

# Senpuav und Koragne



Lauskak  
*Majobuthus rigidulus*

Die Koragne liegt am Südfuß des Majorin-Gebirges und umfasst das mehrheitlich waldige Gebiet rund um die Dörfer Senpuav und Duvet. Im Westen baut ein ehemaliger Geheimagent Pfeffer an. Der Osten des Departements ist unter anderem für seinen Schabzigerklee berühmt, zu dessen Produktion auch ein Wanderfalter seinen Teil beiträgt. Der Name des Departements geht auf *korak* zurück, das lemusische Wort für «Zwerg». Zwerge haben hier aber nie gelebt.

#### Senpuav **ORTSCHAFT**

Luxus-Ferienort von einst, später Kulisse für billige Horrorfilme, heute Pfefferland.

#### Das Liebesgeschenk **LEGENDE**

Jana Godet erzählt, wie ein Fischotter und ein Wildschwein zu einem Paar werden konnten.

#### Poivres Maille **PRODUZENT**

Ein ehemaliger Geheimagent produziert heute in Senpuav den besten Pfeffer der Insel.

#### Mission Kaki **ABENTEUER**

Ehe Maille zum Pfefferproduzenten wurde, hetzte er auf der Spur von Verbrechern über den Planeten.

#### Senpuav nwè **GEWÜRZ**

In den Waldgärten rund um das Dorf Senpuav wächst ein schwarzer Pfeffer erster Güte.

#### Maison Lara **KURIUSTLEK**

In dieser Villa aus dem 19. Jahrhundert stand einst Odette Sissay am Herd, ehe sie zur Diktatorin wurde.

#### Senpuav blan **GEWÜRZ**

Wenngleich die Frucht derselben Pflanze wie der schwarze, hat weißer Pfeffer doch ein eigenes Aroma.

#### Rôti Deuxième Bureau **LEGENDE**

Warum ist dieser Rinderbraten mit Pfeffer-Inwer-Injektion dem lemusischen Geheimdienst gewidmet?

#### Duvet **ORTSCHAFT**

Das Dorf ist für sein seltenes Gewürz und seine Wanderfalter so bekannt wie für sein Eisenbahnmuseum.

#### Der schlaue Wolf **LEGENDE**

Jana Godet erzählt, wie ein Wolf in den Schweinestall gelangt – aber nicht zu seinem Glück.

#### Musée du smind'fe **MUSEUM**

Ein Museum in Duvet erinnert an die Eisenbahn, die einst quer durch den Urwald führte.

#### Chantion **FAUNA**

Mitte März jeden Jahres bricht ein mächtiger Falter von Duvet aus zu einer großen Reise auf.

#### Ekinelle de Duvet **GEWÜRZ**

Der lemusische Schabzigerklee wird in Zusammenarbeit mit dem Wanderfalter Chantion hergestellt.

#### Kliban di kuadresme **REZEPT**

Kartoffel-Bohnen-Fisch-Auflauf mit Schabzigerklee – eine typische Fastenspeise aus Duvet.

#### Der Feigenpriester **LEGENDE**

Diese Geschichte von Jana Godet erklärt, warum das Priesteramt in Duvet so schwer zu besetzen ist.



Region (*randa*): Est (*lévan*), Bidonnais

Departement (*semsal*): Koragne

Postleitzahl: LM-0206

Telefonvorwahl: +69 (0)2

Höhe (Zentrum Senpuav): 169 m ü. M.

Einwohner: 369 in Senpuav, 258 in Duvet (Mai 2011)



# Senpuav

**Im Luxus-Ferienort von einst wächst heute vor allem Pfeffer**

Einst war Senpuav der Inbegriff von Luxus. Hier, am Südfuß des Mont Majorin, bauten sich die reichen Herrschaften aus Port-Louis riesige Residenzen, hierher zogen sie sich an Wochenenden zurück, hier feierten sie ausgelassene Partys. Ihre Köchinnen und Köche sollen hier viele der Speisen erfunden haben, für die Lemusas bürgerliche Küche bis heute berühmt ist. *Twanbouyon* respektive *twankaul* zum Beispiel gilt auf der

In diesem Gewürzgarten in Senpuav dienen Betelnussbäume als Schattenspenden.

# Das Liebesgeschenk

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

An einem Bach in der Forêt de Duvet lebte eine Fischotter-Dame. Bei der Jagd bewegte sie sich mit größter Eleganz und dabei so pfeilschnell durchs Wasser, dass sie selbst die flinksten Fische schnell einmal zwischen ihren Zähnen hielt. Eines Tages kam ein Keiler an dem Bach vorbei und sah die Dame wie eine Fellschlange durchs Wasser gleiten. Er war so begeistert von der Schönheit ihrer Bewegungen, dass er erst seine Augen nicht von ihr lösen konnte, dann aber versuchte, selbst ebenso geschmeidig zwischen den Bäumen zu tanzen. Als die Dame den Keiler mit seinen kurzen Beinen so im Wald herumtrampeln sah, musste sie lachen und dabei rutschte ihr eine frisch erlegte Forelle aus den Fängen. Der tote Fisch trieb ein paar Meter den Bach herunter, wo ihn das Wildschwein mit einem Schlag seiner Hufe aus dem Wasser holte. Überzeugt, es handle sich um ein Liebesgeschenk, verschlang er den Fisch ohne Zögern. Seither sind die zwei ein Paar, über ihre Nachkommenschaft ist nichts bekannt..

Text.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.69.



Zeichnung von Ida Versmer. SASLE ist das lemuische Wort für «Fischotter».



Viele der ehemals prachtvollen Villen von Senpuav sind in einem desolaten Zustand.

ganzen Insel als eine Erfindung aus Senpuav. Dieser berühmte Eintopf besteht aus einem großen Stück vom Rinderbein, das mit Gemüse und Innereien vom Huhn, vom Schwein und vom Rind geköchelt wird, mit viel Pfeffer natürlich. Der Name des Gerichts beschreibt den Umstand, dass da Fleisch von drei Tieren in den Suppentopf kommt: *twa* («drei») *an* («in») *bonyon* oder *kaul* («Suppe», auch «Suppentopf»).

Es müssen rauschende Feste und gewaltige Tafelrunden gewesen sein, die auf diesen lauschigen Terrassen, in den Gärten und Salons in Szene gesetzt wurden. Doch dann kam die Wirtschaftskrise der frühen 1930er Jahre und viele der wohlhabend Bürger von Lemusa verloren ihr Geld. Wenig später wurde es außerdem Mode, in der Nähe von Meer und Strand zu bauen – Sonne und Wind waren plötzlich attraktiver als Schatten und Ruhe. Als Folge davon wurden viele der Villen in Senpuav von ihren Besitzern verlassen. Manche der Gebäude wurden von den Bauern der Gegend als Ställe oder Lagerhäuser gebraucht, die meisten aber blieben leer und zerfielen. Senpuav liegt in der südwestlichen Ecke der Forêt de Duvet und der Wald holte sich sein Territorium in Windeseile zurück. Manche der stattlichen



Die Villa Diana gehört der Gemeinde und wird sorgfältig in gutem Zustand gehalten.

Bauwerke von einst sind heute kaum mehr zu sehen – andere sind längst so baufällig geworden, dass keine Renovation mehr möglich ist.

In den 1950er-Jahren wohnte laut offiziellen Angaben nur noch acht Menschen in Senpuav. Dann aber trat Diane Sainclair auf, eine Unternehmerin aus Paris, die sich darauf spezialisiert hatte, Drehorte für billige Horrorstreifen sowie erotische Filme zu finden. Sie kaufte einige der Häuser für einen Pappenstiel auf – ließ zwei sehr sorgfältig renovieren und einige soweit herrichten, dass die Draculas in den Ruinen ihre Zähne fletschen konnten, ohne dabei Gefahr zu laufen, von einem Balken ihres transilvanischen Schlosses erschlagen zu werden.

1971 wurde der erste Film in Senpuav gedreht – die Geschichte einer jungen Adeligen, die in ihrem Haus von einem 2000 Jahre alten Baumgeist gepeinigt wird, in den sie sich schließlich verliebt. Die kleine Filmindustrie, die hier in den frühen 1970er Jahren heranwuchs und in ihren

Filmkulisse von einst, heute Ort für Feste  
und Seminare: Salon der Villa Diana.





Das Restaurant Le Tabla in Senpuav serviert unter der Woche nur Getränke und kleine Imbisse. Das aber ändert sich am Wochenende, wenn die Wirtin Tabatha Coste selbst am Herd steht. Als Tochter eines Franzosen und einer Thailänderin kombiniert sie siamesische Rezepte mit allerlei französischen Tricks, wobei das Asiatische eindeutig im Vordergrund steht. Allerdings werden die einzelnen Delikatessen – im Unterschied zur thailändischen Tradition, die alles zugleich auf den Tisch bringt – hier in Vor- und Hauptspeisen unterteilt.

Hochzeiten mehr als dreißig Filme pro Jahr produzierte, führte zu einer allmählichen Wiederbesiedlung des Dorfes. Als die Firma von Diane Sainclair 1987 unter dubiosen Umständen aufgelöst wurde, lebten bereits wieder mehr als 200 Menschen im Dorf (im Jahr 2000 zählte die Siedlung gut 250 Einwohner und im Jahr 2011 waren es schon gegen 400).

Eines der Häuser von Sainclair (die Villa Diana) ging in den Besitz der Gemeinde über, die es vor allem für Feste und Seminare vermietet. Eine der größten Villen des Dorfes gehört aber auch heute noch einer französischen Firma, die hier Filme produziert und sogar einen Pool mitten im Urwald ausheben ließ. Die Dorfbevölkerung bekommt von diesen Produktionen nicht viel mit – und folglich erzählt man sich die unverschämtesten Geschichten.

Auf Lemusa ist Senpuav vor allem wegen seiner Gewürzgärten bekannt. In diesen kleinen, sorgfältig gepflegten Plantagen werden Zimt, Kardamom, Muskat, Gewürznelken, Vanille und natürlich vor allem Pfeffer, angebaut. Der Anbau von Gewürzen hat in Senpuav Tradition – das spiegelt schon der lemusische Name des Dorfes, der wörtlich übersetzt «Heiliger Pfeffer» bedeutet. Wobei niemand erklären kann, was denn am Pfeffer aus diesem Dorf «heilig» sein soll. Die Qualität des Pfeffers aus Senpuav ist berühmt. 2011 ist ein neuer Pfefferproduzent in Senpuav in Erscheinung getreten: der frühere Geheimagent Hektor Maille, dessen Maison Lara zu den berühmtesten Gebäuden des Dorfes gehört.





Ein Geheimagent im Pfefferrausch: Hektor Maille prüft seine Produkte auch mit der Nase.

## Poivres Maille

### Vom Geheimagenten zum Pfefferproduzenten in Senpuav

Drei Jahre lang war Hektor Maille im Auftrag des lemusischen Geheimdienstes (Deuxième Bureau) auf allen Kontinenten des Planeten unterwegs, um den entführten Physiker Jenadi Koslow zu finden und nach Lemusa zurückzubringen. Zwar gelang es ihm schließlich, den Wissenschaftler zu befreien – seine Mission Kaki aber war dennoch ein Misserfolg.

Ende Juni 2011 kehrte ein erschöpfter und ziemlich frustrierter Maille nach Lemusa zurück und fand sein Haus in Senpuav, die Maison Lara in einem miserablen Zustand vor. Auf dem Herd in seiner Küche stand, noch über dem brennenden Gas, ein glühender Topf mit einer völlig verkohlten Masse drin. Die Hälfte des Geschirrs war zerschlagen, das Besteck lag teilweise im Garten. Sein Bett war zerwühlt, die Laken zerrissen. Jemand hatte seine Schränke durchsucht und offenbar auch im Badezimmer Partys gefeiert, jedenfalls standen da Reihen von Champagnerflaschen am Boden. Im

## Mission Kaki

Der Physiker Jenadi Koslow wird entführt, die Insel Lemusa von Dr. Hing und seinen Schergen erpresst. Der Geheimdienst schickt seinen besten Mann auf die Spur des Wissenschaftlers: Hektor Maille. Eine Jagd kreuz und quer über den Globus beginnt. Mission Kaki dokumentiert dieses Agentenabenteuer in 20 Episoden, die zwischen November 2008 und Juli 2011 online erscheinen und ab 2024 auch als Buch vorliegen.



Keller roch es nach Alkohol und Zigarettenrauch, das Weinlager war praktisch leer. Jemand hatte seinen Tiefkühler ausgeschaltet: Stinkende Fische, Gigots, Kutteln, Suppen und Saucenreste schwammen bunt durcheinander. Von seiner Haushälterin Odette fehlte jede Spur, und auch sein Auto war verschwunden. Dass seine Haushälterin sich ein paar Jahre später zur Diktatorin der Insel aufschwingen würde, konnte Maille damals nicht ahnen.

Im Juli 2011 wurde der Agent «in gegenseitigem Einvernehmen» offiziell aus den Diensten des Deuxième Bureau entlassen – auch auf Wunsch von Präsident Samson Godet, wie es heißt. Schon im August kaufte er sämtliche Anteilscheine einer auf Pfeffer spezialisierten Bio-Gewürzplantage auf, an der er schon seit Jahren beteiligt war. Und noch vor Weihnachten desselben Jahres tauchte in den Geschäften der Insel eine neue Pfeffermarke auf: *Poivres Maille*.

Kurz nachdem Odette Sissay 2016 die Macht auf Lemusa übernommen hatte, wurde Hektor Maille von der Polizei verhaftet und nach Port-Louis gebracht. Zehn Tage später wurde er wieder auf freien Fuß gesetzt und seither nicht mehr behelligt. Über die Gründe für seine Verhaftung oder das, was während seines Arrestes geschah, möchte der Ex-Agent keine Auskunft geben.



Hektor Maille zieht seinen Pfeffer auf Pfählen, die in regelmäßigen Abständen aufgereiht sind.

## Senpuav nwè

### **Pfeffer schwarz (*Piper nigrum*) aus Senpuav**

Das Dorf Senpuav ist (und war es immer schon) der Ort, wo auf Lemusa der Pfeffer wächst. Ja der *puav* hat dem Dorf sogar den Namen gegeben: *Senpuav* heißt auf Lemusisch nichts anderes als «Heiliger Pfeffer». Seit 2011 baut auch der ehemalige Geheimagent Hektor Maille hier Pfeffer an. Auf gut drei Hektaren Land produziert er 15 Tonnen frischen Bio-Pfeffer pro Jahr. Aus neun Tonnen stellt er gut drei Tonnen schwarzen Pfeffer her. Seit Januar 2012 bezieht HOIO seinen schwarzen Pfeffer direkt von Poivres Maille.

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

Die mehrjährige, holzige Kletterpflanze wächst meist an Bäumen empor und entwickelt bis zu 10 m lange Zweige. Die Blätter sind herzförmig und werden bis 20 cm lang. Aus den Blattachseln entspringen



HOIO verkauft Senpuav nwè 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. Senpuav nwè wurde 1975 mit einem AOC-Zertifikat ausgezeichnet. Dieses Schutzsiegel für charakteristische Produkte des Landes wird seit 1966 vergeben.

Blüten in etwa 10 cm langen Ähren. Aus ihnen entwickeln sich in gut acht Monaten kleine, kugelige Beeren in hängenden Fruchtständen – grün zunächst, rot in ausgereiftem Zustand. Pfeffer wächst sowohl im Schatten als auch in sonnigen Lagen. In der Sonne ist der Ertrag höher – die Lebenszeit der Pflanze aber kürzer. Im Schatten trägt Pfeffer etwa 30 Jahre lang Früchte.

In den Gewürzgärten von Hektor Maille wächst der Pfeffer überwiegend in schattiger Lage hauptsächlich auf Bäumen, teilweise auch auf abgestorbenen Baumstümpfen oder Stützpfehlen. Die Pflanze wird auf eine Höhe von etwa vier Meter zurückgeschnitten, was die Ernte erleichtert, gepflückt wird von Hand. Für den schwarzen Pfeffer erntet Maille die Früchte bei einsetzender Rotfärbung, also zu Beginn der Reife. Die Ähren werden zur Reinigung in heißes Wasser getaucht, wobei sie sich schwarz verfärben. Anschließend werden sie auf speziellen, mit Matten ausgelegten Trockengestellen, die man in Senpuav *grainières* nennt, etwa 20 Stunden lang getrocknet und entwickeln dabei die charakteristische runzlige Außenhaut. Zum Schluss werden sie von den Stilen geklopft, ausgesiebt und in Säcke verpackt.

Maille experimentiert mit verschiedenen Pfeffersorten, die er teilweise einzeln verarbeitet, teilweise aber zu Mischungen zusammenführt, denen er jeweils eigene, oft sehr poetische Namen gibt.

Die lemuische Bezeichnung *puav* leitet sich vom französischen *poivre* ab, *nwè* [ausgesprochen nouä] von *noir* («schwarz»).



Man kann Pfeffer in fast jedem Reifezustand auch frisch direkt vom Baum pflücken und entweder roh oder gekocht genießen. Roh hat der Pfeffer kaum Geruch. Im Mund ist er knackig und scharf, das Aroma ist leicht blumig bis holzig, ein wenig wie ein Stück Rinde vielleicht, auch ein wenig wie Honig. Beim Kochen (in Flüssigkeit) wird der Pfeffer schnell einmal dunkelgrün – dann hat er seinen Geschmack abgegeben, haben die Beeren nur noch ein leicht grasiges bis heuartiges Aroma, auch die Schärfe ist gewichen.

### AROMA UND VERWENDUNG

Die Früchte von Senpuav nwè sind relativ groß und runzlig, von dunkelbrauner bis schwarzer Farbe mit dunkelrötlichen Reflexen. Der Pfeffer ist scharf, fast ein wenig beißend. Sein Aroma ist zunächst dunkel fruchtig mit einer tiefen Holznote, der manchmal etwas leicht Erdiges anhaftet – was im Mund zurückbleibt, ist aber eher die Erinnerung an eine dunkelfarbige exotische Blüte. Das Aroma von Senpuav nwè hat etwas Wildes, Unbändiges, in dem man je nach Stimmung sogar eine leichte Süße entdecken kann.

In zerkleinertem Zustand verflüchtigen sich die Aromen von schwarzem Pfeffer schnell. Gemahlen sollte man ihn also erst gegen Ende der

## Lemusische Rezepte mit Senpuav nwè

Schwarzer Pfeffer harmoniert ganz besonders mit Basilikum, Ingwer, Kardamom, Koriander, Kreuzkümmel, Kümmel, Kurkuma, Muskat, Nelken, Oregano, Rosmarin, Thymian, Zimt. Er passt zu geschmortem, gegrilltem, gebratenem Fleisch oder Fisch, Eierspeisen, Saucen, Suppen, Gemüse, Hülsenfrüchten, Käse, Obst, Schokolade.

- *Rôti Deuxième Bureau* (Schulter vom Rind mit Ingwer-Pfeffer-Injektion)
- *Deruan* (Gewürzmischung aus Papok, Salz, Koriander und Pfeffer)
- *Gésiers façon Adrienne* (Mägen vom Huhn mit sechs Pfeffern, gesalzenen Sardellen, Limette und Kokosmilch)

Kochzeit begeben. Die ganzen Körner indes geben dank der harten Schale ihr Aroma nur langsam ab, können also gut längere Zeit mitgekocht oder mitgeschmort werden und bereichern so die Sauce. Auch die ganzen Körner verlieren aber beim Schmoren an Aroma, namentlich die fruchtigeren Noten gehen flöten, weshalb man manche Schmorgerichte zum Schluss gut auch noch mit etwas frisch gemörsertem oder gemahlenem Pfeffer würzen kann.

Pfeffer hat die freundliche Eigenschaft, andere Aromastoffe eher zu unterstützen, als sie zu konkurrenzieren. Deshalb wohl kommt Pfeffer in Europa sogar als Streuwürze auf den Tisch. Man kann «beim Pfeffer faktisch von einem basso continuo der Aromatisierung sprechen», schreiben Gernot Katzer und Jonas Fansa (*Picantissimo*, Göttingen, 2007, S. 216).

Auf Lemusa wird Pfeffer sehr vielfältig eingesetzt, wenn auch vielleicht etwas weniger automatisch als in Europa, wo es praktisch kein Rezept gibt, in dem nicht irgendwo die Anweisung «salzen und pfeffern» vorkommt. Zu den Spezialitäten, die den Pfeffer ganz besonders in den Vordergrund rücken, zählt ein frischer Schafskäse mit schwarzem Pfeffer und Honig. In Senpuav isst man außerdem reife Mango mit Pfeffer – und zu besonderen Anlässen kommt eine Lammkeule mit Pfefferkruste auf den Tisch.



# Maison Lara

## Das Haus des Geheimagenten – oder das seiner Köchin?

Einen gewissen Ruf hat Senpuav auch wegen der Maison Lara, einem Haus mit stattlichem Garten, das etwas am Rande des Dorfkerns liegt. Obwohl von bescheidener Gestalt und Größe, gehört die Villa aus dem 19. Jahrhundert doch zu den berühmtesten Gebäuden der Gemeinde. Das hat nicht nur damit zu tun, dass hier Hektor Maille wohnt, einst der beste Mann des Geheimdienstes von Lemusa. Es hat fast mehr noch mit der Köchin zu tun, die hier früher waltete, wenn der Agent nicht selbst am Herd stand – und das Haus bewachte, wenn er auf Mission war: Odette Sissay. Lange glaubten man, dass ihr die herrlichsten Rezepte zu verdan-

ken seien: die *Soup chofrèt* (eine eisgekühlte Ingwersuppe), die *Tripes à la mode de Senpuav* oder das *Pen nwè* (ein lemusisches Früchtebrot). Unterdessen weiß man, dass Frau Sissay gar nicht kochen kann und vermutet, dass sie sich viele der Speisen, die sie als ihre Kreationen auftischte, bei Oscar Seugrem besorgt hat, einem Metzgermeister in Port-Louis.

Im Sommer 2016 machte sich ebendiese Odette Sissay zur Diktatorin der Insel und kurze Zeit später wurde Oscar Seugrem mit einem Ministerposten belohnt. Das kann kein Zufall sein.

Nach seiner letzten, wenig erfolgreichen Mission hat Hektor Maille 2011 den lemusischen Geheimdienst verlassen (oder verlassen müssen) und ist unter die Pfefferbauern gegangen. Er leitet seine Geschäfte von der Maison Lara aus und kümmert sich nun selbst um seinen Haushalt. In der Freizeit steht Maille immer noch gerne am Herd, verbessert alte Rezepte und probiert neue Gerichte aus. Oft versammelt er Freunde um den großen Tisch in seiner Küche und bereitet dann manchmal auch Speisen zu, die er während seiner letzten großen Mission kennengelernt hat.







Oft heißt es, weißer Pfeffer werde aus unreifen Früchten hergestellt – das Gegenteil ist der Fall.

## Senpuav blan

### **Pfeffer weiß (*Piper nigrum*) aus Senpuav**

Seit 2011 baut der ehemalige Geheimagent Hektor Maille in Senpuav *Piper nigrum* an. Auf gut drei Hektaren Land produziert er 15 Tonnen frischen Bio-Pfeffer pro Jahr. Aus sechs Tonnen stellt er knapp eineinhalb Tonnen weißen Pfeffer her. Seit Januar 2012 bezieht HOIO seinen weißen Pfeffer direkt von Poivres Maille.

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

Der weiße Pfeffer wird aus derselben Pflanze gewonnen wie der schwarze, Erntezeitpunkt und Verarbeitung aber unterscheiden sich deutlich. Im Unterschied zum schwarzen Pfeffer, der bei Reifebeginn geerntet wird, lässt man die Früchte für den weißen Pfeffer an der Pflanze vollreif und leuchtend rot werden. Nach dem Pflücken legt Maille den Pfeffer in einem künstlich beheizbaren Wärmeraum auf Horden aus und



HOIO verkauft Senpuav blanc 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. Senpuav blanc wurde 1975 mit einem AOC-Zertifikat ausgezeichnet. Dieses Schutzsiegel für charakteristische Produkte des Landes wird seit 1966 vergeben.

breitet Tücher darüber. So lässt er die Früchte mehrere Tagen gären, bis der Fruchtmantel aufbricht und abgerieben werden kann. Maille entfernt diese Pulpa mit Hilfe einer kleinen Maschine, reinigt die Früchte dann mit Wasser und lässt sie trocknen.

Die lemuisische Bezeichnung *puav* leitet sich vom französischen *poivre* ab, *blanc* von *blanc* («weiß»).

### AROMA UND VERWENDUNG

Die Früchte von weißem Pfeffer sind deutlich kleiner als die von schwarzem. Die Körner sind glatt und gräulich-weiß bis elfenbeinfarbig, mit dunkleren Stellen. Weißer Pfeffer ist etwas weniger scharf als schwarzer, doch immer noch leicht beißend – obwohl es rein theoretisch umgekehrt sein müsste, sitzt der Scharfmacher Piperin doch vor allem im Kern



Schwarzer und weißer Pfeffer werden von derselben Pflanze gewonnen, der Erntezeitpunkt und die Verarbeitung aber unterscheiden sich und führen zu einem völlig anderen Aroma.



Der größte Teil der Plantagen von Hektor Maille liegt im Wald, er baut aber auch Pfeffer in der Sonne an, auf den Feldern von benachbarten Bauern.

## Lemusische Rezepte mit Senpuav blan

Weißer Pfeffer harmoniert mit Ingwer, Kardamom, Koriander, Kurkuma, Muskat, Nelken, Zimt. Er passt zu rohem oder in Säure gegartem Fleisch und Fisch, zitronigen Saucen, gebratenen Nieren, gedünsteten Zwiebeln, Reisgerichten, Dips mit Joghurt.

- *N° 1568* (Tartar aus Roter Bete, Sellerie, Karotten und Pilzen, mit Zitrone, Zwiebel, Petersilie und weißem Pfeffer)
- *Bonheur de l'oubli* (Nudelsauce aus Kaninchenfleisch, getrockneten Garnelen, fermentiertem Tofu und weißem Pfeffer)
- *Soup Chitwouj* (Ramen in Miso-Suppe mit Sesam und weißem Pfeffer, Shiitakepilzen und Flusskrebse)

der Frucht, nicht in der Schale. Das Aroma von weißem Pfeffer ist klarer und blumiger, fröhlicher auch, er hinterlässt das Gefühl einer sonnigen Wärme im Mund. Manche empfinden es allerdings auch als kühl. Im Abklang machen sich stärkere Holznoten bemerkbar, eine Idee von Fichte oder einem mit Tannadeln bedeckten Waldboden.

Oft liest man, weißer Pfeffer sei weniger aromatisch als schwarzer und werde deshalb vor allem wegen seiner Schärfe oder aus optischen Gründen eingesetzt. Das kann man auch anders sehen. Weißer Pfeffer hat ein ganz eigenes Aroma, das sich zum Beispiel auf einem Stück gebratenen Fisches oder auf Jakobsmuscheln sehr gut macht. Auch rohe Meeresfrüchte vertragen sich bestens mit ihm, in Ceviches zum Beispiel triumphiert er in Kombination mit Limette und Koriandergrün. Zu rohem Rindfleisch, Tartar aus Muskelfleisch oder Herz passt weißer Pfeffer gut, ebenso zu gebratenen Nieren vom Lamm, in Butter gedünsteten Zwiebeln und manchen Saucen auf Basis von Joghurt. All diese Speisen kann man auch mit schwarzem Pfeffer würzen, doch das Resultat schmeckt dann einfach etwas anders, weniger sommerlich, dafür vielleicht komplexer. Weniger gut eignet sich der weiße Pfeffer indes für Schmorgerichte. Die lange Kochzeit und die konkurrenzierenden Aromastoffe lassen das subtile Parfum verschwinden.



Für die Zubereitung des Rôti Deuxième Bureau braucht man eine mächtige Spritze

# Rôti Deuxième Bureau

## Schulter vom Rind mit Ingwer-Pfeffer-Injektion

Das hier vorgestellte Rezept stammt von Hektor Maille. Der ehemalige Geheimagent äußert sich selbst nicht zu dem etwas seltsamen Namen seines Gerichts. Warum aber hat er ausgerechnet diesen Braten nach seinem früheren Arbeitgeber, dem Deuxième Bureau benannt? Könnte das etwas mit der Zubereitung zu tun haben, in deren Verlauf man Pfeffer und Ingwer in das Rindfleisch injiziert? Haben wir es hier mit einer Anspielung auf gewisse Praktiken des lemusischen Geheimdienstes zu tun?

Wie auch immer. Im Bratenfleisch jedenfalls bewirkt die Spritze, dass sich Zonen bilden, in denen das Aroma von Pfeffer und Ingwer besonders stark hervortritt – quasi Erfrischungszonen für den Mund, der sich durch das dunkle Fleischaroma des Bratens isst. Diese innere Würze steht außerdem in einem interessanten Kontrast zur äußeren Würze der Sauce, die von deutlich tieferen Tönen bestimmt wird.

## Für 6 Personen

- 2 kg Schulter vom Rind am Stück
- 1 großes Stück Ingwer, 150 g
- 5 TL schwarzer Pfeffer, sehr fein gemahlen
- 1 TL Salz für die Injektion
- 2 EL Bratbutter
- 2 Zwiebeln (je 100 g), fein gehackt
- 1 Karotte (80 g), fein gehackt
- 400 ml schwerer Rotwein
- 300ml Rinderbrühe oder Wasser
- 2 EL Rotweinessig
- 3 TL schwarzer Pfeffer, grob im Mörser zerdrückt
- 2 EL scharfer Speisesenf
- 6 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 EL Honig
- 1 TL Salz für das Schmoren
- 1 Tomate (ca. 150 g), gehackt
- Etwas Salz zum Abschmecken

*Das Fleisch ist dank der langen Kochzeit und der mürbe machenden Flüssigkeiten außerordentlich zart und etwas faserig. Eventuelle Bratenreste kann man deshalb gut zerpfücken und mit der verbleibenden Sauce zu ein paar Teigwaren servieren.*

- 1** | Eine unbeschichtete Stahlpfanne erhitzen, Fleisch allseits anbraten.
- 2** | Fleisch aus der Pfanne heben. Pfanne leicht abkühlen lassen, Wein zugießen, wieder auf den Herd stellen und 1–2 Minuten kochen lassen, dabei mit einem Holzlöffel alle Bratenrückstände vom Boden der Pfanne kratzen.
- 3** | Mithilfe einer Ingwerreibe den Saft aus dem Ingwer gewinnen und durch ein feinmaschiges Sieb geben – es sollten etwa 6–7 EL zur Verfügung stehen. Mit dem fein gemahlenden Pfeffer und dem Salz mischen. Marinade mit einer Spritze an möglichst vielen verschiedenen Stellen ins Fleisch injizieren.
- 4** | Bratbutter in einem ofenfesten Topf mit dicht schließendem Deckel erwärmen.
- 5** | Zwiebel und Karotten 5 Minuten im Fett dünsten, bis die Zwiebelstücke glasig und weich sind. Fleisch auf das Gemüse heben, Wein aus der Bratpfanne, Rinderbrühe (oder Wasser) und Essig angießen, Pfeffer, Senf, Honig, Salz und Tomate unterrühren. Das Fleisch sollte zu etwa zwei Dritteln in der Flüssigkeit stehen. Zum Kochen bringen, Deckel aufsetzen und in die Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens schieben. 3 Stunden schmoren lassen, dabei alle 15–30 Minuten wenden und mit Flüssigkeit begießen.
- 6** | Braten auf ein Schneidebrett heben und mit Aluminiumfolie bedeckt 15 Minuten ruhen lassen.
- 7** | Schmorflüssigkeit im Topf auf dem Herd zum Kochen bringen, auf eine dickliche Konsistenz reduzieren, mit Salz abschmecken
- 8** | Braten in Scheiben schneiden und mit Sauce beträufeln.



# Duвет

## **Wanderfalter, ein seltenes Gewürz und ein Eisenbahnmuseum**

Das Dörfchen Duвет ist fast vollständig von Urwald umgeben. Die Felder, die im Südosten und Südwesten der Siedlung liegen, müssen auch heute noch Jahr für Jahr gegen den Wald verteidigt werden. Außerdem kommt es auch immer wieder vor, dass sich Wildtiere in das Dorf verirren. Berühmt ist die Geschichte eines Bären, den man eines Morgens in der Kirche fand. Er saß auf dem Altar und knabberte an süßen Oblaten,

Die Felder von Duвет liegen im Südosten und Südwesten des Dorfes.



Die Antoniusfigur in der Dorfkirche von Duvet.



die der Sigrist da vergessen hatte. Die äußerst gläubigen Dorfbewohner versuchten das Tier mit Gebeten zum Abzug zu bewegen – vergeblich. Also holte man schließlich einen Jäger, der den Bären mit einem gezielten Schuss vom Altar holte.

Weit häufiger als Bären verirren sich Lauskaks (*Majobuthus rigidulus*) ins Dorf. Das sind Skorphone, deren Stachel stark in die Höhe und in die Breite gewachsen ist. Diese Schwanzpartie dient nur der Abschreckung und ist so gemustert, dass Menschen manchmal Gesichter darin erkennen wollen. Die Lauskaks bewegen sich träge, fast wie im Halbschlaf und lassen sich leicht fangen. Sie stechen nicht, sind aber auch kaum essbar. Samson Godet schreibt in seinem *Lemusa Lexikon* (Port-Louis, 2018 S.482), der Name des Departements sei auf diese Krabben zurückzuführen, die man früher für Zwerge gehalten habe: Koragne kommt von *korak*, dem lemuischen Wort für «Zwerg».

Der Name des Dorfes geht laut Godet (*Op. cit.*, S.214) auf *dume* zurück, das lemuische Wort für «Feder». Denn in Duvet wurden früher Gänse gezüchtet und die feinsten Federkiele der Insel hergestellt. Mit der Einführung der Stahlfeder Ende des 18. Jahrhunderts wurde diese kleine Industrie obsolet. Heute sieht man kaum noch Gänse im Dorf, dafür aber zahlreiche Schweine, die teilweise auch frei herumlaufen. Duvet ist berühmt für seinen Speck, den *lardu di Duvet*, der mit den *pedits*, den weißen Bohnen der Gegend zu einem deftigen, kulinarisch aber nicht sehr originellen Gericht verkocht wird. Kein Wunder also, ist die etwas überdimensioniert wirkende Kirche des Dorfes Antonius dem Großen geweiht, dem Schutzpatron der Bauern, ihres Viehs, der Schweinehirten und Metzger.

Neben dieser Kirche hat Duvet zwei größere Attraktionen zu bieten. Einerseits das Musée du smind'fe, das zu sehen gibt, was von der Eisenbahn übrig ist, die einst von Port-Louis bis nach Bouden führte. Aufseherregender noch ist der massenweisen Aufbruch eines Wanderfalters Chantion, der jedes Jahr pünktlich zum 19. März erfolgt und stets mit einem kleinen Fest gefeiert wird. Der Chantion ist auch an der Herstellung des Gewürzes beteiligt, für das Duvet auf der ganzen Insel bekannt ist: Ekinelle de Duvet wird aus einer Klee-Art hergestellt, die Rehkraut heißt.

# Der schlaue Wolf

**Eine wahre Geschichte von Jana Godet**

Ein Wolf in der Gegend von Duvet dachte sich eine ganz besondere List aus, um an die leckeren Spanferkel zu kommen, die der Bauer nie aus seinem Stall ließ. Der Wolf stülpte sich die Maske eines Schweines über seinen Kopf und stellte sich so auf die Wiese, wo der Hirte seine erwachsenen Tiere tagsüber grasen ließ. Das Raubtier verhielt sich möglichst unauffällig: Tapfer stopfte er sich Gräser und Kräuter in den Mund, wacker grunzte er dann und wann in die Runde, ja er wälzte sich sogar beherzt im Schlamm und widerstand hernach dem Drang, sich sogleich wieder sauber zu lecken. Die anderen Schweine fanden nichts auszusetzen an dem falschen Artgenossen. Und als der Bauer abends kam, seine Schweine für die Nacht in den Käfig zurückzutreiben, hatten sie auch nichts dagegen, dass sich der Wolf in ihrer Mitte versteckte.

Als die Türe des Stalls endlich hinter ihm zu fiel, brauchte der Wolf einen kurzen Moment, bis sich seine Augen an die Dunkelheit gewöhnt hatten. Dann aber entdeckte er die kleinen Ferkel in einer Ecke des Raumes. Vergnügt wälzten sie sich im Stroh und ihre Haut glänzte so rosig und zart, dass dem Räuber unvermittelt das Wasser an die Reißzähne schoss. Langsam ging er auf die kleinen Tierchen zu und wählte sich ein leicht verträumt wirkendes Ferkel aus, mit dem er sein Festmahl beginnen wollte. Er stellte sich breitbeinig vor seiner Beute auf und schleuderte sich mit einem heftigen Kopfschütteln die Maske vom Gesicht. Doch was war das? Das feiste Antlitz wollte sich nicht von seinen edlen Zügen lösen. Wieder und wieder schüttelte er den Kopf, immer wilder riss er den Schädel hin und her. Schließlich warf er sich zu Boden, um so die Fettmaske abzustreifen. Da sah ihn das verträumte Ferkel mit einem freudigen Grinsen an, trippelte zu seinem Bauch, nahm eine der Zitzen in seine Schnauze und begann glücklich daran zu saugen. Erst jetzt merkte der Wolf, dass ihn an der Stelle seines sehnigen Raubtierkörpers der behäbige Leib einer Muttersau geworden war. – Seit jenem Tag lebt der schlaue Wolf von Duvet als Schwein unter Schweinen – wenn er denn nicht bereits als Wurst unter den Salami in Ihrer Küche hängt.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 70.

# Im Regenwald

Die 14. Kolumne\* von José Maria – aus dem Wald bei Duvet

Es geschah plötzlich und völlig geräuschlos. Erst tauchte ein Büschel schwarzes Haar in meinem Gesichtsfeld auf, dann ein orangefarbenes Hemd, ein paar kurze Hosen, Beine, Sandalen – Tante Lucie zweifellos. Eben noch war sie hinter mir her gegangen und hatte über die Hitze in dieser «gottverdammten Chlorophyll-Sauna» gestöhnt, wie sie den Regenwald wütend nannte. Jetzt aber flog sie etwa auf Kopfhöhe an mir vorbei und setzte mutig zur Landung auf ein paar Kurkuma-Pflänzchen an.

Ich hatte mir ein überzeugendes Argument ausdenken müssen, meine Tante zu diesem Ausflug in den Dschungel hinter Duvet zu überreden. Alles «allzu Natürliche» war ihr nämlich suspekt. Und hier gab es Natur zuhauf: Grün und üppig wuchs sie zu einem fernen Himmel hinauf, kreischend hüpfte sie von Baum zu Baum, sie schlug mit den Flügeln, hing züngelnd im Geäst und kroch auch mal pelzig-leise die Beine hoch. Dass sich Lucie schließlich doch hatte aufraffen können, ihre Proust-Lektüre auf der Veranda des Hotel Bonheur zu unterbrechen und mit mir etwas Zeit im Dschungel zu verlieren, hatte mit ihrer beinahe kuriosen Faszination für die Steingravuren der Ureinwohner von Lemusa zu tun. Hatte ich ihr doch versprochen, dass ich sie zu der riesigen, kreisförmigen Zeichnung eines Labyrinths führen würde, die nahe einem Wasserfall in den Stein gemeißelt war. Dass sei ganz bestimmt kein Labyrinth, hatte sie mich zwar sofort schnöde korrigiert, sondern wohl eher eine Variation des berühmten Frosch-Designs – ihr Interesse aber war geweckt.

Lucie Mariani, die jüngste Schwester meines Vaters, lebte seit Jahren schon in New York, was ihrem Umgangston eine gewisse Dynamik verliehen hatte. Sie führte eine Buchhandlung in Brooklyn, die auf technische Manuals spezialisiert war. Ihr Herz aber schlug ausschließlich für die Archäologie.

Also brachen wir auf, von Kopf bis Fuß mit Antiinsektenmittel eingerieben. Ich hatte klar vor Augen, wie wir zu dem Wasserfall gelangen würden. Und normalerweise kann ich mich auf meinen Orientierungssinn verlassen. An diesem Tag aber wurde ich plötzlich unsicher. Vielleicht lag

es an der schwitzenden Unzufriedenheit, die da fluchend hinter mir her trabte und alle paar Meter nach der Flasche mit dem Vitamingetränk aus meinem Rucksack verlangte. Auf jeden Fall wollte und wollte sich der Wasserfall nicht zeigen. Je länger wir gingen, desto deutlicher wurde mir bewusst: Wir hatten uns verirrt. Ich getraute mich jedoch nicht, Lucie die Wahrheit über unsre Situation zu verraten. Auch hoffte ich immer noch, wir würden plötzlich doch noch zu dem Wasserfall gelangen oder wenigstens sonst einen Punkt erreichen, von dem aus ich den Weg zurück nach Duvet finden könnte.

Jetzt aber lag Tante Lucie vor mir im Kurkuma, hielt sich den linken Fuß und fluchte sich die Seele aus dem fülligen Leib. Ich blickte zurück, um zu sehen, was sie zu Fall gebracht haben konnte und entdeckte eine dicht von Moosen und allerlei Schlingpflanzen überwucherte, rostige Eisenstange. Bei näherem Hinsehen bemerkte ich parallel dazu in etwa einem Meter Distanz eine zweite Stange. Und mit einem Mal wurde mir klar: Das war der Smind'fe, die Eisenbahn von Lemusa – jene mysteriöse Zugstrecke zwischen der Hauptstadt und dem Hafen von Bouden, von der mir mein Großvater immer wieder erzählt hatte.

In seinem Laden, er verkaufte Tabakwaren und Rum, hing hinter dem Tresen ein alter Stich in einem mit roten Steinchen besetzten Rahmen. Es zeigte einen Regenwald mit seinen riesigen Bäumen, Schlingpflanzen, Bromelien, Orchideen, Farnen und Lianen. Quer durch diesen Wald führte ein schmaler Schienenweg und an dessen Rande waren zwei schwarze Männer damit beschäftigt, die Natur mit Buschmessern im Zaum zu halten. Die zwei wirkten unendlich klein unter diesen gigantischen Bäumen und ihr Tun völlig sinn- und hoffnungslos. «Das war unsere Eisenbahn», pflegte mein Opa zu sagen, «einst hat sie die eleganten Damen aus der Hauptstadt zum Bad nach Bouden geführt, heut hat sie der Wald verschluckt». Großvater wusste allerlei farbige Geschichten vom Smind'fe zu erzählen – doch

Ida Kafamda: *XIV (Wald bei Duvet)*, 2020, Fotografie. «Dieser Baum sieht aus, als wolle er sich selbst mit einem Schulterwurf zu Fall bringen. Oder sind es zwei Bäume, die sich umarmen?»<sup>10</sup>





War das der Stich von Opa Mariani? Illustration aus *Das neue Buch der Erfindungen, Gewerbe und Industrien*, Leipzig, 1880.

je älter ich wurde, desto weniger glaubte ich daran: Eine Eisenbahn auf Lemusa, das klang doch ziemlich absurd. Das Bild allerdings, wenngleich ich es für pure Fiktion hielt, ließ mich nicht los. Und heute noch kommen mir, wenn ich mir die Arbeit über den Kopf wächst, regelmäßig die zwei kleinen Männlein und ihre Eisenbahnschiene in den Sinn.

Nun aber war Tante Lucie über den Beweis gestolpert, dass es diese Eisenbahn wohl tatsächlich einst gegeben hatte. Mir kam das vor, als habe sich die Fiktion mittels einer Fußangel den Weg in die Realität gebahnt. Außerdem waren die Schienen unsere Rettung, führte die Linie doch einst auch an Duvet vorbei. Bloß in welche Richtung sollten wir gehen?

Dieser Text erschien erstmals in der *Wochenzeitung* vom Donnerstag, 27. Januar 2005, S. 21.

\* Während vier Jahren publizierte die Schweizer *Wochenzeitung* (WoZ) in ihrer Rubrik mit dem Titel *Im Bild* in regelmäßigen Abständen auch Beiträge von José Maria (aka Joshue Mariani). Diese Kolumnen verhandeln diversen Themen der Kunst und des Lebens, einige haben auch mehr oder weniger direkt mit Lemusa zu tun. Marias erste Kolumne erschien am 26. September 2002, sein letzter Beitrag am 9. November 2006.

\*\* Im Sommer 2020 hat sich die Fotografin Ida Kafanda von Marias Kolumnen zu einer Reihe von schwarz-weißen Bildern inspirieren lassen, die sie im Winter 2020/21 in der kleinen Galerie von Maisonneuve & Duprat in Port-Louis zeigen konnte und die hier zusammen mit ihren Erklärungen als Illustrationen zum Text erscheinen.



Noch gibt es im Musée du smind'fe von Duvet kein Gerangel um die Sitzplätze, kann man hier träumen, als wäre man in Fahrt.

## Musée du smind'fe

### Ein Museum in Duvet erinnert an die lemusische Eisenbahn

Seit Dezember 2005 hat die kleine Gemeinde Duvet eine ganz spezielle Attraktion zu bieten: das Musée du chemin de fer de Lemusa. Nun sind Eisenbahnmuseen ja nicht gerade eine Seltenheit. Das Besondere an diesem Museum aber rührt daher, dass bis 2005 kaum jemand auf der Insel von dieser Eisenbahn wusste. Die Wiederentdeckung des Smind'fe, wie der «Pfad aus Eisen» auf Lemusa genannt wird, ist einzig Chi-Hsiang Chen zu danken, der heute auch als Direktor des Museums amtiert. Er stieß 2001 im Urwald hinter Duvet auf Schienen und legte in den folgenden Jahren eine kleine Strecke frei: «Meter um Meter kämpfte ich mich durch den Dschungel. Manchmal kam es mir vor, als baute ich einen Tunnel durch ein grünes Gebirge.» Nach zwei Jahren und rund einem Pep Strecke stieß er auf eine Verzweigung oder eine Art Abstellgleis und

dort auf einen Wagon der Comagnie lemusienne de chemin de fer. Er befreite den Wagon vom Gestrüpp, das ihn umklammerte, flickte ihn und frischte die Farben auf. Im Sommer 2005 legte er ein weiteres Stück der Strecke frei und im Dezember desselben Jahres eröffnete er auf der kleinen Lichtung, die er rund um den Wagon in den Wald geschlagen hatte, sein Musée du chemin de fer – eine Art Miniatur-Freilichtmuseum mit drei Pep Bahnstrecke und einem Eisenbahnwagon als Hauptattraktion. Im Frühling 2006 fand Chi-hsiang Chen in der Nähe seines Museums einen zweiten, fast identischen Wagon, den er mit Hilfe eines Traktors auf seine Lichtung ziehen konnte. Die zwei Wagon ließen sich sogar miteinander verkoppeln. Für die Zukunft plant Chi-hsiang Chen den Kauf einer kleinen Draisine, mit deren Hilfe er dann die Gäste seines Museums durch den Dschungel führen will. Außerdem sucht der Museumsdirektor die ganze Insel weiterhin nach Elementen der Eisenbahn ab – überzeugt, dass er früher oder später noch mehr vom Smind’fe finden wird: «Ein Ding von der Größe einer Eisenbahn kann nicht einfach vom Erdboden verschwinden, auch nach hundert Jahren nicht.»

Chi-hsiang Chen hat Wochen damit zugebracht, in den Archives nationales die Geschichte des Smind’fe zu erforschen. Die Idee einer Eisenbahn geht auf die Initiative von Louis d’Ocieszek-Bruno zurück, der von 1855–1867 Staatspräsident von Lemusa war. Der Bau wurde im Mai 1864 begonnen, von der Hauptstadt Port-Louis aus. Als Ingenieure zeichneten Aristide Lestrade und Émile Fabre verantwortlich, die auch die Bauleitung innehatten. Am Anfang kamen die Arbeiten sehr schnell voran, ist das Gelände entlang der Miosa doch relativ flach und einfach zu terrassieren. Außerdem konnte der Fluss als Transportweg für die Baumaterialien genutzt werden. Bis zum Februar 1865 waren die Schienen bis kurz vor Duvet verlegt. Nun begann der schwierigere Teil des Projekts, denn es galt, den dichten Wald zwischen Duvet und Bouden zu durchqueren. Die Arbeiten wurden zugleich von Duvet und von den Ufern der Vany (rund 1 Pep westlich von Bouden) her begonnen. Im Dezember 1865 war die Schneise durch den Urwald geschlagen und am 30. März 1866 dampfte bereits die erste Lokomotive von Ozean zu Ozean.

Zu Beginn war die Eisenbahn ein voller Erfolg. Es wurden die verschiedensten Güter auf ihr transportiert. Vor allem aber liebten es die





Chi-hsiang Chen hält die Wagons seiner Eisenbahn gut in Schuss. Und auch wenn sein Smind'fe wohl nie wieder fahren wird, die von ihm eigenhändig eingebauten (historischen) Ventilatoren immerhin funktionieren, dank Sonnenkollektoren auf dem Dach.



Für die Rekonstruktion der Strecke des Simnd'fe waren nicht nur umfangreiche Archivarbeiten nötig, sondern auch Untersuchungen im Gelände, tagelangen Märsche durch den Urwald. Laut Chi-hsiang Chen führte die Strecke von Port-Louis zunächst nach Westen, dem nördlichen Ufer der Miosa entlang. Auf der Höhe von Bitasyon Francelle lag vermutlich eine erste Station. Bei St-Anne an Pyès bog die Bahn nach Norden ab, um bei Duvet erneut zu halten. Hinter Duvet durchquerte der Smind'fe auf ziemlich geradem Weg den dichten Urwald. Kurz vor Bouden führte die Strecke über die Rivière Vany, um dann in einer scharfen Kurve in Richtung Atlantik abzubiegen.

Bewohner von Port-Louis, sich an heißen Tagen mit der Bahn aus der warmen Hauptstadt in das kühlere Bouden an der Atlantikküste chauffieren zu lassen. Schon in den frühen 1880er-Jahren aber geriet die Compagnie in eine erste Krise. Sie erholte sich kurz um 1890, um dann gegen Ende des Jahrhunderts in immer schlimmere Verhältnisse zu geraten. Noch vor 1899 musste die Gesellschaft einen Großteil ihrer Beamten entlassen und den übrigen die Gehälter kürzen. Vielleicht war es Misswirtschaft, welche die Compagnie in diese üble Lage brachte, vielleicht aber erwuchs der Eisenbahn auch durch den Ausbau des Straßennetzes zunehmend Konkurrenz.

In den ersten Jahren des 20. Jahrhunderts war die Gesellschaft wirtschaftlich am Boden. Zwar wurde die Strecke offenbar zeitweise noch befahren, wurden vor allem Güter auf ihr transportiert – von einem regelten Betrieb aber war sie weit entfernt. Ein Umstand, der dem Historiker Jean-Marie Tromontis 1912 zum Verhängnis wurde. Wann die Bahn von Lemusa definitiv geschlossen wurde, ist nicht bekannt. In den 1950er Jahren jedenfalls war sie nicht nur von allen Plänen verschwunden, sondern auch vollständig vergessen.

# Der Smind'fe

Die 23. Kolumne\* von José Maria – aus dem Wald bei Duvet

Ich spuckte den Kaugummi aus, ließ meine Finger knacksen, holte tief Luft und rammte meine Schulter erneut gegen das honigfarbene Tuch mit Zikadenmuster, unter dem sich das Hinterteil von Tante Lucie wie eine mächtige Wanderdüne wölbte. Ich drückte und stemmte, stieß und wuchtete – doch der generöse Körper meiner Lieblingstante aus New York tat keinen Wank. Lucie steckte fest in der Tür zu einem Eisenbahnwaggon in den herrlichsten Blautönen, auf den wir mitten im Dschungel von Lemusa gestoßen waren. Über ihr, auf dem Dach des Wagens, hockte ein kleiner Affe: Mit seinen runden, dämmlichen Augen glotzte er auf uns herab und kaute dabei gedankenverloren auf einem roten Plastikschäufelchen herum, das er aus einem Sandkasten entwendet haben musste. «Zieh mich raus», befahl Tante Lucie und wedelte mit ihrem rechten Bein durch die Luft – derweilen ihr linkes in leicht gebeugter Haltung auf dem Trittbrett des Wagens festgeschraubt schien: «Mach endlich, los!» Der Affe stieß bedrohliche Zischlaute aus, entblößte die Zähne und begann mit dem Schäufelchen wild auf das Dach des Waggons zu trommeln.

Ich war ja von Anfang an dagegen gewesen. Und auch Marcel Proust. Als Tante Lucie heute Morgen mit vor Anstrengung geröteten Wangen plötzlich bei mir in der Küche stand, hörte ich deutlich den Ruf der *Suche nach der verlorenen Zeit* in meiner linken Hand, auch spürte ich, wie das Kalbsleder des Einbands meine Finger streichelte und mir zärtlich zurauhte: «Ne me quitte pas, il faut oublier ...»

Tante Lucie verbrachte den größten Teil ihrer Zeit in einer staubigen Buchhandlung in Brooklyn, die auf technische Handbücher spezialisiert war. An den Abenden tröstete sie sich mit dem systematischen Nachkochen von Rezeptbüchern berühmter Küchenchefs. «Jedes Pfund auf meinen Hüften ist das Werk eines großen Künstlers», pflegte sie zu sagen. Eigentlich aber schlug Lucies Herz vor allem für die Archäologie – oder vielleicht müsste man richtiger sagen: Sie liebte es, Dinge zu entdecken, die den Augen anderer verborgen blieben. Vor zwei Jahren wollte ich ihr im Wald von Duvet ein paar Felsgravuren zeigen. Unser Ausflug endete

damit, dass sie über eine Schiene der längst vergessenen Eisenbahn stolperte, die einst Port-Louis an der Westküste mit dem Hafen von Bouden im Osten der Insel verband. Damals hatte sich Lucie bei einem Sturz den linken Fuß verstaucht, und wir hatten es mit viel Glück vor Einbruch der Nacht gerade noch nach Duvet geschafft. Unterdessen allerdings hatte sie sich längst von jenem Schrecken erholt, und jetzt wollte sie mehr von der Eisenbahn ihrer Heimat entdecken. Ja im Staub ihrer technischen Handbücher hatte sie gar den Plan ausgeheckt, den ganzen Streckenverlauf des Smind'fe zu rekonstruieren.

«Ich habe eine Kolumne zu schreiben», protestierte ich: «Es geht um Kunst! Eisenbahnen interessieren mich nicht.» Mit ein paar beiläufigen Bissen vertilgte Lucie die in Limettensaft eingelegten Felsrötelchen, die ich mir fürs Mittagessen auf dem Küchentisch bereitgestellt hatte. Und während sie sich mit ihrem dicken kleinen Finger sorgfältig über die leicht öligen Lippen fuhr, sagte sie mit einer fast schon etwas klagenden Stimme: «Es ist sehr, sehr wichtig.»

So kam es, dass ich Marcel Proust allein auf dem Balkon zurückließ und mich mit Tante Lucie in den Urwald begab. Bald fanden wir die Schiene bei Duvet wieder, über die meine Tante vor zwei Jahren gestolpert war. Zur großen Enttäuschung ihres Entdeckerherzens mussten wir allerdings konstatieren, dass schon jemand vor uns da gewesen war. Ja, das Trassee war gar weitgehend von all den Moosen und Farnen, Lianen und Wurzeln befreit, die es noch vor zwei Jahren fast vollständig überwuchert hatten. Wir folgten dem Smind'fe durch den Dschungel und gelangten schließlich zu einer Lichtung, in deren Mitte auf einem Abstellgleis der Bahnwagen zweiter Klasse stand, in dessen Tür meine Tante nun klemmte. Ich trat ein wenig zurück, um mir neue Befreiungsstrategien für meine leise vor sich hin fluchende Tante zu überlegen. Das tiefe, feuchte Grün des Waldes, der helle, blaue Streifen des Eisenbahnwaggons, darin

Ida Kafamda: XXIII (*Musée du chemin de fer, bei Duvet*), 2020, Fotografie. «Chi-Hsiang Chen hat ja nur einen Pep Schiene freigelegt. Auf diesem Bild aus dem Innern eines Waggons aber sieht es aus, als ob man weit in den Urwald hinein reisen könnte.»<sup>10</sup>



der zappelnde, honigfarbene Unterleib meiner Tante und darüber der Affe mit seiner roten Plastikschaufel – irgendwie hatte das wohl auch mit Kunst zu tun.

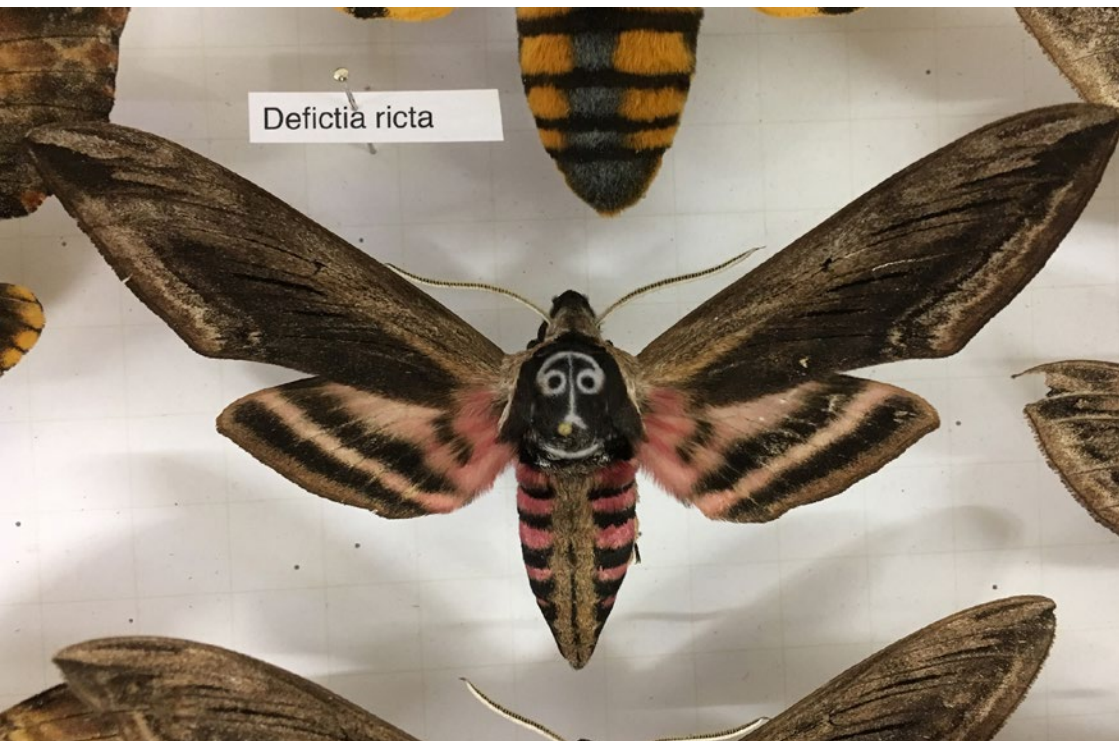
«Kann ich bitte Ihre Fahrscheine sehen», tönte da eine Stimme hinter mir. Ich drehte mich um und blickte in das Gesicht eines älteren Chinesen in Bahnwärteruniform, der mich angrinste wie jemand, dem eben ein ganz besonders großer Fisch ins Netz gegangen ist.

Der Rest der Geschichte wäre schnell erzählt. Allein es fehlt uns an dieser Stelle leider der nötige Platz. Und also muss die Vorstellungskraft des Lesers entscheiden, wie ein alter Chinese in Bahnwärteruniform wohl in den Dschungel von Lemusa geriet. Ach ja: Tante Lucie haben wir natürlich herausgezogen – mit international vereinten Kräften.

Dieser Text erschien erstmals in der Wochenzeitung vom Donnerstag, 13. Juli 2006, S. 14.

\* Während vier Jahren publizierte die Schweizer *Wochenzeitung* (WoZ) in ihrer Rubrik mit dem Titel *Im Bild* in regelmäßigen Abständen auch Beiträge von José Maria (aka Joshue Mariani). Diese Kolumnen verhandeln diversen Themen der Kunst und des Lebens, einige haben auch mehr oder weniger direkt mit Lemusa zu tun. Marias erste Kolumne erschien am 26. September 2002, sein letzter Beitrag am 9. November 2006.

\*\* Im Sommer 2020 hat sich die Fotografin Ida Kafamda von Marias Kolumnen zu einer Reihe von schwarz-weißen Bildern inspirieren lassen, die sie im Winter 2020/21 in der kleinen Galerie von Maisonneuve & Duprat in Port-Louis zeigen konnte und die hier zusammen mit ihren Erklärungen als Illustrationen zum Text erscheinen.

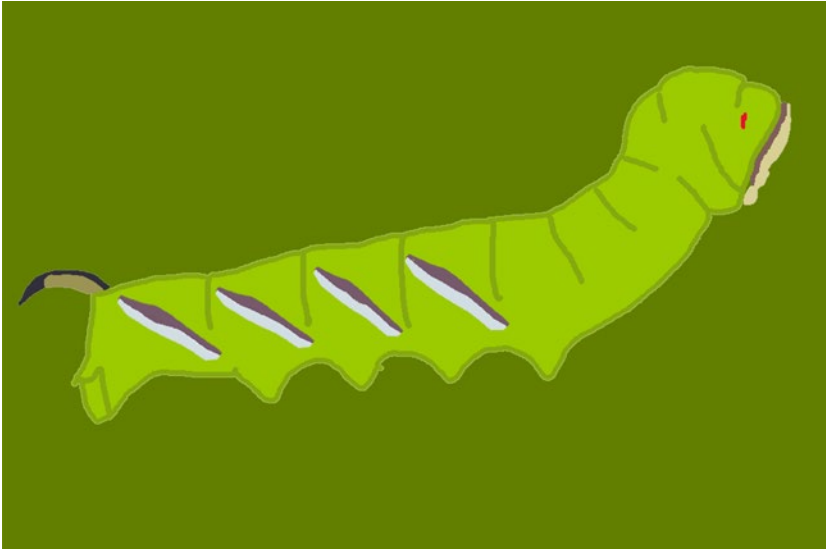


## Chantion

**Der Falter aus Duvet bricht jeden März aus zu einer Reise auf**

Am 19. März eines jeden Jahres versammeln sich die Bewohner von Duvet gegen Abend im Südwesten ihres Dorfes, um einem ganz besonderen Phänomen beizuwohnen: dem massenweisen Aufbruch des Chantions (*Defictia ricta*).<sup>1</sup> Dieser Falter aus der Familie der Schwärmer (*Sphingidae*) hat einen massiven, bis acht Zentimeter langen Körper und einer Spannweite von bis 140 Millimeter.<sup>2</sup> Seine Vorderflügel sind rostbraun

Ein Chantion in der entomologischen Sammlung des Naturmuseums von Port-Louis.



Die Raupe von *Defictia ricta* weist eine charakteristische Zeichnung auf und verfügt über ein markantes Anahorn. (Skizze Société entomologique de Lemusa)

mit schwärzlicher Verdunkelung und markanten, schwarzen Aderstrichen. Die Hinterflügel sind cremefarben bis rosarot mit schwarzen Bändern. Der Hinterleib ist schwarz und rot gestreift. Der Kopf und die Oberseite des Thorax sind schwarz. Auf dem Thorax kann man eine Zeichnung erkennen, die an ein Gesicht mit großen Augen erinnert. Diese hellgraue Zeichnung ist variabel und kann gelegentlich auch vollständig fehlen. Dank eines Mechanismus in der Mundhöhle kann *Defictia ricta* pfeifende bis singende Geräusche erzeugen. Daher der Name des Schmetterlings, Chantion (manchmal auch Chantillon) von französisch *chant*, «Gesang».

### **DIE ENTWICKLUNG DES CHANTION**

Die Raupe des Chantion ist ausgewachsen etwa 100 Millimeter lang. Sie ist leuchtend grün mit sieben seitlichen, hellrosa bis lilafarbenen Streifen. Der Kopf besteht aus dem vordersten, leicht abgeflachten Glied der Raupe. Die Raupe tarnt sich als zusammengerolltes Blatt, wobei das Anahorn wie ein Blattstiel absteht. Als Raupe ernährt sich der Chantion be-





Bei der Chantionade, dem Fest zum Abflug des Wanderfalters spielt das aus dem Rehkraut gewonnene Gewürz eine wichtige Rolle, gehört doch ein Ekinelle-Dip fest zum Ritual.

vorzuzug von Rehkraut (*Trigonella griseoargentea*), einem Klee, der auf den Feldern bei Duvet kultiviert wird und aus dem man nach einem speziellen Verfahren ein Gewürz gewinnt, das Ekinelle heißt. Ist die Raupe bereit zur Verpuppung, beginnt sie nervös umherzulaufen. Diese Raserei führt dazu, dass sich die Kleefelder bei Duvet wie im Wind bewegen. Für die Bewohner des Dorfes ist dieser vent du Chantion eine Art Vorbote des großen Abflugs. Die mächtige Puppe des Chantions zeichnet sich durch eine markante Rüsselscheide am oberen Ende aus. Wenn der Falter schlüpft, öffnet sich die Puppe meist zuerst in diesem Bereich.

Im Unterschied zu den meisten anderen Wanderfaltern, die sich grundsätzlich auf die San-Andreas-Verwerfung zu bewegen, in Europa also etwa in Richtung Nordwesten, fliegt der Chantion von Lemusa aus nach Osten. Kaum haben die Tiere den Luftraum der Insel verlassen, steigen sie in große Höhe (2000 m und mehr) auf und entwickeln eine enorme Geschwindigkeit von bis 100 km/h. Obwohl die Chantions eigentlich nachtaktiv sind, reisen sie auch tagsüber weiter und erreichen nach

etwa 30 Stunden am 21. März das europäische Festland. Einige lassen sich bereits an der französischen Atlantikküste nieder, andere aber fliegen noch weiter, gelangen bis in den Westen Frankreichs, nach Deutschland oder in die Schweiz.<sup>3</sup>

Warum sich die Falter alle gleichzeitig aufmachen, ist nicht bekannt. Forscher vermuten jedoch, es müsse mit dem Datum zusammenhängen. Ihr Flug fällt nämlich verlässlich auf jenen Moment am Ende des Winters, an dem der Tag und die Nacht gleich lang dauern.<sup>4</sup> Man weiß auch nicht, warum die Falter nach Europa fliegen. Der Flug dient grundsätzlich der Verbreitung der Art. Allerdings ist es dem Chantion bisher nicht gelungen, in Europa heimisch zu werden. Alle Vertreter der Unterart *Odophiliae* sind sehr reisefreudig, was sich ja schon im Namen ausdrückt, der von griechisch *odos* («Reise») abgeleitet ist. So weit wie der Chantion allerdings fliegen die anderen *Odophiliae* nicht. Im Spätsommer schlüpft dann in den Wäldern bei Duvet eine zweite Generation, die sesshaft bleibt und die Reproduktion vor Ort besorgt.

Sind die Falter weg, begeben sich die Dorfbewohner in das Gemeindezentrum, wo spätnachts ein Fest stattfindet, die sogenannte Chantionade. Zum Auftakt wird stets ein identischer Teller serviert: Ein Stück Brokkoli oder Romanesco, eine Garnele und ein Wiesenchampignon sind um einen Kleckser Frischkäse mit Ekinelle drapiert. Der Brokkoli symbolisiert die Wälder rund um Duvet, die Garnele steht für den Ozean, und der Pilz repräsentiert das europäische Festland. Die kleine Vorspeise wird schweigend verzehrt und beim Kauen schließen die Tafelfreunde die Augen und stellen sich vor, wie sich die Falter in ebendiesem Moment durch Wind und Wetter nach Westen kämpfen.

<sup>1</sup> In einigen Jahren verschiebt sich der Aufbruch der Falter auf den 20. März.

<sup>2</sup> Die nachfolgende Darstellung folgt einer vierseitigen Reportage über den Chantion und seine Reise, die 2018 in enger Zusammenarbeit mit der Société entomologique de Lemusa entstand. Nicole Oelterre: *Le grand voyage du Chantion*. In: *Liberté*. Samstag, 24. März 2018. S. 13–16.

<sup>3</sup> In Zürich wurde 2012 ein Club von Entomophilen gegründet, die Jahr um Jahr versuchen, einige Exemplare des lemusischen Falters mit Lichtfallen zu fangen. Sie mischen Ekinelle mit Zuckerwasser und

streichen die Fangtücher damit ein, was den reisemüden und hungrigen Chantion zusätzlich anlocken soll. Die gefangenen Exemplare werden dereinst dem Naturmuseum Luzern übergeben werden, wo der Biologe und Sänger Ladislaus Reser die größten Faltersammlung der Schweiz zusammengetragen hat. Einige Mitglieder des Club du Chantion veranstalten auch Jahr für Jahr am 19. März ein kleines Falterfest, parallel zur großen Chantionade in Duvet. Es findet an wechselnden Orten statt.

<sup>4</sup> Das Tier wird deswegen manchmal auch *Papillon équinox* oder *Papillon de l'équinox* genannt.



Ab Juni bildet das Rehkraut auf den Felder bei Duvet die ersten, silbrig-grauen Blüten aus.

## Ekinelle de Duvet

### Schabzigerklee (*Trigonella griseoargentea*) aus Duvet

In der Gegend von Duvet wird ein Klee kultiviert, der auf Deutsch Rehkraut heißt. Die Pflanze ist eng mit dem Schabzigerklee (*Trigonella caerulea*) verwandt, das Gewürz wird jedoch auf eine weltweit einzigartige Weise produziert, bei der die Raupe des Wanderfalters Chantion eine zentrale Rolle spielt. Die kleine Firma Capre («Reh» auf Lemusisch) produziert jährlich nur etwa 1½ Tonnen getrocknete Ekinelle de Duvet. HOIO bezieht das Gewürz direkt von Capre.

#### PFLANZE, ANBAU UND VERARBEITUNG

Rehkraut und Schabzigerklee sind einjährige Kräuter aus der Familie der Hülsenfrüchtler (*Fabaceae*), die bis zu 1 m hoch wachsen und durch zahlreiche, stark duftenden Blüten auffallen. Der Stängel wächst aufrecht, verzweigt sich nur wenig und trägt lanzettförmige, gezähnte Blättchen.



HOIO verkauft Ekinelle de Duvet 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. Ekinelle de Duvet wurde 1974 mit einem AOC-Zertifikat ausgezeichnet. Dieses Schutzsiegel für charakteristische Produkte des Landes wird seit 1966 vergeben.

Die Schmetterlingsblüten erscheinen endständig in Köpfchen von etwa 2 cm Durchmesser. Aus ihnen entwickeln sich kurze, spitze Hülsen. Das bei Duvet kultivierte Rehkraut unterscheidet sich von gewöhnlichem Schabziger durch die gräuliche bis silbrige Farbe seiner Blüten, die auch in seinem wissenschaftlichen Namen angesprochen wird: *Trigonella griseoargentea*, «grausilbriger Klee».

Das Rehkraut wird im August ausgesät und kann schon im Spätherbst ein erstes Mal geschnitten werden. Das Gewürz wird jedoch erst aus dem zweiten Schnitt im März produziert, wenn die Raupen des Chantions, eines Wanderfalters, das Kraut stark angefressen haben. Die Tiere hinterlassen auf den Blättern eine feine Spur von Speichel, der eine Oxidation bewirkt. Gerade das verleiht dem Kraut sein spezielles Aroma. Noch in der Nacht nach dem Abflug der Falter, der verlässlich am 19. März erfolgt, wird der Klee gemäht und anschließend getrocknet. Oxidation führt gewöhnlich zu Fäulnis, doch weil sich die Falter in den Feldern bei Duvet allesamt synchron entwickeln, kann der Klee noch vor dem Faulen geerntet werden. Das getrocknete Kraut wird dann zu einem feinen Pulver zermahlen. Das Rehkraut wächst nochmals nach, blüht ab Juni und bildet Samenstände aus, die geschnitten, gedroschen und größtenteils im August wieder ausgesät werden.

Der Name *Ekinelle* erinnert an den Umstand, dass der Falter, der bei der Produktion eine so wichtige Rolle spielt, verlässlich zur Tagundnachtgleiche (lemusisch *ekinok*) sein Ziel erreichen will. Den deutsche Namen



Im Verlauf des Sommers entwickeln sich aus den Blüten des Rehkrauts kleine, dicht beieinander stehende Hülsenfrüchte.



Die Früchte werden getrocknet und ebenfalls als Gewürz verwendet oder im August wieder ausgesät.

Rehkraut hat der Klee von Siedlern aus dem benachbarten Palmheim bekommen, die *Trigonella griseoargentea* offenbar früher ebenfalls anbauten und beobachtet haben, dass Rehe sich gerne an dem würzigen Gewächs gütlich tun. Unterdessen hat sich der Name auch in seiner französischen Übersetzung *Herbe de chevreuil* eingebürgert.

#### **AROMA UND VERWENDUNG**

Das getrocknete und gemahlene Rehkraut verströmt einen grasigen, an Liebstöckel und entfernt auch an Bockshornklee oder an Fleischbrühe und Sojasauce erinnernden Duft. Im Mund schmeckt es leicht bitter, manchmal auch holzig.

In der Schweiz wird Schabzigerklee ausschließlich als Gewürz für den gleichnamigen Käse eingesetzt, dem er außerdem seine typische, blass-

## Lemusische Rezepte mit Ekinelle de Duvet

Schabzigerklee harmoniert mit Fenchel, Gewürznelken, Kardamom, Koriander, Kreuzkümmel, Kurkuma, Mandarinenschale, Liebstöckel, Nigella, Pfeffer. Er passt zu hellem Fleisch und magerem Fisch, Quark, Frischkäse, Käse und Butter, Eierspeisen, Blumenkohl, Bohnen, Erbsen, Kartoffeln, Kürbis.

- *Kliban di Kuadresme* (Gratin aus Kartoffeln, weißen Bohnen, Zwiebeln und geräucherter Forelle mit Ekinelle)

grüne Farbe verleiht. Im Südtirol mischt man das Gewürz auch gewissen Brotsorten bei. Einen ganz anderen Auftritt hat Schabzigerklee in Georgien, wo man nur die Samen und Hülsen verwendet, was auch auf Lemusa in geringem Umfang geschieht. In Georgien aromatisiert das Gewürz vor allem Schmorgerichte mit Fleisch und ist Teil der nationalen Kräutermischung *khmeli suneli*. Der großen Beliebtheit und Verbreitung zum Trotz heißt der Schabzigerklee auf Georgisch *utskho suneli*, «fremdes Gewürz».

Ekinelle ist ein sehr effizientes Pulver, das schon in geringen Mengen eine große Würz- und Färbkraft hat. Auf Lemusa braucht man es oft, um aus etwas Quark oder Frischkäse mit wenig Aufwand einen aromatischen Dip zu machen – so auch anlässlich des Festes, mit dem man den Aufbruch desalters in Duvet feiert. Auch Kräuterbutter kommt mit etwas Ekinelle ganz schön in Schwung. Obwohl es sich um ein staubfeines Pulver handelt, übersteht das Aroma auch mühelos längere Kochzeiten. Ekinelle würzt deshalb auch oft Reisgerichte, Schmor Gemüse oder Aufläufe.



Eine klassische Fastenspeise aus Duvet, deren Aroma stark vom Schabzigerklee bestimmt wird.

# Kliban di kuadresme

## Kartoffel-Bohnen-Fisch-Auflauf mit Schabzigerklee

Bis ins frühe 19. Jahrhundert hinein stand in Duvet ein kleines Kloster, das laut Samson Godet von einem halben Dutzend Antoniern bewohnt wurde: «Die Mönche hielten Schweine, brauten Bier und missionierten, indem sie für die Bewohner der Gegend kochten und ihnen ausgiebig zu trinken gaben.»<sup>1</sup> Das macht laut Godet verständlich, warum es bis heute in Duvet so viele gläubige Katholiken gibt. Die Erklärung steht allerdings in einem gewissen Widerspruch zu der Tatsache, dass der Orden der Antoniter schon seit der Zeit der Reformation nicht mehr existiert. Dieser Widerspruch muss auch Godet aufgefallen sein, denn in einem späteren Artikel spricht er nur noch von «Mönchen, die sich und ihr Umfeld im Geiste von Antonius allen möglichen Versuchungen aussetzten.»<sup>2</sup>

Wer auch immer diese Mönche waren, sie müssen für die Menschen in der Region einen kulinarischen Segen gewesen sein und haben den ka-

# Der Feigenpriester

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Als der Priester von Duvet am Pfingstsonntag erwachte, hatte er statt seines Kopfes eine große Feige auf dem Hals. Er hielt gleichwohl die Heilige Messe ab. Als er aber nachher vor das Tor der Kirche trat, um seine Gemeinde zu verabschieden, schwebte eine riesige Taube vom Himmel herab und pickte ihm die Frucht von den Schultern. Man munkelt, das sei wohl der Heilige Geist gewesen – gleichwohl blieb das Priesteramt von Duvet lange Zeit unbesetzt.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.29.



Zeichnung von Ida Versmer. PIPIAN ist das lemusische Wort für «Tauben». Der Priester mit dem Feigenkopf ist leider nicht dargestellt.





Ohne Butter, Käse oder Semmelbrösel bleibt die Oberseite des Gratin's eher hell. Dafür ist sein Aroma etwas differenzierter. (Zürich, 6/2020)

tholischen Glauben in der Gegend tief verankert – wenngleich die kleine Gemeinde immer wieder Mühe hat, einen Priester für ihre Kirche zu finden. Allerdings führten die Mönche nicht nur das Festen ein, sondern ebenso die Tradition des christlichen Fastens, an die sich die Katholiken in Duvet bis heute halten. Und wie fast alle katholischen Gemeinden der Welt haben auch die Duveter eigene Fastengerichte entwickelt. Zu diesen zählt auch der *Kliban di kuadresme*, ein Auflauf aus Kartoffeln, Pedits (so heißen sie weißen, angenehm süßlich schmeckenden Bohne der Gegend), Zwiebeln und geräucherter Forelle, der natürlich mit Ekinelle gewürzt wird, dem einzigartigen Schabzigerklee aus Duvet. Der Gratin wird schon von Hébert und Rosenthal als typische Fastenspeise beschrieben und sie weisen darauf hin, dass er je nach Stufe des Fastens auch ohne Fisch und mit Brühe statt Milch zubereitet werden kann.<sup>3</sup> Im Unterschied dazu merkt Izak Boukman mit einer gewissen Häme an, dass die Form des Auflaufs es den Fastenden wohl gestattet, «Fisch oder vielleicht sogar Speck vor den Augen des Allmächtigen zu verstecken».<sup>4</sup> Boukman betont allerdings auch, dass es sich um eine «ebenso simple wie befriedigende» Speise handle, die «auch außerhalb der Fastenzeit und auch auf dem Tisch von Andersgläubigen durchaus Vergnügen zu stiften imstande ist.»

Der lemuisische Name der Speise bedeutet nichts anderes als «Fastenauflauf». *Kliban* ist das auf Lemusa gebräuchliche Wort für «Gratin».<sup>5</sup> *Kuadresme* bedeutet Fastenzeit, das Wort geht wie das französische *carê-*

me auf das lateinische *quadragesima* zurück und meint die «vierzig» Tage vor Ostern, die traditionell als Fastenzeit eingehalten werden.<sup>6</sup>

Das Rezept wird in diversen Varianten überliefert. Die Unterschiede betreffen in erster Linie die Flüssigkeiten. In älteren Anweisungen werden die Kartoffeln oft in Brühe gegart. Manche Köche verwenden eine Mischung aus Sahne und Milch, andere nur Sahne allein. Man kann da gut eigenen Vorlieben folgen, nur säuerliche Zutaten wie Joghurt sollte man vermeiden, da sie das Garen von Kartoffeln deutlich verlangsamen.

### Für 2 Personen

400 g Kartoffeln, mürbe kochende Sorte  
1 Zwiebel (120 g), gehackt  
1 Zwiebel (120 g), in feinen Scheiben  
200 g mittelgroße, weiße Bohnen, Peditis oder Cannelloni, gekocht  
125 Forellenfilets, geräuchert  
300 ml Vollmilch  
2 TL Salz  
1½ TL Schabzigerklee Ekinelle de Duvet  
1 TL schwarzer Pfeffer, gemahlen

**1** | Die Kartoffeln schälen und fein hobeln. Man kann die Kartoffeln auch durch eine Julienne- oder Röstireibe geben, dann hat der Gratin eine feinere, weichere, aber auch etwas pampigere Konsistenz.

**2** | Kartoffelscheiben, Zwiebel, Bohnen, Fisch, Milch, Salz, Schabzigerklee und Pfeffer in einer Schüssel gut vermischen, dann in eine ofenfeste Form geben. Man kann den Gratin auch noch mit Butterflocken bestreuen, was für eine stärkere Bräunung der Oberseite sorgt. Noch kräftiger wird die oberste Schicht, wenn man Käse oder Semmelbrösel darauf streut.

**3** | Gratin in die untere Hälfte (etwa zweitunterste Rille) des kalten Ofens schieben, 200 °C einstellen und 60 Minuten garen. Die optimale Flüssigkeitsmenge und die beste Garzeit hängt auch von den verwendeten Kartoffeln ab.

<sup>1</sup> Samson Godet (Hrsg.): *Lemusa Lexikon*. Port-Louis: Edition Ruben 66, 2018. S. 214.

<sup>2</sup> Samson Godet: *Dans l'esprit de St-Antoine. Les moines de Duvet et l'art religieux de la tentation*. In: *Liberté*. Samstag, 4. April 2020. S. 18.

<sup>3</sup> Robert Hébert, Liébaud Rosenthal: *Dictionnaire de l'appétit*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2014 [2., 1.1894]. S. 85.

<sup>4</sup> Izak Boukman: *L'appétit de la plume*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2013. S. 63.

<sup>5</sup> *Kliban* geht wohl auf das lateinische *clibanus* «Backpfanne» zurück. Marthe Batunet: *Diksyonè Lemusiè Fransè*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2019. S. 385.

<sup>6</sup> Batunet: *Op. cit.* S. 393.