

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](https://vimeo.com/267407459).

Süßes. Fragen Sie einen Agenten nach dem besten Restaurant einer Stadt, nach der richtigen Kaviar Marke 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 lému-sienne* (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.

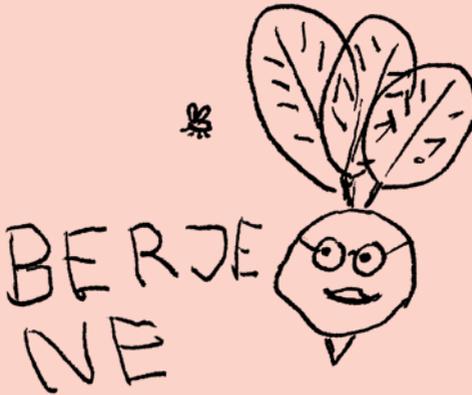
# Die Wahrheit

## 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 charakteris-  
tische Produkte des Landes  
wird seit 1966 vergeben.

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

*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». <sup>2</sup> 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».<sup>3</sup>

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 *Mystèr 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.<sup>4</sup> 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 Mystèr*). 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.

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> 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.

<sup>3</sup> Doussait: *Op. cit.* S. 112.

<sup>4</sup> 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 pff 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.