er 1912 in Analogie zu seinem Filmstudio Muscade Coco taufte. Auch das Elixier seines Vaters wurde weiterhin produziert. Die Geschäfte gingen gut und offenbar brachten auch die Filme einiges Geld ein, sodass Coccojon 1921 sogar eines großes Filmstudios neben der Villa seiner Familie bauen ließ. Dann allerdings fegte 1923 eine große Inflationswelle über Lemusa hinweg und das Vermögen der Coccojons war mit einem Mal nichts mehr wert. Ein ähnliches Schicksal traf auch viele von Coccojons Patienten, was die Lage der Familie noch verschärfte und nach wenigen Monaten zur Aufgabe der Klinik führte. Coccojon musste fast all seine Häuser, seine kleinen Kinos und auch sein Filmstudio verkaufen, das in den kommenden Jahren als Lager Verwendung fand. Außerdem vermietete er einen Teil der Familien-Villa an einen Advokaten.

FABRIK FÜR MUSKATNUSSPRODUKTE

Als Robin Coccojons jüngster Sohn Jacques (1907–1992) im Jahr 1937 die Führung der Firma Muscade Coco von seinem erschöpften Vater übernahm, war das Unternehmen am Boden. Jacques stellte er als erstes die Herstellung des Elixier de Bon-Secours ein und konzentrierte sich ganz auf die Produktion von Muskatnüssen für den Gewürzhandel sowie von einem Muskatöl für die Parfümindustrie. Zu Beginn mit mäßigem Erfolg, weshalb sich Jacques 1944 gezwungen sah, die Firma in eine

Aktiengesellschaft zu verwandeln. Erst in der zweiten Hälfte der 1940er-Jahre begannen die Geschäfte der Muscade Coco SA allmählich wieder besser zu laufen. Die 1950er-Jahre brachten eine völlige Konsolidierung, die Cocojons brachten die Familienvilla wieder ganz in ihren Besitz und sanierten sie.

Jacques Cocojon leitete die Firma bis 1975, dann übernahm seine Tochter Clémence (*1946) die Direktion. 1986 gelang es ihr, die Studios ihres Großvaters zurückzukaufen und sie baute sie in eine Fabrik für Muskatnussprodukte um (Essenzen, Öle, Salben etc.). Während des Umbaus stieß man in einem kleinen Lager auf einige kleinere Filmrequisiten sowie sie auf eine Metallbox mit Filmen, die Clémence 1990 den Archives nationales übergab.

SALZ AUS DEN GROTTES STENDHAL

Eine Erweiterung erfuhr das Angebot der Firma Muscade Coco SA im Jahr 1989 durch Manuel Cocojon (*1966), einen Neffen von Clémence, Physiker und begeisterter Astronom. Am Rande einer von Valeria relativ weit entfernten Plantage seiner Familie plante er den Bau einer kleinen Sternwarte. Beim Graben nach Baumaterial am Fuß eines nahen Abhangs brach der Bagger in eine Grotte ein. Cocojon drang tiefer in die Höhle vor, die sich nach wenigen Metern in zwei enge Kanäle spaltete. Er erkannte bald, dass es sich bei diesem Gestein um ein ganz besonderes Material handeln musste – denn kurz zuvor hatte man entdeckt, dass die Caverne rose einst ein Salzbergwerk gewesen war. Tatsächlich handelte es sich bei den zwei Kanälen um zwei Salzadern, um die Überbleibsel von unterirdischen Salzflüssen mit ganz unterschiedlicher Verunreinigung. Während das Salz aus der linken Kammer eher rötlich getrübt war, schimmerte das aus der rechten Kammer eher schwarz. Dazu fiel Manuel Cocojon der Titel des Romans *Le Rouge et le Noir* ein, und er nannte die Höhle nach dessen Autor: Grotte Stendhal. Die zwei Salze, die er ab 1990 in kleinem Umfang abbauen ließ und über die Vertriebskanäle der Familien-Firma vermarktete, nannte er entsprechend *Le Rouge Stendhal* und *Le Noir Stendhal*. 2014 kam Cocojon auf die Idee, die zwei Salze zu vermischen und gab dem neuen Gewürz, analog zu den Muskatnussprodukten, den Namen *Sel Coco*. 2017 erhielt seine Schöpfung die AOC-Zertifizierung.



Les aventures de Monsieur Tête de Muscade von 1998, abrufbar auf vimeo.com/269822182.

Coco Film

Die frühesten Filme und das erste Studio der Insel

Robin Coccojon (1861–1941) hatte sich während seines Studiums in Frankreich auch für Fotografie begeistert und war sehr an neuen Technologien auf diesem Gebiet interessiert. Bereits 1897 reiste er nach England, wo er bei einem Instrumentenbauer namens Robert Paul zwei Projektoren und unbelichtete Negative erstand. Einen der Projektoren baute er eigenhändig in eine Kamera um und versah sie mit einer Linse, die er zusammen mit einem Brillenmacher aus Port-Louis entwickelt hatte. Mit diesem Coccojon-Kinétographe drehte er 1898 seinen ersten Film: *Les aventures de Monsieur Tête de Muscade*.

1889 gründete Robin Coccojon sein eigenes Filmstudio mit dem Namen Coccojon Film, ab 1900 nur noch Coco Film. In einem umgebauten Stall der Familien-Villa produzierte er während der folgenden gut zwanzig Jahre mehr als fünfzig Filme. 1910 eröffnete er in Port-Louis, Gwos-

gout und Sasselin kleine Kinos, in denen er auch Filme vorführte, die er aus Europa und später Amerika importierte. Gut möglich, dass er seine eigenen Filme und Werbefilme teilweise als Vorfilme großer Produktionen aus dem Ausland zeigte.

1921 beschloss Coccojon den Bau eines großen Filmstudios neben der Villa seiner Familie. Diese Traumfabrik, 1922 fertiggestellt, passt sich zwar farblich gut an die Villa der Cocojons an, überragt diese aber um einige Meter. Coccojon plante einen großen Weltraumfilm, für den er eine Art Raumfähre mit 24 nach oben gerichteten Propellern konstruieren ließ – gewissermaßen einen Multi-Helikopter. Dann allerdings fegte 1923 eine große Inflationswelle über Lemusa hinweg und das Vermögen der Cocojons war mit einem Mal nichts mehr wert.

Die gesamten Filme von Coccojon galten während Jahrzehnten als verloren. 1986 allerdings stießen die Enkel auf ein kleines Lager mit einigen Requisiten und fanden eine Metallbox mit Filmen, die sie 1990 den Archives nationales übergaben. Erst 2012 allerdings machten sich die Archives daran, dieses Material aufzuarbeiten und einzelne Filme mit Hilfe der Fondation Glissant zu restaurieren. Die Filme sollen insgesamt in einem sehr kritischen Zustand sein und das meiste dürfte sich nach Auskunft der Behörden kaum retten lassen. Zu den Fragmenten, die bisher restauriert wurden, gehören zum Glück auch einige Sequenzen aus Coccojons allererstem Film.

Les aventures de Monsieur Tête de Muscade von 1898 besteht aus einer Reihe von kurzen Sequenzen, in denen einer Puppe mit Muskatkopf allerlei Unglück passiert. Coccojon zeigte den Film in allen größeren Gemeinden der Insel – durchaus mit dem Ziel, die Zuschauer zum Kauf von mehr Muskatnüssen anzuregen. Wie erfolgreich diese Kampagne war, wissen wir nicht, sicher aber dürfte *Die Abenteuer des Herrn Muskatkopf* einer der frühesten Werbefilme der Geschichte sein.

Der Titel des Filmes stammt von Coccojon selbst. Es ist jedoch nicht ganz sicher, ob auch ursprünglich alle sieben Fragmente unter diesem Titel gezeigt wurden. Auch die Reihenfolge der Szenen und die Zwischen-

Das 1922 errichtete Studio war ganz auf der Höhe der Zeit und sollte den Ambitionen von Coco Film entsprechen.





Still aus *Le voyage dans la dune* von 1902, abrufbar auf vimeo.com/269824341.

titel wurde von den Restauratoren bestimmt. Es gilt als ziemlich sicher, dass der Film aus lauter Episoden von etwa 20 Sekunden Länge bestand, wie viele dieser Episoden es gab, wissen wir jedoch nicht. Laut Auskunft der Archives nationales sollen sich noch mehr dieser Szenen erhalten haben – es sei jedoch unklar, ob sie auch restauriert werden können. Der Film steht auf dem Internet zur Verfügung: vimeo.com/269822182.

Ein anderer Film, der in Teilen gerettet werden konnte, ist *Le voyage dans la dune* von 1902. Das erhaltene Fragment zeigt eine Kamerafahrt durch eine Wüstenlandschaft, in der bizarre Körper herumstehen. Nach einigen Momenten erkennt man, dass es sich bei den runden Körpern um Muskatnüsse handelt. Die komplizierter geschwungenen Formen könnten ev. Muskatblüte sein. Laut Angaben der Archives nationales, die den Film 2012 restauriert haben, handelt es sich bei dem Fragment um die Anfangssequenz eines insgesamt elf Minuten langen, sonst zerstörten Films, über dessen Inhalt sich nichts sagen lässt. Auch dieser Film dürfte als ein Werbefilm für Muskatnüsse gedreht worden sein, er steht auf dem Internet zur Verfügung: vimeo.com/269824341.



Beim Trocknen nimmt der Samenmantel der Muskatfrucht eine dumpfe Bernsteinfarbe an.

Macis Coco

Muskatblüte (*Myristica fragrans*) aus Valeria

Heute wachsen Muskatbäume überall auf Lemusa, vor allem aber in der Gegend von Valeria, wo der Muskatanbau eng mit der Familie Co-cojon verbunden ist. HOIO bezieht das Gewürz direkt von Muscade Coco SA. Das Unternehmen bewirtschaftet 2000 Bäume und produziert so etwa 3 Tonnen Muskatblüte pro Jahr.

PFLANZE, ANBAU UND VERARBEITUNG

Der immergrüne Baum aus der Familie der Muskatgewächse (*Myristicaceae*) wächst etwa zehn Meter hoch, verfügt über ganzrandige, dunkelgrüne Blätter und gelbe Blüten. Die Pflanze ist streng zweihäusig, es gibt also Bäume mit nur weiblichen und solche mit nur männlichen Blüten. Aus den weiblichen Blüten, die das ganze Jahr hindurch zu sehen sind, entwickeln sich im Verlauf von etwa neun Monaten kugelige Beeren-



Ein kleines Muskatbäumchen im botanischen Garten von Valeria. *Myristica fragrans* erreicht seine volle Produktivität erst nach rund zehn Jahren, kann dann aber 80 Jahre lang abgeerntet werden.

früchte, die einem Pfirsich oder einer Aprikose recht ähnlich sehen. In der Reifezeit springen diese Früchte auf und lassen einen harten Steinkern sehen, der von einem tiefroten, manchmal purpurnen, fleischig-knorpeligen Samenmantel (Arillus) umgeben ist. Steinkern und Samenmantel werden als Gewürz verwendet. Der Samenmantel gelangt in getrocknetem Zustand als sogenannte Muskatblüte oder Macis in den Handel. Der Steinkern hat eine harte Schale von netzartiger Textur und im Innern einen grauweiß marmorierten Kern, der in vielen Sprachen als sogenannte *Nuss* des Muskatbaums gehandelt wird.

Muskatbäume erreichen ihre volle Produktivität erst mit 15 oder 20 Jahren und sind dann 80 Jahre lang fruchtbar. Der Baum blüht und fruchtet das ganze Jahr hindurch und bringt durchschnittlich etwa 1000 Beeren



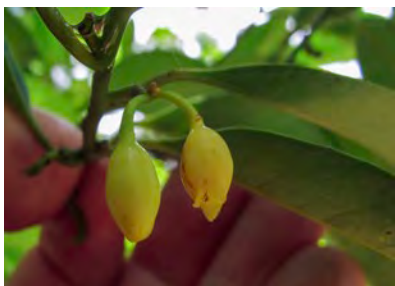
HOIO verkauft Macis Coco in kleinen PET-Dosen mit einem Füllgewicht von 25 g. Die Leitfarbe der Etikette ist identisch mit der Farbe der Region, in der das Gewürz produziert wird. Macis Coco wurde 1966 mit einem AOC-Zertifikat ausgezeichnet. Dieses Schutzsiegel für charakteristische Produkte des Landes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

hervor. Die Früchte werden reif geerntet, wenn sie aufgesprungen sind. Man entfernt die äußere Hülle, nimmt den Samenmantel ab, presst ihn flach und lässt ihn auf Matten etwa 2–4 Stunden trocknen. Dabei nimmt die Hülle eine dunkle Bernsteinfarbe an, trocken wiegt sie noch etwa 1½ g.

Dem Samenmantel gibt man auf Lemusa ganz verschiedenen Namen, *Fleur de muscade* etwa oder *Veston di miskat* («Muskatjäckchen»). Die gebräuchlichste Bezeichnung aber ist *Macis*. Der Zusatz *Coco* erinnert an die Familie Cocochon, die seit 1813 Muskat produziert.

AROMA UND VERWENDUNG

Macis Coco riecht süß, warm, leicht harzig und zitronig, dazu gesellen sich blumige Momente und leichte Röstnoten. Im Mund ist das Aroma voll, frisch, etwas bitter und süß zugleich mit Erinnerungen an Holz und



Aus den weiblichen Blüten des Baums entwickeln sich kleine Beerenfrüchte, die langsam wachsen.

Lemusische Rezepte mit Macis Coco

Muskatblüte harmoniert mit Chili, Dill, Gewürznelken, Ingwer, Kardamom, Koriander, Korianderkraut, Kreuzkümmel, Kubebenpfeffer, Kümmel, Lorbeer, Petersilie, Pfeffer, Rose, Salbei, Thymian, Wacholder, Zimt. Sie passt zu Huhn, Kalb, Lamm, Fisch, Meeresfrüchten, Eierspeisen, Gemüse (Karotten, Kartoffeln, Kohl, Kürbis, Spinat, Süßkartoffeln, Zwiebeln), Käse, Milch, Sahne.

- *Les pages blanches d'Annemarie* (Kutteln vom Rind, in Milch geschmort mit Morcheln und Muskatblüte)
- *Côte échine au lait Valeria* (Hals vom Schwein in Milch geschmort mit Muskatnuss und Muskatblüte)
- *Rotul* (Weizenkekse mit Ahornsirup, Chili, Ingwer, Muskat, Piment, und weißem Pfeffer)

Nelke. Muskatblüte kann einfach zwischen den Fingern zerkrümelt und über die Speisen gestreut werden. Muskatnuss und Muskatblüte verlieren unter Hitze an Aroma, sollten also eher gegen Ende der Kochzeit eingesetzt werden. Obwohl das Aroma von Muskatblüte etwas subtiler wirkt als das der Nuss, hält es sich erstaunlicherweise beim Kochen meist besser.

Nur wenige exotische Gewürze wurden so gut in die europäische Küche integriert wie die Muskatnuss. Sie würzt Kartoffelpüree, Eier- und Käsespeisen, Wienerschnitzel, Blumenkohl, Spargel, verschiedene Teigwarengerichte, Béchamel- und andere Saucen. Außerdem ist sie ein fester Bestandteil der französischen Gewürzmischung *Quatre-épices*.

Auf Lemusa wird Muskat gerne mit Lammfleisch kombiniert, man gibt es aber auch an Kohl oder andere Gemüse, zu Fleischbrühen und Marinaden, Kartoffeln und Milchspeisen. Muskat findet sich auch in Gebäck und Desserts, besonders delikatschmeckt ein Reispudding mit einem Hauch von Muskatnuss. Im Restaurant *Le Miskat* von *St-Sous* serviert man nebst diversen anderen Muskat-Spezialitäten sogar ein Speiseeis mit Muskatgeschmack und knusprigen Stückchen von Muskatblüte.

Eine Eigenart der lemusischen Küche besteht darin, Muskatnuss oder Muskatblüte mit Fisch zu kombinieren wie zum Beispiel in einem *Gratin de Morue*, der aus Stockfisch und Kartoffeln besteht.



Aus den weiblichen Blüten entwickeln sich kugelige Beerenfrüchte, die Pfirsichen ähnlich sehen.

Miskat Coco

Muskatnuss (*Myristica fragrans*) aus Valeria

Heute wachsen Muskatbäume überall auf Lemusa, vor allem aber in der Gegend von Valeria, wo der Muskatanbau eng mit der Familie Cojojon verbunden ist. HOIO bezieht das Gewürz direkt von Muscade Coco SA. Das Unternehmen bewirtschaftet 2000 Bäume und produziert etwa 10 Tonnen Muskatnüsse pro Jahr.

PFLANZE, ANBAU UND VERARBEITUNG

Der immergrüne Baum aus der Familie der Muskatgewächse (*Myristicaceae*) wächst etwa zehn Meter hoch, verfügt über ganzrandige, dunkelgrüne Blätter und gelbe Blüten. Die Pflanze ist streng zweihäusig, es gibt also Bäume mit nur weiblichen und solche mit nur männlichen Blüten. Aus den weiblichen Blüten, die das ganze Jahr hindurch zu sehen sind, entwickeln sich im Verlauf von etwa neun Monaten kugelige Beeren-



Der harte Steinkern der Muskatfrucht, umgriffen von seinem tiefroten Samenmantel (Arillus).

früchte, die einem Pfirsich oder einer Aprikose recht ähnlich sehen. In der Reifezeit springen diese Früchte auf und lassen einen harten Steinkern sehen, der von einem tiefroten, manchmal purpurnen, fleischig-knorpeligen Samenmantel (Arillus) umgeben ist. Steinkern und Samenmantel werden als Gewürz verwendet. Der Steinkern hat eine harte Schale von netzartiger Textur und im Innern einen grau-weiß marmorierten Kern, der in vielen Sprachen als sogenannte *Nuss* des Muskatbaums gehandelt wird.

Der Baum bringt durchschnittlich etwa 1000 Früchte hervor. Die Früchte werden reif geerntet, wenn sie aufgesprungen sind. Man entfernt die äußere Hülle, nimmt den Samenmantel ab und lässt die sogenannten Nüsse auf Gestellen vier bis acht Wochen lang trocknen, bis sie in ihrer Außenschale klappern. Dann schlägt man die Schale auf und sortiert die Kerne nach Größe und Qualität. Aus dem harten, etwas holzigen und sehr sauren Fleisch der Muskatfrucht macht man auf Lemusa manchmal eine Konfitüre mit leichtem Muskataroma.

Die lemuische Bezeichnung *Miskat* ist vom französischen *noix de muscade* abgeleitet, das wiederum vom lateinischen *nux muscatus* («Moschus-



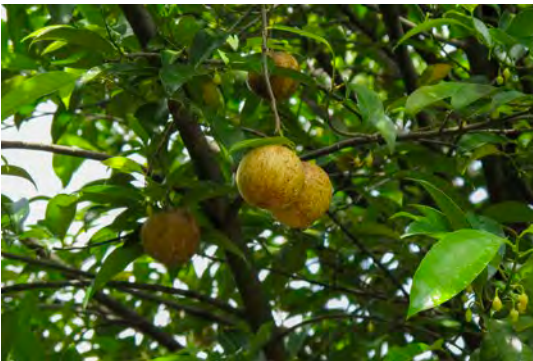
HOIO verkauft Miskat Coco in kleinen PET-Dosen mit einem Füllgewicht von 45 g. Die Leitfarbe der Etikette ist identisch mit der Farbe der Region, in der das Gewürz produziert wird. Miskat Coco wurde 1966 mit einem AOC-Zertifikat ausgezeichnet. Dieses Schutzsiegel für charakteristische Produkte des Landes wird seit 1966 vergeben.

Nuss») abstammt (Moschus nennt man einen Duftstoff, der aus dem Moschustier gewonnen wird – einer Art Reh, das im Himalaya zuhause ist).

AROMA UND VERWENDUNG

Miskat Coco riecht süß, warm, fruchtig, leicht harzig mit Anklängen von Eukalyptus. Im Mund ist das Aroma voll, frisch und süß mit Erinnerungen an Holz und Nelke.

Muskatnuss wird vor Verwendung meist mit einer kleinen Reibe zu einem feinen Pulver verarbeitet. Im Handel werden spezialisierte Geräte aller Art angeboten, auch Mühlen. Muskatnuss und Muskatblüte verlieren unter Hitze an Aroma, sollten also eher gegen Ende der Kochzeit ein-



Eine ausgewachsener Muskatbaum produziert pro Jahr etwa 1000 Früchte, also etwa 5 kg Nüsse.

Lemusische Rezepte mit Miskat Coco

Muskatnuss harmoniert mit Chili, Dill, Gewürznelken, Ingwer, Kardamom, Koriander, Korianderkraut, Kreuzkümmel, Kubebenpfeffer, Kümmel, Lorbeer, Petersilie, Pfeffer, Rose, Salbei, Thymian, Wacholder, Zimt. Sie passt zu Huhn, Kalb, Lamm, Fisch, Meeresfrüchten, Eierspeisen, Gemüse (Karotten, Kartoffeln, Kohl, Kürbis, Spinat, Süßkartoffeln, Zwiebeln), Käse, Milch, Sahne.

- *Stofi de la Comptesse* (Stockfisch-Kartoffel-Auflauf mit Milch, Knoblauch, Ingwer und Muskatnuss)
- *Sòs Il Feltro* (Pastasauce aus Lammfleisch, Tomaten, Milch und Muskatnuss)
- *Boutons du Capitaine* (Kleine Weizenkekse mit Gewürznelke, Ingwer, Muskatnuss, Nigella und Pfeffer)

gesetzt werden. Obwohl das Aroma von Muskatblüte etwas subtiler wirkt als das der Nuss, hält es sich erstaunlicherweise beim Kochen meist besser.

Nur wenige exotische Gewürze wurden so gut in die europäische Küche integriert wie die Muskatnuss. Sie würzt Kartoffelpüree, Eier- und Käsespeisen, Wienerschnitzel, Blumenkohl, Spargel, verschiedene Teigwarengerichte, Béchamel- und andere Saucen. Im 18. Jahrhundert waren Muskatnüsse in Europa als Heilmittel und Gewürz so beliebt, dass viele Leute ständig ihre eigenen Muskatnüsse mit sich herumtrugen – zusammen mit hübschen kleinen Schabern aus Silber, Holz oder Bein. So konnten sie jederzeit und überall ihr Essen, ihr Bier oder ihren Wein mit Muskat würzen.

Auf Lemusa wird Muskat gerne mit Lammfleisch kombiniert, man gibt es aber auch an Kohl oder andere Gemüse, zu Fleischbrühen und Marinaden, Kartoffeln und Milchspeisen. Muskat findet sich auch in Gebäck und Desserts, besonders delikatschmeckt ein Reispudding mit einem Hauch von Muskatnuss. Im Restaurant Le Miskat von St-Sous serviert man nebst diversen anderen Muskat-Spezialitäten sogar ein Speiseeis mit Muskatgeschmack und knusprigen Stückchen von Muskatblüte. Eine Eigenart der lemusischen Küche besteht darin, Muskatnuss oder Muskatblüte mit Fisch zu kombinieren wie zum Beispiel in einem Gratin de Morue, der aus Stockfisch und Kartoffeln besteht.



Der Muskatwunder-Altar bei Valeria. Rechts erkennt man den Stein mit den Nasenlöchern, in denen sich gewöhnliche Muskatnüsse innerhalb von sieben Stunden in Wundernüsse verwandeln.

Muskatwunder-Altar

Wer etwas in der Nase hat, kann sich hier davon befreien

Wenige Schritte vom Eingang zur Caverne rose entfernt steht der Muskatwunder-Altar, ein eigentümlicher Betonklotz, auf dem Devotionalien aller Art versammelt sind: Blumen und Heiligenfiguren, Kerzen und Kinderpuppen, Täfelchen und Fähnchen, ein Paar Skischuhe und vor allem eine seltsame Steinskulptur mit zwei Löchern.

Die Aufstellung des Altars geht auf eine Geschichte zurück, die sich laut dem *Gid vè* von Lemusa (Port-Louis, 1980, S. 143) in den 1920er-Jahren ereignet haben soll. Damals soll sich Richard, der Sohn eines Muskatbauern, aus kindlichem Übermut zwei Muskatnüsse in die Nasenlöcher gestopft haben, die er in der Folge allerdings nicht mehr entfernen konnte. Die verzweifelten Eltern brachten den heulenden Jungen zum Dorfarzt, zum Bürgermeister, zum Pfarrer und schließlich, nachdem alles

nichts geholfen hatte, zur Grotte der Heiligen Valeria. Wenige Meter vor der Grotte soll Richard, wie durch ein Wunder, plötzlich von einem heftigen Niesanfall erfasst worden sein und die zwei Nüsse aus seinen Nüstern geschnäuzt haben. Man ist sich zwar nicht ganz einig, ob sich das Miracle des noix de muscade nun der Heiligen Einsiedlerin Valeria oder aber Notre Dame selbst verdankt – am Wunder aber ändert das nichts.

Man errichtete an der Stelle des großen Schneuzers einen hölzernen Altar, der wohl in den 1970er-Jahren durch das heutige Betonmodell ersetzt wurde. Gebete am Autel des petits soucis sollen vor allem gegen kleinere Sorgen helfen. Die neuen Erkenntnisse über das alte Valeria haben an der Beliebtheit des Ortes nicht geändert.

Ein junger Mann aus dem Dorf, der sich durch Gebete an dem Altar von einem Furunkel befreit haben soll, hat kurz nach seiner Heilung auch das kommerzielle Potenzial des Muskatwunder-Altars erkannt (im Rahmen einer Erleuchtung wahrscheinlich). Er hat eine Steinskulptur von zwei Nasenlöchern anfertigen lassen und sie auf dem Altar deponiert. In diese Nasenlöcher legt er nun je eine Muskatnuss und lässt sie genau 7 Stunden drin – gerade so lange sollen auch dem Jungen am Tag des Wunders die Nüsse in der Nase festgesteckt haben. Dann bemalt er den oberen Teil der mit heiliger Nieskraft aufgeladenen Muskatnuss mit roter Farbe (ein Abdruck der blutenden Nase des Jungen) und verkauft sie als Noix des petits soucis. Hat jemand eine kleine Sorge, die ihn plagt, dann riecht er einfach an dieser Wundernuss – und schon geht es deutlich besser.



Die Noix des petits soucis wird in einer kleinen Aludose und mit Beipackzettel verkauft. Der rote obere Teil der Nuss erinnert an das Bluten der Nase des kleinen Richard.



Die Salze aus der Grotte Stendhal in Valeria sind die Überbleibsel unterirdischer Salzflüsse.

Sel Coco

Salz (Natriumchlorid) aus Valeria

1989 entdeckte Manuel Coccojon, ein Spross der gleichnamigen Muskatnuss-Clans, im Norden von Valeria eine Höhle (Grotte Stendhal) mit einer rötlich und einer schwärzlich verunreinigten Salzader – Überbleibsel von versiegten Salzflüssen aus grauer Vorzeit. Seither baut er diese Salze in bescheidenem Umfang ab, indem er regelmäßige Platten aus dem Berg brechen lässt, die dann gereinigt, gemahlen und erneut gereinigt werden.

Le Rouge Stendhal, wie Coccojon das rötlich getönte Salz nennt, besteht zu etwa 98 Prozent aus Natriumchlorid. Daneben enthält es einige weitere Mineralien, etwa Gips. Die rosarote Farbe wird durch eine Verunreinigung mit Eisenoxid hervorgerufen. Wie das berühmte Himalayasalz, das in Europa vor allem in Reformhäusern angepriesen wird, unterscheidet sich auch Le rouge Stendhal von gewöhnlichem Salz nur



Auf einem schwarzen Untergrund wirkt das Steinsalz fast wie ein astrales Phänomen: Die Farbe variiert je nach Batch von zartem Steinrosa bis zu bläulichen Orange.



Wasser, Steinsalz und Limettensäure. Die Limonade Doc Coco ist eine perfekte Erfrischung für heiße Tage. Ihr Name erinnert daran, dass die Cocos einst Heilelixire produzierten.



HOIO verkauft Sel Coco in kleinen PET-Dosen mit einem Füllgewicht von 50 g. Die Leitfarbe der Etikette ist identisch mit der Farbe der Region, in der das Gewürz produziert wird. Sel Coco wurde 2017 mit einem AOC-Zertifikat ausgezeichnet. Dieses Schutzsiegel für charakteristische Produkte des Landes wird seit 1966 vergeben.

dadurch, dass es etwas mehr Verunreinigungen enthält. Entsprechend hat das Salz auch kein besonderes Aroma, attraktiv ist es vor allem wegen seiner hübschen Farbe.

Wie Le Rouge Stendhal besteht auch Le Noir Stendhal, das aus der anderen Ader stammt, zum größten Teil aus Natriumchlorid. Es enthält Verunreinigungen von Natriumsulfat, Eisensulfid und Schwefelwasserstoff. Letzterer ist grundsätzlich giftig für den menschlichen Organismus, kommt in dem Salz jedoch nur in unbedeutender Konzentration vor. Im Unterschied zu seinem roten Bruder hat dieses Salz ein ganz spezifisches Aroma, das vor allem von den verschiedenen Schwefelverbindungen herührt, mit denen es <verschmutzt> ist. Die ganzen Kristalle haben eine gräuliche bis schwarze oder dunkel-violette Farbe, in gemahlenem Zustand ist das Salz gräulich mit leicht bläulichem Ton.

Le Rouge Stendhal hat kein Aroma, Le Noir Stendhal duftet umgekehrt fast zu stark. 2014 kam Cocolon deshalb auf die Idee, die zwei Salze zu vermischen und gab dem neuen Gewürz, analog zu den Muskatnussprodukten seiner Familie, den Namen Sel Coco. HOIO hatte früher Le Rouge Stendhal und Le Noir Stendhal im Angebot, heute nur noch das kulinarisch interessantere Sel Coco.

AROMA UND VERWENDUNG

Sel Coco hat eine rötliche, leicht ins gräuliche gebrochene Farbe. Es ist nicht nur salzig, sondern verströmt einen stechenden Duft, der an sehr

Lemusische Rezepte mit Sel Coco

Schwefeliges Steinsalz harmoniert mit Ajowan, Aristo, Asant, Chili, Ingwer, Kardamom, Koriander, Kreuzkümmel, Kubebenpfeffer, Mangopulver, Minze, Petersilie, Pfeffer. Es passt zu Eierspeisen, Salaten und Gemüse (Gurke, Knoblauch, Radieschen, Zucchini, Zwiebel), Früchten (Erdbeere, Grapefruit, Kiwi, Limette, Orange, Zitrone).

- *Chat Masala Sasselin* (Streuwürze für kaltes Gemüse aus Ajowan, Asant, Chili, Koriander, Kreuzkümmel, Ingwerpulver und Steinsalz)
- *Ratata* (Joghurt mit Gurke, zerdrückten Kichererbsen, Leinöl, Chili, Steinsalz und Zitronenzeste)

reifen Käse oder an fermentierte Eier erinnern kann. Im Mund schmeckt es außerdem leicht rauchig und etwas bitter.

Sel Coco ist wegen seines Schwefelduftes eine heftige Droge, die jedoch wohldosiert salzigen wie süßen Speisen eine interessante Note verleiht und sehr vielseitig eingesetzt werden kann. Hat sich das Salz einmal in warmer oder kalter Flüssigkeit aufgelöst, wird das Aroma schnell flüchtig. Man sollte Sel Coco also erst kurz vor dem Essen an die Speisen geben – sonst wirkt es nur noch als Salz.

LIMONADE DOC COCO

Um zu illustrieren, was sein Sel Coco kann, serviert Manuel Coccojon seinen Gästen gerne eine indisch inspirierte Limonade, die er zu Ehren seines Urgroßvaters, der als Arzt sein eigenes Elixier kreierte, Limonade Doc Coco nennt. Die Limonade ist wie geschaffen für richtig heiße Tage, führt sie dem Körper doch nicht nur Flüssigkeit zu, sondern auch Salz. In ½ L kaltes Mineralwasser (mit oder ohne Kohlensäure) mischt man den Saft von 2 Limetten, ½ TL Kreuzkümmelpulver, ½ TL getrocknete, fein zerriebene Minze, ½ TL Sel Coco. Wer es gerne etwas säuerlicher hat, kann zudem ½ TL Mangopulver einrühren. Die Zutaten werden gut vermischt und möglichst sofort kalt getrunken.



«Am Anfang ging so ziemlich alles schief», erinnert sich die Köchin und Wirtin Ruth Gundhera an die ersten Essen, die sie in ihrem Lokal in Valeria servierte.

Restaurant Il Feltro

Italienische Gerichte mit mehr als einer lokalen Note

Würde Ruth Gundhera heute nicht das *Il Feltro* führen, die Welt wäre wohl ein gutes Stück gerechter. Denn bis 2004 war die energische Köchin mit dem leuchtend roten Haar als Untersuchungsrichterin (Juge d'instruction) in Port-Louis tätig – und hatte einen ausgezeichneten Ruf. Zwar war die italienische Küche immer schon ihre große Passion, es wäre ihr jedoch damals nie in den Sinn gekommen, dass sie eines Tages am Herd eines Restaurants stehen und eine italienische Spezialität nach der anderen zubereiten würde. Dann aber starb Onkel Paperone und hinterließ, in Ermangelung eigener Nachkommen, seine gesamten Besitztümer den sechs Enkelinnen seines jüngeren Bruders. Ruth Gundhera erhielt ein Restaurant mit dazugehörigem Haus im Zentrum von Valeria, einen alten Alpha Romeo Julia und einiges Vermögen. «Als ich erstmals in <mein>



Die Durchreiche zur Küche stellt gewissermaßen das Zentrum des Restaurants dar – ein Fenster, durch das beide «Seiten» in die jeweils andere Welt hinüberschauen können.

Restaurant trat, wusste ich, dass ich genau davon immer schon geträumt hatte: ein kleiner Raum mit sieben Tischen, am Ende eine Durchreiche zur Küche, ein Fenster zum Ort der Produktion.»

Das Restaurant hieß *La case du feutre* weil es offenbar ursprünglich einem Filmmacher gehört hatte. Gundhera taufte es auf den italienischen Namen *Il Feltrò* um, nahm einige Modernisierungen in der Küche vor und servierte am 1. Mai 2005 ihren ersten Teller Pasta. «Am Anfang ging so ziemlich alles schief, schließlich war ich ja auch keine professionelle Köchin und hatte von vielen Dingen schlicht keine Ahnung. Dann aber begann ich mich zu organisieren und bald lief alles deutlich besser.

Heute gilt das *Il Feltrò* als eines der besten italienischen Restaurants der Insel und wird oft in einem Atemzug mit der *Trattoria L'Obelisco* genannt. Die Speisekarte bindet indes auch Elemente der valerischen Kochtradition mit ein, namentlich finden sich diverse Variationen zum Thema Muskatnuss. Ein Essen im *Il Feltrò* beginnt zum Beispiel mit einem Schweineleber-Crostino, das mit Rosmarin und Muskatnuss gewürzt und leicht säuerlich abgeschmeckt ist. Es folgt ein Raviolo valeriano – eine große Teigtasche mit einer Füllung aus Kutteln und Kräutern. Als Hauptgang gibt es einen in Rotwein geschmorten Rinderbraten – natürlich mit einiger Muskatblüte gewürzt. Und als Dessert bietet sich ein Schokoladen-Muskat-Mousse oder eine mit Muskat abgeschmeckte Zabaglione über Mandarinen-Eis an. Auch das Steinsalz aus Valeria spielt eine Rolle, etwa in einer Frittata mit Kräutern, Pilzen und Sel Coco.



Dieser Sugo passt zu Tagliatelle, an denen «genau das richtige Maß an Sauce hängen bleibt».

Sòs Il Feltro

Tomatensauce mit Lammfleisch, Milch und Muskatnuss

Die Patsa Il Feltro ist, wie der Name schon verrät, ein Klassiker auf der Karte des Restaurants Il Feltro in Valeria. Man könnte fast sagen, dass es diese Teigwarensauce war, die Ruth Gundhera als Köchin bekannt gemacht hat. Sie setzte die Pasta Il Feltro ganz zu Beginn ihrer Karriere auf die Karte: «Ich habe diese Teigwaren dann immer wieder durch neue Kreationen ersetzt, aber stets fragten die Gäste nach dieser Sauce. Also habe ich sie wieder und wieder gekocht. Ich glaube es ist diese Mischung aus Lammfleisch und Muskatnuss, die den Leuten so gut schmeckt.» Nicht ohne Stolz zitiert Ruth Gundhera auch gerne einen Satz, den der lemussische Ex-Präsident Lucien Trebeau in ihrem Gästebuch hinterließ: «Kel sòs, fjié pa saelding!» («Was für eine Sauce, gemacht für Himmelszugen!»).

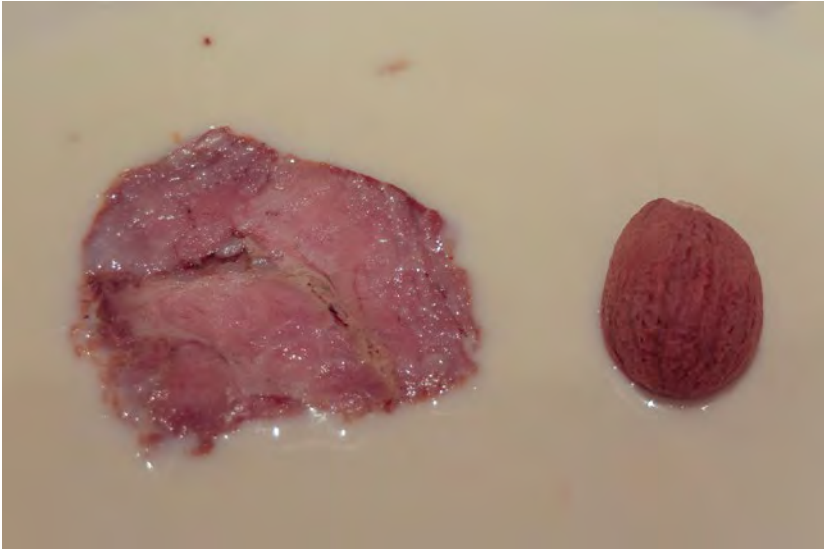
Im Grunde handelt es sich um einen Sugo vom Typ Bolognese – mit dem großen Unterschied allerdings, dass Lamm- statt Rindfleisch ver-

kocht werden. Außerdem schmort das Fleisch zu Beginn in etwas Milch. Und natürlich enthält der Sugo eine größere Menge Muskatnuss, schließlich kocht Ruth Gundera ja in Valeria, der Hauptstadt von *Myristica fragrans*. Wie bei der klassischen Bolognese wird die Sauce ohne Deckel gekocht. Dies führt dazu, dass sich das Fett des Fleisches und die Sauce voneinander trennen – und die Sauce also fettiger wirkt, als sie ist. Ruth Gundhera serviert ihren Sugo mit klassischen Bologneser Tagliatelle, an denen «genau das richtige Mass an Sauce hängen bleibt».

Pastasauce für 4 Personen

- 1 EL Butter
- 1 EL Olivenöl
- 2 kleine Zwiebeln (je 100 g),
fein gehackt
- 2 Stück Stangensellerie, ohne
Blätter, fein gehackt (250 g)
- 3 gelbe Karotten, geschält,
fein gehackt (250 g)
- 400 g gehacktes Lammfleisch nicht
zu mager, zum Beispiel von
der Schulter
- 3 TL Salz
- 1 TL schwarzer Pfeffer, frisch
gemahlen
- 300 ml Milch
- ½ Muskatnuss, frisch gerieben
- 300 ml Weißwein
- 500 g italienische Flaschen-To-
maten aus der Dose (Pelati),
klein geschnitten, mitsamt
dem Saft
- 300 ml Wasser
- 3 EL flache Petersilie, fein
gehackt (30 g)
- 600 ml Wasser zum Nachgießen
- 2 EL Muskatblüte, fein
zerkrümelt

- 1** | Butter und Olivenöl in einem schwe-
ren Topf erwärmen, Zwiebeln darin
dünsten bis sie glasig sind.
- 2** | Stangensellerie und Karotten beige-
ben, gut mit den Zwiebeln und dem Fett
verrühren, kurz anziehen lassen.
- 3** | Fleisch, Salz und Pfeffer beigeben, bei
mittlerer Hitze anbraten, bis das Fleisch
allseits eine bräunliche Farbe angenom-
men hat. Dabei Fleisch mit dem Koch-
löffel so gut wie möglich zerkrümeln.
- 4** | Mit Milch ablöschen, Muskatnuss
beigeben und so lange köcheln lassen bis
die Milch weitgehend verdampft ist.
- 5** | Weißwein zugießen und wieder
köcheln lassen, bis er zum größeren Teil
verdampft ist.
- 6** | Tomaten und 300 ml Wasser bei-
geben und gut umrühren. Petersilie
unterheben. Aufkochen lassen und
5 Minuten köcheln lassen. Hitze so stark
reduzieren, dass die Sauce nur noch ganz
schwach kocht. 3 Stunden oder länger
ohne Deckel köcheln lassen. Die Sauce
wird dabei leicht eintrocknen, also wird
es nötig sein, gelegentlich etwas Wasser
nachzugießen, etwa 200 ml pro Stunde.
- 7** | 20 Minuten vor Ende der Kochzeit
Muskatblüte untermischen.



Nur drei Komponenten bestimmen das Aroma des Gerichts: Schweinefleisch, Milch, Muskat.

Côte échine au lait Valeria

Schweinshals in Milch geschmort mit Muskatblüte und -nuss

Bei diesem Rezept handelt es sich laut Ruth Gundhera vom Restaurant Il Feltro in Valeria um ein «urtümliches Rezept der valerischen Küche», das die typischen Produkte der Gegend vereint: Schweinefleisch, Milch und natürlich Muskatnuss. Gundhera hält es für «gut möglich, dass schon die Alt-Valerier ihren Schweinebraten auf diese Weise zubereitet haben». Das nachfolgende Rezept stammt von der Köchin aus Valeria, musste allerdings für nicht professionell eingerichtete Küchen ein wenig modifiziert werden. Obwohl das Rezept zur Hauptsache nur aus drei Zutaten besteht (Schwein, Milch und Muskatnuss), entwickelt sich beim Kochen ein überaus komplexes Aroma – eine Mischung aus den Röstnoten des angebratenen Fleisches, dem Käsigem der geronnenen Milch und dem Blumigen der Muskatnuss. Man sollte den Kochprozess aufmerksam begleiten, denn je nach Material wird sich der Braten im Topf etwas anders entwickeln.

Sonntagsbraten für 4 Personen

- 3 EL Rapsöl
- 800 g Hals vom Schwein am Stück
- 2 TL Salz
- 2 TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- 500 ml Milch (ev. etwas mehr)
- ½ Muskatnuss
- 1 EL Muskatblüte, leicht zerkrümelt
- 100 ml Wasser (ev. etwas mehr)

Man kann die detaillierteren Anweisungen des hier vorgeschlagenen Bratvorgangs (stufenweise Milchzugabe, halb, ganz oder gar nicht aufgesetzter Deckel etc.) auch abwandeln. Ziel des Rezeptes ist es, dass das Fleisch nach ausgiebigem Anbraten noch wenigstens 2½ Stunden in nicht zu viel Flüssigkeit (damit die Kruste erhalten bleibt) schmort und die Milch zum Schluss ganz geronnen ist. Vielleicht wird es am Ende auch nicht gelingen, die geronnene Milch mit Hilfe von Wasser ganz in eine glatte Sauce zu verwandeln – also bleibt sie etwas krümelig, am Geschmack aber ändert das nichts.

- 1** | Öl in einem schweren Topf auf mittlere Hitze erwärmen. Fleisch hineinsetzen und auf allen Seiten gut anbraten.
- 2** | Salz und Pfeffer über das Fleisch streuen. Nochmals allseits kurz braten, damit die Gewürze am Fleisch haften. Hitze ein wenig reduzieren. Langsam und kreisförmig (damit der Topf überall gleich abgekühlt wird) 250 ml der Milch zugießen und 30 Sekunden lang leicht köcheln lassen – die Milch darf nicht überkochen. Temperatur auf ein Minimum reduzieren. Deckel so auflegen, dass noch ein guter Spalt offen bleibt. 1 Stunde lang schmoren lassen, gelegentlich wenden.
- 3** | Wenn die Milch zu einer sehr dicken Sauce eingekocht ist, nochmals 250 ml Milch begeben, die halbe Muskatnuss dazu reiben und alles gut verrühren. 5 Minuten bei leicht erhöhter Hitze offen köcheln lassen und dabei die Milchkrusten vom Rand kratzen. Hitze wieder reduzieren, Deckel ganz aufsetzen und nochmals 1 Stunde schmoren lassen. Gelegentlich wenden.
- 4** | Deckel abnehmen und weitere 15 Minuten schmoren. Sollte nun fast keine Flüssigkeit mehr im Topf sein, zusätzlich 100 ml Milch begeben.
- 5** | Muskatblüte einrühren. Deckel wieder halb aufsetzen. Nochmals 30 Minuten schmoren, gelegentlich wenden. Die Milch sollte nun zu kleinen braunen Klümpchen geronnen sein.
- 6** | Braten aus dem Topf heben, etwas Fett abschöpfen. 100 ml Wasser begeben, Sauce aufkochen, gut durchrühren. Wenn die Sauce eine schöne, nur noch leicht krümelige Konsistenz erreicht hat, das Fleisch damit übergießen.

12

Ada und Skobarùb



Skobùb

Equus asinus louvaniensis

Im Westen der Baie des Italiens erhebt sich auf 150–350 m ü. M. ein Plateau, das sogenannte Skobarüb. Bodenbeschaffenheit und Klima auf dieser Hochebene sind ideal für den Anbau von Chili. Das hat Kabaretttänzerinnen ebenso angelockt wie Heiler, die Caruso singen lassen.

Ada und Skobarüb ORT UND UMGEBUNG

Das Skobarüb, die Hochebene rund um Ada, ist das Kernland des lemusischen Chilianbaus.

Die Esel und die roten Schoten LEGENDE

Jana Godet erklärt, warum die Esel in der Gegend von Ada rote Ohren haben.

Ada und der Lord ANEKDOTE

Laut einer CD trat der Calypso-Sänger Lord Invader in den 1950-er-Jahren auch in Port-Louis auf.

Bèkcho PRODUZENTIN

Die kleine Firma der Architektin Karin Lalib produziert die besten Chilis der Insel.

Die Ehrgeizige LEGENDE

Jana Godet über die fatalen Ambitionen einer besonderen Chilischote.

Papok GEWÜRZ

Diese rauchigen, mittelscharfen Chiliflocken sind ein uraltes Produkt der Insel.

Deruan MAHAX

Eine Gewürzmischung wie aus dem Buch der Magier, erprobt von einem Zauberlehrling.

Piment Cancan GEWÜRZ

Diese große Chilis mittlere Schärfe, geüchtet von einer Tänzerin, sind ideal für die Küche.

Restaurant Prince d'Ada LOKAL

Dieses Lokal bei Ada bietet fantastische Aussichten und Gerichte mit scharfen Kurven.

Der Generator ANSICHT

Samuel Q. Herzog sitzt vor seinem Kaffee und fragt sich, was den Zufall hervorbringt.

Kuskus d'Ada REZEPT

Lammfleisch und Gemüse, geköchelt in einer würzigen Brühe mit einigem Chili.

Harissa Le Phare du Kap Swè REZEPT

Die Würzsauce, benannt nach einem Leuchtturm im Westen der Insel, besticht nicht nur durch Schärfe.

Krot Kriket GEWÜRZ

Diese Chilischoten, klein wie Heuschreckendreck, können manchmal teuflisch scharf sein.

Dok Karuso PORTRÄT

In seinem Institut d'interprétation du chili praktiziert dieser Doktor die schärfste Heilkunst der Insel.

Die Feuermaus LEGENDE

Die explosive Geschichte eines uneinsichtigen Nagers, nacherzählt von Jana Godet.



Region (*randa*): Nord (*toito*), Louvanie

Departement (*semsal*): Skobarüb

Postleitzahl: LM-0112

Telefonvorwahl: +69 (0)1

Höhe (Zentrum von Ada): 186 m ü. M.

Einwohner: 121 (Mai 2011)



Ada und Skobarùb

Das Kernland des lemusischen Chilianbaus

Auf der Westseite der Baie des Italiens, der größten Bucht von Lemusa, erhebt sich auf etwa 150–350 m ü. M. das Bladel Skobarùb, meist einfach nur Skobarùb genannt. Diese kleine Hochebene dehnt sich nach Westen hin bis zur Anse de la Grenouille aus, wo sie schroff bis fast auf Meereshöhe abfällt. Der Name des Plateaus (lemusisch *bladel*) soll «rote Ohren» bedeuten, von altlemusisch *skoba* («Ohr») und *rùbé* («rot»). Gemeint sind die roten Ohren der kleinen, breitgesichtigen Esel (*Equus asinus louvaniensis*), die sich früher in großer Menge in der Gegend tummelten. Auch sie heißen Skobarùb oder kurz Skobùb. Jana Godet hat eine

Die Esel und die roten Schoten

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Die Esel auf dem Plateau über der Baie des Italiens waren einst eine sehr fröhliche Gesellschaft. Sie feierten gerne und tanzten oft ganze Nächte hindurch. Die Tiere hatten laute schrille Stimmen und ihre Gesänge waren bis in die Hauptstadt zu hören. Man hielt sich tunlichst von der Gegend fern, machte Scherze über den «Grauen Chor» oder vielmehr den «Chor des Grauens» und behauptete, die *Asins* [lemusisch für «Esel»] würden sich selbst die Farbe aus dem Leib schreien. Die Witze kamen auch den Eseln zu Ohren und plötzlich war ihnen nicht mehr ganz wohl in ihrem Fell. Sie sandten also eine Delegation zu ihrem Schöpfer und beklagten sich über ihr aschfahles Haar und die grellen Töne aus ihrem Hals.

Der Herr der Esel dachte lange darüber nach, wie er das Problem seiner Kreaturen lösen könnte. Die Tiere waren zahlreich und er hatte keine Lust, sie alle einzeln umzubauen. Endlich hatte er eine Idee und ließ auf dem Plateau einen kleinen Strauch wachsen, der seltsam unregelmäßig geformte Früchtchen produzierte. Diese sollten seine Geschöpfe fressen, wenn sie sich zur Reife leuchtend rot verfärbten. Neugierig schauten die Esel zu, wie die Pflänzchen gediehen, sie freuten sich über die Blüten, verfolgten voller Spannung das Heranwachsen der Früchte. Und als die Schoten endlich rot und reif waren, stürzten sie sich gierig darauf.

Die Früchte waren so scharf, dass es ihnen glatt die Stimme verschlug. Ihre Gesichter schwellen an und wurden rot, ihre Ohren begannen feurig zu leuchten. Die Unglücklichen wussten nicht, wie ihnen geschah. Erst rannten sie voller Panik kreuz und quer über das Plateau, dann standen sie einfach nur noch da, sahen sich hilflos an, Tränen in den Augen.

Das Brennen auf ihren Zungen ließ allmählich nach. Ihre Köpfe aber blieben rund, ihre Ohren blieben rot und aus ihren Kehlen kam fortan nur noch ein heiseres Bellen. Seit jenen Tagen, so glaubt man zu beobachten, stellen sich die Tiere auf dem Plateau immer mit dem Hinterteil gegen Osten. Denn da, irgendwo hinter dem großen Ozean, hat der Herr der Esel sein Haus.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 15.

Legende ausgegraben, die eine schöne Erklärung für die rötliche Farbe der Eselohren liefert. Allerdings hat sich die genetische Eigenart unterdessen arg verschliffen. Schon im 19. Jahrhundert haben Bauern größere und stärkere Lasttiere auf das Plateau gebracht, die sich mit den Skobùbs vermischt und deren eigentümliche Physiognomie verändert haben.

Im Südosten des Plateaus liegt der kleine Weiler Ada, der nur aus ein paar Häusern besteht und von üppigen Gärten umgeben ist. Von einigen Stellen im Dorf aus hat man einen schönen Blick über die Baie des Italiens. Im Osten leuchten hell die Häuser der Hauptstadt Port Louis, im Süden schaut man weit aufs Meer hinaus. An klaren Tagen heben sich die Umrisse des Inselchens Wula gestochen scharf vom Horizont ab, erkennt man den markanten Vulkankegel des Mont Labre und davor den niedrigere Ariko.

IDEALE BEDINGUNGEN FÜR CHILI

Bodenbeschaffenheit und Klima auf dem Plateau sind ideal für den Anbau von Capsicum. Das merkte bereits um 1920 auch Ada Christensen. Die junge Dänin mit deutschen Wurzeln, deren Karriere in den Vorkriegs-Kabarets von Berlin ihren Anfang genommen hatte, arbeitete zwischen 1915 und 1923 im *Lajwa* in Port-Louis – als Tänzerin. Ob sie auch 1959 noch einen Auftritt im *Lajwa* hatte, wie es die Legenden rund um Ada und Lord Invader behaupten, ist hingegen eher unsicher. Nebst ihrer Arbeit als Tänzerin war Christensen eine begeisterte und offenbar begnadete Gärtnerin. Um 1920 kaufte sie ein Stück Land auf der Hochebene östlich der Baie des Italiens und begann, Chilis anzupflanzen. Durch Selektion gelang es ihr, eine Varietät des seit Jahrhunderten auf der Insel verbreiteten Papok (*Capsicum frutescens* var. *lemusana*) zu züchten, die sich besonders gut im Ganzen trocknen lässt, ein leicht bitteres, fein rauchiges Aroma hat und sich außerdem durch eine relativ stabile Schärfe auszeichnet. Sie gab ihrer Schöpfung, nicht ohne Ironie, den Namen *Piment Cancan* (*Capsicum frutescens* var. *Christensen*). Bald folgten ande-

Folgende Seiten: Von Ada aus bieten sich dem Auge immer wieder wunderbare Blicke weit hinaus aufs Meer vor der Côte du Livan.







Piment Cancan, einer der besten Chilis von Lemusa, verdankt seinen etwas eigentümlichen Namen dem Brotberuf seiner Schöpferin: Ada Christensen arbeitete zwischen 1915 und 1923 als Tänzerin im *Lajwa* in Port-Louis.

re Gärtner ihrem Beispiel und heute finden sich auf dem Plateau verschiedene kleinere Plantagen, in denen das traditionelle Papok, daneben aber auch Chilis der Varietät Christensen und diverse weitere Sorten angebaut werden. Christensen zu Ehren heißt der kleine Weiler im Südosten des Plateaus etwa ab 1950 Ada, zuvor hatte er offenbar keinen Namen.

Im Jahr 1999 trat Carin Lalib, eine ausgebildete Architektin aus Port-Louis, aufs Capsicum-Parkett. Sie begann sukzessive, den Chili aus Ada in etwas größerem Stil zu verarbeiten und zu kommerzialisieren. Im Jahr 2000 mischte sich kurzfristig auch Zara Confiant ein. Die älteste Tochter der lemuischen Gewürzpäpstin Suzanne Confiant hatte jedoch kei-



In dieses Haus im Zentrum von Ada soll Ada Christensen viele Jahre gewohnt haben.

ne Chance, sich neben Lalib zu positionieren. Lalib kaufte und pachtete eigene Gärten auf der Hochebene und schloss auch Verträge mit anderen Chili-Produzenten der Gegend ab. Im Jahr 2004 erfand sie, ebenfalls ausgehend von Papok, eine neue, kleinfruchtige und besonders scharfe Sorte, der sie den schönen Namen *Krot Kriket* (*Capiscum frutescens* var. *Lalib*) gab. Durch konsequente Produktion und hohe Ansprüche an die Qualität erreichte sie, dass der Papok aus Ada, der Piment Cancan und auch ihre eigene Erfindung, Krot Kriket, 2009 mit einem AOC-Zertifikat ausgezeichnet wurden. Seither ist Chili auf Lemusa fast gleichbedeutend mit Ada und der kleinen Firma von Lalib, die bis 2017 CUB (Chili to Ultimate Boundaries) hieß, heute aber Bèkcho (von lemusisch *bèk*, «Schnabel» und *cho*, «heiß»).

Wie so vielen Gewürzen werden auch dem Chili, auf Lemusa insbesondere dem Papok eine ganze Reihe von heilsamen Eigenschaften zugeschrieben. Die Bewohner der Insel schätzen besonders seine stimulierende Wirkung. Die Schärfe von Papok lässt das Herz schneller schlagen und regt so die Tätigkeit der Schweißdrüsen, also das ganz Ventilations-

Ada und der Lord

Im Jahr 2005 brachte das lemuische Fernsehen Anat aus Anlass einer Ausstellung eine CD mit dem Titel *Au Rythme de Lajwa* heraus, auf der Musiktitel versammelt waren, die einst im *Lajwa* gespielt wurden – eine Produktion, die allerdings von Leko als «zwar vergnüglich, doch ziemlich unseriös» kritisiert wurde. Auf dieser CD wird behauptet, der Calypso-Musiker Lord Invader (Rupert Westmore Grant, 1915–1961) habe anlässlich eines Konzerts im *Lajwa* Ende der 50er Jahre auch Ada Christensen kennengelernt – und sei von der Frau so angetan gewesen, dass er für die Deutsch-Dänin spontan ein Stück mit dem Titel *Auf Wiedersehen* komponiert habe.

Ada Christensen arbeitete damals höchstwahrscheinlich nicht mehr in dem Etablissement – wenn doch, dann dürfte sie zu diesem Zeitpunkt eine der ältesten Tänzerinnen gewesen sein, die je eine Bühne betreten haben.

Laut Begleitheft zur CD wurde *Auf Wiedersehen* am 24. März 1959 im *Lajwa* aufgenommen – zu einem Zeitpunkt also, da das Etablissement seine gloriosen Zeiten längst hinter sich hatte. Lord Invaders Stimme wird in der Aufnahme von seiner Calypso-Band begleitet (Saxofon, Piano, Bass, Schlagzeug, Maracas). Wie das Stück klingt, kann man unter [vimeo.com/267986792](https://www.vimeo.com/267986792) hören.

system des Körpers an. Außerdem soll Papok die Bildung von Speichel und Magensäften anregen, was wiederum die Verdauung fördert. In hartnäckigen Fällen haben die Lemusen ein ganz besonderes Rezept gegen träge Därme: Sie mischen Papok, ungeschält geriebene Gurke, Cive (oder ersatzweise Schnittlauch), fein geschnittene Zwiebeln und Rum zu einer Mixtur, die sie *Rapit* nennen – wohl um anzudeuten, dass mit einer schnellen Wirkung zu rechnen ist. Manche benutzen Papok sogar zum Gurgeln: Sie pulverisieren die Flocken im Mörser und mischen sie mit kochendem Wasser. Das Gebräu soll gegen Rachenschmerzen und Mundgeruch helfen.

Eine ganz besondere Beziehung zu Chili als Heilmittel hat Dok Karuso, der in Ada ein Cabinet médical betreibt, in dem er alle möglichen Krankheiten mit individuell abgestimmten Tinkturen aus Chili heilen will. Seine Praxis heißt denn auch Institut d'interprétation du chili.



Karin Lalib pflegt ihre Kundenkontakte, hier in der Küche des Hôpital du Parc in Port-Louis.

Bèkcho

Eine kleine Firma in Ada produziert den besten Chilis der Insel

Dass Carin Lalib heute die wichtigste Chili-Produzentin von Lemusa ist, verdankt sich nicht etwa einer familiären Tradition oder irgendeiner post-pubertären Liebe zu rekordverdächtigen Scoville-Graden, sondern der Kunst – genauer der spanischen Malerei des 18. Jahrhunderts. Lalib kam 1965 in Gwosgout zur Welt und studierte zunächst Architektur an der Technischen Universität von Port-Louis. 1996–98 hängte sie ein Nachdiplomstudium in Kunstgeschichte an, das sie mit einer Arbeit über die Tomaten-Stillleben im Werk von Luis Eugénio Meléndez abschloss, die 2001 in einer gekürzten Version publiziert wurde.*

«Während der Arbeit am Text zu den Tomatenstillleben überkam mich mehr und mehr die Lust, mit eigenen Augen zu erleben, wie eine Tomate wächst und was passiert, wenn sich eine Blüte in eine Frucht verwandelt.» Also verließ sie ihre Studierstube an der Rue Victor Hugo und

mietet sich in einem Gartenhäuschen auf dem Plateau Skobarüb ein, das dem Großvater einer Studienkollegin gehörte. Sie begann, ihre kunsthistorische Arbeit durch regelmäßige Tätigkeit im Garten zu unterbrechen, was «eine unglaubliche Verbesserung meiner Denkfähigkeit bewirkte. Ich stellte fest, dass man gar nicht die ganze Zeit am Schreibtisch sitzen muss, um mit seinen Gedanken weiterzukommen. Ja, auch ein Text kommt oft besser voran, wenn man mit einem Spaten die Erde umgräbt oder eine Schubkarre in Richtung Komposthaufen stößt.»

In diesem Garten entdeckte sie auch ihre Liebe zu einem ganz besonderen, in der Gegend von Ada überaus populären Gewächs: Chili. «Es hat mich fasziniert, dass man aus einer einzigen Pflanze eine solche Vielzahl an Früchten und Aromen gewinnen, so unterschiedliche Charaktere heranziehen kann – gefährliche und liebe Typen, Bomben und Bonbons.»

Als der Großvater der Studienkollegin wenig später starb, konnte sie seinen Garten übernehmen. Sie besorgte sich reinliniges Saatgut für Papok, den Ur-Chili von Lemusa – also Saatgut aus alten Gärten, die über Generationen ohne fremde Samen ausgekommen waren. Wenig später entdeckte sie auch Piment Cancan, den Chili von Ada Christensen, und fühlte «eine gewisse Verwandtschaft zu der Tänzerin». Sie begann zu experimentieren und verschiedene Sorten miteinander zu kreuzen. Das



Tomate und Chili tauchen, wie Lalib in der Einführung zu ihrer Arbeit über Luis Eugénio Meléndez schreibt, bereits im 17. Jahrhundert auf Bildern europäischer Maler auf. Chilis zum Beispiel in diesem *Stilleben mit Früchtekorb, Kürbis und Trauben*, das der Meister von Stirling-Maxwell 1615–1625 gemalt hat. Es hängt heute in Barcelona im Museu Nacional d'Art de Catalunya. (2/2022)

Capsicum frutescens var. *Lalib* oder auf Lemusisch *Krot Kriket* ist eine diese kleinfruchtige, besonders scharfe Chilisorte aus Ada, die Carin Lalib durch Kreuzung unter anderem mit Piment Cancan selbst gezüchtet hat.



Thema faszinierte sie so sehr, dass sie nach dem Ende ihres Studiums beschloss, sich ganz auf die Chili-Zucht zu konzentrieren. 1999 konnte sie verschiedene Gärten in der Gegend von Ada pachten, einzelne Parzellen auch kaufen. Sie begann konsequent, sowohl Papok wie auch Piment Cancan anzubauen – und zwar ausschließlich mit eigenem Saatgut. Außerdem entwickelte sie durch Kreuzung neue Sorten, vor allem eine kleinfruchtige, besonders scharfe Sorte, der sie den schönen Namen *Krot Kriket* gab.

2003 gründete Carin Lalib die Firma CUB (*Capsicum ultimum bonum* oder auch *Chili to Ultimate Boundaries*), unter deren Label sie fortan ihre Produkte auf den Markt brachte. 2017 taufte sie die Firma um auf den lemusischen Namen *Bèkcho* (von *bèk*, «Schnabel» und *cho*, «heiß»).

Neben ihrer Arbeit als Chili-Produzentin wirkte Carin Lalib aber auch immer wieder in stadtplanerischen Kommissionen mit und wurde verschiedentlich auch mit der künstlerischen Gestaltung von Plätzen in Port-Louis, Gwosgout und Les Balcons de la Bandole betraut. 2004 realisierte sie außerdem im Musée des épices et aromates von Port-Louis eine Ausstellung zur Geschichte des *Capsicum*. Unter dem Titel *Live-Art – la performance du Chili* interessierte sich die Schau vor allem auch für die Frage, warum der Mensch – im Unterschied zu allen anderen Säugetieren – überhaupt scharfe Speisen zu sich nimmt.

* Carin Lalib: *L'apparition de la tomate dans la cuisine et dans la peinture européenne du 18^{ème} siècle. Les natures-mortes à La tomate* de Luis Eugénio Meléndez (1716–1780). In: *Revue historique*, Nr.68. Port-Louis: Presses universitaires de Santa Lemusa, 2001. S.215–226.

Die Ehrgeizige

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Eine Chilischote wollte heißer sein als alle anderen an ihrem Strauch. Sie pumpte sich deshalb täglich mit Scharfstoffen voll und drehte sich so in der Sonne hin und her, dass die beißenden Säfte noch in die äußersten Fasern ihr Haut fließen konnten. Selbst für die Vögel, denen Capsaicin ja sonst nichts ausmacht, war das kleine Früchtchen viel zu ätzend und sie ließen die Schnäbel davon.

Bald hing die heiße Chili ganz allein an ihrem Strauch, all ihre Kumpanten waren von Menschenhand gepflückt oder von Vögeln davongetragen worden. Der Busch vertrocknete mehr und mehr, einsam leuchtete die Ampelrote schließlich im grauen Geäst. Das verführte eine Biene dazu, sie für eine Blüte zu halten. In dem Moment, da sie mit der Haut der Chili in Berührung kam, verbrannte sie sich so heftig, dass sie sofort verschied. Als die Schote die Tote so unter sich liegen sah, hielt sie sich plötzlich selbst nicht mehr aus, fiel vom Stiel, krachte auf den Boden und grub sich sterbend tief ins Erdreich ein. Einige Tage später tauchten in Ada die ersten feuerspuckenden Käfer auf.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 34.



Zeichnung von Ida Versmer. ABELA ist das lemuische Wort für «Biene».



Die Papok-Pflanze liefert unregelmäßig runde, fleischige Schoten von 2 bis 3 cm Länge.

Papok

Chili (*Capsicum frutescens* var. *lemusana*) aus Ada

Papok muss es auf Lemusa schon in prähistorischer Zeit gegeben haben. Auf jeden Fall ist dieser Chili mit ziemlicher Sicherheit das älteste Gewürz der Insel. Vermutlich gelangte er vom südamerikanischen Festland nach Lemusa. Laut dem *Dictionnaire de l'appétit* von Robert Hébert und Liébaud Rosenthal (Port-Louis, 2014, S. 98) gelangten zunächst in erster Linie die Arten *Capsicum chinense* und *Capsicum frutescens* nach Lemusa. Das heute ebenfalls weit verbreitete *Capsicum annuum* kam offenbar erst später dazu.

HOIO bezieht Papok von Carin Lalib und ihrer Firma Bèkcho. Lalib hat 2014 weitgehend auf biologische Landwirtschaft umgestellt. Sie baut Papok auf gut 2 Hektaren ihres Bodens an und produziert so etwa 70 Tonnen frischen Chili pro Jahr, was etwa sieben Tonnen getrockneten Flocken entspricht.



HOIO verkauft Papok in kleinen PET-Dosen mit einem Füllgewicht von 40 g. Die Leitfarbe der Etikette ist identisch mit der Farbe der Region, in der das Gewürz produziert wird. Papok aus Ada wurde 1966 mit einem AOC-Zertifikat ausgezeichnet. Dieses Schutzsiegel für charakteristische Produkte des Landes wird seit 1966 vergeben.

PFLANZE, ANBAU UND VERARBEITUNG

Die Papok-Pflanze wird rund 120–150 cm hoch und liefert unregelmäßig runde, recht fleischige Schötchen von 2–3 cm Länge mit einer eher dicken Haut. Die Chilipflanzen werden in kleineren Gärten auf dem Plateau Skobarub gezüchtet. Die Früchte werden geerntet, wenn sie reif und kräftig rot sind. Zum Trocknen werden sie auf Fäden gezogen und im Halbschatten aufgehängt – so wie es laut Hébert und Rosenthal der Tradition entspricht. Dann werden sie im Idealfall von Hand (heute allerdings meist maschinell) entkernt und in einem Mörser zu Flocken zerstoßen. Je dunkler die Farbe dieser Flocken dann ist, desto besser ist die Qualität des jeweiligen ‹Jahrgangs›.



Papok wird traditionell fast ausschließlich in getrocknetem und gemahlenem Zustand verwendet.



In den Gärten auf dem Plateau Skobarüb wird hauptsächlich Chili angebaut. Die meisten Sorten gedeihen am besten im Schatten von Bäumen.

DER NAME PAPOK

Die Chiliflocken aus Ada Papok darf man nicht mit der auf Lemusa genauso beliebten Gewürzmischung Papuk verwechseln. Die Erklärungen für diese zwei Namen, die so ähnlich klingen und dabei so unterschiedliche Gewürze bezeichnen, sind sehr heterogen. Manche sind der Ansicht, Papuk und Papok entstammten einem Dialekt früher Einwohner von Lemusa. Sie sind überzeugt, dass diese damit das weibliche und das männliche Prinzip in ihrer Küche bezeichnet hätten: Papuk gibt den Speisen Aroma und einen raffinierten Duft, Papok verleiht ihnen Schärfe und Kraft.

So verführerisch diese Herleitung der Namen auch ist, historisch ist sie nicht unproblematisch, wurden doch einige der für die Papuk-Mischung nötigen Gewürze erst relativ spät auf der Insel eingeführt.

Die etymologische Phantasie der Inselbewohner hat indes noch eine ganze Reihe anderer Erklärungen für diese zwei Gewürznamen generiert. So wird etwa behauptet, Papok sei eine alt-lemusische Bezeichnung

Lemusische Rezepte mit Papok

Chilis harmonieren mit den meisten Gewürzen, insbesondere mit Bockshornklee, Gewürznelken, Ingwer, Kardamom, Knoblauch, Koriander, Lorbeer und Sternanis. Sie passen besonders gut zu Fischsauce, Kokosmilch, Limettensaft, Olivenöl, Schokolade, Tomate oder Zitrone.

- *Kawotaise* (Dip aus gebackenen Karotten und Süßkartoffeln mit Chili, Kardamom und Zitrusaft)
- *Soléba* (Dip aus Tomaten und Schinken, mit Chili, Schwarzem Kardamom und Sternanis)

für das heutige *pakbo*, also «Schiff» oder «Transportschiff». Dies habe damit zu tun, dass Chili früher per Boot auf der Miosa aus dem Landesinnern in die Hauptstadt gebracht worden sei.

AROMA UND VERWENDUNG

Papok wird fast ausschließlich in getrocknetem und zerstoßenem Zustand verwendet. Die Flocken haben ein fruchtiges, etwas süßliches und ganz leicht rauchiges Aroma. Sie sind mittelscharf, bei Untersuchungen werden in der Regel etwa 10'000 Scoville-Grad gemessen.

Im Unterschied zu vielen anderen, weniger gut berechenbaren Chilis, kann man mit Papok das Feuer eines Gerichts sehr genau dosieren. Entsprechend vielseitig kann Papok eingesetzt werden, es eignet sich auch als Tischwürze.



Rauchig und scharf: Drachensalz ist als Tischwürze nicht nur unter Magiern beliebt.

Deruan

Gewürzmischung aus Papok, Salz, Koriander und Pfeffern

Auf dem Plateau Skobarùb, im Kernland des lemusischen Chilianbaus, bereitet man eine Gewürzmischung zu, die man *Sal d'erman* oder auch einfach nur *Deruan* nennt. Der Mahax (so heißen solche Blends auf Lemusa) besteht zur Hauptsache aus Chili, der – so will es die Legende – in der Höhle eines Drachen (lemusisch *erman*) geräuchert werden muss. Außerdem kommen Salz, Koriandersamen und verschiedene Pfeffer hinein. Heute bereitet man dieses «Drachensalz» meist mit Papok zu, den traditionellen Chiliflocken der Insel, die von sich aus einen leichten Rauchgeschmack haben. Manche verstärken das Rauchige noch durch die Zugabe von Rauchsatz oder die Verwendung eines geräucherten Pfeffers.

Deruan ist auf jeden Fall eine sehr alte Mischung, erstmals schriftlich erwähnt wird sie möglicherweise 1679 in den *Miscellanea inusitata* von Jacob Schychs, wo es auf Seite 113 heißt: «sal formatur in fumo dra-

conis». Deruan spielt auch in *Peau de feu* (Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2000) von Yanna E. Bauche eine Rolle. «Feuerhaut» ist der vierte Teil des siebenbändigen Romanwerks über den Zauberlehrling Tom, den einzigen Studenten einer einst berühmten, zum Zeitpunkt von Toms Eintritt aber praktisch nur noch von überalterten Professoren bewohnten Akademie für magische Praktiken.

Immer wenn Tom – ganz allein im Speisesaal der Schule – Drachensalz über sein Essen streut (es gibt stets nur «verkochte Hörnchen und Hackfleisch mit Spiegelei»), muss er an die bevorstehende Abschlussprüfung denken, in deren Rahmen er zum ersten Mal in seinem Leben einem Drachen begegnen wird – eine Aussicht, die ihm vom Kapitel zu Kapitel mehr Sorgen macht. Dann, kurz vor Ende des Bandes, ist es endlich soweit.

Der Kampf mit einem Drachen gehörte nun einmal dazu. Noch nie hatte ein Student der Akademie seinen vierten Jahresabschluss ohne diese Feuerprüfung gemacht, die in den Büchern als das schwierigste und gefährlichste Examen des ganzen Schuljahres beschrieben wurde. Allerdings gab es schon seit einem Vierteljahrhundert ein Drachenschutzgesetz auf der Insel, das jegliche Belästigung lemusischer Lindwürmer verbot – und dieser Paragraph galt auch für die Akademie. Man hatte also für Toms Diplomprüfung einen Drachen aus China bestellt, für dessen Behandlung es keinerlei Vorschriften gab. Mit einem Kranboot hatte man den Container, der über und über mit sich ständig wandelnden Schriftzeichen versehen war, vom Hafen in Port-Louis quer über die Baie des Italiens zur Pointe des Feux geschafft und auf einem schmalen Stück Sandstrand abgesetzt.

Tom stand gut zweihundert Schritte von dem Container entfernt. Er hatte seinen Zauberstab gezückt und sein Besen, sein getreuer Dyson 200, schwebte flugbereit neben ihm. Alle Professoren, sogar Penniss, und die Experten von den ausländischen Schulen hatten sich auf einer Anhöhe über dem Strand versammelt.

Jetzt hob Belledore [der Direktor der Akademie] seine Hand und die Türen des Containers sprangen auf. Aus der Dunkelheit der Kiste starteten Tom zwei leuchtend rote Feuerbälle an. Eine Rauchwolke

schoß aus der Öffnung und ein Gestank von faulen Eiern machte sich breit. Doch das Ungeheuer wollte offenbar nicht aus dem Container steigen. Also schuf Belledore mit einem eleganten Schlenker seines Zauberstabs einen gigantischen Zeigefinger, der zum Strand hinab flog und die Kiste so lange stupste, bis es endlich polterte und der Drache erschien. Das Monster richtete sich zu einer Höhe von sicher acht Metern auf, reckte den Kopf, breitete seine Flügel aus, wischte mit einer Geste seines Schwanzes eine halbe Tonne Sand ins Meer, knurrte böse, blieb jedoch vor dem Container sitzen.

Tom schwang sich auf seinen Besen und rief «Allez!». Wieder einmal startete das Ding so schnell, dass sich der Stiel aus seiner Hand riss und die Wucht des Abgangs ihn zu Boden warf. Tom rappelte sich auf und sah zu seinem Schrecken, wie der Dyson 200 direkt auf den Kopf des Drachens zu raste. Er streckte seinen Zauberstab aus und rief «Retour!». Doch offenbar verfehlten sein Spruch das Ziel, denn der Besen raste unbeirrt weiter. «Retour! Retouuuur!» Es nützte nichts. Dann jedoch, keine zwei Meter vor den dampfenden Nasenlöchern des Ungetüms, bremste der Besen endlich ab. Offenbar aber hatte Tom aus Versehen den Tanzmodus eingeschaltet, denn jetzt schepperte ein Chachacha durch die Luft, hüpfte der Dyson 200 im Rhythmus der Trommeln vor den Zähnen des Ungeheuers hin und her.

Die glühenden Augen des Drachens folgten dem Besen. Gleich würde er ihn vom Himmel fackeln. Was für ein Glück, dachte Tom, hatte er vergangene Woche bei der Hexerkasse noch eine Versicherung abgeschlossen, Vollkasko ohne Selbstbehalt! Doch der Drache spuckte kein Feuer. Je länger der Dyson 200 vor ihm tanzte, desto mehr begann er zu blinzeln. Dann fing sein Kopf an, kleine Kreise zu beschreiben, wie das sonst nur Betrunkene tun. Offenbar war er verwirrt, wohl noch benommen von der langen Reise. Dann aber öffnete er endlich seinen Rachen. Tom sah die Glut, die in seinem Innern loderte, der Ansatz seiner Zunge war ein Lavastrom. Der vernichtende Stoß aber blieb aus. Stattdessen schüttelte ein plötzliches Glucksen den Körper des Monsters, sabberte ein Schwall glühenden Speichels aus seinem Maul auf den Strand. Ganz offenbar bekam das Ungeheuer einen Schluckauf. Endlich gelang es Tom, den Tanzmodus auszu-

schalten und seinen Besen zurück zu ordern. Der Drache aber hatte offenbar genug. Ächzend zog er seine Flügel wieder ein und kroch in den Container zurück. Schnell flog Tom auf seinem Dyson 200 hin, schlug die Türen zu und verriegelte sie fest mit einem Zauberspruch. Bei jedem Hickser des Drachens machte der Container einen kleinen Hüpf auf dem Strand. Der Kampf aber war vorüber.

Natürlich besteht Tom die Prüfung und kann entspannt in die Semesterferien fahren. Im nächsten Band werden dann deutlich schwieriger Herausforderungen auf ihn zukommen, werden Dinge geschehen, die den Alltag in der Akademie völlig durcheinanderbringen. Allerdings treten dann auch andere Studenten in die Schule ein, kommt Leben in die Räume. Sogar das Essen wird besser, das Drachensalz bleibt aber so etwas wie Toms kulinarische Geheimwaffe.

Eine Art Geheimwaffe gegen langweilige Speisen ist Deruan auch für viele Inselbewohner, die nicht über magische Fähigkeiten verfügen. Deruan wird zwar auch in der Küche verwendet, ist jedoch eine typische Tischwürze, die meist erst ganz zuletzt über die Speisen gegeben wird. Auf Lemusa wird das Drachensalz ebenso über Eiergerichte wie über gegrillten Fisch gestreut, über Salate und Suppen, mit etwas Öl auf Brot und sogar über süße Früchte.

Für 90 g Pulver

15 g Koriandersamen
3 g Kubebenpfeffer
5 g schwarzer Pfeffer
5 g weißer Pfeffer
40 g Chiliflocken Papok
22 g Salz

1 | Koriandersamen und Kubebenpfeffer in einer nicht beschichteten Stahlpfanne leicht rösten, abkühlen lassen. Mit dem schwarzen und weißen Pfeffer in einer Mühle zu einem Pulver verarbeiten.

2 | Gewürzpulver mit Chiliflocken und Salz vermischen.

Wer es besonders rauchig mag, verwendet hälftig (oder gänzlich) geräuchertes Salz. In einem dichten Behälter hält sich der Mahax monatelang.



Piment Cancan zeichnet sich durch schlanke Früchte aus, die relativ früh leuchtend rot werden.

Piment Cancan

Chili (*Capsicum annuum* var. *Christensen*) aus Ada

Piment Cancan wird, wie der meiste Chili auf Lemusa, vor allem auf dem Plateau Skobarüb, in der Gegend von Ada angebaut. HOIO bezieht das Gewürz von Carin Lalib und ihrer Firma Bèkcho. Lalib hat 2014 weitgehend auf biologische Landwirtschaft umgestellt. Sie baut Piment Cancan auf einer Hektare ihres Bodens an und produziert so etwa 30 Tonnen frische Früchte pro Jahr, was etwa drei Tonnen getrocknetem Chili entspricht.

PFLANZE, ANBAU UND VERARBEITUNG

Piment Cancan ist eine Züchtung aus Papok (*Capsicum annuum* var. *lemusana*), dem seit Urzeiten auf Lemusa beheimateten Chili. Um 1920 gelang es der Gärtnerin Ada Christensen durch Selektion und Kreuzung eine Varietät von Papok zu züchten, die sich besonders gut im Ganzen



trocknen lässt und sich außerdem durch eine relativ stabile Schärfe auszeichnet. Piment Cancan wächst an bis zu 80 cm hohen Büschen mit relativ kleinen, spitzen und dunkelgrünen Blättern. Die Sorte bildet strahlend weiße Blüten aus, die sich dann zu schlanken, höchstens leicht gewundenen Früchten von meist etwa 10 cm Länge entwickeln, die relativ früh leuchtend rot werden und sehr dünnwandig sind.



HOIO verkauft Piment Cancan in kleinen PET-Dosen mit einem Füllgewicht von 12 g. Die Leitfarbe der Etikette ist identisch mit der Farbe der Region, in der das Gewürz produziert wird. Piment Cancan wurde 2009 mit einem AOC-Zertifikat ausgezeichnet. Dieses Schutzsiegel für charakteristische Produkte des Landes wird seit 1966 vergeben.



Die Piment-Cancan-Pflanzen werden in kleineren Gärten auf dem Plateau Skobarùb gezüchtet und an sonnigen Tagen vollreif von Hand geerntet, dann in den speziellen Trockenhäusern der Firma Bèkcho im Halbschatten dehydriert. Laut Carin Lalib muss dieser Prozess bei Piment Cancan möglichst langsam vonstatten gehen, damit die Früchte ihr spezifisches Aroma und ihre Kraft bewahren. Richtig getrocknete Piment Cancan sind auch nach Jahren noch «scharf und klingend», wie Lalib es formuliert.

Der Name des Chilis geht auf Ada Christensen zurück, die einige Zeit lang im *Lajwa* als Tänzerin auftrat und da wohl auch so manchen Cancan

Dieser Stand auf dem Marché d'Arpali in der Hauptstadt Port-Louis bietet eine große Vielzahl von frischen Chilis an. Die meisten stammen aus der Gegend von Ada, natürlich gehören auch Krot Kriket (erste Reihe von links), Piment Cancan (dritte Reihe) und Papok (sechste Reihe) von Bèkcho dazu.

Lemusische Rezepte mit Piment Cancan

Chilis harmonieren mit den meisten Gewürzen, insbesondere mit Bockshornklee, Gewürznelken, Ingwer, Kardamom, Knoblauch, Koriander, Lorbeer und Sternanis. Sie passen besonders gut zu Fischsauce, Kokosmilch, Limettensaft, Olivenöl, Schokolade, Tomate oder Zitrone.

- *Gésiers d'archosaure Domino* (Mägen vom Huhn mit Zitrone, Weißwein, Chili, Kapern aus dem Salz und Majoran)
- *Harissa Le Phare du Kap Swè* (Scharfe Sauce aus Chili, Gemüsepaprika und diversen Gewürzen)
- *Kajup de Sentores* (Ketchup mit Chili und Kreuzkümmel)

auf die Bretter legte. Die Bezeichnung *Piment* war allerdings eine etwas unglückliche Wahl, gibt es doch auf Lemusa ein anderes Gewürz, das ebenfalls als Piment bezeichnet wird – *Pimenta dioica*, auf der Insel auch Mussagor genannt.

AROMA UND VERWENDUNG

Piment Cancan wird meist getrocknet verwendet und hat einen leicht rauchigen, etwas bitteren Geschmack. Der Chili hat etwa 20'000–30'000 Scoville-Grad und ist so deutlich schärfer als ein italienischer Peppercino, aber zugleich deutlich weniger heftig als zum Beispiel ein Habanero. Dank seiner stabilen Schärfe ist Piment Cancan ein idealer Chili für die Küche und kann in nahezu allen Rezepten eingesetzt werden, die nach Chili verlangen. Ist in Rezepten ohne weitere Präzisierungen von getrockneten Chilischoten die Rede, dann ist man mit Piment Cancan immer gut bedient.



Restaurant Prince d'Ada

Fantastische Aussicht und Gerichte mit scharfen Kurven

Seit 2004 betreibt Osman Neuhaus auf dem Plateau Skobarüb ein kleines Restaurant, das vor allem an Sonntagen rege besucht wird und eigentlich nur bei schönem Wetter richtig funktioniert, denn an die paar Tische im düsteren Innern des Lokals mag sich niemand so recht setzen. Die Terrasse hingegen ist groß und luftig, Bäume bieten Schatten, es duftet nach dem Harz einer nahen Pinie, nach Rosen oder Pelargonien aus dem Garten. Die meisten Besucher kommen nicht primär wegen des Essens ins *Prince d'Ada*, sondern wegen der fantastischen Aussicht. An klaren Tagen leuchtet die Hauptstadt Port-Louis am anderen Ende der Baie des

Der Generator

Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne



Skobarüb, Prince d'Ada, Blick nach Osten.

Terrasse des Prince d'Ada, schwankt meine Aufmerksamkeit zwischen der Aussicht über die Baie des Italiens und der Einsicht in die Tiefen der Tasse, die ich eben ausgetrunken habe.

Wir bilden uns ja gerne ein, dass sich alles ständig wiederhole, dass alles im Grunde immer gleich bleibe. Und leiten aus dieser Überzeugung mitunter sogar eine gewisse Langeweile ab. Dabei ändert sich doch alles in einem fort. Ist jede Sekunde entscheidend, einschneidend. Wie es im nächsten und übernächsten Moment weitergeht, hängt allerdings nicht nur von uns ab, sondern zum Beispiel auch vom Zufall.

Und da kommt der Kaffee wieder ins Spiel. Denn wäre es nicht denkbar, dass nicht der Zufall den Kaffeesatz hervorbringt, sondern der Kaffeesatz den Zufall? Wäre es nicht vorstellbar, dass sich die Weiterreise daraus ergibt, wie ich den Kaffee zu mir nehme? Kurze Schlucke bringen Aufregung in den Alltag, ein langer Schmatzer weckt das Liebesglück und ein heftiges Heben der Tasse lässt die Heller vom Himmel hageln. Vielleicht liesse sich manches auf dieser Welt leicht zum Guten wenden, wenn der Grund der Tasse der Boden aller Tatsachen wäre.

Samuel Q. Herzog: *Spazieren auf Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.8.



Die Esel, die friedlich neben dem Restaurant Prince in Ada auf einer saftigen Wiese weiden, haben ein gewisses Schicksal.

Italiens, dahinter erheben sich die Abhänge des Mont Majorin. Oft erfüllt das Zirpen der großen Sauterelle à sabre die Luft und wenn man Glück hat, dann sieht man einen der Fischadler über den Bäumen kreisen. Diese eleganten Vögel haben ihre Nistplätze etwas südlich in der Nähe der Pointe du Feu.

Bei Kindern sind vor allem auch die Esel sehr beliebt, die auf einer Wiese neben der Terrasse weiden. Sie sind allerdings alles andere als Spielzeug oder Dekoration, denn Neuhaus züchtet sie ihres Fleisches wegen, das er an eine Metzgerei in Port-Louis verkauft und am ersten Sonntag jedes Monats, dem *Dimanche de l'âne* auch eigenhändig auf dem Grill zubereitet. Die Milch der Eselinnen verkauft Neuhaus an die Geburtsabteilung einer Klinik in Port-Louis, wo sie Säuglingen verabreicht wird (Eselsmilch ähnelt von der Zusammensetzung her offenbar menschlicher Muttermilch).

Die Speisekarte des Prince bietet Salate, Käse und Wurst an – vor allem natürlich eine herrliche Esels-Salami sowie eine Art Esel-Leberwurst. Au-



Am ersten Sonntag jeden Monats wird im Prince d'Ada der sogenannte *Dimanche de l'âne* begangen. Dieser «Sonntag des Esels» ist für die Tiere allerdings kein Anlass zur Freude, denn an diesem Tag bietet Osman Neuhaus Eselsfleisch vom Grill an: «Einige meiner Vorfahren waren Muslime, die hätten Eselsfleisch nie angerührt», scherzt Neuhaus gerne, «doch wenn die geahnt hätten, was ihnen da entgeht...» Am meisten liebt der Koch die gegrillten Hoden.

ßerdem stehen drei bis fünf warme Gerichte zur Auswahl, die allerdings von unterschiedlicher Qualität sind. Die Gäste lieben vor allem das Kuskus d'Ada, ein scharfes Lamm-Gericht nordafrikanischer Anmutung, das indes hier mit Kartoffeln serviert wird (eine Kombination, die nicht ganz überzeugt). Gelegentlich wird das Kuskus auch mit Esel zubereitet, was so außerordentlich gut schmeckt, dass man sich fragt, warum das Fleisch dieser Tiere, in Europa zumindest, kaum noch zum Kauf angeboten wird.

Osman Neuhaus kam als Sohn einer Köchin aus Istanbul und eines belgisch-tunesischen Gärtners in den 1960er Jahren in Ada zur Welt. Seine Eltern leben in einem kleinen Haus etwas unterhalb des Restaurants, Osman selbst wohnt in Port-Louis. Die Eltern des Wirts helfen am Wochenende gelegentlich im Restaurant mit. Die Mutter kocht dann manchmal eine Spezialität, die man sich nicht entgehen lassen sollte: eine säuerlich-cremige Kuttelsuppe nämlich, den türkischen Klassiker *İşkembe Çorbasi*.



Helle Aromen für dunkle Nächte: ein Löffel Kuskus d'Ada. (Zürich, 11/2012)

Kuskus d'Ada

Lammfleisch und Gemüse in würziger Brühe

Streng genommen bezeichnet Kuskus oder besser Couscous eigentlich nur den befeuchteten, zu Kügelchen zerriebenen und schließlich über Dampf gegarten Grieß von Weizen, Gerste oder Hirse – ein Grundnahrungsmittel der Küchen Nordafrikas. Ist von Couscous die Rede, dann ist damit allerdings meist auch die Sauce oder Brühe mit Fleisch oder Fisch und Gemüse gemeint, die zu dem Grieß gereicht wird.

Im Fall des Kuskus d'Ada hat sich die Spur zu der ursprünglichen Bedeutung von Couscous sogar völlig verloren – wird doch dieser Lamm-Gemüse-Topf im Restaurant Prince in Ada meist mit Pellkartoffeln, allenfalls mit Weizenschrot serviert. Das Aroma des Kuskus aus Ada allerdings lässt sich durchaus mit einigen der Fleisch-Gemüse-Zubereitungen vergleichen, wie sie im Norden Afrikas üblich sind – das gilt übrigens auch für die scharfe Sauce, die dazu gereicht wird, das Harissa

Le Phare du Kap Swè. Die nachfolgende Beschreibung hält sich eng an die Kochanweisungen von Prince-Wirt Osman Neuhaus. Laut Osman stammt das Rezept «aus seinem Elternhaus», das nur wenige Meter vom Restaurant entfernt liegt (die Familie Neuhaus hat türkische, belgische und auch tunesische Wurzeln).

Hauptspeise für 4 Personen

- 500 g Schulter vom Lamm mit Knochen, in Stücken
- 500 g Schulter vom Lamm ohne Knochen, in Stücken
- 2 TL Salz
- 4 TL schwarzer Pfeffer
- 2 EL Rapsöl
- 2 größere Zwiebeln (gut 300 g), in feinen Lamellen
- 1 TL Ingwerpulver
- 1 TL Kreuzkümmel, ganz
- 2 getrocknete, rote Chilis, entkernt und fein zerbröseln
- 1 TL Safran in Fäden (600 mg) oder auch etwas mehr
- 1 große Sellerie-Knolle von 500 g, geschält, in 4 Stücken
- 4 große Karotten von je 100 g, geschält, in 5 cm langen Stücken
- 1 L Brühe vom Lamm (ersatzweise Gemüse- oder Hühnerbrühe), mit 500 ml Wasser verdünnt
- 3 Tomaten, gehäutet, in Stücken
- 1 St. Gartenkürbis von etwa 500 g, geschält (ca. 400 g), in 4 bis 6 Stücken
- 250 g Kichererbsen, gekocht

1 | Das Lammfleisch salzen und pfeffern. Öl in einem größeren Topf erwärmen und das Fleisch darin sorgfältig anbraten, bis es allseits eine hellbraune Farbe angenommen hat.

2 | Zwiebeln unterheben und mitbraten bis sie glasig sind.

3 | Ingwer, Kreuzkümmel, Chilis und Safran untermischen. Sellerie und Karotten begeben. Die verdünnte Lammbrühe angeießen und die Tomaten begeben. Aufkochen lassen, Hitze reduzieren und 90 Minuten sanft brodeln lassen, gelegentlich umrühren.

4 | Die Kichererbsen und den Kürbis begeben und nochmals 20 Minuten köcheln lassen bis der Kürbis gar ist.

Zum Kuskus d'Ada passt am besten Couscous mittlerer Körnung, wie man ihn in jedem Supermarkt bekommt. Man kann den Couscous gemäß Packungsbeilage zubereiten, wobei man etwas weniger Wasser verwenden kann, als da vorgeschlagen – so nimmt der Couscous auf dem Teller mehr Sauce auf. Idealerweise stellt man den Couscous in einem Sieb über die brodelnde Sauce und lässt ihn so selbst die nötige Feuchtigkeit aufnehmen – doch das braucht Zeit.



Diese Sauce nimmt ihren Namen von einem alten Leuchtturm ganz im Westen von Lemusa.

Harissa Le Phare du Kap Swè

Scharfe Sauce aus Chili, Gemüsepaprika und Gewürzen

An der westlichsten Spitze von Lemusa liegt das Kap Swè, das «Abend-Kap». Auf einer Klippe steht hier, umwuchert von Kaktusfeigen und Rosmarin, ein Leuchtturm, der schon etwas in die Jahre gekommen ist, seinen Dienst aber nach wie vor tapfer versieht. Was Osman Neuhaus vom Restaurant Prince d'Ada dazu gebracht hat, seine Würzsauce nach diesem Leuchtturm zu benennen, ist nicht bekannt – zumal es in der Nähe von Ada einen anderen Leuchtturm gibt, nach dem man die Sauce hätte benennen können: Die Pointe des Feux hätte ja auch vom Namen her ganz gut zu einer scharfen Sauce gepasst. Vielleicht hat Neuhaus sich von der Abendröte seiner Sauce inspirieren lassen? Der Name erinnert natürlich auch an die wohl berühmteste industrielle Harissa-Marke der Welt: Le Phare du Cap Bon. Möglich, dass die Sauce deshalb nach dem Kap Swè benannt werden musste. Das Harissa aus dem Prince d'Ada ist eine mittel-

scharfe Sauce mit einem markanten Paprika- respektive Chiligeschmack, in den die verschiedenen Gewürze gut eingebunden sind. Die Sauce ist ganz leicht süßlich, was das Paprikaaroma verstärkt. Wer das nicht mag, lässt den Zucker weg. Wer die Sauce geschmeidiger machen will, rührt etwas Olivenöl ein. Im Restaurant Prince kommt Harissa Le Phare du Kap Swè mit dem Kuskus d'Ada auf den Tisch. Die Sauce passt aber auch gut zu gegrilltem Fleisch, Gemüse oder Fisch. Wenn möglich lässt man die Sauce vor dem Verzehr einige Stunden im Kühlschrank ziehen.

Für ein Schälchen Sauce

2 **Gemüsepaprika (300 g)**
8 **getrocknete rote Chilis, am besten Piment Cancan**
200 ml **Wasser**
2 TL **Korianderfrüchte**
1 TL **Kreuzkümmel**
1 TL **Kümmel**
1 TL **Fenchelsamen**
6 **Knoblauchzehen, grob gehackt**
1 TL **Salz**
2 TL **Zucker**

1 | Gemüsepaprika waschen und in dem auf 220 °C vorgeheizten Ofen (je nach Dicke der Fruchtwand) 20–30 Minuten backen, bis die Haut kleine Blasen wirft und da und dort ein wenig schwarz wird.

2 | Paprikas aus den Ofen nehmen und in einen Gefrierbeutel stecken, etwa 20 Minuten abkühlen lassen. Paprikas halbieren, entkernen, Haut abziehen und grob in Stücke schneiden.

3 | Chilis vom Stiel befreien und entkernen. In 200 ml Wasser kalt aufsetzen, zum kochen bringen, 1 Minute sieden lassen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Chilis aus dem Wasser heben, Wasser aufbewahren.

4 | Korianderfrüchte, Kreuzkümmel, Kümmel und Fenchelsamen am besten in einer elektrischen Kaffeemühle zu einem feinen Pulver zermahlen.

5 | Gemüsepaprika, Chilis, gemahlene Gewürze, Knoblauch, Salz und Zucker im Mixer zu einer Sauce pürieren – so viel von dem Chili-Wasser begeben, dass sich die Masse gut mixen lässt, verbleibendes Wasser entsorgen.

6 | Sauce in einem kleinen Pfännchen aufkochen und 5–7 Minuten unter häufigem Rühren sanft einköcheln.



Die kleinblättrigen Büsche produzieren aufrecht stehende, kaum zentimeterlange Früchte.

Krot Kriket

Chili (*Capsicum frutescens* var. *Lalib*) aus Ada

Krot Kriket wird, wie der meiste Chili auf Lemusa, vor allem auf dem Plateau Skobarùb, in der Gegend von Ada angebaut. HOIO bezieht das Gewürz von Carin Lalib und ihrer Firma Bèkcho. Lalib hat 2014 weitgehend auf biologische Landwirtschaft umgestellt. Sie baut Krot Kriket auf $\frac{1}{4}$ Hektare ihres Bodens an und produziert so etwa zehn Tonnen frische Früchte pro Jahr, was etwa einer Tonne getrocknetem Chili entspricht.

PFLANZE, ANBAU UND VERARBEITUNG

Durch Kreuzung (unter anderem mit Piment Cancan) entwickelte Karin Lalib in Ada um das Jahr 2000 eine kleinfruchtige, besonders scharfe Chilisorte. Krot Kriket wachsen an kleinblättrigen Büschen, die bis 60 cm hoch werden, weiße Blüten und zahlreiche, aufrecht stehende



HOIO verkauft Krot Krieket in kleinen PET-Dosen mit einem Füllgewicht von 15 g. Die Leitfarbe der Etikette ist identisch mit der Farbe der Region, in der das Gewürz produziert wird. Krot Krieket wurde 2009 mit einem AOC-Zertifikat ausgezeichnet. Dieses Schutzsiegel für charakteristische Produkte des Landes wird seit 1966 vergeben.

Früchte hervorbringen, die von grün über orange nach leuchtend rot abreifen. Krot Krieket werden in kleineren Gärten rund um Ada gezüchtet und vollreif von Hand geerntet, dann in speziellen Trockenhäusern im Halbschatten dehydriert. Die winzigen Chilis werden bis heute ausschließlich in Ada produziert.

Carin Lalib hat ihrer Schöpfung den schönen Namen Krot Krieket gegeben. Krot bedeutet «Dreck» oder «Kot». Krieket heißen die großen Sauterelles à sabre (*Decticus verrucivorus*, auf Deutsch auch «Warzenbeisser» genannt), die in der Gegend von Ada sehr zahlreich sind und sehr groß werden, bis zu 9 cm die Männchen, die Weibchen sogar 11 cm. Im Sommer, seltsamerweise aber nur an schönen Tagen, erfüllt der Ge-



Krot Krieket wachsen an Büschen, die bis 60 cm hoch werden und zahlreiche weiße Blüten hervorbringen.



Der kleinfruchtige Chili ist nach dem Exkrement dieser Sauterelle à sabre benannt.

sang der Männchen die Luft rund um Ada: Kurze, durch Pausen rhythmisierte Laute, ähnlich einem sehr hohen Xylophon. Der Name des Chilis ist eine Anspielung auf das kleine Format der Früchte, die manchmal kaum 1 cm lang werden.

AROMA UND VERWENDUNG

Krot Krieket wird frisch und getrocknet verwendet. Getrocknet haben die Schoten ein wunderbar rauchig-erdiges Aroma, in das sich auch Noten von gedörrten Früchten mischen. Krot Krieket hat etwa 40'000–80'000 Scoville-Grad und ist somit annähernd so scharf wie ein milder Habanero, dessen Skala bei etwa 100'000 Scoville-Grad beginnt. Diese Chilis sind also in der Regel sehr scharf. Allerdings hat jedes Früchtchen seinen ganz eigenen Charakter, der sich beim Trocknen oft noch verstärkt. Man kann auch ganz milden Schötchen begegnen. Und kaum hat man sich mit ihnen angefreundet, taucht dann ein wahrer Teufel auf.

Krot Krieket können als ganze Früchte mitgeschmort werden und geben ihre Schärfe dabei gut ab, sie können aber auch leicht zu Pulver zer-

Lemusische Rezepte mit Krot Kriket

Chilis harmonieren mit den meisten Gewürzen, insbesondere mit Bockshornklee, Gewürznelken, Ingwer, Kardamom, Knoblauch, Koriander, Lorbeer und Sternanis. Sie passen besonders gut zu Fischsauce, Kokosmilch, Limettensaft, Olivenöl, Schokolade, Tomate oder Zitrone.

- *Carottes Ducele* (Karotten und getrocknete Tomaten, mit Chili, Thymian und Sternanis geschmort)
- *Twasis* (Gewürzmischung aus geräucherten Pfeffern, Chili, Muskat und Schwarzem Kardamom)

mahlen oder im Mörser zu Flocken zerstoßen werden. Krot Kriket eignen sich gut auch für Saucen. Will man ihr spezifisches Aroma betonen, sollte man die Chilis vor Verwendung vorsichtig anrösten.

Zu besonderen Anlässen bereitet Carin Lalib mit Krot Kriket eine *Stùfad de Skobarùb* zu, wie sie es nennt. Sie nimmt Fleisch von der Keule oder Brust eines Esels (wenn möglich mit Knochen), packt es mit Anchovis, etwas Öl, Knoblauch, Rosmarin und ganz viel Krot Kriket erst in Alufolie, dann in ein feuchtes Tuch und zuletzt in Tonerde. Dieses Bündel legt sie dann direkt in ein großes Feuer, wo es wenigstens drei Stunden verbleiben sollte. Alternativ kann man die Stùfad auch in einem großen Ofen zubereiten, dessen Temperatur anfangs sehr heiß, gegen Ende der Garzeit nur noch lauwarm sein sollte. Vor dem Essen schlägt Lalib die hart gewordene Tonerde auf und gießt das gegarte Fleisch in eine riesige Schüssel, die bereits zur Hälfte mit gekochten und leicht angedrückten Süßkartoffeln gefüllt ist. Zum Abschluss träufelt sie etwas milden Zitronensaft und nochmals etwas Öl über das Fleisch.



Dok Karuso

Schärfste Heilkraft der Insel: Institut d'interprétation du chili

Das Cabinet médical von Dok Karuso in Ada, auch bekannt als Institut d'interprétation du chili, gehört zu den etwas spezielleren Arztpraxen von Lemusa. Durch eine niedrige, mit einem rot eingefärbten Lammfell verhängte Türe tritt man gebeugten Hauptes in eine weniger als mannshohe Hütte ein und setzt sich dem Pfefferschoten-Doktor gegenüber auf den Boden. Die Hütte ist so über und über mit Astwerk vollgestopft, dass man sich vorkommt wie in einem Vogelnest. An jedem Ästchen aber hängt ein Chili, und auch am Boden liegen überall Schoten herum – schwarze, gelbe, grüne und leuchtend rote, glänzende Knirpse und schrumpelige

Die Feuermaus

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Auf dem Plateau über der Baie des Italiens lebte einst eine Wühlmaus, die fraß für ihr Leben gerne Chilis. Je mehr, desto besser und je schärfer, desto lieber. Ihre Fürze waren veritable Feuerstöße und so kam es immer wieder zu Unfällen. Wenn sie sich nämlich gerade unter einer Hütte durchgrub und dabei flatulierte, dann setzte sie so Böden und Wände in Brand.

Eines Tages fackelte sie auf diese Weise einen ganzen Stall ab. Der Farmer war gerade nicht in der Nähe und so gingen auch seine Kühe und Esel in den Flammen zugrunde. Da beschlossen die Bauern, sich von dem gefährlichen Tier zu befreien. Erst hatten sie vor, es einfach totzuschlagen. Einige aber äußerten die Befürchtung, das könnte eine verheerende Explosion provozieren. Also bauten sie ein Falle. Sie stellten eine Tonne mit Wasser auf, legten ein schmales Brett darüber und lockten die Maus mit einem Schälchen schärfster Chili auf diese kleine Brücke. Als sich das Tierchen über die Früchte hermachte, drehten sie das Brett um und schüttelten den scharfen Nager so ins Wasser. Noch im Fall stieß die Wühlmaus einen Furz aus, der einem der Bauern die Haare versengte, dann jedoch war Ruhe. Die Maus drehte ihre Runden in dem Wasser, verärgert zwar, aber weder in der Lage, die Wände des Fasses hochzuklettern, noch Feuerfürze auszustoßen. Man verschloss das Fass, schleppte es auf ein Boot, fuhr nach Süden, weit hinaus aufs Meer, warf die Tonne schließlich über Bord und schlug ein Loch in die Dauben. Langsam soff die Tonne so mitsamt der Maus zum Meeresboden ab.

Auf dem Plateau von Ada sind Feuersbrünste seither äußerst selten, auch wenn immer noch Chilis angebaut werden und Mäuse sich durch die Erde wühlen. In gewissen Nächten allerdings, so geht die Sage, soll da, wo man das Fass mit der Maus versenkte, eine kleine Insel mit einem Berg aus dem Wasser aufsteigen und Feuer in den Himmel spucken. Die einen behaupten, es handle sich um einen Vulkan, der dann und wann aus dem Wasser quelle – andere aber sehen am Horizont eindeutig den Steiß einer Geistermaus.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 14.

Riesen. Da stehen Glasbehälter, die mit Chilipasten gefüllt sind und andere, in denen bizarr geformte Wurzeln schwimmen – zweifellos auch das Bestandteile der Chilipflanze. Das laute Zittern eines Gasbrenners lässt die Luft vibrieren. Es riecht nach Rauch, nach Erde und Schweiß.

Dok Karuso ist lediglich mit einer schwarzen Küchenschürze bekleidet, auf seinem Haupt trägt er eine Seefahrermütze und auf seine Oberarme sind, den Ankern von Matrosen ähnlich, Chilischoten gemalt. Weder spricht er mit seinen Patienten, noch schaut er sie auch nur an, denn es sind die Pfefferschoten, die ihm verraten, was dem Gegenüber fehlt. Mit höchster Konzentration greift er nach einzelnen Exemplaren und wirft sie in den Kessel, der neben ihm brodelt. Dann und wann steigen einem beißend scharfe Gerüche in die Nase – dann kocht Dok Karuso gerade einen besonders scharfes Früchtchen aus. Wenn die Rezeptur stimmt, dann «schweigen die Chilis», wie Karuso es einmal genannt hat.

Nun bringt der Heiler ein altes Grammophon in Gang. Das *Intermezzo (Agnus Dei)* aus Georges Bizets *Arlésienne* scheppert durch die Luft – gesungen von Enrico Caruso. Dok Karuso ist überzeugt, dass er ein Nachfahre ist von Enrico Caruso und der Opernsängerin Ada Giachetti, mit der Caruso einige Jahre in wilder Ehe lebte. Zum Schluss der Prozedur gießt der Dok etwas von der Brühe aus dem Kessel in ein Fläschchen und streckt es seinem Patienten hin. Ende der Audienz.

ARCHIBALDO UND ADA

Archibaldo Karuso kam 2002 als Medizinstudent nach Ada, um Fakten für seine Dissertation über die Heilkraft des Piment Cancan (*Capsicum frutescens* var. *Christensen*) zu sammeln. Während der Recherchen gelangte er zur Erkenntnis, dass Ada Christensen, die Erfinderin des legendären Piment Cancan, dank ihres regelmäßigen Chilikonsums immer noch am Leben sein müsse – und auch immer noch so jung wie auf dem einzigen Foto, das von ihr überliefert ist. Karuso war sicher, dass sich Ada aus Angst vor Neidern irgendwo in einer Höhle verstecke. Er machte sich auf, die mindestens hundertjährige Tänzerin zu finden. Nach drei Monaten kehrte er in die Zivilisation zurück – mit langen Haaren und überzeugt, dass er Ada gesehen und von ihr die Sprache der Pfefferschoten gelernt habe. Nur Tage später eröffnete er in einem kleinen Gartenhaus



Chilis und Gesang sollen unter Anleitung von Dok Karuso ihre volle Heilkraft entfalten.

sein Cabinet médical. Hier übersetzt er nun Tag für Tag die Botschaften der Capsicum-Früchte in heilsame Essenzen.

Das Institut d'interprétation du chili wird von Patienten aus allen Regionen der Insel aufgesucht. Inwiefern diese Menschen tatsächlich an die heilende Kraft von Dok Karusos Tinkturen glauben, sei dahingestellt – sein Cabinet jedenfalls gehört unterdessen fest zum Inventar der Gemeinde.

« ... AUSSER EINEM SCHWEISSAUSBRUCH »

Im Herbst 2012 haben ein Journalist und eine Kamerafrau aus der Hauptstadt den Doktor besucht und bei seiner Arbeit gefilmt. Sie schreiben dazu: «Wir haben Dok Karuso in seinem Cabinet médical in Ada besucht und uns von ihm eine Tinktur gegen jene Gebrechen anfertigen lassen, die er in uns hat ausmachen können. Wir haben ihn bei der Arbeit an unserer Medizin gefilmt. Die Tinktur schmeckte wahnsinnig scharf und bitter – was sie (außer einem Schweißausbruch) genau bewirkt hat, können wir allerdings nur schwer beschreiben.» Den kurzen Film findet man unter dem folgenden Link auf dem Internet: vimeo.com/267967254.

Lemusische Nationalhymne

L'air est en mouvement, le nez est en joie
La peau hume le sel et un je ne sais quoi
Quelle patrie pour toi et pour moi
Quel moment pour lever sa voix
Haia Lemusa! Ta beauté nous fait briller les yeux
Haia Lemusa! Ton ciel réunit tous les bleus

L'eau fait des splash, les pieds se mettent à la danse
C'est le grand bonheur, on le sent dans sa pense
Le cochon fait trembler sa queue
Et on jouit c'est délicieux
Haia Lemusa! Ta beauté nous fait briller les yeux
Haia Lemusa! Ton ciel réunit tous les bleus

Die Nationalhymne von Lemusa hat viele Strophen, von denen hier nur zwei vorgestellt werden.

Die Melodie findet man auf dem Internet, gespielt von den Lemuphones: vimeo.com/361785972.

The image shows a musical score for the Lemusian National Anthem, arranged for four brass instruments: Trompete in B, Trompete in B2, Bartion in B, and Posaune in C. The score is written in 6/8 time and features a key signature of two flats (B-flat and E-flat). The melody is primarily carried by the Trompete in B, which is marked with a 'B.H.' (Basso Horn) instruction. The other instruments provide harmonic support with various rhythmic patterns. The score consists of five measures, with the first measure starting with a treble clef and a key signature of two flats, and the subsequent measures continuing the melody and accompaniment.

Region Nord – Louvanie

Auf der fiktiven Insel Lemusa wechseln sich städtische Zonen mit landwirtschaftlichen Gebieten ab, ist der Ozean so präsent wie die hohen Berge. Mal kämpft man sich durch dichten Wald, dann schweift der Blick wieder über weite Ebenen. Selbst Reisende, die sich seit vielen Jahren schon mit dieser Insel beschäftigen und sie regelmäßig befahren oder begehen, entdecken immer wieder frische Aspekte, überraschende Zusammenhänge, verblüffende Perspektiven – ganz zu schweigen von all den neuen Ingredienzien und Rezepturen, mit denen Lemusa den Gaumenlustigen regelmäßig in den wohligen Zustand kulinarischer Erregung zu versetzen vermag.

Die Louvanie ist flächenmäßig die größte Region von Lemusa, ein gebirgiges und mehrheitlich waldiges Gebiet. Hier steht der höchste Berg der Insel, der Mont Déboulé, die Heimat der Kloï. Die größte Siedlung und Hauptstadt der Region ist Les Balcons, das hoch über dem Tal der Bandole liegt und gerne als Ausgangspunkt für Exkursionen ins Gebiet des Majorin oder zu den gewaltigen Chutes de Sugiau genutzt wird.

Die sieben Regionen von Lemusa

01 – NORD – LOUVANIE
02 – EST – BIDONNAIS
03 – CENTRE – SENTÔME
04 – OUEST – SAMPOGNE
04 – MIDI – VAINÉE
06 – SUD – GOULOUSIN
07 – ÎLES – PUENDEVIS