

Mont Déboulé und Kauzanie



Schintijon
Veronica coruscans

Die Kauzanie, das Gebiet rund um den Mont Déboulé ist das Stamm-land der Kloi. 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 Kloi 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.

Kloi-Kultur HISTORIE

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

Boto HISTORISCHES OBJEKT

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

Hiri ARCHÄOLOGISCHE STÄTTE

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

Omfaca ARCHÄOLOGISCHE STÄTTE

Die wichtigste Göttin der Kloi 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 Sociéte 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:  ditions du Mus e 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)ts 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 lemuische 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 Kloï 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 Kloï*. 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 komplimentierte 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 Morgenrauen 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 Kloi 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 25 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 gerntet 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 Rosmarinzweige, 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.