

09

Granvan und Kutagne



Reks Kartuf
Ciconia tuberosa

Die Kutagne ist die westlichste Gegend der Insel. Der südliche Teil (Kutagne Dexi) mit dem Hauptort Granvan ist stärker bewohnt. Der nördlichere Part (Kutagne Toito) mit den Ortschaften Lucobel und Bendalis ist sehr einsam. Der Name der Gegend geht vermutlich auf das lemusische Wort *kutjié* zurück, das «verstecken» bedeutet. Tatsächlich bietet die Gegend mit ihren zahllosen Büchtchen vor allem kleinen Schiffen gute Zufluchtsorte.

Granvan Ort UMGEBUNG

Rund um das Dörfchen bläst ständig ein kräftiger Wind, die Küste bietet spektakuläre Ausblicke.

Mächtige Schwingen ANSICHT

Angesichts der Zeichen im Abendhimmel sucht Samuel Q. Herzog das rechte Wort.

Pointe du Jako LANDSCHAFT

Die markante Landzunge bietet Buchten für Bade- freunde und Nistplätze für Wasservögel.

Agnò mystèr REZEPT

Ein Klassiker aus dem Restaurant L'Éolien: Lamm- schulter mit Gewürzen in Joghurt gekocht.

Das traurige Schaf LEGENDE

Warum es einem Lamm nichts nützt, wenn es Trübsal bläst – von Jana Godet.

Kap Swè LANDSCHAFT

Der westlichsten Punkt der lemusischen Hauptinsel ist nicht nur für seine Sonnenuntergänge berühmt.

Grüne Kartoffeln LEGENDE

Jana Godet erzählt, wie ein Bauer in Granvan mit seinem Humor den Himmel veränderte.

Anse de la Grenouille LANDSCHAFT

Wo einst lebensgefährlich getanzt wurde, kann man heute leidlich sicher baden.

Im Gehege mit Krokodilen ANEKDOTE

Die Tänzerin Marthe Nissan begann ihre Karriere in einem Lokal namens Calcutta.

Le Ballet des Lambis KUNST

Eine Hommage des Künstlers José Maria an die Tänzerin Mani und ihre Experimente.

Lucobel ORTSCHAFT

Ein paar Häuser über den Klippen und der kleinste Grand Port der Insel.

Café Vénus LOKAL

In diesem Café, das spektakuläre in die Steilküste gebaut ist, werden kräftige Kuchen serviert.

Odette Sissay im Café Venus ANEKDOTE

Das Venus ist einer der Lieblingsort der Diktatorin der Insel – ob das eine gute Werbung ist?

Die Geranie und der Fisch LEGENDE

Eine große und traurige Liebesgeschichte in vier kurzen Sätzen von Jana Godet.

Bendalis ORTSCHAFT

Von diesem Ort im Norden der Kutagne gelangt man zu einer Reihe von kleinen, einsamen Badebuchten.

Eskapade über den Ozean ANSICHT

In seiner Erinnerung lässt sich Samuel Q. Herzog in die Arme einer Meerjungfrau sinken.



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

Departement (*semsal*): Kutagne

Postleitzahl: LM-0109

Telefonvorwahl: +69 (0)1

Höhe: 11 m ü. M.

Einwohner: 296 (Mai 2011)



Granvan

Rund um das Dörfchen bläst ständig ein kräftiger Wind

Von Valeria aus sind es nur wenige Pep bis nach Granvan, respektive bis zur Pointe du Jako mit ihren Klippen und Abhängen, die ein beliebtes Ziel von Vogelfreunden sind. Doch die Strecke hat es in sich: Hinter Valeria verengt sich die R1 zu einem schmalen Sträßchen, das sich in zahllosen Kurven in Richtung Süden windet. Wer die Mühe nicht scheut, wird im Gegenzug immer wieder mit fantastischen Aussichten belohnt.

Das *Les Pins* liegt malerisch neben der windgeschützten Plasch Sinvan im Süden des Dorfes.

Mächtige Schwingen

Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne



Granvan, Plasch Sinvan

Die Schwalben sind eben verstummt, ihre sirrenden Schreie klingen mir noch in den Ohren nach. Jetzt sind es die Fledermäuse, die lautlos um die Pinien tanzen. In der Ferne gleiten die Möwen wie Schriftzeichen über den Abendhimmel, ruhig und entschieden, als hätten sie heute noch eine große Reise vor. Und die Wanderfalter machen sich wieder auf, dem Ruf aus der Ferne zu folgen.

Fände ich nur das rechte Wort für den Augenblick, so viel ist gewiss, es wüchsen ihm mächtige Schwingen.

Samuel Q. Herzog: *Spazieren auf Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.10.



Im Parc éolien, auf einer Kuppe westlich über Granvan drehen sich mehr als zwanzig Windgeneratoren und produzieren Strom.

Nahe der Anse de la Grenouille, wo einst Marthe Nissan ihr berühmtes Ballet des Lambis aufführte, nähert sich die Straße mehr und mehr der Küste. Zwischen den Felsbrocken und Klippen, den schmalen, von Meeresschaum durchtosten Schluchten und den salzigfeuchten Höhlen, die den nervösen Rhythmus dieser Landschaft ausmachen, trifft man auch immer wieder auf kleine Strände mit Sand in allen Farben.

KÄSE, ZWIEBELN, KARTOFFELN

Kurz bevor die R1 noch näher zur Küste abbiegt, durchquert man das Dörfchen Granvan – eine Ansammlung von niedrigen Häuschen, die sich tief in den Schutz der Felsen ducken. Zu den Geschäften im Dorfkern gehört auch der berühmte Feinkostladen *Bêl Korbis* («Schöner Korb»), der vor allem exquisite Fischprodukte, Gewürze, selbst hergestellte Essigspezialitäten, Lammfleisch, Ziegenwürste und Käse verkauft. Hier bekommt man auch den *Woché de Granvan*, den «Stein von Granvan», einen eher trockenen und sehr salzigen Schafskäse, der ein wenig an Pe-

corino Romano erinnert. Natürlich verkauft Bèl Korbis auch die roten Zwiebeln aus der Gegend und *Cornes du Kap*, eine berühmte Kartoffelsorte, die auf eher kleinen Feldern zwischen Granvan und dem Kap Swè angebaut wird.

Auf diesen Felder trifft man auch den Reks Kartuf, den «Kartoffelkönig», einen Storch mit einem auffällig gedrungenen, von allerlei pilzförmigen Zotteln bewachsenen Körper, der sich von Würmern und Insekten ernährt. Wenn *Ciconia tuberosa* über die Felder stakst, dann schwankt er dabei, als sei er betrunken – und wenn er fliegt, dann wirkt das sehr unkonzentriert, als sei er nicht recht bei der Sache. Samson Godet schreibt in seinem *Lemusa Lexikon* (Port-Louis, 2018, S.705), es komme ihm «wie ein Wunder vor, dass der Reks Kartuf überhaupt imstande sei, vom Boden abzuheben».

WINDRÄDER UND KÜNSTLERATELIERS

Das Dörfchen trägt seinen Namen (französisch *Grand vent*) nicht zu Unrecht, bläst hier doch Tag und Nacht ein stattlicher Wind. Aus diesem Grund hat die Direction de l'énergie et des matières premières (Ministère de l'écologie et du développement durable) seit den frühen 1990er Jahren in dieser Gegend die Entwicklung eines großen Parc éolien vorangetrieben: Heute drehen sich auf einer Kuppe über dem Dorf mehr als vierzig Windgeneratoren und speisen die so gewonnene Energie in das Stromnetz der Insel ein. Jede dieser Mühlen produziert genug Strom für eine Gemeinde von rund 2000 Einwohnern. Der Park gehört zu den wichtigsten Projekten der Direction de l'énergie und soll in den nächsten Jahren weiter ausgebaut werden.

Zum Dorf gehört aber auch ein kleine, windgeschützte Bucht, die Plasch Sinvan, der «Strand ohne Wind». Direkt neben dieser Bucht liegt das schöne Hotel Les Pins, zu dem auch ein Restaurant gehört. Die Gemeinde hat drei der großen Zimmer fest gemietet. Jedes Jahr lädt sie neun Bildende Künstler und Schriftsteller ein, drei bis vier Monate in einem der Zimmer zu residieren.



Pointe du Jako

Badebuchten, Wind und Wasservögel

Von Granvan aus sind es nur noch zwei Pep bis zur Pointe du Jako, einer markanten Landzunge. Die Gegend ist geologisch überaus vielgestaltig. Tiefschwarze Gesteinsformationen zeugen von vulkanischen Aktivitäten, daneben stößt man auf Brocken aus grauem Schiefer oder aus festem Kalk. Entsprechend abwechslungsreich ist auch die Vegetation: Mal sind die Abhänge von dichten Wäldern besetzt, dann wieder sind sie karstig

Die markante Landzunge der Pointe du Jako – vom Parkplatz des *L'Éolien* aus gesehen.





Tiefschwarze Gesteinsbrocken zeugen von den vulkanischen Aktivitäten im Gebiet des Mont Kara.

und kahl. Auf den kleinen Grasflächen tummeln sich Schafe und Ziegen, die auch gerne plötzlich und völlig unmotiviert auf die Straße hinaus rennen – eine Herausforderung für den Autofahrer. Die Küste sieht dramatisch und wild aus, die Oberfläche des Wassers wird an vielen Tagen vom Wind aufgepeitscht, trotzdem kann man in den meisten Buchten gefahrlos baden, denn das Meer selbst ist eher ruhig und frei von Strömungen. So jedenfalls steht es im Prospekt des LOT (Lemusa Office du Tourisme).

Noch bevor man die Höhe des Kaps erreicht, sieht man südlich der R1 einen flachen grauen Kasten aus Beton und Schiefer, eingekleidet zwischen den Brandungsfelsen und der Straße. Bei dem seltsamen Bunker, der sich nach außen hin kaum von den umliegenden Gesteinsbrocken unterscheidet, handelt es sich um einen Bau des Architekten Aaron Asis (*1933) aus Port-Louis. In seinem Innern befindet sich das Restaurant L'Éolien, ein Lokal, das sich seit seiner Eröffnung im Jahr 2004 einen guten Ruf erworben hat. Jeanine Sagan und Diane Doulsi pflegen eine Küche der Kontraste, die zwischen orientalischen Akzenten und französischen Gepflogenheiten laviert, zwischen dem Rohen und dem Gekochten, zwi-



Während man im Restaurant L'Éolien auf das Essen wartet, kann man durch die großen Fenster das Tosen der Brandung beobachten. Ein besonderes Rezept, das sich fast immer auf der Karte des Lokals findet, ist Agnò Mystèr (siehe dort): Lammfleisch, geschmort in Joghurt und Tomate, mit viel Nigella und weiteren Gewürzen.

schen bitter und süß, heiß und kalt. Die wichtigsten Zutaten stammen aus der unmittelbaren Umgebung des Lokals, es sind Lamm (so etwa im Rezept Agnò Mystèr) und verschiedene Schalentiere. Das Lokal ist so gebaut, dass man quasi auf Meereshöhe sitzt und während man auf sein Essen wartet, kann man vor den großen Fenstern das Schauspiel der Wellen beobachten.

Vom etwas höher gelegenen Parkplatz des Éolien aus hat man einen wunderbaren Blick auf die markante Landzunge der Pointe du Jako, die sich dramatisch weit ins Meer hinein streckt. Früher soll die Pointe du Jako bewaldet gewesen sein und Heimat einer riesigen Kolonie von Papageien. Davon zeugt heute nur noch der Name: *Jako* ist ein auf Lemusa gebräuchliches Wort für «Papagei». Wann und warum die Bäume und die Papageien von der Landzunge verschwunden sind, ist unbekannt.

Im Verlauf der Zeit haben Wind und Wasser dies Felsformationen der Pointe du Jako mehr und mehr ausgehöhlt: die Grotten, Riffe und Klippen sind heute Heimat und Brutstätte für zahllose Wasservögel. Vom Ufer aus kann man das gefiederte Treiben rund um die Pointe du Jako zwar auch beobachten, viel mehr aber sieht man natürlich, wenn man sich von einem Boot um die Felsen schiffen lässt. Eigentliche Touren werden zwar nicht angeboten, das Éolien aber hat ein paar Adressen von Bootsbesitzern, die je nach Uhrzeit und Wetterverhältnissen gerne bereit sind, Touristen auf einen Ausflug rund um die Pointe mitzunehmen.

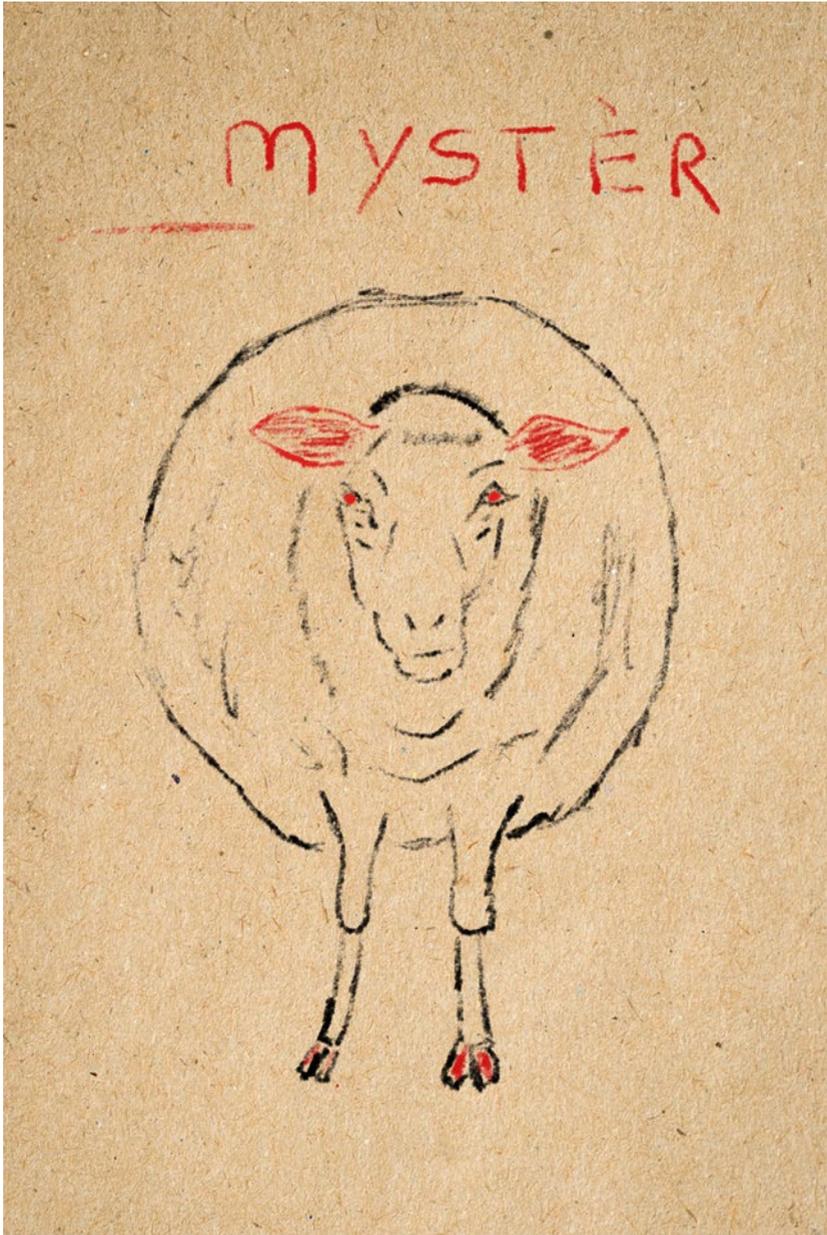


Das Aroma von Agnò Mystèr wird wesentlich von dem gerösteten Nigella bestimmt. (5/2020)

Agnò mystèr

Lammschulter mit Gewürzen in Joghurt und Tomate gekocht

Jeanine Sagan und Diane Doulsi, die vom Herd aus die kulinarischen Geschicke des Restaurant L'Éolien bei Granvan lenken, pflegen eine Küche der Kontraste, die gut zu der Landschaft rund um das Lokal passt, wo die unterschiedlichsten geologischen Formationen und die verschiedensten Vegetationen aufeinander treffen. Auch das Agnò mystèr, das zu den wenigen Standards auf der ständig sich verändernden Karte des Restaurants gehört, scheint gut zu dieser Gegend zu passen, finden sich doch in dem Rezept recht verschiedene, geschmackliche Impulse kombiniert. Außerdem werden Zutaten aus der Gegend verkocht, denn rund um die Pointe du Jako tummeln sich Schafe und Ziegen – und auf den Feldern zwischen Granvan und dem Kap Swè werden die besten Kartoffeln der Insel angebaut. Der Name des Gerichts bedeutet eigentlich bloß, dass das in Maizyé produzierte Gewürz *Mystèr* (so wird Nigella auf der Insel



Im Gästebuch des *Éolien* hat ein Besucher seine eigene Interpretation des Agnò mystèr hinterlassen.

genannt) zu den markanten Elementen des Rezepts gehört. Als «mysteriös» könnte man jedoch auch die rauchigen, von manchen als «irgendwie vulkanisch» beschriebenen Noten dieses Ragouts empfinden, die zur Hauptsache vom Nigella herrühren. Agnò mystèr schmeckt komplex und sehr würzig, cremig, leicht säuerlich und auch ein wenig süßlich, mit markanten Röstnoten und überraschenden Einzelaromen.

Hauptspeise für 2 Personen

500 g Schulter oder Keule vom Lamm, ohne Bein
2 TL Nigella
2 TL Koriandersamen
1 TL schwarzer Pfeffer, ganz
2 Gewürznelken
1 EL Bratbutter
2 stattliche Zwiebeln, fein gehackt
30 g Ingwer, geputzt und fein gehackt
2 frische, grüne Chili, entkernt und fein gehackt
1 TL Salz
200 g Tomaten, abgezogen und in Stücke geschnitten, alternativ Tomaten aus der Dose
200 ml Joghurt
250 ml Wasser
½ TL Kurkuma
400 g Kartoffeln, festkochend
2 EL gemahlene Mandeln (12 g)

1 | Fleisch in 4-cm-Würfel zerlegen.
2 | Einen schweren, Topf ohne Beschichtung erhitzen. Nigella, Koriandersamen, Pfeffer und Gewürznelken unter ständigem Rühren rösten bis es duftet.
3 | Bratbutter zugeben und sehr heiß werden lassen. Fleisch einlegen und unter häufigem Wenden allseits braun werden lassen. *Unter Umständen wird man etwas zusätzliches Fett begeben müssen.*
4 | Hitze reduzieren, Zwiebel, Ingwer, Chili und Salz unterrühren, kurz mitbraten bis die Zwiebel glasig ist.
5 | Mit Tomate, Joghurt und 250 ml Wasser ablöschen, aufkochen lassen, Hitze auf ein Minimum reduzieren, Kurkuma einrühren, Deckel aufsetzen, 100 Minuten sanft köcheln lassen. *Das Fleisch sollte während dieser ersten Etappe immer gut von Flüssigkeit bedeckt sein.*
6 | Kartoffeln in ausreichend Wasser rund 20 Minuten garen, abgießen, etwas auskühlen lassen, schälen, in 3 cm große Stücke zerlegen.
7 | Mandeln in die Sauce einrühren, Kartoffeln sorgfältig unterheben und alles weitere 20 Minuten bei niedriger Hitze ohne Deckel köcheln lassen. Die Sauce sollte am Ende sämig sein und eine leuchtend braun-orange Farbe haben.

Das traurige Schaf

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Ein Schaf stand einsam und verlassen auf einer Weide und schluchzte vor sich hin. Da kam ein Wolf des Weges, sah das Elend und fragte: «Du armes Schaf, soll ich dich von deinem Unglück erlösen?» Das Schaf hob seine traurigen Augen und sprach: «Du lieber Wolf, wie gerne würde ich mir von dir helfen lassen! Aber wenn du mich frisst, dann wird sich meine ganze Trübsal auf dich übertragen!» Der Wolf dachte einen Moment lang nach, dann verschlang er das Schaf und trottete satt und zufrieden davon. Unter Wölfen ist nämlich längst bekannt, dass Schafe nur Unsinn reden.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 27.

LUKO



Zeichnung von Ida Versmer. LUKO ist das lemuische Wort für «Wolf».



Kap Swè

Der westlichste Punkt der lemusischen Hauptinsel

An gewissen Tagen blasen im Westen von Lemusa so heftige Winde, dass man sein eigenes Wort nicht mehr versteht. Das gilt in besonderer Weise für das Kap Swè, das «Abend-Kap», die westlichste Spitze des Landes. Auf einer Klippe steht hier, umwuchert von Kaktusfeigen und Rosmarin, ein Leuchtturm, der schon etwas in die Jahre gekommen ist. Von Port-Louis aus braucht man mit dem Auto über die (allerdings etwas anspruchsvolle) R1 eine gute Stunde bis ans Kap. Viele Bewohner der Hauptstadt fahren hierher, um den Sonnenuntergang zu genießen. Der Leuchtturmwärter betreibt deswegen einen kleinen Laden, in dem er Bier, Wein, Snacks

Grüne Kartoffeln

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Ein Bauer in Granvan war berühmt für seinen goldenen Humor. Er konnte zahllose Witze und wusste sie so lebendig zu erzählen, dass ganze Tavernen sich vor Lachen schütteln mussten und die Tränen noch heftiger flossen als das Bier, das in Granvan bekanntlich in stolzen Mengen durch die Kehlen rauscht. Als Landwirt allerdings war der Bauer weit weniger begabt. Seine Ziegen gaben nur spärlich Milch, seine Früchte waren sauer und sein Gemüse blieb kläglich klein. Die größten Sorgen aber bereiteten ihm seine Kartoffeln, die einfach nie richtig reifen wollten, grün blieben, ungenießbar. – Eines Tages klagte er sein Schicksal einem befreundeten Tierarzt, der für sein psychologisches Einfühlungsvermögen bekannt war. «Wenn etwas nicht wachsen will, dann ist oft Trübsinn daran schuld. Deine Kartoffeln sind traurig! Du kümmerst dich zu wenig um sie!», schimpfte der Arzt: «Nutz doch dein Talent, heitere sie auf!»

Am nächsten Tag ging der Bauer wie sonst seiner Arbeit auf dem Hof nach und hatte keine Zeit, sich um seine Sorgenknollen zu kümmern. Als es jedoch Abend wurde, nahm er eine Flasche Schnaps und einen Stuhl, schlurfte zu seinem Kartoffelfeld, setzte sich, nahm einen tüchtigen Schluck und begann, seinen immergrünen Wurzeln die schnurrigsten Witze zu erzählen.

Die Kartoffeln von Granvan allerdings waren eine schlaue Bande, angeführt von einer Oberkartoffel, die durch spirituelle Exerzitien tiefere Einsicht in die Mechanismen von Erd- und Überwelt gewonnen hatte. Unter Anleitung dieses Gurus meditierten die Kartoffeln viel und erhielten sich so ihre grüne Farbe. Sie taten das mit Absicht, wussten sie doch, dass sie nur unreif den Sommer überleben würden. Als nun der Bauer mit seinen Witzen auffuhr, versetzten sich die Kartoffeln sofort in einen leichten Trancezustand. Denn Ausgelassenheit und noch schlimmer Zustände akuter Regression bewirken bei Kartoffeln eine beschleunigte Reifung – da hatte der Tierarzt durchaus recht. Der Bauer verschoss einen Witz um den nächsten, wählte die farbigsten Worte, zögerte die Pointen kunstvoll hinaus, schärfte nach und pfefferte auf. Doch nichts geschah.

Von Zeit zu Zeit zerrte er eine seiner Knollen aus dem Boden – nur um festzustellen, dass sie grün war, wie eh und je. Die Nacht wurde dunkler und dunkler, die Flasche leerer und leerer, der Bauer müde und mutlos. Endlich beschloss er seine Schau mit einem besonders guten Witz, den er sich für den Tag aufgehoben hatte, an dem seine Frau die Geschichte mit der Wirtin entdecken würde. Kaum war er fertig, schlief er mit einem traurigen Grinsen auf den Lippen ein.

Erlöst stiegen die Kartoffeln aus ihrer meditativen Tiefe auf. Eine ganz kleine Knolle, noch etwas unerfahren in Sachen Trance, hatte den letzten Witz des Bauern zwar gehört, aber die Pointe nicht verstanden. Während sich die übrigen Kartoffeln streckten und reckten, dachte sie über die Worte nach. Und plötzlich fiel der Groschen. Gewaltig rauschte ihr da der Zucker durch die Adern, machtvoll grollte es in ihrem Innern, die Würzelchen standen ihr zu Berge und das Zwerchtüchlein spannte sich wie ein Segel im Sturm. Schotenriss. Das haltlose Prusten und glucksende Kichern der kleinen Kartoffel übertrug sich sofort auf ihre älteren Artgenossen. Auch ihnen schoss der Saft machtvoll ins grün bewahrte Fleisch und sie reiften mit solcher Wucht nach, dass sie eine um die andere aus dem Erdreich spickten, gegen Himmel schossen, zerstäubten und endlich eine riesige Schliere bildeten am nächtlichen Firmament. Seit jenem Tag kann man die Spur der Kartoffeln von Granvan zwischen den Sternen am Himmelszelt sehen. Kartoffelstockstraße heißt die Erscheinung auf Lemusa, in anderen Ländern wird sie fälschlich Milchstraße genannt.

Ob auch die Oberkartoffel das Schicksal ihrer Schützlinge teilt, ist unbekannt. Vielleicht sitzt sie immer noch in ihrem Loch und meditiert. Der Bauer soll seit jener Nacht keine Witze mehr erzählt haben – auch nicht als seine Frau das mit der Wirtin herausfand.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 49f.



Auf den mittelgroßen Feldern zwischen Granvan und dem Kap Swè werden vor allem Zwiebeln und Kartoffeln angebaut. Die roten Zwiebeln aus der Gegend gelten als besonders süß, die Kartoffeln als besonders aromatisch. Berühmt ist vor allem eine Sorte, die *Corne du Kap* heißt. Sie bildet eher kleine, längliche Knollen aus, die oft stark verbogen sind und so an die Hörner von Tieren erinnern. Die *Corne du Kap* werden meist mit Schale gesotten oder in Scheiben gebraten.

sowie die berühmten Zwiebeln und Kartoffeln der Gegend verkauft. So leutselig war sein Vorgänger nicht, der sich mit den folgenden Sätzen auf einer Wand neben dem Eingang verewigt hat: «Der Leuchtturmwärter schaut dem Licht nicht nach, das er in die Dunkelheit sendet. Er sieht die Schiffe nicht, die er vor dem Untergang bewahrt und hört nicht den Dank der Kapitäne. Der Leuchtturmwärter spricht nicht mit den Gästen, die ihn tagsüber besuchen – noch lauscht er dem Klagen der Geister in der Nacht. Der Leuchtturmwärter hat nur einen Freund, den Wind, ihm gibt er sich mit allen Sinnen hin.»

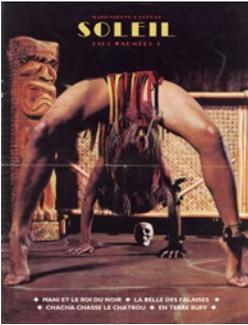


Anse de la Grenouille

In dieser Bucht kann man leidlich baden – oder gefährlich tanzen

Im Osten von Granvan erstreckt sich eine weite Bucht, die sich an einigen Stellen auch zum Baden eignet: die Anse de la Grenouille. Ihr Name soll sich den *Rénni golbi*, großen Salzwasserfröschen verdanken, die hier einst in Massen lebten, heute aber (höchstwahrscheinlich) ausgestorben sind. Möglicherweise spielt der Name aber auch nur auf die großen schwarzen Kiesel an, die vor allem auf der Plage de Galets wie Frösche auf dem

Die Plage des Galets, im Hintergrund die ersten Häuser von Granvan.



Mit ihrer Performance in der Hütte eine Magiers schaffte es Mani 1965 auf das Titelblatt von Soleil – einem damals sehr beliebten, mehrheitlich von Männern gelesenen Magazin.

Strand hocken. Einige dieser Kiesel liegen auch unter der Wasseroberfläche, was beim Schwimmen für Knie und Finger manchmal sehr unangenehm sein kann. Das mag mit ein Grund sein, warum der Strand nur wenig frequentiert wird. Bekannt ist die Anse de la Grenouille auch wegen einer Tanzperformance, die Marthe Nissan 1969 hier aufführte.

Wenn Marthe Nissan irgendwo auftrat, dann war mit Überraschungen zu rechnen. Die Orte, an denen sie ihre Tanzperformances inszenierte, waren meist genauso verblüffend wie ihre Kostüme, die Musik und die Choreografie. Mani, wie sie sich kurz nannte, begann ihre Karriere mit einer Soloperformance, die sie im ausgespannten Netz eines Fischkutters tanzte. In den späteren 50er Jahren entwickelte sie unter dem humoristischen Titel *Cuissecuisine* eine Reihe von kurzen, teils improvisierten Stücken, die sie in verschiedenen Restaurantküchen der Insel aufführte – während die Köche bei der Arbeit waren.

In den frühen 60er Jahren lud sie ihr Publikum in die Hütte eines steinalten Plastikers und Magiers am westlichen Abhang des Déboulé ein. Dort tanzte sie zu den heiseren Gesängen des Greises, manchmal mehr als sechs Stunden lang. Mani war bekannt für ihre Ausdauer und für die Akrobatik ihrer Performances, die Kritiker manchmal eher an Zirkusnummern denken ließ: Sie konnte ihren Körper heftig verbiegen, auf den Händen gehen, einzelne Körperteile zittern lassen etc. Das Stück in der Hütte des alten Mannes muss diesbezüglich ein Höhepunkt gewesen sein. Das Publikum allerdings durfte nicht mit in die Stube, es konnte das Geschehen nur von außen durch die Fenster beobachten. Mit dieser Per-

formance schaffte es Mani 1965 sogar auf das Titelblatt von *Soleil*, einem beliebten, mehrheitlich von Männern gelesenen Magazin. Die in dem Heft zu den Tanzbildern erzählte Geschichte mit dem Titel *Mani et le roi du noir* hatte allerdings nicht sehr viel mit den künstlerischen Intentionen von Marthe Nissan zu tun, dafür aber viel mit Sex und Sage.

In diesen frühen Performances trat Mani meist solo auf. Ende der 1960er-Jahre aber versammelte sie eine kleine Truppe von Tänzerinnen um sich. Und 1969 inszenierte sie mit ihrer Compagnie Mani ein spektakuläres Stück auf oder vielmehr zwischen drei Flößen, die in der Anse de la Grenouille festgemacht waren. Auf einem Floss saß ein kleines Blasorchester, auf den anderen das Publikum. Im Wasser dazwischen bewegten sich die Tänzerinnen zu Melodien aus der zweiten Jazz Suite von Dimitri Schostakowitsch. Das Stück hieß *Le Ballet des Lambis*. Die Oberkörper und Köpfe der Frauen steckten in riesigen blauen Lambis-Muscheln, die

Im Gehege mit lebenden Krokodilen



Als 2016 eine Straße im Quartier de l'Hôtel de Ville von Port-Louis nach Marthe Nissan benannt wurde, hat eine Journalistin der *Liberté* versucht, in Kalifornien Spuren der Tänzerin zu finden – vergeblich. Im Verlauf ihrer Recherchen hat sie jedoch herausgefunden, dass Mani ganz zu Beginn ihrer Karriere, also noch vor dem legendären Tanz im Netz des Fischkutters, regelmäßig in einem Lokal namens *Calcutta* an der Rue Daynac in Port-Louis auftrat. Sie tanzte dort in einem Gehege mit lebendigen Krokodilen. Von dem Lokal hat sich nur das Schild erhalten.

Oktalise Kantine: *Les terroirs de la danse. Sur les traces de Marthe Nissan*. In: *Liberté*. Samstag, 19. November 2016. S. 14.

Le Ballet des Lambis

Mani hat die Insel im Jahr 1979 verlassen. Ihre Performances aber sind manchen Bewohnerinnen und Bewohnern von Lemusa noch gut in Erinnerung.



Als eine Hommage an Marthe Nissan hat der Künstler José Maria (aka Joshue Mariani) 2005 eine Art Miniaturversion des *Ballet des Lambis* inszeniert und auf Video aufgezeichnet. Zu Musik von Schostakowitch, wie beim Original – jedoch in weniger gefährlichen Wassern. Den zehninütigen Film findet man unter dem folgenden Link auf dem Internet: vimeo.com/416624214

mit der Spitze nach oben auf dem Wasser schwammen. Im Verlauf der Premiere allerdings begann es stark zu regnen. Die oberen Partien der Muscheln waren aus einer Art Karton gefertigt, der von einem feinen Drahtgerüst in Form gehalten wurde und eigentlich immer über dem Wasser hätte schwimmen sollen. Der Regen weichte diesen Teil der Muschel auf, der Karton sog sich voll, die «Kostüme» wurden schwerer und gerieten immer stärker unter Wasser. Eine der Tänzerinnen verlor das Bewusstsein und begann zu sinken. Dank der Aufmerksamkeit eines Hornisten konnte die Frau in letzter Sekunde gerettet werden. Die Premiere aber war damit beendet – und die weiteren Aufführungen wurden abgesagt.

Obwohl die junge Tänzerin den Unfall unbeschadet überlebte, hinterließ der Vorfall ganz offenbar tiefe Spuren in Marthe Nissan. Kaum ein Jahr später löste sie ihre Truppe auf und tanzte wieder ausschließlich Solostücke. Im Verlauf der 1970er-Jahre dann zog sie sich mehr und mehr von der Bühne zurück. 1973 ging sie eine Ehe mit einem aus Cork stammenden Schmuckhändler ein, die ihr einen gewissen Wohlstand sicherte. Nach deren Scheidung im Jahre 1979 folgte sie einem amerikanischen Ingenieur nach San Francisco, wo sie eine Tanzschule aufgemacht haben soll.



Am Grand Port von Lucobel können nur kleine Schiffe anlegen.

Lucobel

Ein paar Häuser über den Klippen und ein kleiner Grand Port

Lucobel ist mit seinen 120 Einwohnern der größte Ort in der nördlichen Kutagne. Die Häuser des Dorfes liegen verstreut über den Klippen der Côte Chimerik. Das eigentliche Dorfzentrum ist der Hafen, der ironischerweise Grand Port heißt – obwohl er nur von kleinen Schiffen angefahren werden kann. Gleichwohl leben hier ein Dutzend Familien von der Fischerei. Sie legen ihre Netze vor der Côte Chimerik aus, die für ihren reichen Fischbestand bekannt ist – und bringen die Beute dann per Boot direkt nach Port-Louis. Vom Hafen führt ein steiles Sträßchen hinauf zur R1. Es ist aber so eng, dass es höchstens von Dreirädern befahren werden kann. Der Name der Siedlung geht laut Georgette Muelas auf eine Lucie Obel zurückgehen, die im späten 18. Jahrhundert das Geld für die Anlage des Hafens spendete (Santa Lemusa, Port-Louis, 1956, S. 132). Östlich des Dorfes befindet sich ein sesoulistischer Tempel, die Nich Merle.





Etwas flau, aber stimmungsvoll: Mit diesem Bild wirbt das Café Vénus nördlich von Lucobel seit 2003 für seine spektakuläre Aussicht. Die Aufnahme zeigt den Blick von der mit Geranien und anderen Pflanzen verschönerten Terrasse aus nach Norden.

Café Vénus

Gewaltige Torten, Kuchen und andere Süßigkeiten

«On va tirer un coup chez Vénus?» In Frankreich wäre das ganz klar eine Einladung, mit auf eine «schnelle Nummer» ins Bordell zu kommen. Auch auf Lemusa kann es passieren, dass jemand mit dieser Frage an einen herantritt, egal welchen Geschlechts man ist. Bevor man nun entrüstet ablehnt, sollten man wissen, dass «tirer un coup chez Vénus» keineswegs einen Angriff auf den Anstand bedeutet – viel eher schon eine Attacke auf die Linie. Denn «tirer un coup chez Vénus» bedeutet auf Lemusa, dass man sich bei Vénus Restoc nördlich von Lucobel ein Stück Torte oder Kuchen reinhaut.

Natürlich wissen auch die Bewohner der Insel um die eigentliche Bedeutung von «tirer un coup» – so gut wie jeder Festland-Franzose. Und dennoch hat sich der Ausdruck in seiner Torten-Bedeutung irgendwie

durchgesetzt – so sehr, dass man ihn auch Fremden gegenüber bedenkenlos braucht. Wie es dazu kam, ist schwer zu sagen. Vielleicht haben die Verursacher dieses Missverständnisses den Verzehr von Vénus' Torten als ebenso sündhaft empfunden wie einen Besuch im Bordell?

Wie dem auch sei. Einen «Coup chez Vénus» sollte man als Besucher der Insel auf keinen Fall ablehnen, selbst wenn man weder Torten noch Kuchen mag. Denn das Café Vénus liegt an einem der schönsten Küstenstreifen, in der Kutagne Toito, ganz im Westen der Insel. Man sitzt auf einer kleinen Terrasse, die etwa hundert Meter über dem Meer in den hier besonders schroff abfallenden Felsen geschlagen wurde, und schlürft seinen Kaffee. Vor einem glitzern die Fluten der Côte Chimerik in den herrlichsten Blau- und Grüntönen – mit etwas Glück sieht man sogar Delfine.



Auch wenn man keine Süßigkeiten mag, einen Kaffee auf der Terrasse des Café Vénus sollte man sich gönnen, denn der Blick über die Côte Chimerik ist sensationell.

Odette Sissay im Café Venus



Seit 2003 wirbt das Café Vénus mit einem Prospekt, der die dramatisch-pittoreske Lage des Etablissements auf einem mächtigen Felsen sichtbar macht. Im Vordergrund der Fotografie posiert eine junge Dame entspannt auf einer Mauer. Bei dieser «Touristin» handelt es sich um niemand anderes als Odette Sissay, die Lemusa seit Juni 2016 als Diktatorin regiert. Vénus Restoc bestätigt diese Tatsache bestätigt und räumt ein, dass Sissay in den letzten Jahren immer wieder zu ihren Kunden gehört habe, folglich «fast eine Bekannte» sei. Die Fotografie zeigt Odette Sissay im Alter von wahrscheinlich etwa 35 Jahren.

Die Süßigkeiten, die Madame Vénus hier zubereitet, sind allerdings ebenfalls eine Reise wert. Von der achtstöckigen Hochzeitstorte-Torte über Apfelkuchen bis zu Baba au rhum reicht das Angebot. Auch das Rezept für das Kokosbrot mit Gewürzen stammt von dieser Herrin des Zuckers – wobei das *Pen Dodette* eher zu den leichteren Optionen im Café gehört.

«Man fühlt sich wie Captain Kirk beim Durchfliegen eines Meteoritenschwarms», scherzte die Gastrokritikerin Anais Penet in einem Artikel mit dem vielsagenden Titel *La patrouille du cosmos des calories* (*Leko*, 3. Februar 2007, S. 39) und diagnostiziert: «Kalorien, wohin das Auge blickt». Wer von einer Torte aus dem Hause Vénus getroffen wurde, kann seine Linie bei einem Bad im Meer reparieren. Eine schmale Treppe führt vom Café direkt zu einem kleinen Kieselstrand – es sind 314 Stufen.

Die Geranie und der Fisch

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

In Lucobel gab es eine Geranie, die liebte einen Bartfisch, den sie einmal aus dem Ozean hatte springen sehen. Sie leuchtete so rot wie sie nur konnte, um die Aufmerksamkeit des Fisches auf sich zu ziehen. Doch der Fisch sah zu Boden, den ganzen Rest seines Lebens lang. Denn Bartfische springen nicht aus dem Wasser.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 148.



Zeichnung von Ida Versmer. Sicher ist PYSGODIN gemeint, das lemusische Wort für «Fisch». Auch GRON ist Lemusisch und bedeutet «Bart».



Das Pain Dodette schmeckt nach Kokosnuss, Gewürzen und Zitronenzeste.

Pain Dodette

Kuchen aus Weizenmehl, Kokosraspel und Gewürzen

Manchmal steckt in einem Rezept mehr, als einem lieb ist – oft mehr Mühe oder mehr Kosten, manchmal aber auch mehr Politik. Bei diesem würzigen Kokoskuchen aus der Backstube des Café Vénus bei Lucobel ist Letzteres der Fall, handelt es sich doch offenbar um eines der Lieblingsrezepte von Odette Sissay, die sich 2016 zur Diktatorin der Insel aufgeschwungen hat. Ja, Vénus Restoc, die Konditorin und Wirtin des *Vénus*, erzählt nicht ohne Stolz, dass sie schon vor Jahren eigens für Sissay eine noch einfachere Version ihres Rezepts entwickelt habe, «denn die Frau hat keine Ahnung von Küchendingen, das gibt sie ja auch freimütig zu. Trotzdem war sie damals offenbar in einem Haushalt als Köchin engagiert. Sie tat mir ein bisschen leid.» Bei dem «Haushalt» dürfte es sich ohne Zweifel um die Maison Larel in Senpuav gehandelt haben, das Haus des glücklosen Geheimagenten Hektor Maille (*Mission Kaki*).

Das auf das Küchenniveau einer Diktatorin herabdividierte Rezept ist tatsächlich so einfach, dass es noch der unerfahrensten Köchin gelingen muss. Es ist außerdem im Handumdrehen hergestellt, was natürlich auch Meisterinnen am Herd manchmal entgegenkommt.

Das Pain Dodette ist eher ein Cake oder ein Kuchen als ein Brot. Es ist mürbe, nicht übertrieben süß und leicht feucht, es schmeckt nach Kokosnuss und Gewürzen, dezent auch nach der Zitronenschale. Man isst den Kuchen einfach so zu Tee, Kaffee oder als Dessert zu einem Glas Wein. Wer es deftiger mag, kann die Scheiben mit etwas Butter oder Kokosfett bestreichen, Vanille- oder Kokos-Eis dazu servieren, auch Schlagsahne oder ein Kleckser Orangenmarmelade passen gut.

Das Brot heißt eigentlich *Pain di Vénus* («Brot der Venus»). Nun aber zwingt die Geschichte dem Gebäck den Namen der Diktatorin auf. Derweilen sich der Freigeist des Rezepts wenigstens die Frechheit erlaubt, das Apostroph zu verschlucken – und wer weiß denn auf Lemusa nicht ganz genau, was eine Dodette ist?

Für eine 22 cm Kastenform

200 g Weizenmehl
200 g Kokosraspel, ungesüßt
150 g Zucker
18 g Backpulver
1 TL Salz
2½ TL Ingwerpulver
1 TL Zimtpulver
½ TL Kardamompulver
½ TL Gewürznelkenpulver
2 EL Zitronenabrieb, entspricht dem Abrieb von 1 Zitrone
250 ml Vollmilch
~ Bratbutter für die Backform

1 | Alle trockenen Zutaten (Mehl, Kokos, Zucker, Backpulver, Salz, Ingwer, Zimt, Kardamom und Gewürznelke) in einer Schüssel vermischen. Zitronenabrieb untermischen. Sukzessive die Milch begeben und alles mit den Händen zu einem klebrigen Teig verkneten.
2 | Masse in eine eingefettete Kastenform von 22 cm Länge geben und regelmäßig hineindrücken.
3 | In der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens während 60 Minuten backen. Das Brot ist gar, wenn sich der Teig von den Seitenwänden löst.



Von der R1 gelangt man über steile Fußwege da und dort zu klitzekleinen Sandstränden.

Bendalis

Ausgangspunkt für Exkursionen zu den kleinen Badebuchten

Wenn man Bendalis auf der R1 durchquert, dann sieht man nicht viel von dem kleinen Weiler mit seinen 36 Einwohnern. Berühmt ist die Gegend vor allem für ihre zahllosen Sandsträndchen. Sie nisten zwischen Felsen, die schroff zur Küste hin abfallen, und bieten dem Kenner wunderbare Bademöglichkeiten. Jede dieser Buchten hat ihren eigenen Charakter, der von der Vegetation genauso bestimmt wird wie von den variantenreichen Formen und Mustern der Gesteinsbrocken, die der Ozean hier Tag für Tag zu bequemen ‹Strandmöbeln› abschleift. Auf Lemusa heißt es, jeder Bewohner der Insel habe bei Bendalis seinen eigenen Strand, zu dem nur er den Zugang kenne. Tatsächlich sind viele der Buchten von der Straße her nur über komplizierte Pfade zu finden. Auch im Namen der Siedlung ist das Bad präsent: Bendalis ist ein Zusammenzug aus *Ben* («Bad») und dem Namen Alis. Manche erzählen, Alis sei die Schwester der Hexe Anga gewesen.

Eskapade über den Ozean

Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne



Strand bei Bendalis.

Als ich fünf Jahre alt war, schwamm ich von Port-Louis nach Bendalis. Meine Eltern hatten mich in die Hauptstadt mitgenommen und ließen mich am Hafen für einen Augenblick aus den Augen. Da sprang ich ins Wasser und kaulte und kaulte nach Nordwesten davon, bis ich vor Erschöpfung nicht mehr konnte. Als ich langsam zu sinken begann, rauschte eine Meerjungfrau herbei und fing meinen Körper auf. Sie zog mich

ans Ufer und legte mich dort behutsam auf den Strand. Wenig später fand mich eine Muschelsucherin und brachte mich an den Hafen von Port-Louis zurück, wo ich bald meinen Eltern in die Arme lief. Ich erzählte ihnen von meinem Abenteuer, aber sie schauten mich nur seltsam an, denn sie hatten mich noch nicht einmal vermisst. Immer, wenn ich an einem Strand bei Bendalis meine Füße ins Wasser strecke, fährt mir die Erinnerung an diese Begebenheit wie ein frischer Lufthauch ins Gemüt. Leider bin ich ein sehr schlechter Schwimmer geworden – und auf Meerjungfrauen ist bekanntlich kein Verlass.

Samuel Q. Herzog: *Spazieren auf Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 18.