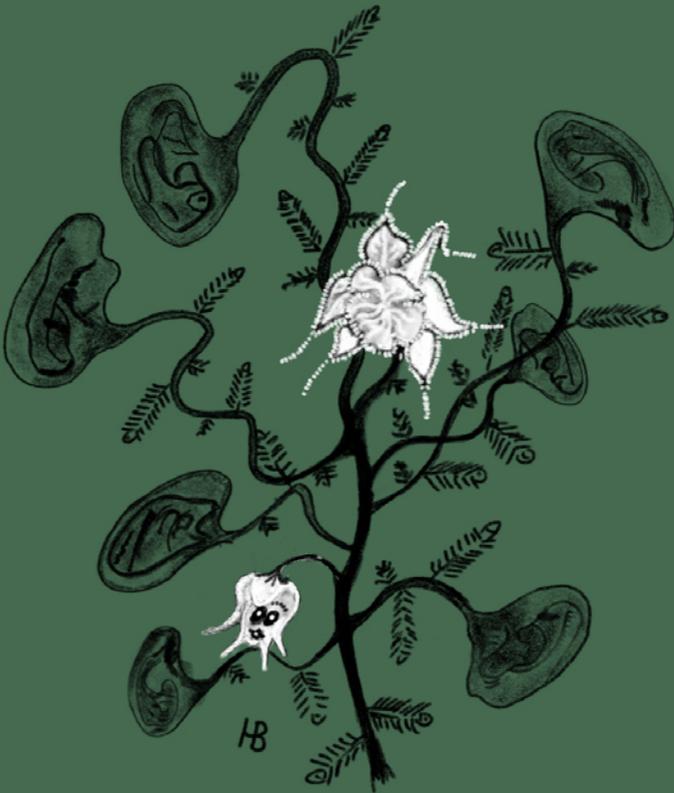


# Valeria und Darumak



Skobablat  
*Afticarpus rudis*

Das kleine Städtchen Valeria ist vor allem für seine Muskatnüsse und sein Steinsalz bekannt – außerdem für die Notre Dame de Valeria, eine antike Steinfigur. Darumak, der Name des Departements bedeutet wörtlich «Land von Daru». Daru ist die sesoulistische Gottheit des herumirrenden Waldlichts. Die Endung *-mak* bedeutet im Lemusischen «Land von». Auch Damage, der Name des Flüsschens, das in dieser Gegend entspringt, dürfte von Darumak abgeleitet sein.

#### **Valeria** ORTSCHAFT

Das Städtchen ist an die Abhänge zweier Hügel gebaut und lebt seinen ganz eigenen Rhythmus.

#### **Alt-Valerier** HISTORIE

Archäologische Funde zeigen, wie die Menschen in Valeria von 800–300 v. Chr. lebten.

#### **Caverne rose** ARCHÄOLOGISCHE STÄTTE

In der vermeintlichen Höhle einer Einsiedlerin bauten die Alt-Valerier Steinsalz ab.

#### **Colline de Bett** ARCHÄOLOGISCHE STÄTTE

Die Alt-Valerier begruben ihre Toten nackt und gaben ihnen eine Flöte mit auf dem letzten Weg.

#### **Maison oblique** ARCHÄOLOGISCHE STÄTTE

Der Fund eines Hauses legt nahe, dass die Alt-Valerier das Licht bewusst gestaltet haben.

#### **Die vergessene Prinzessin** ANSICHT

Vor einer Höhle über dem Ufer der Damage fühlt sich Samuel Q. Herzog an ein Märchen erinnert.

#### **Musée archéologique de Valeria** MUSEUM

Fast alle relevanten Funde zur Kultur der Alt-Valerier werden in einer alten Villa aufbewahrt.

#### **Notre Dame de Valeria** OBJEKT

Eine kleine Frauenfigur aus der Caverne rose in Valeria ist Gegenstand vielerlei Hypothesen.

#### **Familie Coccojon** PRODUZENTEN

Muskatnüsse für Wundermittel, eine Nervenklinik, ein Filmstudio und Salz aus einer Grotte.

#### **Coco Film** PORTRÄT

Robin Coccojon realisierte um 1900 in Valeria die frühesten Filme der Insel – und baute das erste Studio.

#### **Macis Coco** GEWÜRZ

Die Muskatblüte aus Valeria riecht süß, warm, leicht harzig, zitronig, blumige und leicht geröstet.

#### **Miskat Coco** GEWÜRZ

Muskatnüsse werden in der lemusischen Küche sehr vielfältig eingesetzt und sogar mit Fisch kombiniert.

#### **Muskatwunder-Altar** KURIOSUM

Wer etwas in der Nase hat, kann sich hier davon befreien – oder eine Wunderbox erstehen.

#### **Sel Coco** GEWÜRZ

Dank verschiedener Verunreinigungen hat dieses Salz eine besondere Farbe und ein aufregendes Aroma.

#### **Restaurant Il Feltro** LOKAL

Eine ehemalige Richterin kocht italienische Gerichte mit mehr als einer lokalen Note.

#### **Sòs Il Feltro** REZEPT

Tomatensauce mit Lammfleisch, Milch und Muskatnuss – klassische Bolognese mit valerischen Touch.

#### **Côte échine au lait Valeria** REZEPT

Mit viel Zeit entwickelt ein Stück Schweinshals in Milch und Muskat ein sehr komplexes Aroma.



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

Departement (*semsal*): Darmak

Postleitzahl: LM-0111

Telefonvorwahl: +69 (0)1

Höhe (Valeria Post): Höhe: 681 m ü. M.

Einwohner: 9634 (Mai 2011)



# Valeria

## Archäologische Stätten und Muskatnüsse

Der Name der Siedlung geht nicht, wie früher angenommen, auf die Heilige Valeria zurück, eine Einsiedlerin, die in den Höhlen der Darumak gelebt haben soll. Vermutlich ist Valeria vom Namen einer Gottheit abgeleitet, die von jenem Volk verehrt wurde, das hier von etwa 800 bis 300 v. Chr. lebte. Das jedenfalls behauptet Vivienne Echort, die als Archäologin die jüngste Ausgrabungskampagne der Universität von Lemusa

Die Häuser von Valeria liegen an den Hängen zweier Hügel, Morgenberg und Abendberg.



in der Caverne rose geleitet hat.<sup>1</sup> Echort vermutet, dass der Name dieser Gottheit Vaalia gelautet haben könnte.

Ausgrabungen im Zentrum von Valeria und in der näheren Umgebung haben einiges über diese frühe Kultur der sogenannten Alt-Valerier zutage gefördert. Weniger weiß man über die ersten Jahrhunderte nach der Zeitenwende. Stichprobenartige Grabungen im Zentrum des Dorfes haben ergeben, dass das Gebiet durchgängig bewohnt gewesen sein muss. Wie intensiv, ist indes nicht bekannt. Erstmals erwähnt wird die Gemeinde im 1754 von Père Cosquer publizierten *Abrégé de S. Lemousa*.<sup>2</sup>

Wer durch Valeria spaziert, lässt sich bald von der Gelassenheit anstecken, die hier jede Fassade auszustrahlen scheint.

Um 1770 dürfte Valeria nicht allzu stark besiedelt gewesen sein – jedenfalls konnten die Boulangers, eine französische Familie aus Cayenne, hier in großem Stil Landstücke erwerben und eine Kaffeeplantage anlegen. 1784 ließen sie im Zentrum von Valeria eine Villa bauen, die bis heute zu den stattlichsten Gebäuden zählt. Diese Villa und sämtliche Plantagen gingen 1813 in den Besitz von Henry Coccojon über – vermutlich waren die Boulangers als Bonapartisten unter Druck geraten (1813 wurde die Erste Republik von Lemusa ausgerufen). Die Coccojons legten im großen Stil Muskatnussplantagen an und beschäftigten zeitweise das halbe Dorf.<sup>3</sup>

Als Muskat-Dorf wuchs die Gemeinde über die Jahre hinweg zu einer stattlichen Größe an. Heute liegen die Häuser der Siedlung über eine kleine Ebene und zwei Hügel verteilt, die von den Bewohnern Morgenberg und Abendberg genannt werden. Das Zentrum der Siedlung ist seit 2009 autofrei. Zu den Attraktionen von Valeria zählen auch das Archäologische Museum, der kuriose Muskatwunder-Altar, ein sesoulistischer Tempel, ein kleiner botanischer Garten und das Familien-Museum der Coccojons.



Überall trifft man auf kleine Bunden, die Café Valeria anbieten: Kaffee mit wenig Milch, Zucker und einer Prise zerbröselter Muskatblüte.



Natürlich kann man auf dem Markt von Valeria auch frische Muskatnüsse kaufen, ganz oder ausgelöst.

Außerdem feiert die Stadt jedes Jahr am 10. Oktober ein Muskatnuss-Fest, in dessen Rahmen Rezepte mit dem Gewürz der Stadt prämiert und diverse Spiele ausgetragen werden (zum Beispiel ein Muskatnuss-Weitspu-cken). Mit etwas Glück kann man auf diesem Fest auch Quettjõrs rostjik essen, also gegrillte «Spione». Dabei handelt es sich um die fleischigen Früchte einer Pflanze, die nur in der Gegend von Valeria wächst und eigentlich Skobablat heißt, also «Ohrenblume». Denn *Afticarpus rudis* bildet an langen, oft abenteuerlich gewundenen Stängeln erst faserige, leuchtend weiße Blüten (lemusisch *blat*), dann dicke Scheinfrüchte aus, deren Form an menschliche Ohren (lemusisch *skoba*) erinnert. Daher wohl auch der Übername Spion. Man hat verschiedentlich versucht, Skobablat in Kultur zu nehmen, jedoch ohne Erfolg. Ebenso ist es nie gelungen, die Pflanze in anderen Landesteilen anzusiedeln.<sup>4</sup> Das kräftige, fleischige, ein wenig an Gartenerbsen erinnernde Aroma der gegrillten Früchte wird schon von Hébert und Rosenthal als «auf eigentümliche Weise sehr befriedigend» gelobt.<sup>5</sup>

<sup>1</sup> Vivienne Echort: *Une culture du textile. Nouvelles recherches dans la caverne rose*. In: *Revue historique*. Nr. 79. Port-Louis: Presses universitaires de Santa Lemusa, 2012. S. 108.

<sup>2</sup> Père Jean-Paul (Ael) Cosquer: *Abrégé logique de l'histoire et de la nature de S. Lemousa*. Paris: Jean-Thomas Herissant, 1754. Faksimile. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2016. S. 153.

<sup>3</sup> Immer noch leben mehr als 1000 Einwohner des Dorfes mehr oder weniger direkt von Anbau und

Verarbeitung der Muskatnuss. Bedeutend ist außerdem die Milchwirtschaft und die Schweinezucht. Es gibt auch noch einzelne Kaffeeplantagen und einige Felder, auf denen Erdbeeren wachsen.

<sup>4</sup> Vergleiche Samson Godet (Hrsg.): *Lemusa Lexikon*. Port-Louis: Edition Ruben66, 2018. S. 802.

<sup>5</sup> Robert Hébert, Liébaud Rosenthal: *Dictionnaire de l'appétit*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2014 [2., 1. 1894]. S. 491.



Darstellung einer schleichenden Katze auf zwei Scherben (Gesamtbreite etwa 3 cm) aus dem Schutt der Maison oblique, vermutlich Mitte 4. Jh. v. Chr. (Bild Musée archéologique de Valeria)

## Alt-Valerier

### Lehmhütten, Ackerbau, Viehzucht und figurative Keramik

Die Menschen, die etwa zwischen 800 und 300 v. Chr. im Gebiet des heutigen Valeria lebten, werden allgemein als Alt-Valerier bezeichnet. Man weiß nicht, woher sie kamen – und wenig darüber, warum sie nach 300 v. Chr. nicht mehr als Kultur fassbar sind. Die meisten Informationen, die man über sie hat, stammen aus der Caverne rose, der Colline de Bett und der Maison oblique.

Die Alt-Valerier lebten vermutlich in Lehmhütten, die zumindest im 4. Jh. v. Chr. aussahen wie halbierte Zelte. Sie stellten eine Keramik her, teils mit Töpferscheibe, teils ohne, die sie brannten und gelegentlich auch bemalten. Sie verfügten über Bronze und Eisen, das sie jedoch wahrscheinlich nicht selbst herstellten. Sie betrieben Ackerbau (Weizen und Reis), jagten, fischten und konservierten ihre Lebensmittel mit Hilfe eines



Diese kaum 2 cm breite Scherbe wurde im Schutt der Maison oblique gefunden und datiert folglich auf Mitte des 4. Jh. v. Chr. Sie zeigt das Gesicht einer Figur mit einer speziellen Kopfbedeckung, die Valeria-Hut genannt wird und offenbar von den Alt-Valeriern zu bestimmten Gelegenheiten getragen wurde. (Bild Musée archéologique de Valeria)



Verkohelter Reis aus der Maison oblique (Mitte des 4. Jh. v. Chr.) illustriert, dass die Alt-Valerier nicht nur Weizen anbauten, sondern auch Reis – wenn auch wahrscheinlich auf trocknen Feldern. (Bild Musée archéologique de Valeria)

Steinsalzes, das sie in einer Grotte im Westen des heutigen Valeria abbauten. Sie aßen, wie man aufgrund von Funden in der Caverne rose und der Maison oblique weiß, nicht nur Wildtiere und Fische, sondern auch das Fleisch von Schafen, Hühnern, Hunden und Schweinen. Letzteres steht im Widerspruch zu der bis vor einigen Jahren geltenden Theorie, dass das Hausschwein erst nach dem Zeitpunkt der sogenannten <Besiedlung> (also nach 1638) auf die Insel gekommen sein soll. Die Alt-Valerier hielten auch Rinder, jedoch wahrscheinlich in erster Linie als Arbeitstiere. Die Alt-Valerier färbten und verarbeiteten die Wolle von Schafen, stellten aber auch Textilien aus pflanzlichen Fasern her. Sie kannten eine Art von Webstuhl, auf dem sie komplexe Muster zu fertigen wussten. Über ihre Sozialstruktur weiß man so gut wie nichts – aber sie begruben Männer wie Frauen nackt und gaben ihnen eine runde Gefäßflöte mit auf den Weg ins Jenseits.



Der Eingang zur Caverne rose. Auf der rechten Wand eine Inschrift, in der die Heilige Valeria um Schutz für die Ernte gebeten wird, vermutlich aus dem späten 19. Jahrhundert.

## Caverne rose

### In einer «Einsiedler»-Höhle bauten die Alt-Valerier Salz ab

Die Caverne rose im Nord-Westen von Valeria galt lange als die ehemalige Höhle einer Einsiedlerin, die von den Leuten des Dorfes als Heilige Valeria und als Schutzpatronin der Gemeinde verehrt wird. Der Name der Höhle geht wohl auf die leicht rosa bis dunkelrot getönte Färbung des Steins in dieser Grotte zurück. Sicher im 17. Jahrhundert, wahrscheinlich aber deutlich früher, richtete man hier eine kleine Kapelle ein, in der man eine archaische Madonnenfigur aus Stein verehrte, die sogenannte Notre Dame de Valeria, angeblich das Werk der Heiligen Valeria. Außerdem huldigte man einem Stück blau-weiß karierten Stoffes, von dem man annahm, es stamme vom Kleid der Einsiedlerin. 1985 wurde dieser Stoff aus der Kapelle entwendet und tauchte erst 1986 wieder auf. Bei dieser Gelegenheit unternahm die Universität von Lemusa eine Untersuchung des Stücks.

Die Analysen ergaben, dass das Gewebe irgendwann zwischen dem 8. und dem 4. Jh. v. Chr. angefertigt wurde. In der Folge untersuchte man auch die Höhle und stellte fest, dass es sich dabei um ein ehemaliges Salzbergwerk handelt, in dem zwischen etwa 800 und 300 v. Chr. Steinsalz abgebaut wurde – vermutlich in erster Linie als Konservierungsmittel.<sup>1</sup>

### RÄTSELHAFTES SALZ

Im Verlauf der Zeit hatte sich auf dem Boden der Grotte eine hohe Schicht aus Abfall gebildet, in der die Archäologen Stücke von Werkzeug, Keramik, Holz und sogar Textilien fanden – gut konserviert dank des Steinsalzes, das sie Jahrhunderte lang umschloss. Auch das vermeintliche Tuch der Heiligen Valeria stammte aus dieser Abfallschicht. Man gab dem Volk den Namen Alt-Valerier.

Die Tatsache, dass hier ein Volk, trotz der nahen Küste, wo ja das Meer Salz in Hülle und Fülle liefert, Steinsalz abbaute, sorgte für einige



Dieses Stück Stoff wurde lange als Fetzen vom Gewand der heiligen Valeria verehrt – heute weiß man, dass es vom Kleid eines Alt-Valeriers oder eine Alt-Valerierin stammt und also mehr als 2500 Jahre alt ist. (Bild Musée archéologique Valeria)



Zwischen etwa 800 und 300 v. Chr. bauten die Alt-Valerier in der Caverne rose solches Steinsalz ab. (Bild Musée archéologique Valeria)

Irritation. Manche äußerten die Vermutung, die Alt-Valerier hätten wohl sehr zurückgezogen gelebt und seien vielleicht auf Kriegsfuß mit einem Volk an der Küste gestanden. Andere gingen davon aus, dass der Abbau von Steinsalz schlicht einfacher, effizienter gewesen sei. Dritte nahmen kultische Gründe an. Tatsächlich machten die Funde in der Grotte deutlich, dass hier in alt-valerischer Zeit auch kultische Handlungen vollzogen wurden. Damit rückte auch die Notre Dame de Valeria, das vermeintliche Madonnenbild der Heiligen Valeria in den Fokus des Interesses – und man fand heraus, dass es sich dabei wohl um ein Kultbild der Alt-Valerier handelt, vermutlich aus dem frühen 8. Jh. v. Chr.

### **RAFFINIERTER TEXTILKULTUR**

2011 führte die Universität von Lemusa eine weitere Grabungskampagne in der Caverne rose durch, in deren Mittelpunkt die Rekonstruktion der Textil-Kultur der Alt-Valerier stand.<sup>2</sup> Man fand zum Beispiel einiges über die Färbetechniken von damals heraus: Die Farbe Blau ge-

wannen sie aus einer Art Weid, für Rosa nutzen sie eine auf Lemusa verbreitete Purpurschnecke etc.

Neben Textilien brachte die Ausgrabung auch Keramik zum Vorschein – einige Scherben, teilweise mit Resten von Bemalung, und runde Gefäßflöten, von denen Echort meint, sie hätten eine kultische Funktion gehabt. Wie alle Funde aus der Gegend von Valeria werden auch diese Gegenstände im Musée archéologique von Valeria aufbewahrt.

### VEREHRTE VAALIA

Im Rahmen der Kampagne von 2011 wurden auch verschiedene Quellen zur Geschichte von Valeria konsultiert. Vivienne Echort fand im *Abrégé de S. Lemousa*<sup>3</sup> von Père Cosquer die Beschreibung einer Inschrift, die der Pater Mitte des 18. Jahrhunderts in Valeria gesehen hatte. In dieser Inschrift war von einem «Gesetz von Vaalia» die Rede und Echort vermutet, dass es sich dabei «entweder um den ursprünglichen Namen von Valeria handelt, oder sogar um den Namen einer Gottheit, die schon in alt-valerischer Zeit hier verehrt wurde. Vielleicht trifft auch beides zu...»<sup>4</sup> Echort spricht auch die Möglichkeit an, dass es sich bei der Notre Dame de Valeria möglicherweise um ein Abbild ebendieser Gottheit namens Vaalia handeln könnte.

<sup>1</sup> Jean-Pierre Haida, Berthe Ladole: *La caverne rose – les traces d'une ancienne civilisation à Valeria*. In: *Revue historique*. Nr. 55. Port-Louis: Presses universitaires de Santa Lemusa, 1988. S. 151–212.

<sup>2</sup> Vivienne Echort: *Une culture du textile. Nouvelles recherches dans la caverne rose*. In: *Revue historique*. Nr. 79. Port-Louis: Presses universitaires de Santa Lemusa, 2012. S. 107-132.

<sup>3</sup> Père Jean-Paul (Ael) Cosquer: *Abrégé logique de l'histoire et de la nature de S. Lemousa*. Paris: Jean-Thomas Herissant, 1754. Faksimile. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2016.

<sup>4</sup> Echort: *Op. cit.* S. 128.

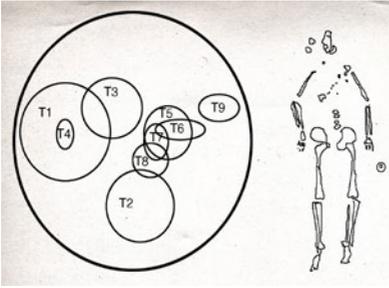


Ein Luftbild der Colline de Bett aus dem Jahr Aufnahme 2012. 1988 entdeckte man in diesem Hügel eine alt-valerische Grabanlage. Die archäologischen Untersuchungen wurden 1991 abgeschlossen und die Zone wird seither wieder der Natur überlassen.

## Colline de Bett

### **Die Alt-Valerier begruben ihre Toten nackt, aber mit Flöte**

Eine wichtige Fundstätte für die Erschließung der alt-valerischen Kultur ist die sogenannte Colline de Bett, ein auffällig regelmäßig geformter Hügel von etwa 25 m Durchmesser im Westen von Valeria. Hier stieß man 1988 zufällig auf eine Grabanlage, die allerdings später auch teilweise als Stall und als Depot genutzt wurde. Immerhin fand man drei intakte Bestattungskammern in dem Hügel, der von den antiken Bewohnern der Gegend während mehr als 200 Jahren als Friedhof benutzt wurde (ca. 520 bis 300 v. Chr.). Offenbar ließen sich die Alt-Valerier nackt bestatten und bekamen als einzige Beigabe eine kleine Gefäßflöte mit auf den letzten Weg. Man hat vermutet, dass diese Flöte in der Vorstellungswelt der Alt-Valerier dazu diente, vor den Pforten eines Jenseits die Aufmerk-



Ein Grundriss des Grabhügels von Bett mit den neun Grabkammern, die von den Archäologen identifiziert werden konnten. Die Kammern 1, 3 und 4 wurden intakt gefunden. Rechts das Skelett aus Kammer 3, neben dessen linker Hand man die Gefäßflöte erkennt. (Abbildung aus Haida: Op. cit. S. 16)



Dieser tönerner Löffel passt gar nicht in das Profil der Grabbeigaben, die man sonst in der Colline de Bett fand. Die Archäologen meinen, dass er irrtümlich mit vergraben wurde. (Bild Musée archéologique de Valeria)

samkeit der Wächter zu erregen oder aber die eigenen Ahnen herbeizurufen.<sup>1</sup> Möglicherweise glaubten die Alt-Valerier aber auch, dass die Verstorbenen mittels solcher Flöten Kontakt mit ihren noch lebenden Familienangehörigen aufnehmen könnten: Haida stellt sich vor, dass man im Rahmen von Gedenkveranstaltungen so etwas wie «Flötenhorchen» praktiziert haben könnte.<sup>2</sup>

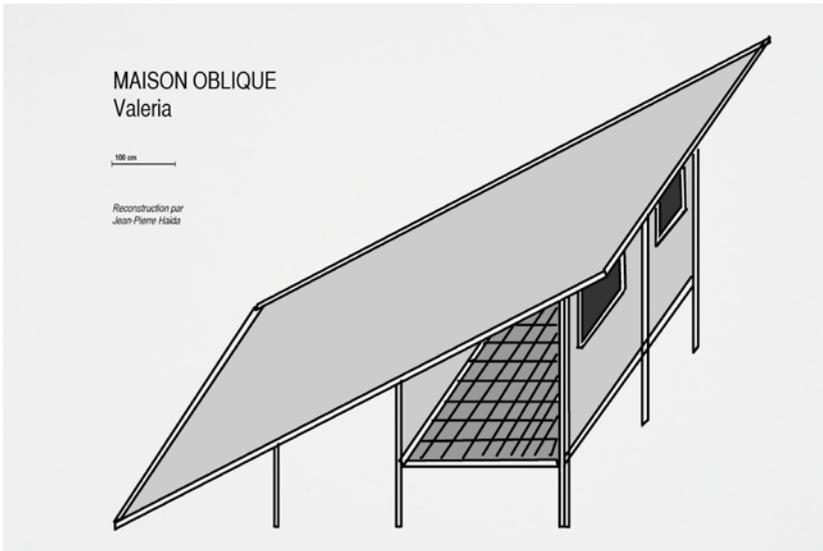
Für einige Irritation sorgte der Fund eines tönernen Löffels unter dem Hüftknochen eines männlichen Skeletts. Das Stück wollte so gar nicht in das Gesamtbild dieser Anlage mit ihren einseitigen Grabbeigaben passen. Haida vermutet, dass das Besteck Teil eines Abschiedsrituals gewesen sein könnte: «Vielleicht flößte man den Toten vor der Grablegung eine letzte Speise ein oder gab ihnen gar während eines Totenmahls symbolisch einen Löffel in die Hand, um die Verflommenen so quasi am Essen teilhaben zu lassen. In diesem Einzelfall scheint man dann vergessen zu haben, dem Verstorbenen diesen Löffel auch wieder abzunehmen.»<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Jean-Pierre Haida: *Les fouilles de la colline de Bett. Les rituels funéraires des anciens Valériens*. In: *Revue historique*. Nr. 58. Port-Louis: Presses universitaires de Santa Lemusa, 1991. S. 24.

<sup>2</sup> Haida: *Op. cit.* S. 26. Allerdings fand man Flöten desselben Typs auch in der Caverne rose, wo sie «auf jeden

Fall eine rituelle Bedeutung» hatten, die «nicht in den Bereich des Totenkultes fällt» – so Vivienne Echort: *Une culture du textile. Nouvelles recherches dans la caverne rose*. In: *Revue historique*. Nr. 79. Port-Louis: Presses universitaires de Santa Lemusa, 2012. S. 118.

<sup>3</sup> Haida: *Op. cit.* S. 26.



Alt-valerisches Haus, Mitte 4. Jh. v. Chr. Auf der erhöhten Plattform sollen die Menschen gelebt haben. Der niedrigere Bereich daneben bot kleineren Haustieren einen Unterschlupf – möglicherweise stellte er aber auch eine Art Werkstatt dar. (Rekonstruktionskizze aus Jean-Pierre Haida: La maison oblique. In: Revue historique. Nr. 74, 2007. S. 425).

## Maison oblique

### Die Alt-Valerier gestalteten das Licht sehr bewusst

2004 ließ Bürgermeisterin Diane de Bellevue im Zentrum von Valeria eine Tiefgarage bauen – massiven Protesten von Anwohnern zum Trotz, die den Bau einer solchen Garage für «völlig unverhältnismäßig» hielten. Bei den Aushubarbeiten kamen die in Lehm eingeschlossenen Reste eines Hauses oder einer Hütte zum Vorschein. Im Rahmen einer Notgrabung wurde die nur etwas mehr als 1 Meter tiefe Schicht archäologisch untersucht, die Ergebnisse 2007 publiziert.<sup>1</sup> Man fand einige Keramik, Kochutensilien, Gegenstände aus Knochen, ganze Tier-Skelette, Spinnwirtel und Tonspulen, Werkzeugteile aus Eisen, Schmuck und auch verkohlte Speisereste, die mit Hilfe der Radiocarbon-Methode (C14) auf die Mitte

# Die vergessene Prinzessin

Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne



Östlich von Valeria, am Ufer der Damage.

Das Märchen einer Prinzessin kommt mir in den Sinn, die von ihrer Stiefmutter in eine Höhle gesperrt wird. Viele Jahre lang lebt sie im Dunkeln. Immer hört sie, wie ihre Stiefschwestern sich direkt vor dem Eingang zu ihren Verlies vergnügen, wie sie Bankette abhalten, wie Gläser klingen und Tafelmusik gespielt wird. Als sie endlich aus ihrem Gefängnis befreit wird, sieht sie zwar noch den Tisch, da und dort steht auch noch eine

leere Flasche, von ihrer bösen Stieffamilie aber, vom Schloss und den Kutschen fehlt jede Spur. Denn unterdessen hat man alle Märchen abgeschafft, nur sie wurde in ihrer Höhle vergessen. Nun erst beginnt das eigentliche Abenteuer, denn wie bewegt man sich durch die Welt, wenn man eigentlich eine Prinzessin aus einem Märchen ist?

Ich weiß nicht mehr, wie die Geschichte ausgegangen ist. Aber auf meiner Wanderung von Valeria in Richtung Chapelle St-Brice bin ich, praktisch am Ufer der Damage, auf eine Ecke gestoßen, die mir wie aus dem Märchen gepellt vorkam: ein gemauerter Tisch an einem Waldrand, daneben der Eingang zu einer Höhle, einem Keller, verschlossen mit einer schweren, rostigen Tür. Über der Grotte hängt an einem Baum ein rotes Schild mit der Aufschrift «De Blocillot 1700». Vielleicht der Besitzer des Terrains? Der Ort sieht nicht aus, als ob in letzter Zeit hier viel los gewesen wäre. Immerhin hat man den Zugang zum Keller freigehalten. Zweifellos wurden hier schon Feste gefeiert. Vielleicht mit dem, was man einst in der Höhle reifen ließ? Käse? Fleisch? Wein? Oder ein Elixier, mit dessen Hilfe man den Weg in sein Märchen zurückfindet?

Samuel Q. Herzog: *Spazieren auf Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.37.



Beim Aushub des Lochs für die Tiefgarage gab es außerhalb der archäologischen Zone diverse Streufunde, die nicht eindeutig zugeordnet werden konnten. Zu diesen Funden gehört auch der sogenannte *Homme gros*, den das Musée archéologique von Valeria, wenn auch mit Vorbehalten, auf das 4. Jh. v. Chr. datiert.

des 4. Jh. v. Chr. datiert werden konnten. Die Archäologen identifizierten verschiedene Pfostenlöcher und steinerne Auflagen, die eine ungefähre Rekonstruktion des Gebäudes möglich machten.

Offenbar lebten die Alt-Valerier des 4. Jahrhunderts mit ihren Haustieren, den kleineren zumindest, unter einem Dach – die Tiere am Boden, die Menschen auf einer rund meterhohen Plattform. Die Seitenwände des Hauses bestanden aus Holz, möglicherweise Bambus und Lehm, wobei die ungebrannte Lehmwand mit keilförmigen Elementen aus gebrannter Erde verstärkt war. Das Dach bestand aus langen Baumstämmen, zwischen die ebenfalls wahrscheinlich Bambus geflochten war.

Die spezielle Konstruktion dieser *Maison oblique* in der Form eines halben Zeltes brachte Jean-Pierre Haida zu der Vermutung, dass «die Gestaltung des Lichts für die Alt-Valerier von besonderer Bedeutung gewesen sein muss» – fiel es doch nicht nur von den Querseiten her in das Innere des Raumes ein, sondern auch durch zwei Fenster in der höheren



2008 wurde die Tiefgarage eröffnet. Ein Jahr später setzte die Nachfolgerin von Diane de Bellevue durch, dass das Zentrum von Valeria zur autofreien Zone wurde. Die Garage verlor somit jeden Sinn. Die Presse vermutete im Scherz, dass es wohl der Geist der Alt-Valerier gewesen sein müsse, der de Bellevue dieses «von Anfang an völlig sinnlose» Projekt eingeleitet habe. In der Garage, die seit 2009 leer steht, soll eine Disco eingerichtet werden.

Längswand des Gebäudes.<sup>2</sup> Im Zentrum des Hauses lag die Küche, deren Rauch direkt zur Decke aufstieg.

Bei der Entdeckung der *Maison oblique* glaubte man zunächst, eine Art Handelsstation entdeckt zu haben. Man hoffte, endlich Hinweise auf die Schrift und die Sprache der Alt-Valerier zu finden – leider vergeblich. Eigentümlicherweise nämlich hat man bis heute keine Hinweise darauf gefunden, in welcher Sprache sich die Alt-Valerier unterhielten. Beim hohen Stand ihrer Kultur scheint es «sehr unwahrscheinlich, dass sie ohne Schrift auskamen», wie Haida und Ladole bemerken.<sup>3</sup> Nur gefunden hat man bisher nicht einmal die bescheidenste Inschrift. Möglicherweise, so mutmaßt Vivienne Echort, schrieben die Alt-Valerier vorrangig «auf ein sehr vergängliches Material, vielleicht eine Art Papier oder dünnen Stoff, von dem sich keine Spuren erhalten haben.»<sup>4</sup> Oder aber sie benutzten – vielleicht aus kultischen Gründen – exklusiv eine bestimmte Farbe, die mit den Jahren völlig verblasste.<sup>5</sup>

<sup>1</sup> Jean-Pierre Haida: *La maison oblique. Les fouilles de la parcelle B012 au centre de Valeria*. In: *Revue historique*. Nr. 74. Port-Louis: Presses universitaires de Santa Lemusa, 2007. S. 409–448.

<sup>2</sup> Haida: *Op. cit.* S. 437.

<sup>3</sup> Jean-Pierre Haida, Berthe Ladole: *La caverne rose – les traces d'une ancienne civilisation à Valeria*. In:

*Revue historique*. Nr. 55. Port-Louis: Presses universitaires de Santa Lemusa, 1988. S. 201.

<sup>4</sup> Vivienne Echort: *Une culture du textile. Nouvelles recherches dans la caverne rose*. In: *Revue historique*. Nr. 79. Port-Louis: Presses universitaires de Santa Lemusa, 2012. S. 130.

<sup>5</sup> Echort: *Op. cit.* S. 131.



Das Musée archéologique de Valeria ist in einer Villa aus dem 19. Jahrhundert eingerichtet.

## Musée archéologique de Valeria

**Alle alt-valerischen Funde werden in einer alten Villa aufbewahrt**

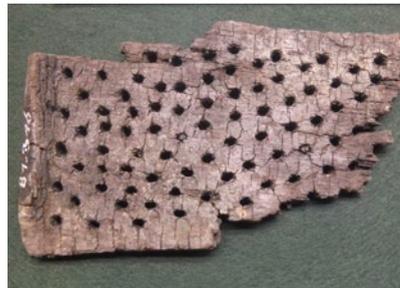
Das Musée archéologique von Valeria (kurz MAV) wurde 1990 mit dem Ziel gegründet, die Funde aus der Caverne rose, den Gräbern der Colline de Bett und der Maison oblique aufzunehmen. Das Museum ist in einer Villa aus dem 19. Jahrhundert eingerichtet, in der einst das Archiv der Gemeinde untergebracht war. Das Museum ist derzeit eher eine Art Schaulager und bietet dem Besucher nur wenig Information. Das soll sich in Zukunft ändern: Der Gemeinderat von Valeria hat 2011 den Beschluss gefasst, das Museum zu einer Attraktion aufzuwerten, die auch Touristen anlocken soll. Die sogenannte Notre Dame de Valeria, sicher das prominenteste Stück des Hauses, soll dabei zu einer Art Wahrzeichen der Gemeinde werden. Wann die dringend nötigen Renovierungsarbeiten aufgenommen werden, steht derzeit noch in den Sternen. Offenbar diskutieren die Verantwortlichen gegenwärtig auch die Möglichkeit eines Neubaus.



Eine ca. 2 cm breite Scherbe aus dem Schutt der Maison oblique, Mitte 4. Jh. v. Chr. Möglicherweise eine Landschaftsdarstellung, eine Palmkrone und fliegende Vögel. (Alle Bilder auf dieser Seite Musée archéologique de Valeria)



Fragment einer Gefäßflöte aus Grab 3 der Colline de Bett, 520–300 v. Chr. Ähnliche Instrumente fand man auch in der Caverne rose, sie hatten kultische Bedeutung.



Grundplatte einer Handkarde, eines Kamms zum Parallelrichten der Wollfasern. In den Löchern steckten ursprünglich Dornen. Mitte 4. Jh. v. Chr., aus der Maison oblique.



Ein Lederschuh aus der Caverne rose, 800–300 v. Chr. Eine C14-Analyse des Schuhs ergab keine eindeutigen Resultate, möglicherweise handelt es sich auch um ein deutlich jüngeres Artefakt.



Fragment eines Stierkopfs aus der Caverne rose, Datierung umstritten, vermutlich um 300 v. Chr.



Vorder- und Rückseite der Notre Dame de Valeria, 8. Jh. v. Chr., Marmor. (Bild MAV)

# Notre Dame de Valeria

## Eine rätselhafte Frauenfigur aus der Caverne rose

Höhepunkt der Ausstellung im Musée archéologique de Valeria (MAV) ist eine kleine Figur aus Marmor, die spätestens seit dem 17. Jahrhundert als Madonnenfigur in der Caverne rose verehrt wurde und lange als das Werk der Heiligen Valeria galt. 1988 wurde die Figur von der Universität von Lemusa untersucht.<sup>1</sup> Man fand Reste von verkohlten organischen Stoffen in dem Schlitz zwischen ihren Schenkeln. Die Proben wurden mit Hilfe der Radiocarbon-Methode (C14) datiert und konnten verschiedenen Zeiten zugeordnet werden – die älteste Probe stammt aus dem frühen 8. Jh. v. Chr. Berthe Ladole schließt daraus, dass die Figur «mit großer Wahrscheinlichkeit» im frühen 8. Jh. v. Chr. bereits kultisch verehrt wurde und «also wenigstens ebenso alt sein muss». Ladole vermutet außerdem, dass man ihr regelmäßig Brandopfer darbrachte, von denen Kohlespuren in den Vertiefungen der Figur hängen geblieben sind.

Die Figur ist 118 mm lang und aus einem Stück Marmor gearbeitet. Ihr Kopf ist flach, fast quadratisch und schemenhaft gestaltet. Augen und Mund sind als Vertiefungen angedeutet und nur die Nase tritt reliefhaft hervor. Die Figur hat zwei kleine runde Brüste, die auf einem eckig wirkenden Brustkasten aufgesetzt sind. Sie hat die Arme so um ihren Körper gelegt, dass es ein wenig wirkt, als umarme sie sich selbst. Der rechte Unterarm ist abgebrochen. Ladole deutet die Möglichkeit an, dass sich in diesem Bereich eine Art Vorsatz befunden haben könnte, auf dem man kleine Opfergaben deponierte – das würde ihrer Meinung nach erklären, warum die Figur ausgerechnet an dieser Stelle beschädigt ist. Die Figur hat schmale Hüften und ein markantes Schamdreieck. Im Bereich ihrer Knie ist sie abgebrochen – nach Ladole muss sie einst etwa 3 cm länger gewesen sein.

Die Rückseite der Figur ist völlig unbearbeitet, was Ladole zu der Folgerung bringt, dass die Figur in einer Nische oder einer anderen Vertiefung aufgestellt war und nur von vorne betrachtet werden konnte. Die schwache Ausarbeitung der Figur könnte darauf hindeuten, dass sie ursprünglich bemalt war – es konnten indes keine Farbreste auf ihrer Oberfläche nachgewiesen werden. 2012 hat Vivienne Echort nach neuen Untersuchungen die Möglichkeit angesprochen, dass es sich bei dieser Figur um das Abbild einer Gottheit namens Vaalia handeln könnte.<sup>2</sup>

2017 ließ die Boulangerie Utopie in Valeria Backformen nach dem Vorbild der berühmten Figur aus der Caverne rose herstellen. Sie hatte die Absicht, ein Madeleine in der Form der Notre Dame zu produzieren und in ihr Sortiment aufzunehmen. Offenbar gelang es dem Bäcker aber nicht, die fertig gebackenen Figuren ganz aus den Vertiefungen zu lösen, stets brachen sie dabei in Stücke. Julie Armani, die diese eigentümliche Geschichte in *Leko* nacherzählt, lässt offen, ob einfach die Backform schlecht ausgeführt sei oder «ob unsere Dame vielleicht etwas dagegen hat, sich neben Rehen aus Marzipan, Katzen aus Schokolade und Hunden aus Zuckerwerk in einer Vitrine zu präsentieren.»<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Berthe Ladole: *La Dame de Valeria – une divinité ancienne*. In: *Revue historique*. Nr. 56. Port-Louis: Presses universitaires de Santa Lemusa, 1989. S. 301–308.

<sup>2</sup> Vivienne Echort: *Une culture du textile. Nouvelles recherches dans la caverne rose*. In: *Revue historique*.

Nr. 79. Port-Louis: Presses universitaires de Santa Lemusa, 2012. S. 131

<sup>3</sup> Julie Armani: *Une dame bien tatillonne*. In: *Leko*. Samstag, 23. September 2017. S. 18.



Die 1784 gebaute Villa im Zentrum von Valeria ging 1813 in den Besitz der Cocojons über.

# Familie Cocomon

## **Muskatnüsse, Wundermittel, Nervenlinik und Kino**

Henry Cocomon (1794–1846), ein abenteuerlustiger Unternehmer aus Meyzieu bei Lyon, gelangte 1805 nach Lemusa. Zunächst betrieb er ein kleines Kontor in Port-Louis. 1813 übernahm er sämtliche Kaffeeplantagen der Familie Boulanger in Valeria und bezog auch deren Villa im Zentrum der Gemeinde. Henry Cocomon baute die Kaffee-Plantage aus und erwarb zusätzliche Landstücke, auf denen er Zimt- und Muskatbäume pflanzen ließ. Die Zimtbäume wollten nicht gedeihen, die Muskatbäume aber konnten ab den 1830er Jahren wirtschaftlich genutzt werden. Als Folge zunehmender Konkurrenz auf dem Kaffee-Markt ließ Henrys Sohn Julien (1817–1905) einen großen Teil der Plantagen systematisch durch Muskatbäume ersetzen. Die Muskatnüsse wurden allerdings nicht nur für den kulinarischen gebrauch verkauft, sondern auch für pharmazeutische Zwecke verwendet.

Julien Coccojon, der in Port-Louis und Paris Medizin studiert hatte, fertigte aus den Nüssen als Hauptzutat ein *Elixir de bon-secours* an, das er ab den 1850er Jahren mit einigem Erfolg nicht nur auf Lemusa, sondern auch in Frankreich verkaufte – als eine Art Wundermittel gegen und für alles, was man sich nur wünschen konnte.

Als sein Sohn Robin (1861–1941) in den 1890er Jahren allmählich die Geschäfte übernahm, war der Handel mit dem Elixier allerdings in eine heftige Krise geraten und auch der Verkauf der Muskatnüsse selbst lief nur noch schleppend. Auch Robin Coccojon hatte in Port-Louis und Paris Medizin studiert – und war dabei sogar Jean-Martin Charcot begegnet, dem Napoleon der Hysterie. Im Unterschied zu seinem Vater, der nie als Arzt praktiziert hatte, führte Robin Coccojon schon ab 1885 ein kleines



Zu Beginn bauten die Coccojons ihre Muskatnüsse vor allem auch an, um aus deren Essenz eine Art Wundermittel zu fabrizieren, das *Elixir de Bon-Secours*.



1883 verwandelte Robin Coccojon den größeren Teil der Familien-Villa in eine auf Nervenkrankheiten spezialisierte Klinik und warb dafür unter anderem 1896 in *Le Tan*.

Kabinett in der Villa seiner Eltern. Als Reaktion auf die Krise verwandelte er 1993 den größeren Teil des väterlichen Hauses in eine auf Nervenkrankheiten spezialisierte Klinik, vor allem für Klienten aus Port-Louis, die sich in der frischen Luft von Valeria und in den eleganten Räumen der Villa de Santé et de Convalescence vom Stress der Stadt erholten.

#### **DER ERSTE FILM AUF LEMUSA**

Robin Coccojon interessierte sich sehr für Fotografie und später auch für Film. Früh schon kaufte er Projektoren und baute eine eigene Kamera, mit der er 1898 seinen ersten Film drehte: *Les aventures de Monsieur Tête de Muscade*. In den folgenden Jahren entstanden viele weitere Filme und außerdem betrieb er in verschiedenen Städten auf Lemusa eigene Kinos. Während der gleichen Zeit war Coccojon immer auch als Arzt tätig und stand der Muskatnussproduktion des Familienunternehmens vor, das er 1912 in Analogie zu seinem Filmstudio Muscade Coco taufte. Auch das Elixier seines Vaters wurde weiterhin produziert. Die Geschäfte gingen gut und offenbar brachten auch die Filme einiges Geld ein, sodass Coccojon 1921 sogar eines großes Filmstudios neben der Villa seiner Familie bauen ließ. Dann allerdings fegte 1923 eine große Inflationswelle über Lemusa hinweg und das Vermögen der Coccojons war mit einem Mal nichts mehr wert. Ein ähnliches Schicksal traf auch viele von Coccojons Patienten, was die Lage der Familie noch verschärfte und nach wenigen Monaten zur Aufgabe der Klinik führte. Coccojon musste fast all seine Häuser, seine kleinen Kinos und auch sein Filmstudio verkaufen, das in den kommenden Jahren als Lager Verwendung fand. Außerdem vermietete er einen Teil der Familien-Villa an einen Advokaten.

#### **FABRIK FÜR MUSKATNUSSPRODUKTE**

Als Robin Coccojons jüngster Sohn Jacques (1907–1992) im Jahr 1937 die Führung der Firma Muscade Coco von seinem erschöpften Vater übernahm, war das Unternehmen am Boden. Jacques stellte er als erstes die Herstellung des Elixier de Bon-Secours ein und konzentrierte sich ganz auf die Produktion von Muskatnüssen für den Gewürzhandel sowie von einem Muskatöl für die Parfümindustrie. Zu Beginn mit mäßigem Erfolg, weshalb sich Jacques 1944 gezwungen sah, die Firma in eine

Aktiengesellschaft zu verwandeln. Erst in der zweiten Hälfte der 1940er-Jahre begannen die Geschäfte der Muscade Coco SA allmählich wieder besser zu laufen. Die 1950er-Jahre brachten eine völlige Konsolidierung, die Cocojons brachten die Familienvilla wieder ganz in ihren Besitz und sanierten sie.

Jacques Cocojon leitete die Firma bis 1975, dann übernahm seine Tochter Clémence (\*1946) die Direktion. 1986 gelang es ihr, die Studios ihres Großvaters zurückzukaufen und sie baute sie in eine Fabrik für Muskatnussprodukte um (Essenzen, Öle, Salben etc.). Während des Umbaus stieß man in einem kleinen Lager auf einige kleinere Filmrequisiten sowie sie auf eine Metallbox mit Filmen, die Clémence 1990 den Archives nationales übergab.

### **SALZ AUS DEN GROTTES STENDHAL**

Eine Erweiterung erfuhr das Angebot der Firma Muscade Coco SA im Jahr 1989 durch Manuel Cocojon (\*1966), einen Neffen von Clémence, Physiker und begeisterter Astronom. Am Rande einer von Valeria relativ weit entfernten Plantage seiner Familie plante er den Bau einer kleinen Sternwarte. Beim Graben nach Baumaterial am Fuß eines nahen Abhangs brach der Bagger in eine Grotte ein. Cocojon drang tiefer in die Höhle vor, die sich nach wenigen Metern in zwei enge Kanäle spaltete. Er erkannte bald, dass es sich bei diesem Gestein um ein ganz besonderes Material handeln musste – denn kurz zuvor hatte man entdeckt, dass die Caverne rose einst ein Salzbergwerk gewesen war. Tatsächlich handelte es sich bei den zwei Kanälen um zwei Salzadern, um die Überbleibsel von unterirdischen Salzflüssen mit ganz unterschiedlicher Verunreinigung. Während das Salz aus der linken Kammer eher rötlich getrübt war, schimmerte das aus der rechten Kammer eher schwarz. Dazu fiel Manuel Cocojon der Titel des Romans *Le Rouge et le Noir* ein, und er nannte die Höhle nach dessen Autor: Grotte Stendhal. Die zwei Salze, die er ab 1990 in kleinem Umfang abbauen ließ und über die Vertriebskanäle der Familien-Firma vermarktete, nannte er entsprechend *Le Rouge Stendhal* und *Le Noir Stendhal*. 2014 kam Cocojon auf die Idee, die zwei Salze zu vermischen und gab dem neuen Gewürz, analog zu den Muskatnussprodukten, den Namen *Sel Coco*. 2017 erhielt seine Schöpfung die AOC-Zertifizierung.



*Les aventures de Monsieur Tête de Muscade* von 1998, abrufbar auf [vimeo.com/269822182](https://vimeo.com/269822182).

# Coco Film

## Die frühesten Filme und das erste Studio der Insel

Robin Coccojon (1861–1941) hatte sich während seines Studiums in Frankreich auch für Fotografie begeistert und war sehr an neuen Technologien auf diesem Gebiet interessiert. Bereits 1897 reiste er nach England, wo er bei einem Instrumentenbauer namens Robert Paul zwei Projektoren und unbelichtete Negative erstand. Einen der Projektoren baute er eigenhändig in eine Kamera um und versah sie mit einer Linse, die er zusammen mit einem Brillenmacher aus Port-Louis entwickelt hatte. Mit diesem Coccojon-Kinétographe drehte er 1898 seinen ersten Film: *Les aventures de Monsieur Tête de Muscade*.

1889 gründete Robin Coccojon sein eigenes Filmstudio mit dem Namen Coccojon Film, ab 1900 nur noch Coco Film. In einem umgebauten Stall der Familien-Villa produzierte er während der folgenden gut zwanzig Jahre mehr als fünfzig Filme. 1910 eröffnete er in Port-Louis, Gwos-

gout und Sasselin kleine Kinos, in denen er auch Filme vorführte, die er aus Europa und später Amerika importierte. Gut möglich, dass er seine eigenen Filme und Werbefilme teilweise als Vorfilme großer Produktionen aus dem Ausland zeigte.

1921 beschloss Coccojon den Bau eines großen Filmstudios neben der Villa seiner Familie. Diese Traumfabrik, 1922 fertiggestellt, passt sich zwar farblich gut an die Villa der Cocojons an, überragt diese aber um einige Meter. Coccojon plante einen großen Weltraumfilm, für den er eine Art Raumfähre mit 24 nach oben gerichteten Propellern konstruieren ließ – gewissermaßen einen Multi-Helikopter. Dann allerdings fegte 1923 eine große Inflationswelle über Lemusa hinweg und das Vermögen der Cocojons war mit einem Mal nichts mehr wert.

Die gesamten Filme von Coccojon galten während Jahrzehnten als verloren. 1986 allerdings stießen die Enkel auf ein kleines Lager mit einigen Requisiten und fanden eine Metallbox mit Filmen, die sie 1990 den Archives nationales übergaben. Erst 2012 allerdings machten sich die Archives daran, dieses Material aufzuarbeiten und einzelne Filme mit Hilfe der Fondation Glissant zu restaurieren. Die Filme sollen insgesamt in einem sehr kritischen Zustand sein und das meiste dürfte sich nach Auskunft der Behörden kaum retten lassen. Zu den Fragmenten, die bisher restauriert wurden, gehören zum Glück auch einige Sequenzen aus Coccojons allererstem Film.

*Les aventures de Monsieur Tête de Muscade* von 1898 besteht aus einer Reihe von kurzen Sequenzen, in denen einer Puppe mit Muskatkopf allerlei Unglück passiert. Coccojon zeigte den Film in allen größeren Gemeinden der Insel – durchaus mit dem Ziel, die Zuschauer zum Kauf von mehr Muskatnüssen anzuregen. Wie erfolgreich diese Kampagne war, wissen wir nicht, sicher aber dürfte *Die Abenteuer des Herrn Muskatkopf* einer der frühesten Werbefilme der Geschichte sein.

Der Titel des Filmes stammt von Coccojon selbst. Es ist jedoch nicht ganz sicher, ob auch ursprünglich alle sieben Fragmente unter diesem Titel gezeigt wurden. Auch die Reihenfolge der Szenen und die Zwischen-

Das 1922 errichtete Studio war ganz auf der Höhe der Zeit und sollte den Ambitionen von Coco Film entsprechen.





Still aus *Le voyage dans la dune* von 1902, abrufbar auf [vimeo.com/269824341](https://vimeo.com/269824341).

titel wurde von den Restauratoren bestimmt. Es gilt als ziemlich sicher, dass der Film aus lauter Episoden von etwa 20 Sekunden Länge bestand, wie viele dieser Episoden es gab, wissen wir jedoch nicht. Laut Auskunft der Archives nationales sollen sich noch mehr dieser Szenen erhalten haben – es sei jedoch unklar, ob sie auch restauriert werden können. Der Film steht auf dem Internet zur Verfügung: [vimeo.com/269822182](https://vimeo.com/269822182).

Ein anderer Film, der in Teilen gerettet werden konnte, ist *Le voyage dans la dune* von 1902. Das erhaltene Fragment zeigt eine Kamerafahrt durch eine Wüstenlandschaft, in der bizarre Körper herumstehen. Nach einigen Momenten erkennt man, dass es sich bei den runden Körpern um Muskatnüsse handelt. Die komplizierter geschwungenen Formen könnten ev. Muskatblüte sein. Laut Angaben der Archives nationales, die den Film 2012 restauriert haben, handelt es sich bei dem Fragment um die Anfangssequenz eines insgesamt elf Minuten langen, sonst zerstörten Films, über dessen Inhalt sich nichts sagen lässt. Auch dieser Film dürfte als ein Werbefilm für Muskatnüsse gedreht worden sein, er steht auf dem Internet zur Verfügung: [vimeo.com/269824341](https://vimeo.com/269824341).



Beim Trocknen nimmt der Samenmantel der Muskatfrucht eine dumpfe Bernsteinfarbe an.

## Macis Coco

### Muskatblüte (*Myristica fragrans*) aus Valeria

Heute wachsen Muskatbäume überall auf Lemusa, vor allem aber in der Gegend von Valeria, wo der Muskatanbau eng mit der Familie Cocon verbunden ist. HOIO bezieht das Gewürz direkt von Muscade Coco SA. Das Unternehmen bewirtschaftet 2000 Bäume und produziert so etwa 3 Tonnen Muskatblüte pro Jahr.

#### PFLANZE, ANBAU UND VERARBEITUNG

Der immergrüne Baum aus der Familie der Muskatgewächse (*Myristicaceae*) wächst etwa zehn Meter hoch, verfügt über ganzrandige, dunkelgrüne Blätter und gelbe Blüten. Die Pflanze ist streng zweihäusig, es gibt also Bäume mit nur weiblichen und solche mit nur männlichen Blüten. Aus den weiblichen Blüten, die das ganze Jahr hindurch zu sehen sind, entwickeln sich im Verlauf von etwa neun Monaten kugelige Beeren-



Ein kleines Muskatbäumchen im botanischen Garten von Valeria. *Myristica fragrans* erreicht seine volle Produktivität erst nach rund zehn Jahren, kann dann aber 80 Jahre lang abgeerntet werden.

früchte, die einem Pfirsich oder einer Aprikose recht ähnlich sehen. In der Reifezeit springen diese Früchte auf und lassen einen harten Steinkern sehen, der von einem tiefroten, manchmal purpurnen, fleischig-knorpeligen Samenmantel (Arillus) umgeben ist. Steinkern und Samenmantel werden als Gewürz verwendet. Der Samenmantel gelangt in getrocknetem Zustand als sogenannte Muskatblüte oder Macis in den Handel. Der Steinkern hat eine harte Schale von netzartiger Textur und im Innern einen grauweiß marmorierten Kern, der in vielen Sprachen als sogenannte *Nuss* des Muskatbaums gehandelt wird.

Muskatbäume erreichen ihre volle Produktivität erst mit 15 oder 20 Jahren und sind dann 80 Jahre lang fruchtbar. Der Baum blüht und fruchtet das ganze Jahr hindurch und bringt durchschnittlich etwa 1000 Beeren



HOIO verkauft Macis Coco in kleinen PET-Dosen mit einem Füllgewicht von 25 g. Die Leitfarbe der Etikette ist identisch mit der Farbe der Region, in der das Gewürz produziert wird. Macis Coco wurde 1966 mit einem AOC-Zertifikat ausgezeichnet. Dieses Schutzsiegel für charakteristische Produkte des Landes wird seit 1966 vergeben.

hervor. Die Früchte werden reif geerntet, wenn sie aufgesprungen sind. Man entfernt die äußere Hülle, nimmt den Samenmantel ab, presst ihn flach und lässt ihn auf Matten etwa 2–4 Stunden trocknen. Dabei nimmt die Hülle eine dunkle Bernsteinfarbe an, trocken wiegt sie noch etwa 1½ g.

Dem Samenmantel gibt man auf Lemusa ganz verschiedenen Namen, *Fleur de muscade* etwa oder *Veston di miskat* («Muskatjäckchen»). Die gebräuchlichste Bezeichnung aber ist *Macis*. Der Zusatz *Coco* erinnert an die Familie Cocochon, die seit 1813 Muskat produziert.

### AROMA UND VERWENDUNG

Macis Coco riecht süß, warm, leicht harzig und zitronig, dazu gesellen sich blumige Momente und leichte Röstnoten. Im Mund ist das Aroma voll, frisch, etwas bitter und süß zugleich mit Erinnerungen an Holz und



Aus den weiblichen Blüten des Baums entwickeln sich kleine Beerenfrüchte, die langsam wachsen.

## Lemusische Rezepte mit Macis Coco

Muskatblüte harmoniert mit Chili, Dill, Gewürznelken, Ingwer, Kardamom, Koriander, Korianderkraut, Kreuzkümmel, Kubebenpfeffer, Kümmel, Lorbeer, Petersilie, Pfeffer, Rose, Salbei, Thymian, Wacholder, Zimt. Sie passt zu Huhn, Kalb, Lamm, Fisch, Meeresfrüchten, Eierspeisen, Gemüse (Karotten, Kartoffeln, Kohl, Kürbis, Spinat, Süßkartoffeln, Zwiebeln), Käse, Milch, Sahne.

- *Les pages blanches d'Annemarie* (Kutteln vom Rind, in Milch geschmort mit Morcheln und Muskatblüte)
- *Côte échine au lait Valeria* (Hals vom Schwein in Milch geschmort mit Muskatnuss und Muskatblüte)
- *Rotul* (Weizenkekse mit Ahornsirup, Chili, Ingwer, Muskat, Piment, und weißem Pfeffer)

Nelke. Muskatblüte kann einfach zwischen den Fingern zerkrümelt und über die Speisen gestreut werden. Muskatnuss und Muskatblüte verlieren unter Hitze an Aroma, sollten also eher gegen Ende der Kochzeit eingesetzt werden. Obwohl das Aroma von Muskatblüte etwas subtiler wirkt als das der Nuss, hält es sich erstaunlicherweise beim Kochen meist besser.

Nur wenige exotische Gewürze wurden so gut in die europäische Küche integriert wie die Muskatnuss. Sie würzt Kartoffelpüree, Eier- und Käsespeisen, Wienerschnitzel, Blumenkohl, Spargel, verschiedene Teigwarengerichte, Béchamel- und andere Saucen. Außerdem ist sie ein fester Bestandteil der französischen Gewürzmischung *Quatre-épices*.

Auf Lemusa wird Muskat gerne mit Lammfleisch kombiniert, man gibt es aber auch an Kohl oder andere Gemüse, zu Fleischbrühen und Marinaden, Kartoffeln und Milchspeisen. Muskat findet sich auch in Gebäck und Desserts, besonders delikatschmeckt ein Reispudding mit einem Hauch von Muskatnuss. Im Restaurant *Le Miskat* von *St-Sous* serviert man nebst diversen anderen Muskat-Spezialitäten sogar ein Speiseeis mit Muskatgeschmack und knusprigen Stückchen von Muskatblüte.

Eine Eigenart der lemusischen Küche besteht darin, Muskatnuss oder Muskatblüte mit Fisch zu kombinieren wie zum Beispiel in einem *Gratin de Morue*, der aus Stockfisch und Kartoffeln besteht.



Aus den weiblichen Blüten entwickeln sich kugelige Beerenfrüchte, die Pfirsichen ähnlich sehen.

# Miskat Coco

## Muskatnuss (*Myristica fragrans*) aus Valeria

Heute wachsen Muskatbäume überall auf Lemusa, vor allem aber in der Gegend von Valeria, wo der Muskatanbau eng mit der Familie Co-cojon verbunden ist. HOIO bezieht das Gewürz direkt von Muscade Coco SA. Das Unternehmen bewirtschaftet 2000 Bäume und produziert etwa 10 Tonnen Muskatnüsse pro Jahr.

### PFLANZE, ANBAU UND VERARBEITUNG

Der immergrüne Baum aus der Familie der Muskatgewächse (*Myristicaceae*) wächst etwa zehn Meter hoch, verfügt über ganzrandige, dunkelgrüne Blätter und gelbe Blüten. Die Pflanze ist streng zweihäusig, es gibt also Bäume mit nur weiblichen und solche mit nur männlichen Blüten. Aus den weiblichen Blüten, die das ganze Jahr hindurch zu sehen sind, entwickeln sich im Verlauf von etwa neun Monaten kugelige Beeren-



Der harte Steinkern der Muskatfrucht, umgriffen von seinem tiefroten Samenmantel (Arillus).

früchte, die einem Pflaum oder einer Aprikose recht ähnlich sehen. In der Reifezeit springen diese Früchte auf und lassen einen harten Steinkern sehen, der von einem tiefroten, manchmal purpurnen, fleischig-knorpeligen Samenmantel (Arillus) umgeben ist. Steinkern und Samenmantel werden als Gewürz verwendet. Der Steinkern hat eine harte Schale von netzartiger Textur und im Innern einen grau-weiß marmorierten Kern, der in vielen Sprachen als sogenannte *Nuss* des Muskatbaums gehandelt wird.

Der Baum bringt durchschnittlich etwa 1000 Früchte hervor. Die Früchte werden reif geerntet, wenn sie aufgesprungen sind. Man entfernt die äußere Hülle, nimmt den Samenmantel ab und lässt die sogenannten Nüsse auf Gestellen vier bis acht Wochen lang trocknen, bis sie in ihrer Außenschale klappern. Dann schlägt man die Schale auf und sortiert die Kerne nach Größe und Qualität. Aus dem harten, etwas holzigen und sehr sauren Fleisch der Muskatfrucht macht man auf Lemusa manchmal eine Konfitüre mit leichtem Muskataroma.

Die lemuische Bezeichnung *Miskat* ist vom französischen *noix de muscade* abgeleitet, das wiederum vom lateinischen *nux muscatum* («Moschus-



HOIO verkauft Miskat Coco in kleinen PET-Dosen mit einem Füllgewicht von 45 g. Die Leitfarbe der Etikette ist identisch mit der Farbe der Region, in der das Gewürz produziert wird. Miskat Coco wurde 1966 mit einem AOC-Zertifikat ausgezeichnet. Dieses Schutzsiegel für charakteristische Produkte des Landes wird seit 1966 vergeben.

Nuss») abstammt (Moschus nennt man einen Duftstoff, der aus dem Moschustier gewonnen wird – einer Art Reh, das im Himalaya zuhause ist).

#### AROMA UND VERWENDUNG

Miskat Coco riecht süß, warm, fruchtig, leicht harzig mit Anklängen von Eukalyptus. Im Mund ist das Aroma voll, frisch und süß mit Erinnerungen an Holz und Nelke.

Muskatnuss wird vor Verwendung meist mit einer kleinen Reibe zu einem feinen Pulver verarbeitet. Im Handel werden spezialisierte Geräte aller Art angeboten, auch Mühlen. Muskatnuss und Muskatblüte verlieren unter Hitze an Aroma, sollten also eher gegen Ende der Kochzeit ein-



Eine ausgewachsener Muskatbaum produziert pro Jahr etwa 1000 Früchte, also etwa 5 kg Nüsse.

## Lemusische Rezepte mit Miskat Coco

Muskatnuss harmoniert mit Chili, Dill, Gewürznelken, Ingwer, Kardamom, Koriander, Korianderkraut, Kreuzkümmel, Kubebenpfeffer, Kümmel, Lorbeer, Petersilie, Pfeffer, Rose, Salbei, Thymian, Wacholder, Zimt. Sie passt zu Huhn, Kalb, Lamm, Fisch, Meeresfrüchten, Eierspeisen, Gemüse (Karotten, Kartoffeln, Kohl, Kürbis, Spinat, Süßkartoffeln, Zwiebeln), Käse, Milch, Sahne.

- *Stofi de la Comptesse* (Stockfisch-Kartoffel-Auflauf mit Milch, Knoblauch, Ingwer und Muskatnuss)
- *Sòs Il Feltro* (Pastasauce aus Lammfleisch, Tomaten, Milch und Muskatnuss)
- *Boutons du Capitaine* (Kleine Weizenkekse mit Gewürznelke, Ingwer, Muskatnuss, Nigella und Pfeffer)

gesetzt werden. Obwohl das Aroma von Muskatblüte etwas subtiler wirkt als das der Nuss, hält es sich erstaunlicherweise beim Kochen meist besser.

Nur wenige exotische Gewürze wurden so gut in die europäische Küche integriert wie die Muskatnuss. Sie würzt Kartoffelpüree, Eier- und Käsespeisen, Wienerschnitzel, Blumenkohl, Spargel, verschiedene Teigwarengerichte, Béchamel- und andere Saucen. Im 18. Jahrhundert waren Muskatnüsse in Europa als Heilmittel und Gewürz so beliebt, dass viele Leute ständig ihre eigenen Muskatnüsse mit sich herumtrugen – zusammen mit hübschen kleinen Schabern aus Silber, Holz oder Bein. So konnten sie jederzeit und überall ihr Essen, ihr Bier oder ihren Wein mit Muskat würzen.

Auf Lemusa wird Muskat gerne mit Lammfleisch kombiniert, man gibt es aber auch an Kohl oder andere Gemüse, zu Fleischbrühen und Marinaden, Kartoffeln und Milchspeisen. Muskat findet sich auch in Gebäck und Desserts, besonders delikatschmeckt ein Reispudding mit einem Hauch von Muskatnuss. Im Restaurant Le Miskat von St-Sous serviert man nebst diversen anderen Muskat-Spezialitäten sogar ein Speiseeis mit Muskatgeschmack und knusprigen Stückchen von Muskatblüte. Eine Eigenart der lemusischen Küche besteht darin, Muskatnuss oder Muskatblüte mit Fisch zu kombinieren wie zum Beispiel in einem Gratin de Morue, der aus Stockfisch und Kartoffeln besteht.



Der Muskatwunder-Altar bei Valeria. Rechts erkennt man den Stein mit den Nasenlöchern, in denen sich gewöhnliche Muskatnüsse innerhalb von sieben Stunden in Wundernüsse verwandeln.

# Muskatwunder-Altar

**Wer etwas in der Nase hat, kann sich hier davon befreien**

Wenige Schritte vom Eingang zur Caverne rose entfernt steht der Muskatwunder-Altar, ein eigentümlicher Betonklotz, auf dem Devotionalien aller Art versammelt sind: Blumen und Heiligenfiguren, Kerzen und Kinderpuppen, Täfelchen und Fähnchen, ein Paar Skischuhe und vor allem eine seltsame Steinskulptur mit zwei Löchern.

Die Aufstellung des Altars geht auf eine Geschichte zurück, die sich laut dem *Gid vè* von Lemusa (Port-Louis, 1980, S. 143) in den 1920er-Jahren ereignet haben soll. Damals soll sich Richard, der Sohn eines Muskatbauern, aus kindlichem Übermut zwei Muskatnüsse in die Nasenlöcher gestopft haben, die er in der Folge allerdings nicht mehr entfernen konnte. Die verzweifelten Eltern brachten den heulenden Jungen zum Dorfarzt, zum Bürgermeister, zum Pfarrer und schließlich, nachdem alles

nichts geholfen hatte, zur Grotte der Heiligen Valeria. Wenige Meter vor der Grotte soll Richard, wie durch ein Wunder, plötzlich von einem heftigen Niesanfall erfasst worden sein und die zwei Nüsse aus seinen Nüstern geschnäuzt haben. Man ist sich zwar nicht ganz einig, ob sich das Miracle des noix de muscade nun der Heiligen Einsiedlerin Valeria oder aber Notre Dame selbst verdankt – am Wunder aber ändert das nichts.

Man errichtete an der Stelle des großen Schneuzers einen hölzernen Altar, der wohl in den 1970er-Jahren durch das heutige Betonmodell ersetzt wurde. Gebete am Autel des petits soucis sollen vor allem gegen kleinere Sorgen helfen. Die neuen Erkenntnisse über das alte Valeria haben an der Beliebtheit des Ortes nicht geändert.

Ein junger Mann aus dem Dorf, der sich durch Gebete an dem Altar von einem Furunkel befreit haben soll, hat kurz nach seiner Heilung auch das kommerzielle Potenzial des Muskatwunder-Altars erkannt (im Rahmen einer Erleuchtung wahrscheinlich). Er hat eine Steinskulptur von zwei Nasenlöchern anfertigen lassen und sie auf dem Altar deponiert. In diese Nasenlöcher legt er nun je eine Muskatnuss und lässt sie genau 7 Stunden drin – gerade so lange sollen auch dem Jungen am Tag des Wunders die Nüsse in der Nase festgesteckt haben. Dann bemalt er den oberen Teil der mit heiliger Nieskraft aufgeladenen Muskatnuss mit roter Farbe (ein Abdruck der blutenden Nase des Jungen) und verkauft sie als Noix des petits soucis. Hat jemand eine kleine Sorge, die ihn plagt, dann riecht er einfach an dieser Wundernuss – und schon geht es deutlich besser.



Die Noix des petits soucis wird in einer kleinen Aludose und mit Beipackzettel verkauft. Der rote obere Teil der Nuss erinnert an das Bluten der Nase des kleinen Richard.



Die Salze aus der Grotte Stendhal in Valeria sind die Überbleibsel unterirdischer Salzflüsse.

# Sel Coco

## Salz (Natriumchlorid) aus Valeria

1989 entdeckte Manuel Coccojon, ein Spross der gleichnamigen Muskatnuss-Clans, im Norden von Valeria eine Höhle (Grotte Stendhal) mit einer rötlich und einer schwärzlich verunreinigten Salzader – Überbleibsel von versiegten Salzflüssen aus grauer Vorzeit. Seither baut er diese Salze in bescheidenem Umfang ab, indem er regelmäßige Platten aus dem Berg brechen lässt, die dann gereinigt, gemahlen und erneut gereinigt werden.

Le Rouge Stendhal, wie Coccojon das rötlich getönte Salz nennt, besteht zu etwa 98 Prozent aus Natriumchlorid. Daneben enthält es einige weitere Mineralien, etwa Gips. Die rosarote Farbe wird durch eine Verunreinigung mit Eisenoxid hervorgerufen. Wie das berühmte Himalayasalz, das in Europa vor allem in Reformhäusern angepriesen wird, unterscheidet sich auch Le rouge Stendhal von gewöhnlichem Salz nur



Auf einem schwarzen Untergrund wirkt das Steinsalz fast wie ein astrales Phänomen: Die Farbe variiert je nach Batch von zartem Steinrosa bis zu bläulichen Orange.



Wasser, Steinsalz und Limettensäure. Die Limonade Doc Coco ist eine perfekte Erfrischung für heiße Tage. Ihr Name erinnert daran, dass die Cocojons einst Heilelixire produzierten.



HOIO verkauft Sel Coco in kleinen PET-Dosen mit einem Füllgewicht von 50 g. Die Leitfarbe der Etikette ist identisch mit der Farbe der Region, in der das Gewürz produziert wird. Sel Coco wurde 2017 mit einem AOC-Zertifikat ausgezeichnet. Dieses Schutzsiegel für charakteristische Produkte des Landes wird seit 1966 vergeben.

dadurch, dass es etwas mehr Verunreinigungen enthält. Entsprechend hat das Salz auch kein besonderes Aroma, attraktiv ist es vor allem wegen seiner hübschen Farbe.

Wie Le Rouge Stendhal besteht auch Le Noir Stendhal, das aus der anderen Ader stammt, zum größten Teil aus Natriumchlorid. Es enthält Verunreinigungen von Natriumsulfat, Eisensulfid und Schwefelwasserstoff. Letzterer ist grundsätzlich giftig für den menschlichen Organismus, kommt in dem Salz jedoch nur in unbedeutender Konzentration vor. Im Unterschied zu seinem roten Bruder hat dieses Salz ein ganz spezifisches Aroma, das vor allem von den verschiedenen Schwefelverbindungen herührt, mit denen es <verschmutzt> ist. Die ganzen Kristalle haben eine gräuliche bis schwarze oder dunkel-violette Farbe, in gemahlenem Zustand ist das Salz gräulich mit leicht bläulichem Ton.

Le Rouge Stendhal hat kein Aroma, Le Noir Stendhal duftet umgekehrt fast zu stark. 2014 kam Cocoson deshalb auf die Idee, die zwei Salze zu vermischen und gab dem neuen Gewürz, analog zu den Muskatnussprodukten seiner Familie, den Namen Sel Coco. HOIO hatte früher Le Rouge Stendhal und Le Noir Stendhal im Angebot, heute nur noch das kulinarisch interessantere Sel Coco.

### AROMA UND VERWENDUNG

Sel Coco hat eine rötliche, leicht ins gräuliche gebrochene Farbe. Es ist nicht nur salzig, sondern verströmt einen stechenden Duft, der an sehr

## Lemusische Rezepte mit Sel Coco

Schwefeliges Steinsalz harmoniert mit Ajowan, Aristo, Asant, Chili, Ingwer, Kardamom, Koriander, Kreuzkümmel, Kubebenpfeffer, Mangopulver, Minze, Petersilie, Pfeffer. Es passt zu Eierspeisen, Salaten und Gemüse (Gurke, Knoblauch, Radieschen, Zucchini, Zwiebel), Früchten (Erdbeere, Grapefruit, Kiwi, Limette, Orange, Zitrone).

- *Chat Masala Sasselin* (Streuwürze für kaltes Gemüse aus Ajowan, Asant, Chili, Koriander, Kreuzkümmel, Ingwerpulver und Steinsalz)
- *Ratata* (Joghurt mit Gurke, zerdrückten Kichererbsen, Leinöl, Chili, Steinsalz und Zitronenzeste)

reifen Käse oder an fermentierte Eier erinnern kann. Im Mund schmeckt es außerdem leicht rauchig und etwas bitter.

Sel Coco ist wegen seines Schwefelduftes eine heftige Droge, die jedoch wohldosiert salzigen wie süßen Speisen eine interessante Note verleiht und sehr vielseitig eingesetzt werden kann. Hat sich das Salz einmal in warmer oder kalter Flüssigkeit aufgelöst, wird das Aroma schnell flüchtig. Man sollte Sel Coco also erst kurz vor dem Essen an die Speisen geben – sonst wirkt es nur noch als Salz.

### LIMONADE DOC COCO

Um zu illustrieren, was sein Sel Coco kann, serviert Manuel Coccojon seinen Gästen gerne eine indisch inspirierte Limonade, die er zu Ehren seines Urgroßvaters, der als Arzt sein eigenes Elixier kreierte, Limonade Doc Coco nennt. Die Limonade ist wie geschaffen für richtig heiße Tage, führt sie dem Körper doch nicht nur Flüssigkeit zu, sondern auch Salz. In ½ L kaltes Mineralwasser (mit oder ohne Kohlensäure) mischt man den Saft von 2 Limetten, ½ TL Kreuzkümmelpulver, ½ TL getrocknete, fein zerriebene Minze, ½ TL Sel Coco. Wer es gerne etwas säuerlicher hat, kann zudem ½ TL Mangopulver einrühren. Die Zutaten werden gut vermischt und möglichst sofort kalt getrunken.



«Am Anfang ging so ziemlich alles schief», erinnert sich die Köchin und Wirtin Ruth Gundhera an die ersten Essen, die sie in ihrem Lokal in Valeria servierte.

## Restaurant Il Feltro

### Italienische Gerichte mit mehr als einer lokalen Note

Würde Ruth Gundhera heute nicht das *Il Feltro* führen, die Welt wäre wohl ein gutes Stück gerechter. Denn bis 2004 war die energische Köchin mit dem leuchtend roten Haar als Untersuchungsrichterin (Juge d'instruction) in Port-Louis tätig – und hatte einen ausgezeichneten Ruf. Zwar war die italienische Küche immer schon ihre große Passion, es wäre ihr jedoch damals nie in den Sinn gekommen, dass sie eines Tages am Herd eines Restaurants stehen und eine italienische Spezialität nach der anderen zubereiten würde. Dann aber starb Onkel Paperone und hinterließ, in Ermangelung eigener Nachkommen, seine gesamten Besitztümer den sechs Enkelinnen seines jüngeren Bruders. Ruth Gundhera erhielt ein Restaurant mit dazugehörigem Haus im Zentrum von Valeria, einen alten Alpha Romeo Julia und einiges Vermögen. «Als ich erstmals in <mein>



Die Durchreiche zur Küche stellt gewissermaßen das Zentrum des Restaurants dar – ein Fenster, durch das beide «Seiten» in die jeweils andere Welt hinüberschauen können.

Restaurant trat, wusste ich, dass ich genau davon immer schon geträumt hatte: ein kleiner Raum mit sieben Tischen, am Ende eine Durchreiche zur Küche, ein Fenster zum Ort der Produktion.»

Das Restaurant hieß *La case du feutre* weil es offenbar ursprünglich einem Filmmacher gehört hatte. Gundhera taufte es auf den italienischen Namen *Il Felтро* um, nahm einige Modernisierungen in der Küche vor und servierte am 1. Mai 2005 ihren ersten Teller Pasta. «Am Anfang ging so ziemlich alles schief, schließlich war ich ja auch keine professionelle Köchin und hatte von vielen Dingen schlicht keine Ahnung. Dann aber begann ich mich zu organisieren und bald lief alles deutlich besser.

Heute gilt das *Il Felтро* als eines der besten italienischen Restaurants der Insel und wird oft in einem Atemzug mit der *Trattoria L'Obelisco* genannt. Die Speisekarte bindet indes auch Elemente der valerischen Kochtradition mit ein, namentlich finden sich diverse Variationen zum Thema Muskatnuss. Ein Essen im *Il Felтро* beginnt zum Beispiel mit einem Schweineleber-Crostino, das mit Rosmarin und Muskatnuss gewürzt und leicht säuerlich abgeschmeckt ist. Es folgt ein Raviolo valeriano – eine große Teigtasche mit einer Füllung aus Kutteln und Kräutern. Als Hauptgang gibt es einen in Rotwein geschmorten Rinderbraten – natürlich mit einiger Muskatblüte gewürzt. Und als Dessert bietet sich ein Schokoladen-Muskat-Mousse oder eine mit Muskat abgeschmeckte Zabaglione über Mandarinen-Eis an. Auch das Steinsalz aus Valeria spielt eine Rolle, etwa in einer Frittata mit Kräutern, Pilzen und Sel Coco.



Dieser Sugo passt zu Tagliatelle, an denen «genau das richtige Maß an Sauce hängen bleibt».

## Sòs Il Feltro

### **Tomatensauce mit Lammfleisch, Milch und Muskatnuss**

Die Patsa Il Feltro ist, wie der Name schon verrät, ein Klassiker auf der Karte des Restaurants Il Feltro in Valeria. Man könnte fast sagen, dass es diese Teigwarensauce war, die Ruth Gundhera als Köchin bekannt gemacht hat. Sie setzte die Pasta Il Feltro ganz zu Beginn ihrer Karriere auf die Karte: «Ich habe diese Teigwaren dann immer wieder durch neue Kreationen ersetzt, aber stets fragten die Gäste nach dieser Sauce. Also habe ich sie wieder und wieder gekocht. Ich glaube es ist diese Mischung aus Lammfleisch und Muskatnuss, die den Leuten so gut schmeckt.» Nicht ohne Stolz zitiert Ruth Gundhera auch gerne einen Satz, den der lemuische Ex-Präsident Lucien Trebeau in ihrem Gästebuch hinterließ: «Kel sòs, fjié pa saeldingtt!» («Was für eine Sauce, gemacht für Himmelszugen!»).

Im Grunde handelt es sich um einen Sugo vom Typ Bolognese – mit dem großen Unterschied allerdings, dass Lamm- statt Rindfleisch ver-

kocht werden. Außerdem schmort das Fleisch zu Beginn in etwas Milch. Und natürlich enthält der Sugo eine größere Menge Muskatnuss, schließlich kocht Ruth Gundera ja in Valeria, der Hauptstadt von *Myristica fragrans*. Wie bei der klassischen Bolognese wird die Sauce ohne Deckel gekocht. Dies führt dazu, dass sich das Fett des Fleisches und die Sauce voneinander trennen – und die Sauce also fettiger wirkt, als sie ist. Ruth Gundhera serviert ihren Sugo mit klassischen Bologneser Tagliatelle, an denen «genau das richtige Mass an Sauce hängen bleibt».

### *Pastasauce für 4 Personen*

- 1 EL Butter
- 1 EL Olivenöl
- 2 kleine Zwiebeln (je 100 g),  
fein gehackt
- 2 Stück Stangensellerie, ohne  
Blätter, fein gehackt (250 g)
- 3 gelbe Karotten, geschält,  
fein gehackt (250 g)
- 400 g gehacktes Lammfleisch nicht  
zu mager, zum Beispiel von  
der Schulter
- 3 TL Salz
- 1 TL schwarzer Pfeffer, frisch  
gemahlen
- 300 ml Milch
- ½ Muskatnuss, frisch gerieben
- 300 ml Weißwein
- 500 g italienische Flaschen-To-  
maten aus der Dose (Pelati),  
klein geschnitten, mitsamt  
dem Saft
- 300 ml Wasser
- 3 EL flache Petersilie, fein  
gehackt (30 g)
- 600 ml Wasser zum Nachgießen
- 2 EL Muskatblüte, fein  
zerkrümelt

- 1** | Butter und Olivenöl in einem schwe-  
ren Topf erwärmen, Zwiebeln darin  
dünsten bis sie glasig sind.
- 2** | Stangensellerie und Karotten beige-  
ben, gut mit den Zwiebeln und dem Fett  
verrühren, kurz anziehen lassen.
- 3** | Fleisch, Salz und Pfeffer beigeben, bei  
mittlerer Hitze anbraten, bis das Fleisch  
allseits eine bräunliche Farbe angenom-  
men hat. Dabei Fleisch mit dem Koch-  
löffel so gut wie möglich zerkrümeln.
- 4** | Mit Milch ablöschen, Muskatnuss  
beigeben und so lange köcheln lassen bis  
die Milch weitgehend verdampft ist.
- 5** | Weißwein zugießen und wieder  
köcheln lassen, bis er zum größeren Teil  
verdampft ist.
- 6** | Tomaten und 300 ml Wasser bei-  
geben und gut umrühren. Petersilie  
unterheben. Aufkochen lassen und  
5 Minuten köcheln lassen. Hitze so stark  
reduzieren, dass die Sauce nur noch ganz  
schwach kocht. 3 Stunden oder länger  
ohne Deckel köcheln lassen. Die Sauce  
wird dabei leicht eintrocknen, also wird  
es nötig sein, gelegentlich etwas Wasser  
nachzugießen, etwa 200 ml pro Stunde.
- 7** | 20 Minuten vor Ende der Kochzeit  
Muskatblüte untermischen.



Nur drei Komponenten bestimmen das Aroma des Gerichts: Schweinefleisch, Milch, Muskat.

## Côte échine au lait Valeria

### Schweinshals in Milch geschmort mit Muskatblüte und -nuss

Bei diesem Rezept handelt es sich laut Ruth Gundhera vom Restaurant Il Feltro in Valeria um ein «urtümliches Rezept der valerischen Küche», das die typischen Produkte der Gegend vereint: Schweinefleisch, Milch und natürlich Muskatnuss. Gundhera hält es für «gut möglich, dass schon die Alt-Valerier ihren Schweinebraten auf diese Weise zubereitet haben». Das nachfolgende Rezept stammt von der Köchin aus Valeria, musste allerdings für nicht professionell eingerichtete Küchen ein wenig modifiziert werden. Obwohl das Rezept zur Hauptsache nur aus drei Zutaten besteht (Schwein, Milch und Muskatnuss), entwickelt sich beim Kochen ein überaus komplexes Aroma – eine Mischung aus den Röstnoten des angebratenen Fleisches, dem Käsigem der geronnenen Milch und dem Blumigen der Muskatnuss. Man sollte den Kochprozess aufmerksam begleiten, denn je nach Material wird sich der Braten im Topf etwas anders entwickeln.

## Sonntagsbraten für 4 Personen

- 3 EL Rapsöl
- 800 g Hals vom Schwein am Stück
- 2 TL Salz
- 2 TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- 500 ml Milch (ev. etwas mehr)
- ½ Muskatnuss
- 1 EL Muskatblüte, leicht zerkrümelt
- 100 ml Wasser (ev. etwas mehr)

*Man kann die detaillierteren Anweisungen des hier vorgeschlagenen Bratvorgangs (stufenweise Milchzugabe, halb, ganz oder gar nicht aufgesetzter Deckel etc.) auch abwandeln. Ziel des Rezeptes ist es, dass das Fleisch nach ausgiebigem Anbraten noch wenigstens 2½ Stunden in nicht zu viel Flüssigkeit (damit die Kruste erhalten bleibt) schmort und die Milch zum Schluss ganz geronnen ist. Vielleicht wird es am Ende auch nicht gelingen, die geronnene Milch mit Hilfe von Wasser ganz in eine glatte Sauce zu verwandeln – also bleibt sie etwas krümelig, am Geschmack aber ändert das nichts.*

**1** | Öl in einem schweren Topf auf mittlere Hitze erwärmen. Fleisch hineinsetzen und auf allen Seiten gut anbraten.

**2** | Salz und Pfeffer über das Fleisch streuen. Nochmals allseits kurz braten, damit die Gewürze am Fleisch haften. Hitze ein wenig reduzieren. Langsam und kreisförmig (damit der Topf überall gleich abgekühlt wird) 250 ml der Milch zugießen und 30 Sekunden lang leicht köcheln lassen – die Milch darf nicht überkochen. Temperatur auf ein Minimum reduzieren. Deckel so auflegen, dass noch ein guter Spalt offen bleibt. 1 Stunde lang schmoren lassen, gelegentlich wenden.

**3** | Wenn die Milch zu einer sehr dicken Sauce eingekocht ist, nochmals 250 ml Milch begeben, die halbe Muskatnuss dazu reiben und alles gut verrühren. 5 Minuten bei leicht erhöhter Hitze offen köcheln lassen und dabei die Milchkrusten vom Rand kratzen. Hitze wieder reduzieren, Deckel ganz aufsetzen und nochmals 1 Stunde schmoren lassen. Gelegentlich wenden.

**4** | Deckel abnehmen und weitere 15 Minuten schmoren. Sollte nun fast keine Flüssigkeit mehr im Topf sein, zusätzlich 100 ml Milch begeben.

**5** | Muskatblüte einrühren. Deckel wieder halb aufsetzen. Nochmals 30 Minuten schmoren, gelegentlich wenden. Die Milch sollte nun zu kleinen braunen Klümpchen geronnen sein.

**6** | Braten aus dem Topf heben, etwas Fett abschöpfen. 100 ml Wasser begeben, Sauce aufkochen, gut durchrühren. Wenn die Sauce eine schöne, nur noch leicht krümelige Konsistenz erreicht hat, das Fleisch damit übergießen.