

12

# Ada und Skobarùb



Skobùb

*Equus asinus louvaniensis*

Im Westen der Baie des Italiens erhebt sich auf 150–350 m ü. M. ein Plateau, das sogenannte Skobarüb. Bodenbeschaffenheit und Klima auf dieser Hochebene sind ideal für den Anbau von Chili. Das hat Kabaretttänzerinnen ebenso angelockt wie Heiler, die Caruso singen lassen.

#### **Ada und Skobarüb** ORT UND UMGEBUNG

Das Skobarüb, die Hochebene rund um Ada, ist das Kernland des lemusischen Chilianbaus.

#### **Die Esel und die roten Schoten** LEGENDE

Jana Godet erklärt, warum die Esel in der Gegend von Ada rote Ohren haben.

#### **Ada und der Lord** ANEKDOTE

Laut einer CD trat der Calypso-Sänger Lord Invader in den 1950-er-Jahren auch in Port-Louis auf.

#### **Bèkcho** PRODUZENTIN

Die kleine Firma der Architektin Karin Lalib produziert die besten Chilis der Insel.

#### **Die Ehrgeizige** LEGENDE

Jana Godet über die fatalen Ambitionen einer besonderen Chilischote.

#### **Papok** GEWÜRZ

Diese rauchigen, mittelscharfen Chiliflocken sind ein uraltes Produkt der Insel.

#### **Deruan** MAHAX

Eine Gewürzmischung wie aus dem Buch der Magier, erprobt von einem Zauberlehrling.

#### **Piment Cancan** GEWÜRZ

Diese große Chilis mittlere Schärfe, geüchtet von einer Tänzerin, sind ideal für die Küche.

#### **Restaurant Prince d'Ada** LOKAL

Dieses Lokal bei Ada bietet fantastische Aussichten und Gerichte mit scharfen Kurven.

#### **Der Generator** ANSICHT

Samuel Q. Herzog sitzt vor seinem Kaffee und fragt sich, was den Zufall hervorbringt.

#### **Kuskus d'Ada** REZEPT

Lammfleisch und Gemüse, geköchelt in einer würzigen Brühe mit einigem Chili.

#### **Harissa Le Phare du Kap Swè** REZEPT

Die Würzsauce, benannt nach einem Leuchtturm im Westen der Insel, besticht nicht nur durch Schärfe.

#### **Krot Kriket** GEWÜRZ

Diese Chilischoten, klein wie Heuschreckendreck, können manchmal teuflisch scharf sein.

#### **Dok Karuso** PORTRÄT

In seinem Institut d'interprétation du chili praktiziert dieser Doktor die schärfste Heilkunst der Insel.

#### **Die Feuermaus** LEGENDE

Die explosive Geschichte eines uneinsichtigen Nagers, nacherzählt von Jana Godet.



Region (*randa*): Nord (*toito*), Louvanie  
Departement (*semsal*): Skobarüb  
Postleitzahl: LM-0112  
Telefonvorwahl: +69 (0)1  
Höhe (Zentrum von Ada): 186 m ü. M.  
Einwohner: 121 (Mai 2011)



# Ada und Skobarüb

## Das Kernland des lemusischen Chilianbaus

Auf der Westseite der Baie des Italiens, der größten Bucht von Lemusa, erhebt sich auf etwa 150–350 m ü. M. das Bladel Skobarüb, meist einfach nur Skobarüb genannt. Diese kleine Hochebene dehnt sich nach Westen hin bis zur Anse de la Grenouille aus, wo sie schroff bis fast auf Meereshöhe abfällt. Der Name des Plateaus (lemusisch *bladel*) soll «rote Ohren» bedeuten, von altlemusisch *skoba* («Ohr») und *rùbé* («rot»). Gemeint sind die roten Ohren der kleinen, breitgesichtigen Esel (*Equus asinus louvaniensis*), die sich früher in großer Menge in der Gegend tummelten. Auch sie heißen Skobarüb oder kurz Skobüb. Jana Godet hat eine

# Die Esel und die roten Schoten

**Eine wahre Geschichte von Jana Godet**

Die Esel auf dem Plateau über der Baie des Italiens waren einst eine sehr fröhliche Gesellschaft. Sie feierten gerne und tanzten oft ganze Nächte hindurch. Die Tiere hatten laute schrille Stimmen und ihre Gesänge waren bis in die Hauptstadt zu hören. Man hielt sich tunlichst von der Gegend fern, machte Scherze über den «Grauen Chor» oder vielmehr den «Chor des Grauens» und behauptete, die *Asins* [lemusisch für «Esel»] würden sich selbst die Farbe aus dem Leib schreien. Die Witze kamen auch den Eseln zu Ohren und plötzlich war ihnen nicht mehr ganz wohl in ihrem Fell. Sie sandten also eine Delegation zu ihrem Schöpfer und beklagten sich über ihr aschfahles Haar und die grellen Töne aus ihrem Hals.

Der Herr der Esel dachte lange darüber nach, wie er das Problem seiner Kreaturen lösen könnte. Die Tiere waren zahlreich und er hatte keine Lust, sie alle einzeln umzubauen. Endlich hatte er eine Idee und ließ auf dem Plateau einen kleinen Strauch wachsen, der seltsam unregelmäßig geformte Früchtchen produzierte. Diese sollten seine Geschöpfe fressen, wenn sie sich zur Reife leuchtend rot verfärbten. Neugierig schauten die Esel zu, wie die Pflänzchen gediehen, sie freuten sich über die Blüten, verfolgten voller Spannung das Heranwachsen der Früchte. Und als die Schoten endlich rot und reif waren, stürzten sie sich gierig darauf.

Die Früchte waren so scharf, dass es ihnen glatt die Stimme verschlug. Ihre Gesichter schwellen an und wurden rot, ihre Ohren begannen feurig zu leuchten. Die Unglücklichen wussten nicht, wie ihnen geschah. Erst rannten sie voller Panik kreuz und quer über das Plateau, dann standen sie einfach nur noch da, sahen sich hilflos an, Tränen in den Augen.

Das Brennen auf ihren Zungen ließ allmählich nach. Ihre Köpfe aber blieben rund, ihre Ohren blieben rot und aus ihren Kehlen kam fortan nur noch ein heiseres Bellen. Seit jenen Tagen, so glaubt man zu beobachten, stellen sich die Tiere auf dem Plateau immer mit dem Hinterteil gegen Osten. Denn da, irgendwo hinter dem großen Ozean, hat der Herr der Esel sein Haus.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 15.

Legende ausgegraben, die eine schöne Erklärung für die rötliche Farbe der Eselohren liefert. Allerdings hat sich die genetische Eigenart unterdessen arg verschliffen. Schon im 19. Jahrhundert haben Bauern größere und stärkere Lasttiere auf das Plateau gebracht, die sich mit den Skobùbs vermischt und deren eigentümliche Physiognomie verändert haben.

Im Südosten des Plateaus liegt der kleine Weiler Ada, der nur aus ein paar Häusern besteht und von üppigen Gärten umgeben ist. Von einigen Stellen im Dorf aus hat man einen schönen Blick über die Baie des Italiens. Im Osten leuchten hell die Häuser der Hauptstadt Port Louis, im Süden schaut man weit aufs Meer hinaus. An klaren Tagen heben sich die Umrisse des Inselchens Wula gestochen scharf vom Horizont ab, erkennt man den markanten Vulkankegel des Mont Labre und davor den niedrigere Ariko.

#### IDEALE BEDINGUNGEN FÜR CHILI

Bodenbeschaffenheit und Klima auf dem Plateau sind ideal für den Anbau von Capsicum. Das merkte bereits um 1920 auch Ada Christensen. Die junge Dänin mit deutschen Wurzeln, deren Karriere in den Vorkriegs-Kabaretts von Berlin ihren Anfang genommen hatte, arbeitete zwischen 1915 und 1923 im *Lajwa* in Port-Louis – als Tänzerin. Ob sie auch 1959 noch einen Auftritt im *Lajwa* hatte, wie es die Legenden rund um Ada und Lord Invader behaupten, ist hingegen eher unsicher. Nebst ihrer Arbeit als Tänzerin war Christensen eine begeisterte und offenbar begnadete Gärtnerin. Um 1920 kaufte sie ein Stück Land auf der Hochebene östlich der Baie des Italiens und begann, Chilis anzupflanzen. Durch Selektion gelang es ihr, eine Varietät des seit Jahrhunderten auf der Insel verbreiteten Papok (*Capsicum frutescens* var. *lemusana*) zu züchten, die sich besonders gut im Ganzen trocknen lässt, ein leicht bitteres, fein rauchiges Aroma hat und sich außerdem durch eine relativ stabile Schärfe auszeichnet. Sie gab ihrer Schöpfung, nicht ohne Ironie, den Namen *Piment Cancan* (*Capsicum frutescens* var. *Christensen*). Bald folgten ande-

*Folgende Seiten:* Von Ada aus bieten sich dem Auge immer wieder wunderbare Blicke weit hinaus aufs Meer vor der Côte du Livan.







Piment Cancan, einer der besten Chilis von Lemusa, verdankt seinen etwas eigentümlichen Namen dem Brotberuf seiner Schöpferin: Ada Christensen arbeitete zwischen 1915 und 1923 als Tänzerin im *Lajwa* in Port-Louis.

re Gärtner ihrem Beispiel und heute finden sich auf dem Plateau verschiedene kleinere Plantagen, in denen das traditionelle Papok, daneben aber auch Chilis der Varietät Christensen und diverse weitere Sorten angebaut werden. Christensen zu Ehren heißt der kleine Weiler im Südosten des Plateaus etwa ab 1950 Ada, zuvor hatte er offenbar keinen Namen.

Im Jahr 1999 trat Carin Lalib, eine ausgebildete Architektin aus Port-Louis, aufs Capsicum-Parkett. Sie begann sukzessive, den Chili aus Ada in etwas größerem Stil zu verarbeiten und zu kommerzialisieren. Im Jahr 2000 mischte sich kurzfristig auch Zara Confiant ein. Die älteste Tochter der lemuischen Gewürzpäpstin Suzanne Confiant hatte jedoch kei-





In dieses Haus im Zentrum von Ada soll Ada Christensen viele Jahre gewohnt haben.

ne Chance, sich neben Lalib zu positionieren. Lalib kaufte und pachtete eigene Gärten auf der Hochebene und schloss auch Verträge mit anderen Chili-Produzenten der Gegend ab. Im Jahr 2004 erfand sie, ebenfalls ausgehend von Papok, eine neue, kleinfruchtige und besonders scharfe Sorte, der sie den schönen Namen *Krot Kriket* (*Capiscum frutescens* var. *Lalib*) gab. Durch konsequente Produktion und hohe Ansprüche an die Qualität erreichte sie, dass der Papok aus Ada, der Piment Cancan und auch ihre eigene Erfindung, Krot Kriket, 2009 mit einem AOC-Zertifikat ausgezeichnet wurden. Seither ist Chili auf Lemusa fast gleichbedeutend mit Ada und der kleinen Firma von Lalib, die bis 2017 CUB (Chili to Ultimate Boundaries) hieß, heute aber Bèkcho (von lemusisch *bèk*, «Schnabel» und *cho*, «heiß»).

Wie so vielen Gewürzen werden auch dem Chili, auf Lemusa insbesondere dem Papok eine ganze Reihe von heilsamen Eigenschaften zugeschrieben. Die Bewohner der Insel schätzen besonders seine stimulierende Wirkung. Die Schärfe von Papok lässt das Herz schneller schlagen und regt so die Tätigkeit der Schweißdrüsen, also das ganz Ventilations-

## Ada und der Lord

Im Jahr 2005 brachte das lemuische Fernsehen Anat aus Anlass einer Ausstellung eine CD mit dem Titel *Au Rythme de Lajwa* heraus, auf der Musiktitel versammelt waren, die einst im *Lajwa* gespielt wurden – eine Produktion, die allerdings von Leko als «zwar vergnüglich, doch ziemlich unseriös» kritisiert wurde. Auf dieser CD wird behauptet, der Calypso-Musiker Lord Invader (Rupert Westmore Grant, 1915–1961) habe anlässlich eines Konzerts im *Lajwa* Ende der 50er Jahre auch Ada Christensen kennengelernt – und sei von der Frau so angetan gewesen, dass er für die Deutsch-Dänin spontan ein Stück mit dem Titel *Auf Wiedersehen* komponiert habe.

Ada Christensen arbeitete damals höchstwahrscheinlich nicht mehr in dem Etablissement – wenn doch, dann dürfte sie zu diesem Zeitpunkt eine der ältesten Tänzerinnen gewesen sein, die je eine Bühne betreten haben.

Laut Begleitheft zur CD wurde *Auf Wiedersehen* am 24. März 1959 im *Lajwa* aufgenommen – zu einem Zeitpunkt also, da das Etablissement seine gloriosen Zeiten längst hinter sich hatte. Lord Invaders Stimme wird in der Aufnahme von seiner Calypso-Band begleitet (Saxofon, Piano, Bass, Schlagzeug, Maracas). Wie das Stück klingt, kann man unter [vimeo.com/267986792](https://vimeo.com/267986792) hören.

system des Körpers an. Außerdem soll Papok die Bildung von Speichel und Magensäften anregen, was wiederum die Verdauung fördert. In hartnäckigen Fällen haben die Lemusen ein ganz besonderes Rezept gegen träge Därme: Sie mischen Papok, ungeschält geriebene Gurke, Cive (oder ersatzweise Schnittlauch), fein geschnittene Zwiebeln und Rum zu einer Mixtur, die sie *Rapit* nennen – wohl um anzudeuten, dass mit einer schnellen Wirkung zu rechnen ist. Manche benutzen Papok sogar zum Gurgeln: Sie pulverisieren die Flocken im Mörser und mischen sie mit kochendem Wasser. Das Gebräu soll gegen Rachenschmerzen und Mundgeruch helfen.

Eine ganz besondere Beziehung zu Chili als Heilmittel hat Dok Karuso, der in Ada ein Cabinet médical betreibt, in dem er alle möglichen Krankheiten mit individuell abgestimmten Tinkturen aus Chili heilen will. Seine Praxis heißt denn auch Institut d'interprétation du chili.



Karin Lalib pflegt ihre Kundenkontakte, hier in der Küche des Hôpital du Parc in Port-Louis.

## Bèkcho

### **Eine kleine Firma in Ada produziert den besten Chilis der Insel**

Dass Carin Lalib heute die wichtigste Chili-Produzentin von Lemusa ist, verdankt sich nicht etwa einer familiären Tradition oder irgendeiner post-pubertären Liebe zu rekordverdächtigen Scoville-Graden, sondern der Kunst – genauer der spanischen Malerei des 18. Jahrhunderts. Lalib kam 1965 in Gwosgout zur Welt und studierte zunächst Architektur an der Technischen Universität von Port-Louis. 1996–98 hängte sie ein Nachdiplomstudium in Kunstgeschichte an, das sie mit einer Arbeit über die Tomaten-Stillleben im Werk von Luis Eugénio Meléndez abschloss, die 2001 in einer gekürzten Version publiziert wurde.\*

«Während der Arbeit am Text zu den Tomatenstillleben überkam mich mehr und mehr die Lust, mit eigenen Augen zu erleben, wie eine Tomate wächst und was passiert, wenn sich eine Blüte in eine Frucht verwandelt.» Also verließ sie ihre Studierstube an der Rue Victor Hugo und

mietet sich in einem Gartenhäuschen auf dem Plateau Skobarüb ein, das dem Großvater einer Studienkollegin gehörte. Sie begann, ihre kunsthistorische Arbeit durch regelmäßige Tätigkeit im Garten zu unterbrechen, was «eine unglaubliche Verbesserung meiner Denkfähigkeit bewirkte. Ich stellte fest, dass man gar nicht die ganze Zeit am Schreibtisch sitzen muss, um mit seinen Gedanken weiterzukommen. Ja, auch ein Text kommt oft besser voran, wenn man mit einem Spaten die Erde umgräbt oder eine Schubkarre in Richtung Komposthaufen stößt.»

In diesem Garten entdeckte sie auch ihre Liebe zu einem ganz besonderen, in der Gegend von Ada überaus populären Gewächs: Chili. «Es hat mich fasziniert, dass man aus einer einzigen Pflanze eine solche Vielzahl an Früchten und Aromen gewinnen, so unterschiedliche Charaktere heranziehen kann – gefährliche und liebe Typen, Bomben und Bonbons.»

Als der Großvater der Studienkollegin wenig später starb, konnte sie seinen Garten übernehmen. Sie besorgte sich reinliniges Saatgut für Papok, den Ur-Chili von Lemusa – also Saatgut aus alten Gärten, die über Generationen ohne fremde Samen ausgekommen waren. Wenig später entdeckte sie auch Piment Cancan, den Chili von Ada Christensen, und fühlte «eine gewisse Verwandtschaft zu der Tänzerin». Sie begann zu experimentieren und verschiedene Sorten miteinander zu kreuzen. Das



Tomate und Chili tauchen, wie Lalib in der Einführung zu ihrer Arbeit über Luis Eugénio Meléndez schreibt, bereits im 17. Jahrhundert auf Bildern europäischer Maler auf. Chilis zum Beispiel in diesem *Stilleben mit Früchtekorb, Kürbis und Trauben*, das der Meister von Stirling-Maxwell 1615–1625 gemalt hat. Es hängt heute in Barcelona im Museu Nacional d'Art de Catalunya. (2/2022)

*Capsicum frutescens* var. *Lalib* oder auf Lemusisch *Krot Kriket* ist eine diese kleinfruchtige, besonders scharfe Chilisorte aus Ada, die Carin Lalib durch Kreuzung unter anderem mit Piment Cancan selbst gezüchtet hat.



Thema faszinierte sie so sehr, dass sie nach dem Ende ihres Studiums beschloss, sich ganz auf die Chili-Zucht zu konzentrieren. 1999 konnte sie verschiedene Gärten in der Gegend von Ada pachten, einzelne Parzellen auch kaufen. Sie begann konsequent, sowohl Papok wie auch Piment Cancan anzubauen – und zwar ausschließlich mit eigenem Saatgut. Außerdem entwickelte sie durch Kreuzung neue Sorten, vor allem eine kleinfruchtige, besonders scharfe Sorte, der sie den schönen Namen *Krot Kriket* gab.

2003 gründete Carin Lalib die Firma CUB (*Capsicum ultimum bonum* oder auch *Chili to Ultimate Boundaries*), unter deren Label sie fortan ihre Produkte auf den Markt brachte. 2017 taufte sie die Firma um auf den lemusischen Namen *Bèkcho* (von *bèk*, «Schnabel» und *cho*, «heiß»).

Neben ihrer Arbeit als Chili-Produzentin wirkte Carin Lalib aber auch immer wieder in stadtplanerischen Kommissionen mit und wurde verschiedentlich auch mit der künstlerischen Gestaltung von Plätzen in Port-Louis, Gwosgout und Les Balcons de la Bandole betraut. 2004 realisierte sie außerdem im Musée des épices et aromates von Port-Louis eine Ausstellung zur Geschichte des *Capsicum*. Unter dem Titel *Live-Art – la performance du Chili* interessierte sich die Schau vor allem auch für die Frage, warum der Mensch – im Unterschied zu allen anderen Säugetieren – überhaupt scharfe Speisen zu sich nimmt.

\* Carin Lalib: *L'apparition de la tomate dans la cuisine et dans la peinture européenne du 18<sup>ème</sup> siècle. Les natures-mortes à la tomate* de Luis Eugénio Meléndez (1716–1780). In: *Revue historique*, Nr.68. Port-Louis: Presses universitaires de Santa Lémusa, 2001. S.215–226.

# Die Ehrgeizige

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Eine Chilischote wollte heißer sein als alle anderen an ihrem Strauch. Sie pumpte sich deshalb täglich mit Scharfstoffen voll und drehte sich so in der Sonne hin und her, dass die beißenden Säfte noch in die äußersten Fasern ihr Haut fließen konnten. Selbst für die Vögel, denen Capsaicin ja sonst nichts ausmacht, war das kleine Früchtchen viel zu ätzend und sie ließen die Schnäbel davon.

Bald hing die heiße Chili ganz allein an ihrem Strauch, all ihre Kumpanten waren von Menschenhand gepflückt oder von Vögeln davongetragen worden. Der Busch vertrocknete mehr und mehr, einsam leuchtete die Ampelrote schließlich im grauen Geäst. Das verführte eine Biene dazu, sie für eine Blüte zu halten. In dem Moment, da sie mit der Haut der Chili in Berührung kam, verbrannte sie sich so heftig, dass sie sofort verschied. Als die Schote die Tote so unter sich liegen sah, hielt sie sich plötzlich selbst nicht mehr aus, fiel vom Stiel, krachte auf den Boden und grub sich sterbend tief ins Erdreich ein. Einige Tage später tauchten in Ada die ersten feuerspuckenden Käfer auf.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 34.



Zeichnung von Ida Versmer. ABELA ist das lemuische Wort für «Biene».



Die Papok-Pflanze liefert unregelmäßig runde, fleischige Schoten von 2 bis 3 cm Länge.

# Papok

## **Chili (*Capsicum frutescens* var. *lemusana*) aus Ada**

Papok muss es auf Lemusa schon in prähistorischer Zeit gegeben haben. Auf jeden Fall ist dieser Chili mit ziemlicher Sicherheit das älteste Gewürz der Insel. Vermutlich gelangte er vom südamerikanischen Festland nach Lemusa. Laut dem *Dictionnaire de l'appétit* von Robert Hébert und Liébaud Rosenthal (Port-Louis, 2014, S. 98) gelangten zunächst in erster Linie die Arten *Capsicum chinense* und *Capsicum frutescens* nach Lemusa. Das heute ebenfalls weit verbreitete *Capsicum annuum* kam offenbar erst später dazu.

HOIO bezieht Papok von Carin Lalib und ihrer Firma Bèkcho. Lalib hat 2014 weitgehend auf biologische Landwirtschaft umgestellt. Sie baut Papok auf gut 2 Hektaren ihres Bodens an und produziert so etwa 70 Tonnen frischen Chili pro Jahr, was etwa sieben Tonnen getrockneten Flocken entspricht.



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

### PFLANZE, ANBAU UND VERARBEITUNG

Die Papok-Pflanze wird rund 120–150 cm hoch und liefert unregelmäßig runde, recht fleischige Schötchen von 2–3 cm Länge mit einer eher dicken Haut. Die Chilipflanzen werden in kleineren Gärten auf dem Plateau Skobarüb gezüchtet. Die Früchte werden geerntet, wenn sie reif und kräftig rot sind. Zum Trocknen werden sie auf Fäden gezogen und im Halbschatten aufgehängt – so wie es laut Hébert und Rosenthal der Tradition entspricht. Dann werden sie im Idealfall von Hand (heute allerdings meist maschinell) entkernt und in einem Mörser zu Flocken zerstoßen. Je dunkler die Farbe dieser Flocken dann ist, desto besser ist die Qualität des jeweiligen «Jahrgangs».



Papok wird traditionell fast ausschließlich in getrocknetem und gemahlenem Zustand verwendet.





In den Gärten auf dem Plateau Skobarüb wird hauptsächlich Chili angebaut. Die meisten Sorten gedeihen am besten im Schatten von Bäumen.

### DER NAME PAPOK

Die Chiliflocken aus Ada Papok darf man nicht mit der auf Lemusa genauso beliebten Gewürzmischung Papuk verwechseln. Die Erklärungen für diese zwei Namen, die so ähnlich klingen und dabei so unterschiedliche Gewürze bezeichnen, sind sehr heterogen. Manche sind der Ansicht, Papuk und Papok entstammten einem Dialekt früher Einwohner von Lemusa. Sie sind überzeugt, dass diese damit das weibliche und das männliche Prinzip in ihrer Küche bezeichnet hätten: Papuk gibt den Speisen Aroma und einen raffinierten Duft, Papok verleiht ihnen Schärfe und Kraft.

So verführerisch diese Herleitung der Namen auch ist, historisch ist sie nicht unproblematisch, wurden doch einige der für die Papuk-Mischung nötigen Gewürze erst relativ spät auf der Insel eingeführt.

Die etymologische Phantasie der Inselbewohner hat indes noch eine ganze Reihe anderer Erklärungen für diese zwei Gewürznamen generiert. So wird etwa behauptet, Papok sei eine alt-lemusische Bezeichnung

## Lemusische Rezepte mit Papok

Chilis harmonieren mit den meisten Gewürzen, insbesondere mit Bockshornklee, Gewürznelken, Ingwer, Kardamom, Knoblauch, Koriander, Lorbeer und Sternanis. Sie passen besonders gut zu Fischsauce, Kokosmilch, Limettensaft, Olivenöl, Schokolade, Tomate oder Zitrone.

- *Kawotaise* (Dip aus gebackenen Karotten und Süßkartoffeln mit Chili, Kardamom und Zitrusaft)
- *Soléba* (Dip aus Tomaten und Schinken, mit Chili, Schwarzem Kardamom und Sternanis)

für das heutige *pakbo*, also «Schiff» oder «Transportschiff». Dies habe damit zu tun, dass Chili früher per Boot auf der Miosa aus dem Landesinnern in die Hauptstadt gebracht worden sei.

### AROMA UND VERWENDUNG

Papok wird fast ausschließlich in getrocknetem und zerstoßenem Zustand verwendet. Die Flocken haben ein fruchtiges, etwas süßliches und ganz leicht rauchiges Aroma. Sie sind mittelscharf, bei Untersuchungen werden in der Regel etwa 10'000 Scoville-Grad gemessen.

Im Unterschied zu vielen anderen, weniger gut berechenbaren Chilis, kann man mit Papok das Feuer eines Gerichts sehr genau dosieren. Entsprechend vielseitig kann Papok eingesetzt werden, es eignet sich auch als Tischwürze.



Rauchig und scharf: Drachensalz ist als Tischwürze nicht nur unter Magiern beliebt.

# Deruan

## Gewürzmischung aus Papok, Salz, Koriander und Pfeffern

Auf dem Plateau Skobarùb, im Kernland des lemusischen Chilianbaus, bereitet man eine Gewürzmischung zu, die man *Sal d'erman* oder auch einfach nur *Deruan* nennt. Der Mahax (so heißen solche Blends auf Lemusa) besteht zur Hauptsache aus Chili, der – so will es die Legende – in der Höhle eines Drachen (lemusisch *erman*) geräuchert werden muss. Außerdem kommen Salz, Koriandersamen und verschiedene Pfeffer hinein. Heute bereitet man dieses «Drachensalz» meist mit Papok zu, den traditionellen Chiliflocken der Insel, die von sich aus einen leichten Rauchgeschmack haben. Manche verstärken das Rauchige noch durch die Zugabe von Rauchsatz oder die Verwendung eines geräucherten Pfeffers.

Deruan ist auf jeden Fall eine sehr alte Mischung, erstmals schriftlich erwähnt wird sie möglicherweise 1679 in den *Miscellanea inusitata* von Jacob Schychs, wo es auf Seite 113 heißt: «sal formatur in fumo dra-

conis». Deruan spielt auch in *Peau de feu* (Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2000) von Yanna E. Bauche eine Rolle. «Feuerhaut» ist der vierte Teil des siebenbändigen Romanwerks über den Zauberlehrling Tom, den einzigen Studenten einer einst berühmten, zum Zeitpunkt von Toms Eintritt aber praktisch nur noch von überalterten Professoren bewohnten Akademie für magische Praktiken.

Immer wenn Tom – ganz allein im Speisesaal der Schule – Drachensalz über sein Essen streut (es gibt stets nur «verkochte Hörnchen und Hackfleisch mit Spiegelei»), muss er an die bevorstehende Abschlussprüfung denken, in deren Rahmen er zum ersten Mal in seinem Leben einem Drachen begegnen wird – eine Aussicht, die ihm vom Kapitel zu Kapitel mehr Sorgen macht. Dann, kurz vor Ende des Bandes, ist es endlich soweit.

«Der Kampf mit einem Drachen gehörte nun einmal dazu. Noch nie hatte ein Student der Akademie seinen vierten Jahresabschluss ohne diese Feuerprüfung gemacht, die in den Büchern als das schwierigste und gefährlichste Examen des ganzen Schuljahres beschrieben wurde. Allerdings gab es schon seit einem Vierteljahrhundert ein Drachenschutzgesetz auf der Insel, das jegliche Belästigung lemusischer Lindwürmer verbot – und dieser Paragraph galt auch für die Akademie. Man hatte also für Toms Diplomprüfung einen Drachen aus China bestellt, für dessen Behandlung es keinerlei Vorschriften gab. Mit einem Kranboot hatte man den Container, der über und über mit sich ständig wandelnden Schriftzeichen versehen war, vom Hafen in Port-Louis quer über die Baie des Italiens zur Pointe des Feux geschafft und auf einem schmalen Stück Sandstrand abgesetzt.

Tom stand gut zweihundert Schritte von dem Container entfernt. Er hatte seinen Zauberstab gezückt und sein Besen, sein getreuer Dyson 200, schwebte flugbereit neben ihm. Alle Professoren, sogar Penniss, und die Experten von den ausländischen Schulen hatten sich auf einer Anhöhe über dem Strand versammelt.

Jetzt hob Belledore [der Direktor der Akademie] seine Hand und die Türen des Containers sprangen auf. Aus der Dunkelheit der Kiste starteten Tom zwei leuchtend rote Feuerbälle an. Eine Rauchwolke

schoß aus der Öffnung und ein Gestank von faulen Eiern machte sich breit. Doch das Ungeheuer wollte offenbar nicht aus dem Container steigen. Also schuf Belledore mit einem eleganten Schlenker seines Zauberstabs einen gigantischen Zeigefinger, der zum Strand hinab flog und die Kiste so lange stupste, bis es endlich polterte und der Drache erschien. Das Monster richtete sich zu einer Höhe von sicher acht Metern auf, reckte den Kopf, breitete seine Flügel aus, wischte mit einer Geste seines Schwanzes eine halbe Tonne Sand ins Meer, knurrte böse, blieb jedoch vor dem Container sitzen.

Tom schwang sich auf seinen Besen und rief «Allez!». Wieder einmal startete das Ding so schnell, dass sich der Stiel aus seiner Hand riss und die Wucht des Abgangs ihn zu Boden warf. Tom rappelte sich auf und sah zu seinem Schrecken, wie der Dyson 200 direkt auf den Kopf des Drachens zu raste. Er streckte seinen Zauberstab aus und rief «Retour!». Doch offenbar verfehlten sein Spruch das Ziel, denn der Besen raste unbeirrt weiter. «Retour! Retouuuur!» Es nützte nichts. Dann jedoch, keine zwei Meter vor den dampfenden Nasenlöchern des Ungetüms, bremste der Besen endlich ab. Offenbar aber hatte Tom aus Versehen den Tanzmodus eingeschaltet, denn jetzt schepperte ein Chachacha durch die Luft, hüpfte der Dyson 200 im Rhythmus der Trommeln vor den Zähnen des Ungeheuers hin und her.

Die glühenden Augen des Drachens folgten dem Besen. Gleich würde er ihn vom Himmel fackeln. Was für ein Glück, dachte Tom, hatte er vergangene Woche bei der Hexerkasse noch eine Versicherung abgeschlossen, Vollkasko ohne Selbstbehalt! Doch der Drache spuckte kein Feuer. Je länger der Dyson 200 vor ihm tanzte, desto mehr begann er zu blinzeln. Dann fing sein Kopf an, kleine Kreise zu beschreiben, wie das sonst nur Betrunkene tun. Offenbar war er verwirrt, wohl noch benommen von der langen Reise. Dann aber öffnete er endlich seinen Rachen. Tom sah die Glut, die in seinem Innern loderte, der Ansatz seiner Zunge war ein Lavastrom. Der vernichtende Stoß aber blieb aus. Stattdessen schüttelte ein plötzliches Glucksen den Körper des Monsters, sabberte ein Schwall glühenden Speichels aus seinem Maul auf den Strand. Ganz offenbar bekam das Ungeheuer einen Schluckauf. Endlich gelang es Tom, den Tanzmodus auszu-

schalten und seinen Besen zurück zu ordern. Der Drache aber hatte offenbar genug. Ächzend zog er seine Flügel wieder ein und kroch in den Container zurück. Schnell flog Tom auf seinem Dyson 200 hin, schlug die Türen zu und verriegelte sie fest mit einem Zauberspruch. Bei jedem Hickser des Drachens machte der Container einen kleinen Hüpf auf dem Strand. Der Kampf aber war vorüber.

Natürlich besteht Tom die Prüfung und kann entspannt in die Semesterferien fahren. Im nächsten Band werden dann deutlich schwieriger Herausforderungen auf ihn zukommen, werden Dinge geschehen, die den Alltag in der Akademie völlig durcheinanderbringen. Allerdings treten dann auch andere Studenten in die Schule ein, kommt Leben in die Räume. Sogar das Essen wird besser, das Drachensalz bleibt aber so etwas wie Toms kulinarische Geheimwaffe.

Eine Art Geheimwaffe gegen langweilige Speisen ist Deruan auch für viele Inselbewohner, die nicht über magische Fähigkeiten verfügen. Deruan wird zwar auch in der Küche verwendet, ist jedoch eine typische Tischwürze, die meist erst ganz zuletzt über die Speisen gegeben wird. Auf Lemusa wird das Drachensalz ebenso über Eiergerichte wie über gegrillten Fisch gestreut, über Salate und Suppen, mit etwas Öl auf Brot und sogar über süße Früchte.

#### *Für 90 g Pulver*

15 g Koriandersamen  
3 g Kubebenpfeffer  
5 g schwarzer Pfeffer  
5 g weißer Pfeffer  
40 g Chiliflocken Papok  
22 g Salz

**1** | Koriandersamen und Kubebenpfeffer in einer nicht beschichteten Stahlpfanne leicht rösten, abkühlen lassen. Mit dem schwarzen und weißen Pfeffer in einer Mühle zu einem Pulver verarbeiten.

**2** | Gewürzpulver mit Chiliflocken und Salz vermischen.

*Wer es besonders rauchig mag, verwendet hälftig (oder gänzlich) geräuchertes Salz. In einem dichten Behälter hält sich der Mahax monatelang.*



Piment Cancan zeichnet sich durch schlanke Früchte aus, die relativ früh leuchtend rot werden.

# Piment Cancan

**Chili (*Capsicum annuum* var. *Christensen*) aus Ada**

Piment Cancan wird, wie der meiste Chili auf Lemusa, vor allem auf dem Plateau Skobarüb, in der Gegend von Ada angebaut. HOIO bezieht das Gewürz von Carin Lalib und ihrer Firma Bèkcho. Lalib hat 2014 weitgehend auf biologische Landwirtschaft umgestellt. Sie baut Piment Cancan auf einer Hektare ihres Bodens an und produziert so etwa 30 Tonnen frische Früchte pro Jahr, was etwa drei Tonnen getrocknetem Chili entspricht.

## PFLANZE, ANBAU UND VERARBEITUNG

Piment Cancan ist eine Züchtung aus Papok (*Capsicum annuum* var. *lemusana*), dem seit Urzeiten auf Lemusa beheimateten Chili. Um 1920 gelang es der Gärtnerin Ada Christensen durch Selektion und Kreuzung eine Varietät von Papok zu züchten, die sich besonders gut im Ganzen



trocknen lässt und sich außerdem durch eine relativ stabile Schärfe auszeichnet. Piment Cancan wächst an bis zu 80 cm hohen Büschen mit relativ kleinen, spitzen und dunkelgrünen Blättern. Die Sorte bildet strahlend weiße Blüten aus, die sich dann zu schlanken, höchstens leicht gewundenen Früchten von meist etwa 10 cm Länge entwickeln, die relativ früh leuchtend rot werden und sehr dünnwandig sind.



HOIO verkauft Piment Cancan in kleinen PET-Dosen mit einem Füllgewicht von 12 g. Die Leitfarbe der Etikette ist identisch mit der Farbe der Region, in der das Gewürz produziert wird. Piment Cancan wurde 2009 mit einem AOC-Zertifikat ausgezeichnet. Dieses Schutzsiegel für charakteristische Produkte des Landes wird seit 1966 vergeben.





Die Piment-Cancan-Pflanzen werden in kleineren Gärten auf dem Plateau Skobarùb gezüchtet und an sonnigen Tagen vollreif von Hand geerntet, dann in den speziellen Trockenhäusern der Firma Bèkcho im Halbschatten dehydriert. Laut Carin Lalib muss dieser Prozess bei Piment Cancan möglichst langsam vonstatten gehen, damit die Früchte ihr spezifisches Aroma und ihre Kraft bewahren. Richtig getrocknete Piment Cancan sind auch nach Jahren noch «scharf und klingend», wie Lalib es formuliert.

Der Name des Chilis geht auf Ada Christensen zurück, die einige Zeit lang im *Lajwa* als Tänzerin auftrat und da wohl auch so manchen Cancan

Dieser Stand auf dem Marché d'Arpali in der Hauptstadt Port-Louis bietet eine große Vielzahl von frischen Chilis an. Die meisten stammen aus der Gegend von Ada, natürlich gehören auch Krot Kriket (erste Reihe von links), Piment Cancan (dritte Reihe) und Papok (sechste Reihe) von Bèkcho dazu.

## Lemusische Rezepte mit Piment Cancan

Chilis harmonieren mit den meisten Gewürzen, insbesondere mit Bockshornklee, Gewürznelken, Ingwer, Kardamom, Knoblauch, Koriander, Lorbeer und Sternanis. Sie passen besonders gut zu Fischsauce, Kokosmilch, Limettensaft, Olivenöl, Schokolade, Tomate oder Zitrone.

- *Gésiers d'archosaure Domino* (Mägen vom Huhn mit Zitrone, Weißwein, Chili, Kapern aus dem Salz und Majoran)
- *Harissa Le Phare du Kap Swè* (Scharfe Sauce aus Chili, Gemüsepaprika und diversen Gewürzen)
- *Kajup de Sentores* (Ketchup mit Chili und Kreuzkümmel)

auf die Bretter legte. Die Bezeichnung *Piment* war allerdings eine etwas unglückliche Wahl, gibt es doch auf Lemusa ein anderes Gewürz, das ebenfalls als Piment bezeichnet wird – *Pimenta dioica*, auf der Insel auch Mussagor genannt.

### AROMA UND VERWENDUNG

Piment Cancan wird meist getrocknet verwendet und hat einen leicht rauchigen, etwas bitteren Geschmack. Der Chili hat etwa 20'000–30'000 Scoville-Grad und ist so deutlich schärfer als ein italienischer Peperoncino, aber zugleich deutlich weniger heftig als zum Beispiel ein Habanero. Dank seiner stabilen Schärfe ist Piment Cancan ein idealer Chili für die Küche und kann in nahezu allen Rezepten eingesetzt werden, die nach Chili verlangen. Ist in Rezepten ohne weitere Präzisierungen von getrockneten Chilischoten die Rede, dann ist man mit Piment Cancan immer gut bedient.



# Restaurant Prince d'Ada

## **Fantastische Aussicht und Gerichte mit scharfen Kurven**

Seit 2004 betreibt Osman Neuhaus auf dem Plateau Skobarüb ein kleines Restaurant, das vor allem an Sonntagen rege besucht wird und eigentlich nur bei schönem Wetter richtig funktioniert, denn an die paar Tische im düsteren Innern des Lokals mag sich niemand so recht setzen. Die Terrasse hingegen ist groß und luftig, Bäume bieten Schatten, es duftet nach dem Harz einer nahen Pinie, nach Rosen oder Pelargonien aus dem Garten. Die meisten Besucher kommen nicht primär wegen des Essens ins *Prince d'Ada*, sondern wegen der fantastischen Aussicht. An klaren Tagen leuchtet die Hauptstadt Port-Louis am anderen Ende der Baie des

# Der Generator

Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne



Skobarüb, Prince d'Ada, Blick nach Osten.

Terrasse des Prince d'Ada, schwankt meine Aufmerksamkeit zwischen der Aussicht über die Baie des Italiens und der Einsicht in die Tiefen der Tasse, die ich eben ausgetrunken habe.

Wir bilden uns ja gerne ein, dass sich alles ständig wiederhole, dass alles im Grunde immer gleich bleibe. Und leiten aus dieser Überzeugung mitunter sogar eine gewisse Langeweile ab. Dabei ändert sich doch alles in einem fort. Ist jede Sekunde entscheidend, einschneidend. Wie es im nächsten und übernächsten Moment weitergeht, hängt allerdings nicht nur von uns ab, sondern zum Beispiel auch vom Zufall.

Und da kommt der Kaffee wieder ins Spiel. Denn wäre es nicht denkbar, dass nicht der Zufall den Kaffeesatz hervorbringt, sondern der Kaffeesatz den Zufall? Wäre es nicht vorstellbar, dass sich die Weiterreise daraus ergibt, wie ich den Kaffee zu mir nehme? Kurze Schlucke bringen Aufregung in den Alltag, ein langer Schmatzer weckt das Liebesglück und ein heftiges Heben der Tasse lässt die Heller vom Himmel hageln. Vielleicht liesse sich manches auf dieser Welt leicht zum Guten wenden, wenn der Grund der Tasse der Boden aller Tatsachen wäre.

Samuel Q. Herzog: *Spazieren auf Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.8.



Die Esel, die friedlich neben dem Restaurant Prince in Ada auf einer saftigen Wiese weiden, haben ein gewisses Schicksal.

Italiens, dahinter erheben sich die Abhänge des Mont Majorin. Oft erfüllt das Zirpen der großen Sauterelle à sabre die Luft und wenn man Glück hat, dann sieht man einen der Fischadler über den Bäumen kreisen. Diese eleganten Vögel haben ihre Nistplätze etwas südlich in der Nähe der Pointe du Feu.

Bei Kindern sind vor allem auch die Esel sehr beliebt, die auf einer Wiese neben der Terrasse weiden. Sie sind allerdings alles andere als Spielzeug oder Dekoration, denn Neuhaus züchtet sie ihres Fleisches wegen, das er an eine Metzgerei in Port-Louis verkauft und am ersten Sonntag jedes Monats, dem *Dimanche de l'âne* auch eigenhändig auf dem Grill zubereitet. Die Milch der Eselinnen verkauft Neuhaus an die Geburtsabteilung einer Klinik in Port-Louis, wo sie Säuglingen verabreicht wird (Eselsmilch ähnelt von der Zusammensetzung her offenbar menschlicher Muttermilch).

Die Speisekarte des Prince bietet Salate, Käse und Wurst an – vor allem natürlich eine herrliche Esels-Salami sowie eine Art Esel-Leberwurst. Au-



Am ersten Sonntag jeden Monats wird im Prince d'Ada der sogenannte *Dimanche de l'âne* begangen. Dieser «Sonntag des Esels» ist für die Tiere allerdings kein Anlass zur Freude, denn an diesem Tag bietet Osman Neuhaus Eselsfleisch vom Grill an: «Einige meiner Vorfahren waren Muslime, die hätten Eselsfleisch nie angerührt», scherzt Neuhaus gerne, «doch wenn die geahnt hätten, was ihnen da entgeht...» Am meisten liebt der Koch die gegrillten Hoden.

ßerdem stehen drei bis fünf warme Gerichte zur Auswahl, die allerdings von unterschiedlicher Qualität sind. Die Gäste lieben vor allem das Kuskus d'Ada, ein scharfes Lamm-Gericht nordafrikanischer Anmutung, das indes hier mit Kartoffeln serviert wird (eine Kombination, die nicht ganz überzeugt). Gelegentlich wird das Kuskus auch mit Esel zubereitet, was so außerordentlich gut schmeckt, dass man sich fragt, warum das Fleisch dieser Tiere, in Europa zumindest, kaum noch zum Kauf angeboten wird.

Osman Neuhaus kam als Sohn einer Köchin aus Istanbul und eines belgisch-tunesischen Gärtners in den 1960er Jahren in Ada zur Welt. Seine Eltern leben in einem kleinen Haus etwas unterhalb des Restaurants, Osman selbst wohnt in Port-Louis. Die Eltern des Wirts helfen am Wochenende gelegentlich im Restaurant mit. Die Mutter kocht dann manchmal eine Spezialität, die man sich nicht entgehen lassen sollte: eine säuerlich-cremige Kuttelsuppe nämlich, den türkischen Klassiker *İşkembe Çorbası*.



Helle Aromen für dunkle Nächte: ein Löffel Kuskus d'Ada. (Zürich, 11/2012)

# Kuskus d'Ada

## Lammfleisch und Gemüse in würziger Brühe

Streng genommen bezeichnet Kuskus oder besser Couscous eigentlich nur den befeuchteten, zu Kügelchen zerriebenen und schließlich über Dampf gegarten Grieß von Weizen, Gerste oder Hirse – ein Grundnahrungsmittel der Küchen Nordafrikas. Ist von Couscous die Rede, dann ist damit allerdings meist auch die Sauce oder Brühe mit Fleisch oder Fisch und Gemüse gemeint, die zu dem Grieß gereicht wird.

Im Fall des Kuskus d'Ada hat sich die Spur zu der ursprünglichen Bedeutung von Couscous sogar völlig verloren – wird doch dieser Lamm-Gemüse-Topf im Restaurant Prince in Ada meist mit Pellkartoffeln, allenfalls mit Weizenschrot serviert. Das Aroma des Kuskus aus Ada allerdings lässt sich durchaus mit einigen der Fleisch-Gemüse-Zubereitungen vergleichen, wie sie im Norden Afrikas üblich sind – das gilt übrigens auch für die scharfe Sauce, die dazu gereicht wird, das Harissa

Le Phare du Kap Swè. Die nachfolgende Beschreibung hält sich eng an die Kochanweisungen von Prince-Wirt Osman Neuhaus. Laut Osman stammt das Rezept «aus seinem Elternhaus», das nur wenige Meter vom Restaurant entfernt liegt (die Familie Neuhaus hat türkische, belgische und auch tunesische Wurzeln).

### Hauptspeise für 4 Personen

- 500 g Schulter vom Lamm mit Knochen, in Stücken
- 500 g Schulter vom Lamm ohne Knochen, in Stücken
- 2 TL Salz
- 4 TL schwarzer Pfeffer
- 2 EL Rapsöl
- 2 größere Zwiebeln (gut 300 g), in feinen Lamellen
- 1 TL Ingwerpulver
- 1 TL Kreuzkümmel, ganz
- 2 getrocknete, rote Chilis, entkernt und fein zerbröseln
- 1 TL Safran in Fäden (600 mg) oder auch etwas mehr
- 1 große Sellerie-Knolle von 500 g, geschält, in 4 Stücken
- 4 große Karotten von je 100 g, geschält, in 5 cm langen Stücken
- 1 L Brühe vom Lamm (ersatzweise Gemüse- oder Hühnerbrühe), mit 500 ml Wasser verdünnt
- 3 Tomaten, gehäutet, in Stücken
- 1 St. Gartenkürbis von etwa 500 g, geschält (ca. 400 g), in 4 bis 6 Stücken
- 250 g Kichererbsen, gekocht

- 1** | Das Lammfleisch salzen und pfeffern. Öl in einem größeren Topf erwärmen und das Fleisch darin sorgfältig anbraten, bis es allseits eine hellbraune Farbe angenommen hat.
- 2** | Zwiebeln unterheben und mitbraten bis sie glasig sind.
- 3** | Ingwer, Kreuzkümmel, Chilis und Safran untermischen. Sellerie und Karotten begeben. Die verdünnte Lammbrühe angeißen und die Tomaten begeben. Aufkochen lassen, Hitze reduzieren und 90 Minuten sanft brodeln lassen, gelegentlich umrühren.
- 4** | Die Kichererbsen und den Kürbis begeben und nochmals 20 Minuten köcheln lassen bis der Kürbis gar ist.

*Zum Kuskus d'Ada passt am besten Couscous mittlerer Körnung, wie man ihn in jedem Supermarkt bekommt. Man kann den Couscous gemäß Packungsbeilage zubereiten, wobei man etwas weniger Wasser verwenden kann, als da vorgeschlagen – so nimmt der Couscous auf dem Teller mehr Sauce auf. Idealerweise stellt man den Couscous in einem Sieb über die brodelnde Sauce und lässt ihn so selbst die nötige Feuchtigkeit aufnehmen – doch das braucht Zeit.*





Diese Sauce nimmt ihren Namen von einem alten Leuchtturm ganz im Westen von Lemusa.

## Harissa Le Phare du Kap Swè

### Scharfe Sauce aus Chili, Gemüsepaprika und Gewürzen

An der westlichsten Spitze von Lemusa liegt das Kap Swè, das «Abend-Kap». Auf einer Klippe steht hier, umwuchert von Kaktusfeigen und Rosmarin, ein Leuchtturm, der schon etwas in die Jahre gekommen ist, seinen Dienst aber nach wie vor tapfer versieht. Was Osman Neuhaus vom Restaurant Prince d'Ada dazu gebracht hat, seine Würzsauce nach diesem Leuchtturm zu benennen, ist nicht bekannt – zumal es in der Nähe von Ada einen anderen Leuchtturm gibt, nach dem man die Sauce hätte benennen können: Die Pointe des Feux hätte ja auch vom Namen her ganz gut zu einer scharfen Sauce gepasst. Vielleicht hat Neuhaus sich von der Abendröte seiner Sauce inspirieren lassen? Der Name erinnert natürlich auch an die wohl berühmteste industrielle Harissa-Marke der Welt: Le Phare du Cap Bon. Möglich, dass die Sauce deshalb nach dem Kap Swè benannt werden musste. Das Harissa aus dem Prince d'Ada ist eine mittel-

scharfe Sauce mit einem markanten Paprika- respektive Chiligeschmack, in den die verschiedenen Gewürze gut eingebunden sind. Die Sauce ist ganz leicht süßlich, was das Paprikaaroma verstärkt. Wer das nicht mag, lässt den Zucker weg. Wer die Sauce geschmeidiger machen will, rührt etwas Olivenöl ein. Im Restaurant Prince kommt Harissa Le Phare du Kap Swè mit dem Kuskus d'Ada auf den Tisch. Die Sauce passt aber auch gut zu gegrilltem Fleisch, Gemüse oder Fisch. Wenn möglich lässt man die Sauce vor dem Verzehr einige Stunden im Kühlschrank ziehen.

### *Für ein Schälchen Sauce*

2      **Gemüsepaprika (300 g)**  
 8      **getrocknete rote Chilis, am besten Piment Cancan**  
 200 ml **Wasser**  
 2 TL    **Korianderfrüchte**  
 1 TL    **Kreuzkümmel**  
 1 TL    **Kümmel**  
 1 TL    **Fenchelsamen**  
 6      **Knoblauchzehen, grob gehackt**  
 1 TL    **Salz**  
 2 TL    **Zucker**

**1** | Gemüsepaprika waschen und in dem auf 220 °C vorgeheizten Ofen (je nach Dicke der Fruchtwand) 20–30 Minuten backen, bis die Haut kleine Blasen wirft und da und dort ein wenig schwarz wird.

**2** | Paprikas aus den Ofen nehmen und in einen Gefrierbeutel stecken, etwa 20 Minuten abkühlen lassen. Paprikas halbieren, entkernen, Haut abziehen und grob in Stücke schneiden.

**3** | Chilis vom Stiel befreien und entkernen. In 200 ml Wasser kalt aufsetzen, zum kochen bringen, 1 Minute sieden lassen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Chilis aus dem Wasser heben, Wasser aufbewahren.

**4** | Korianderfrüchte, Kreuzkümmel, Kümmel und Fenchelsamen am besten in einer elektrischen Kaffeemühle zu einem feinen Pulver zermahlen.

**5** | Gemüsepaprika, Chilis, gemahlene Gewürze, Knoblauch, Salz und Zucker im Mixer zu einer Sauce pürieren – so viel von dem Chili-Wasser begeben, dass sich die Masse gut mixen lässt, verbleibendes Wasser entsorgen.

**6** | Sauce in einem kleinen Pfännchen aufkochen und 5–7 Minuten unter häufigem Rühren sanft einköcheln.



Die kleinblättrigen Büsche produzieren aufrecht stehende, kaum zentimeterlange Früchte.

## Krot Kriket

**Chili (*Capsicum frutescens* var. *Lalib*) aus Ada**

Krot Kriket wird, wie der meiste Chili auf Lemusa, vor allem auf dem Plateau Skobarùb, in der Gegend von Ada angebaut. HOIO bezieht das Gewürz von Carin Lalib und ihrer Firma Bèkcho. Lalib hat 2014 weitgehend auf biologische Landwirtschaft umgestellt. Sie baut Krot Kriket auf  $\frac{1}{4}$  Hektare ihres Bodens an und produziert so etwa zehn Tonnen frische Früchte pro Jahr, was etwa einer Tonne getrocknetem Chili entspricht.

### **PFLANZE, ANBAU UND VERARBEITUNG**

Durch Kreuzung (unter anderem mit Piment Cancan) entwickelte Karin Lalib in Ada um das Jahr 2000 eine kleinfruchtige, besonders scharfe Chilisorte. Krot Kriket wachsen an kleinblättrigen Büschen, die bis 60 cm hoch werden, weiße Blüten und zahlreiche, aufrecht stehende



HOIO verkauft Krot Krieket in kleinen PET-Dosen mit einem Füllgewicht von 15 g. Die Leitfarbe der Etikette ist identisch mit der Farbe der Region, in der das Gewürz produziert wird. Krot Krieket wurde 2009 mit einem AOC-Zertifikat ausgezeichnet. Dieses Schutzsiegel für charakteristische Produkte des Landes wird seit 1966 vergeben.

Früchte hervorbringen, die von grün über orange nach leuchtend rot abreifen. Krot Krieket werden in kleineren Gärten rund um Ada gezüchtet und vollreif von Hand geerntet, dann in speziellen Trockenhäusern im Halbschatten dehydriert. Die winzigen Chilis werden bis heute ausschließlich in Ada produziert.

Carin Lalib hat ihrer Schöpfung den schönen Namen Krot Krieket gegeben. Krot bedeutet «Dreck» oder «Kot». Krieket heißen die großen Sauterelles à sabre (*Decticus verrucivorus*, auf Deutsch auch «Warzenbeisser» genannt), die in der Gegend von Ada sehr zahlreich sind und sehr groß werden, bis zu 9 cm die Männchen, die Weibchen sogar 11 cm. Im Sommer, seltsamerweise aber nur an schönen Tagen, erfüllt der Ge-



Krot Krieket wachsen an Büschen, die bis 60 cm hoch werden und zahlreiche weiße Blüten hervorbringen.



Der kleinfruchtige Chili ist nach dem Exkrement dieser Sauterelle à sabre benannt.

sang der Männchen die Luft rund um Ada: Kurze, durch Pausen rhythmisierte Laute, ähnlich einem sehr hohen Xylophon. Der Name des Chilis ist eine Anspielung auf das kleine Format der Früchte, die manchmal kaum 1 cm lang werden.

#### **AROMA UND VERWENDUNG**

Krot Krieket wird frisch und getrocknet verwendet. Getrocknet haben die Schoten ein wunderbar rauchig-erdiges Aroma, in das sich auch Noten von gedörrten Früchten mischen. Krot Krieket hat etwa 40'000–80'000 Scoville-Grad und ist somit annähernd so scharf wie ein milder Habanero, dessen Skala bei etwa 100'000 Scoville-Grad beginnt. Diese Chilis sind also in der Regel sehr scharf. Allerdings hat jedes Früchtchen seinen ganz eigenen Charakter, der sich beim Trocknen oft noch verstärkt. Man kann auch ganz milden Schötchen begegnen. Und kaum hat man sich mit ihnen angefreundet, taucht dann ein wahrer Teufel auf.

Krot Krieket können als ganze Früchte mitgeschmort werden und geben ihre Schärfe dabei gut ab, sie können aber auch leicht zu Pulver zer-

## Lemusische Rezepte mit Krot Kriket

Chilis harmonieren mit den meisten Gewürzen, insbesondere mit Bockshornklee, Gewürznelken, Ingwer, Kardamom, Knoblauch, Koriander, Lorbeer und Sternanis. Sie passen besonders gut zu Fischsauce, Kokosmilch, Limettensaft, Olivenöl, Schokolade, Tomate oder Zitrone.

- *Carottes Ducele* (Karotten und getrocknete Tomaten, mit Chili, Thymian und Sternanis geschmort)
- *Twasis* (Gewürzmischung aus geräucherten Pfeffern, Chili, Muskat und Schwarzem Kardamom)

mahlen oder im Mörser zu Flocken zerstoßen werden. Krot Kriket eignen sich gut auch für Saucen. Will man ihr spezifisches Aroma betonen, sollte man die Chilis vor Verwendung vorsichtig anrösten.

Zu besonderen Anlässen bereitet Carin Lalib mit Krot Kriket eine *Stùfad de Skobarùb* zu, wie sie es nennt. Sie nimmt Fleisch von der Keule oder Brust eines Esels (wenn möglich mit Knochen), packt es mit Anchovis, etwas Öl, Knoblauch, Rosmarin und ganz viel Krot Kriket erst in Alufolie, dann in ein feuchtes Tuch und zuletzt in Tonerde. Dieses Bündel legt sie dann direkt in ein großes Feuer, wo es wenigstens drei Stunden verbleiben sollte. Alternativ kann man die Stùfad auch in einem großen Ofen zubereiten, dessen Temperatur anfangs sehr heiß, gegen Ende der Garzeit nur noch lauwarm sein sollte. Vor dem Essen schlägt Lalib die hart gewordene Tonerde auf und gießt das gegarte Fleisch in eine riesige Schüssel, die bereits zur Hälfte mit gekochten und leicht angedrückten Süßkartoffeln gefüllt ist. Zum Abschluss träufelt sie etwas milden Zitronensaft und nochmals etwas Öl über das Fleisch.



## Dok Karuso

**Schärfste Heilkraft der Insel: Institut d'interprétation du chili**

Das Cabinet médical von Dok Karuso in Ada, auch bekannt als Institut d'interprétation du chili, gehört zu den etwas spezielleren Arztpraxen von Lemusa. Durch eine niedrige, mit einem rot eingefärbten Lammfell verhängte Türe tritt man gebeugten Hauptes in eine weniger als mannshohe Hütte ein und setzt sich dem Pfefferschoten-Doktor gegenüber auf den Boden. Die Hütte ist so über und über mit Astwerk vollgestopft, dass man sich vorkommt wie in einem Vogelnest. An jedem Ästchen aber hängt ein Chili, und auch am Boden liegen überall Schoten herum – schwarze, gelbe, grüne und leuchtend rote, glänzende Knirpse und schrumpelige

# Die Feuermaus

**Eine wahre Geschichte von Jana Godet**

Auf dem Plateau über der Baie des Italiens lebte einst eine Wühlmaus, die fraß für ihr Leben gerne Chilis. Je mehr, desto besser und je schärfer, desto lieber. Ihre Fürze waren veritable Feuerstöße und so kam es immer wieder zu Unfällen. Wenn sie sich nämlich gerade unter einer Hütte durchgrub und dabei flatulierte, dann setzte sie so Böden und Wände in Brand.

Eines Tages fackelte sie auf diese Weise einen ganzen Stall ab. Der Farmer war gerade nicht in der Nähe und so gingen auch seine Kühe und Esel in den Flammen zugrunde. Da beschlossen die Bauern, sich von dem gefährlichen Tier zu befreien. Erst hatten sie vor, es einfach totzuschlagen. Einige aber äußerten die Befürchtung, das könnte eine verheerende Explosion provozieren. Also bauten sie ein Falle. Sie stellten eine Tonne mit Wasser auf, legten ein schmales Brett darüber und lockten die Maus mit einem Schälchen schärfster Chili auf diese kleine Brücke. Als sich das Tierchen über die Früchte hermachte, drehten sie das Brett um und schüttelten den scharfen Nager so ins Wasser. Noch im Fall stieß die Wühlmaus einen Furz aus, der einem der Bauern die Haare versengte, dann jedoch war Ruhe. Die Maus drehte ihre Runden in dem Wasser, verärgert zwar, aber weder in der Lage, die Wände des Fasses hochzuklettern, noch Feuerfürze auszustoßen. Man verschloss das Fass, schleppte es auf ein Boot, fuhr nach Süden, weit hinaus aufs Meer, warf die Tonne schließlich über Bord und schlug ein Loch in die Dauben. Langsam soff die Tonne so mitsamt der Maus zum Meeresboden ab.

Auf dem Plateau von Ada sind Feuersbrünste seither äußerst selten, auch wenn immer noch Chilis angebaut werden und Mäuse sich durch die Erde wühlen. In gewissen Nächten allerdings, so geht die Sage, soll da, wo man das Fass mit der Maus versenkte, eine kleine Insel mit einem Berg aus dem Wasser aufsteigen und Feuer in den Himmel spucken. Die einen behaupten, es handle sich um einen Vulkan, der dann und wann aus dem Wasser quelle – andere aber sehen am Horizont eindeutig den Steiß einer Geistermaus.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 14.



Riesen. Da stehen Glasbehälter, die mit Chilipasten gefüllt sind und andere, in denen bizarr geformte Wurzeln schwimmen – zweifellos auch das Bestandteile der Chilipflanze. Das laute Zittern eines Gasbrenners lässt die Luft vibrieren. Es riecht nach Rauch, nach Erde und Schweiß.

Dok Karuso ist lediglich mit einer schwarzen Küchenschürze bekleidet, auf seinem Haupt trägt er eine Seefahrermütze und auf seine Oberarme sind, den Ankern von Matrosen ähnlich, Chilischoten gemalt. Weder spricht er mit seinen Patienten, noch schaut er sie auch nur an, denn es sind die Pfefferschoten, die ihm verraten, was dem Gegenüber fehlt. Mit höchster Konzentration greift er nach einzelnen Exemplaren und wirft sie in den Kessel, der neben ihm brodelt. Dann und wann steigen einem beißend scharfe Gerüche in die Nase – dann kocht Dok Karuso gerade einen besonders scharfes Früchtchen aus. Wenn die Rezeptur stimmt, dann «schweigen die Chilis», wie Karuso es einmal genannt hat.

Nun bringt der Heiler ein altes Grammophon in Gang. Das *Intermezzo (Agnus Dei)* aus Georges Bizets *Arlésienne* scheppert durch die Luft – gesungen von Enrico Caruso. Dok Karuso ist überzeugt, dass er ein Nachfahre ist von Enrico Caruso und der Opernsängerin Ada Giachetti, mit der Caruso einige Jahre in wilder Ehe lebte. Zum Schluss der Prozedur gießt der Dok etwas von der Brühe aus dem Kessel in ein Fläschchen und streckt es seinem Patienten hin. Ende der Audienz.

### ARCHIBALDO UND ADA

Archibaldo Karuso kam 2002 als Medizinstudent nach Ada, um Fakten für seine Dissertation über die Heilkraft des Piment Cancan (*Capsicum frutescens* var. *Christensen*) zu sammeln. Während der Recherchen gelangte er zur Erkenntnis, dass Ada Christensen, die Erfinderin des legendären Piment Cancan, dank ihres regelmäßigen Chilikonsums immer noch am Leben sein müsse – und auch immer noch so jung wie auf dem einzigen Foto, das von ihr überliefert ist. Karuso war sicher, dass sich Ada aus Angst vor Neidern irgendwo in einer Höhle verstecke. Er machte sich auf, die mindestens hundertjährige Tänzerin zu finden. Nach drei Monaten kehrte er in die Zivilisation zurück – mit langen Haaren und überzeugt, dass er Ada gesehen und von ihr die Sprache der Pfefferschoten gelernt habe. Nur Tage später eröffnete er in einem kleinen Gartenhaus



Chilis und Gesang sollen unter Anleitung von Dok Karuso ihre volle Heilkraft entfalten.

sein Cabinet médical. Hier übersetzt er nun Tag für Tag die Botschaften der Capsicum-Früchte in heilsame Essenzen.

Das Institut d'interprétation du chili wird von Patienten aus allen Regionen der Insel aufgesucht. Inwiefern diese Menschen tatsächlich an die heilende Kraft von Dok Karusos Tinkturen glauben, sei dahingestellt – sein Cabinet jedenfalls gehört unterdessen fest zum Inventar der Gemeinde.

#### « ... AUSSER EINEM SCHWEISSAUSBRUCH »

Im Herbst 2012 haben ein Journalist und eine Kamerafrau aus der Hauptstadt den Doktor besucht und bei seiner Arbeit gefilmt. Sie schreiben dazu: «Wir haben Dok Karuso in seinem Cabinet médical in Ada besucht und uns von ihm eine Tinktur gegen jene Gebrechen anfertigen lassen, die er in uns hat ausmachen können. Wir haben ihn bei der Arbeit an unserer Medizin gefilmt. Die Tinktur schmeckte wahnsinnig scharf und bitter – was sie (außer einem Schweißausbruch) genau bewirkt hat, können wir allerdings nur schwer beschreiben.» Den kurzen Film findet man unter dem folgenden Link auf dem Internet: [vimeo.com/267967254](https://vimeo.com/267967254).