



CENTRE - SENTÒME

YISARDOLEK

Maksiluks

Champs
Elysées

Narial 3

Jezi di
Majorin

Usine sidérurgique

Voltes

Satulle

Oupilles
Pharma

2

Glissant & Co

Port-Louis

4.5



Gewürzmischung

Papuk Mabax

Miosa

Spectacle

Gewürzmischung
Revolution Mabax

Sternanis

Baschi Dao

2.5

Zimt

Zimtkassie

Kannél d'Oscar Bois des Brumes

0.5

Baie des
Italiens

Lugrin

Apfel
Tirvide de Lugrin

Plage de
Lugrin

4

Mangold
Uirnauna

AVALOGNE

Aéroport
Oscar I.

s Feux

Plage des Grillons

Zitron
Citron Clanson
gout

Orange
Naranj luri

Nis



«»

(«»)

Lemusisches Sprichwort

Samuel Herzog (Hrsg.)

Sentòme

Die sieben Regionen von Lemusa: Band 3 (Zentrum)

Mit Texten und Bildern von:

Jana Godet

Samuel Herzog

Samuel Q. Herzog

José Maria

Peter Polter

Hana Bosk

Ida Versmer

Lektorat: •••

Korrektorat: •••

Gestaltung: Textwerft und Thea Sautter, Zürich

© 2022 by •••

ISBN •••

Inhalt

Vorwort	17
Die Sentôme: Hauptstadtflair mit Frischluft vom Meer	
Anflug mit Terrine	23
Ein Abenteuer des Käfersammlers Ruben Schwarz	
Port-Louis Bastion (1^{er})	29
Quartier Bastion	31
Regierungsviertel mit zahlreichen Museen	
Tolus	35
Haus der lemusischen Nationalversammlung	
Nasenbluten im Parlament	36
Eine wahre Geschichte von Jana Godet	
Leber vom Schwein Fua	39
Auf Lemusa schwört man bei der Leber seines Schweins	
Octogone	43
Die Maison du président steht auf Stelzen im Parc du Pif	
Terrine de l'Octogone	47
Terrine aus Leber und Bauch vom Schwein, mit Haselnüssen	
Fett vom Schwein Sagine	49
Auf Lemusa hat das Fett vom Schwein seinen guten Ruf bewahrt	
Palèpolis	53
Ein Palast aus den 1960er Jahren als Polizeihauptquartier	
Der mutige Hahn	56
Eine wahre Geschichte von Jana Godet	
Eine Heldentat	58
Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne	
Sagidous siren	59
Schmalz vom Schwein mit Grieben und verschiedenen Pfeffern	
Musée d'histoire naturelle	61
Eindrückliche Sammlungen von Insekten oder Mineralien	
Musée Flumet	65
Das Museum für ostasiatische Kunst verdankt sich einem Rätsel	

Musée d'art contemporain	69
Ein Haus für die Kunst der Gegenwart im Parc du Pif	
Ein Werk der Kunst	72
Eine wahre Geschichte von Jana Godet	
Traverses	73
Eine Ausstellung über Migration im Musée d'art contemporain	
Tischbilder	75
Eine unbesuchte Ausstellung mit Werken von Samuel Herzog	
Port-Louis St-François (2^{ème})	77
Quartier St-François	79
Enge Gassen voller Leben, städtisch-modern – und archaisch	
Nie, nie wieder	82
Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne	
Musée historique	83
Das historische Museum ist in einem alten Konvent eingerichtet	
Piero da Marsiglia	91
Der Erbauer des Couvent St-François und seine Projekt	
Diri tou xiki	93
Reis mit Hackfleisch, zahlreichen Gewürzen und Kokosmilch	
Ganz viel	98
Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne	
Bibliothèque secrète	99
Einst Geheimbibliothek von Oscar I. – heute Nationalarchiv	
Restaurant Herzog's	103
Spezialitäten aus dem östlichen Mittelmeerraum	
Herenleber	105
Gehackte Hühnerleber mit Sherry, Butter, viel Anis und Dill	
Gefilte Fisch	107
Karpfen-Matze-Klöße mit Karotten und Chrain	
Zwerchfell vom Schwein Dyafram	111
Damit holen sich Waschbären ihre Freiheit zurück	
Passage Louisia	115
Ein reicher Händler ließ zwei rätselhafte Reliefs vermauern	

Zuviel Weh	118
Eine wahre Geschichte von Jana Godet	
Dyafram sòs rat	119
Zwerchfellmuskel mit Sauce aus Linsen, Doma und Ingwer	
Mission	121
Ein Abenteuer des Käfersammlers Ruben Schwarz	
Lunge vom Schwein Pùlmùn	125
Eine Schweinelunge hat, wer gut am Ball zu bleiben versteht	
Die Eiche und das Schwein	126
Eine wahre Geschichte von Jana Godet	
Musée de la marine	133
Eintauchen in die Ozeane und die Geschichte der Seefahrt	
Kaul similitotu	137
Suppe aus Kalbskopf und Wurzelgemüse, mit Ei und Auster	
Eine traurige Geschichte	138
Eine wahre Geschichte von Jana Godet	
Fo balèn	143
Lunge vom Schwein mit Wurzelgemüse, Ingwer und Chili	
Port-Louis Port (3^{ème})	145
Quartier Port	147
Fischmärkte, Hotels, Restaurants und viel farbiger Charme	
Die Experimente des Radieschens	152
Eine wahre Geschichte von Jana Godet	
Hôtel de la Mer	153
In allen Zimmern dieses Hotels trifft man auf Füße	
Cézanne de framboise	157
Crème mit Tapiokaperlen, Milch, Himbeeren und Mandeln	
Goldenes Blech	159
Ein Abenteuer des Käfersammlers Ruben Schwarz	
Blut vom Schwein Sangis	161
Wenn sich jemand in eine peinliche Lage gebracht hat	
Zinzolin	165
Pudding aus Schweineblut, Kakao, Zucker und Milch	

Maisonneuve & Duprat	169
Verlag und Buchhandlung mit einer lange Geschichte	
Boucherie Seugrem	173
Die Metzgerei von Oskar Seugrem an der Rue Thasard	
Rêve de la dictatrice	177
Magen vom Huhn mit Orange, Thymian, Wacholder und Pfeffer	
Port-Louis Herbes (4^{ème})	181
Quartier Herbes	183
Geschäfte, ein attraktiver Markt und Küchen aus aller Welt	
Teigmond	185
Eine wahre Geschichte von Jana Godet	
Restaurant Kusto	187
Vom Jazzlokal zum beschwingten Restaurant	
Tas Belasco	191
Kaltschale aus Bananen, Buttermilch, Salz und Limette	
Schwanz vom Schwein Keu	193
Wenn es zittert, dann ist das ein Zeichen von Zufriedenheit	
Guy Baward	197
Gastrosoph und kulinarischer Welterforscher	
Keu Crocrole	201
Schwanz vom Schwein mit Gemüse, Zwiebel und Zitronengras	
Institut Appargaedi	203
Erforschung von Herkunft und Geschichte lemusischer Wörter	
Boutik Fāmíng yuán	205
Spezialgeschäft für Getrocknetes aller Art aus Asien	
Das Deuten der Schweine	208
Eine wahre Geschichte von Jana Godet	
Restaurant Fāmíng yuán	209
Kräuterküche nicht nur für die Gesundheit, auch fürs Vergnügen	
Buddhas Fest	211
Eintopf mit Pilzen, Tofuhaut, Lotussamen und Lilienblüten	

Port-Louis Hôtel de Ville (5^{ème})	213
Quartier Hôtel de Ville	215
In diesem Viertel wird die Hauptstadt der Insel verwaltet	
Tuscheln im Keller	216
Eine wahre Geschichte von Jana Godet	
Hôtel de Ville	219
Die Stadtregierung sitzt in einem Palast aus dem 19. Jahrhundert	
Die faule Sau	222
Eine wahre Geschichte von Jana Godet	
Zunge vom Schwein Dingü	223
Symbol einer direkten und ehrliche Ausdrucksweise	
Saeldingü	227
Zunge vom Schwein mit Zitrone auf schwarzem Tintenfischreis	
Putzen	228
Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne	
Aquarium	231
Das Haus führt vor, was in lemusischen Wassern schwimmt	
Boutik Masaale	235
Spezialgeschäft für Gewürze – nicht nur aus Lemusa	
Revolution	237
Gewürzmischung aus Kreuzkümmel, Pfeffern und Kardamom	
Pan-Love	239
Kochschule, gegründet um 1900 von zwei Damen aus Europa	
Restaurant Schopenhauer	243
Asiatische Klassiker und lemusische Nudelkultur	
Port-Louis Rochers (6^{ème})	245
Quartier Rochers	247
Es scheint, als habe sich das Viertel ganz dem Ozean zugekehrt	
Vom Grund	250
Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne	

Parc des Rochers	251
Der gartengewordene Traum eines Melancholikers	
Milz vom Schwein Liène	255
Das Organ setzt allem Trübsinn ein Ende	
Pain Cobal	259
Paste aus Schweinemilz und schwarzen Oliven auf Brot	
Der goldene Ring	260
Eine wahre Geschichte von Jana Godet	
Fondation Lautremois	263
Erinnerungen an das Antarktis-Abenteuer eines Kaffeehändlers	
Pinglicule	267
Aristo (<i>Squama aptenodytes forsteri</i>) aus Antarktis und Port-Louis	
Atelier Seneca	271
Ein Fotoatelier mit historischen Apparaturen und Kostümen	
Ménagerie du Parc des Brumes	275
Der Tierpark hat auch eigentümliche Architektur zu bieten	
Port-Louis Plaisir (7^{ème})	279
Quartier Plaisir	281
Das Land, auf dem hier die Häuser stehen, war einst ein Sumpf	
Maison Océane	285
Das ehemalige Marine-Hauptquartier ist heute Kulturzentrum	
Hirn vom Schwein Cerbell	289
Wer sich wie das Schwein mit zwei Gehirnen vorkommt	
Institut du plaisir	293
Am 8. August 1906 schuf Plasio Polter ein Institut eigener Art	
Cerbell flammé	299
Hirn vom Schwein, gesotten, gebraten, mit Absinth flambiert	
Magen vom Schwein Stomak	301
Wenn einer schmolzt, dann hat er den «Magen aufgesetzt»	
École Xavier Lardon	305
Eine der schönsten und ältesten Schulen der Stadt	

Kluge Karpfen	308
Eine wahre Geschichte von Jana Godet	
Potage Bechelé	309
Ragout aus Schweinemagen mit Ingwer, Speck und Pfeffer	
Eine angenehme Beschäftigung	310
Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne	
Port-Louis Opéra (8^{ème})	313
Quartier Opéra	315
Zwei Spitäler, die Oper, Theater, Konzertsäle und Museen	
Opéra de la Miosa	319
Neorenaissancebau, initiiert von Louis d'Ocieszyek-Bruno	
Ohr vom Schwein Orey	323
Wie man auf Lemusa jemandem Glück wünschen kann	
Musée de épices et aromates	331
Diese Institution erforscht die Welt der Aromastoffe	
Belichtung	334
Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne	
Terrine Etnina	339
Terrine aus Schweineohren mit Sesam-Soja-Koriander-Dressing	
Papuk	341
Gewürzmischung aus Reis, Kreuzkümmel, Koriander und Zimt	
Le Sesoul	345
Ein Gebäude mit wechselvoller Geschichte an der Place Dukia	
Niere vom schwein Ren	349
Auf Lemusa sind Nieren ein Sinnbild des feinen Unterschieds	
Temple d'Esculape	353
Ein architektonisches Schmuckstück aus dem 18. Jahrhundert	
Ganz viel	354
Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne	
Rognons Reise im Eichwald	357
Niere vom Schwein mit Jakobsmuscheln und Granatapfel	

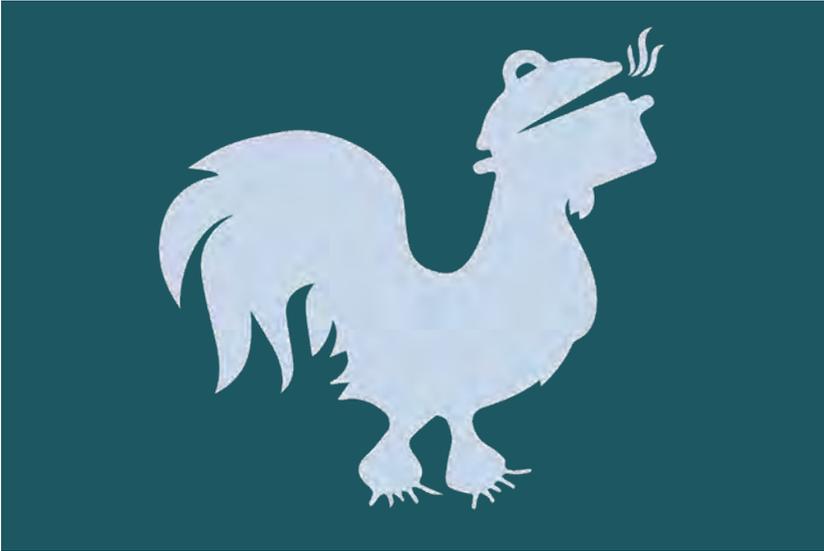
Die Reise im Eichwald	358
Eine wahre Geschichte von Jana Godet	
Palais des Palmes	361
Der Präsidentenpalast von 1991 bekam nur schlechte Kritik	
Der Zaun	362
Eine wahre Geschichte von Jana Godet	
Port-Louis Miosa (9^{ème})	365
Quartier Miosa	367
Ab 1450 bändigte man hier die Miosa mit Hilfe von Kanälen	
Musée des beaux-arts	371
In Schloss Sosi öffnet sich die Welt des Adels	
Familie d’Ocieszzyk-Bruno	375
Das ‹Königs›-Geschlecht der Insel Lemusa	
Herz vom Schwein Kè	379
Passt etwas ganz genau, dann sagt man: «Ça joue cœur cochon»	
Restaurant Lajwa	383
Das einstige Freudenhaus ist heute ein Haus der Gaumenlust	
Der König der Spargeln	390
Eine wahre Geschichte von Jana Godet	
Henri Lautremois	391
Der Fotograf und sein Haus im Quartier Miosa	
Cœur Lautremois	395
Herz vom Schwein an Sauce aus Sardellen, Oliven und Petersilie	
Boutik Cho	397
Der berühmte Gewürzladen von Suzanne Confiant	
Restaurant Le chien et le lampion	405
Scharf, salzig, süß, sauer – Sichuanküche am Quai du Cumin	
Mápó dòufǔ	407
Tofu und Hackfleisch mit Gewürzen in Soja und Wein geschmort	
Restaurant Dàzú	409
Seit 1976 werden an der Rue du Curcuma Innereien gekocht	

Der König, blau	411
Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne	
Shān huǒ dǔ	413
Kutteln vom Lamm mit Chili, Tofu und Ginkosamen	
Tête des veau braisé 84	417
Rotgeschmorter Kalbskopf mit Basler Lækkerli	
Gaspard	421
Ein Abenteuer des Käfersammlers Ruben Schwarz	
Port-Louis Université (10^{ème})	433
Quartier Université	435
Akademische Institute, charmante Plätze und ein großer Park	
Université de Port-Louis	439
Die Hochschule entwickelte sich aus einer Privatinitiative	
Restaurant Chez Omèr	443
Hier treffen sich täglich Studierende, Dozierende, Verfressene	
Anatole A. Sonavi	445
Der Philosoph mit Hang zum Träumen lebt im 10 ^{ème} Soutège	
Das Tischleindeckdich der Seele	447
Der Philosoph und Linguist Anatole A. Sonavi im Gespräch	
Braisage de bœuf Sonavi	453
Rindfleisch mit Kaffee, Rotwein, Kardamom und Ingwer	
Gésiers d'archosaure Domino	455
Hühnermägen mit Zitrone, Weißwein, Kapern und Majoran	
Institut Dubonnet	459
Hier widmet man sich seit 2017 der Théorie de l'île migrateur	
Lucien Blagbelle	463
Erforschung des Zusammenhangs von Sprache und Ernährung	
Eine kleine Mundmusik	464
Eine undatierte Notiz von Lucien Blagbelle	
Institut de phagosophie	467
Untersucht, was die Wahrnehmung von Speisen beeinflusst	

Haut vom Schwein Pell	471
Von Menschen, die einem etwas aufschwätzen wollen	
Marché d'Arpali	475
Am Qui Mika liegt einer der schönsten Märkte der Stadt	
Pell di kochon Quaremiel	479
Haut vom Schwein mit Zitrone, Oliven und Petersilie	
Port-Louis Vapeur (11^{ème})	481
Quartier Vapeur	483
Vom Färberquartier zum Zentrum der chinesischen Kultur	
Jardin Tu	489
Eine Oase der Ruhe mitten im lebendigen Quartier Vapeur	
Plantation Laozi	491
In diesem achteckigen Garten wird auch Sternanis angebaut	
Baschi Dao	499
Sternanis (<i>Illicium verum</i>) aus Port-Louis	
Fuß vom Schwein Pié	503
Wenn noch das gewisse Etwas fehlt, dann muss ein Pié her	
Pié di kochon Tiān wǔ	507
Schweinefuß mit Gewürzen in Bier und Sojasauce geschmort	
Restaurant Palais Deng	509
Das älteste Lokal im Quartier bietet Schanghaier Spezialitäten	
Hóng shāo ròu	511
Hals vom Schwein in Sojasauce und Reiswein rotgeschmort	
Port-Louis Château (12^{ème})	513
Quartier Château	515
Ein großer Park und historisch wichtige Bauwerke	
Citadelle du Roi anxieux	519
Eine Zitadelle nach abgeänderten Plänen von Vauban	
Caserne des Bœufs	523
Diese Kaserne spielte eine zentrale Rolle in der Inselhistorie	

Château Kannèl	527
König Oscars Schlösschen im Parc des Brumes	
Der Affenknäuel	532
Eine wahre Geschichte von Jana Godet	
Cannelliers d’Oscar	533
Der königliche Zimtgarten hatte einst die Form eines «O»	
Kannèl d’Oscar	535
Zimt (<i>Cinnamomum verum</i>) aus Port-Louis	
Bois des Brumes	539
Zimtkassie (<i>Cinnamomum aromaticum</i>) aus Port-Louis	
Panais royal	543
Gebackene Pastinaken mit einer Lammfleisch-Zimt-Sauce	
Académie des beaux-arts	545
Die Kunstschule der Insel wurde einst mit Schnaps finanziert	
Schnauze vom Schwein Musel	547
Wer spekulativ vorgeht, folgt einer Schweineschnauze	
Musel gran viatisch	551
Schweineschnauze mit fermentierter Zitrone und Ingwer	
Nicht gewachsen, nicht gerecht	554
Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne	
Voltes und Yisardolek	555
Voltes	557
Ort technischer Revolutionen, Zentrum lemusischer Industrie	
Die Wette	564
Eine wahre Geschichte von Jana Godet	
Lugrin und Avalogne	565
Lugrin	567
Der Strand bei Lugrin war immer schon ein beliebter Badeplatz	
Die Poesie des Mangolds	568
Eine wahre Geschichte von Jana Godet	

Aéroport Oscar I.	571
Der internationale Flughafen von Lemusa besteht seit 1973	
Ofenapfel	575
Ein Abenteuer des Käfersammlers Ruben Schwarz	
Lemusair	577
Die erste Fluggesellschaft der Insel wird 1962 gegründet	
Adterrasche spesijé	597
Terrine aus Gurke, Ingwer, Tasmanischem Pfeffer und Koriander	
Kliban Lemusair	599
Lasagne mit Garnelen, Kokosmilch und Kardamom	



Die Wappenfarbe der Sentòme ist ein dunkles Graublau, wie man es bei düsterem Wetter in der Baie des Italiens beobachten kann. Das Wappentier ist die Coquocotte.

Vorwort

Die Sentòme: Hauptstadtflair mit Frischluft vom Meer

Flächenmäßig ist die Sentòme die kleinste Region der fiktiven Insel Lemusa, zugleich aber die mit Abstand am dichtesten besiedelte. In ihrem Zentrum liegt die Hauptstadt Port-Louis, die sich vom Alten Hafen aus rund drei Pep ins Landesinnere erstreckt und in 12 Quartiere (Soutèges) unterteilt ist, die seit Dezember 2016 administrativ als Departemente gelten. Mit ihren 174'771 Einwohnerinnen und Einwohnern (Stand Februar 2022) ist Port-Louis die mit Abstand größte Stadt der Insel, gefolgt von Gwosgout mit 41'204 Einwohnerinnen und Einwohnern.¹ Port-Louis ist das politische, wirtschaftliche und (multi)kulturelle Zentrum des Landes, voller Geschichte und voller Gegensätze, voller prachtvoller Gebäude und überraschender Winkel, mit lebendigen Quartieren und großen Parks, Märkten und Restaurants.



Die Region Centre oder Sentôme besteht aus vierzehn Departementen, wobei die ersten zwölf den traditionellen Quartieren der Hauptstadt entsprechen. Diese legen sich in zwei Halbkreisen um den zentralen Hafen und sind im Uhrzeigersinn durchnummeriert. «Region» heißt auf Lemusisch *randa*, *xantè* bedeutet «Zentrum» und ein «Departement» wird *sensal* genannt. Die Telefonvorwahl für alle Departemente in der Sentôme ist 03. Die Postleitzahlen bestehen aus der Kennziffer für die Region (03) und der Kennziffer des jeweiligen Departements (01–14).

Die Stadt Port-Louis entstand aus dem Zusammenschluss von zwölf Dörfern, die sich während Jahrhunderten das Gebiet an der Mündung der Miosa teilten. In all diesen Siedlungen wurden Schweine gezüchtet, über deren Schlaueit man sich alle möglichen Geschichten erzählt. Bis heute pflegt jedes Quartier seine eigenen Traditionen, kulinarischen Spezialitäten oder sogar Redewendungen, in denen das Schwein und seine Teile (namentlich seine Innereien) eine zentrale Rolle spielen. Ein Spaziergang durch die Hauptstadt ist so gewissermaßen immer auch ein Gang durch die innere Welt des Schweins.²

AB 1450: GESTALTUNG DES MIOSA-DELTA

Erstmals schriftlich erwähnt wird Port-Louis 1515. Ihren Namen verdankt die Stadt Louis Le Tripudier, der den Zusammenschluss der Dörfer bewirkt haben dürfte.³ In den folgenden Jahrhunderten wird die Stadt gelegentlich umgetauft, kehrt jedoch immer wieder schnell zu ihrem ursprünglichen Namen zurück. Bis ins 15. Jahrhundert hinein war das Mündungsgebiet der Miosa ein breites Delta mit mehreren Wasserläufen, kleinen Inseln und Sümpfen. Einige der Dörfer, Felder und Gärten, die über das Gebiet verstreut lagen, wurden wohl regelmäßig überschwemmt. Deshalb unternahm man um 1450 erstmals Versuche, das Delta mit Hilfe von Kanälen zu gestalten.⁴ Ein halbes Jahrhundert später, in der Zeit von Louis Le Tripudier (1492–1530) und seiner Tochter

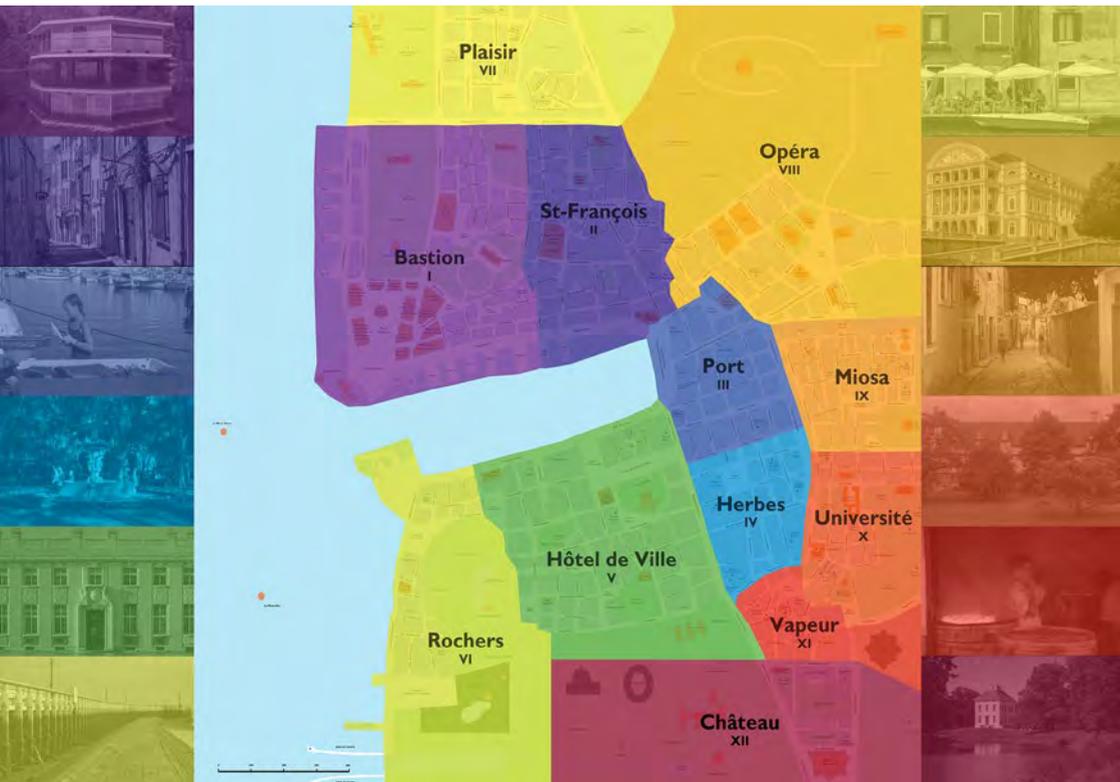
Das Wappen von Port-Louis zeigt auf goldenem (gelbem) Grund einen schwarzen Leuchtturm. Er stand früher über einem roten Dreieck, der die Stadthügel repräsentierte. Auf Befehl von Odette Sissay wurden die Hügel 2016 durch zwei rote Schweine ersetzt.



Diane (1530–1576) trieb man diese Anstrengungen weiter voran. Erst Mitte des 17. Jahrhunderts aber fand das Gebiet zu seiner heutigen Gestalt. Damals überführte man die unberechenbaren Wasser der Miosa in ein System aus Schleusen und Kanälen, lenkte sie so aus der Hauptstadt heraus nach Süden, wo sie auch heute noch bei Lugin in den Ozean fließen. Die endlich Beherrschung des Flusses machte es möglich, im ehemaligen Mündungsgebiet ein großes Hafenbecken anzulegen. All diese Maßnahmen waren für die Entwicklung der Stadt von höchster Bedeutung. Sie verdanken sich dem Engagement der Familie Le Tripudier und der Initiative von Hughette Roussin (1620–1705).⁵ Etwa zeitgleich legte man auch das sumpfige Mündungsgebiet der Satulle im Norden der Hauptstadt trocken und baute Fundamente, über denen sich heute das Quartier du Plaisir erhebt.

AB 1800: NEUORGANISATION DER STADT

Ende des 17. Jahrhunderts hatten namentlich die Quartiere rund um den Hafen bereits deutlich städtischen Charakter. Der Süden hingegen war damals noch Wald und nahm erst um 1800 allmählich urbane Gestalt an. Noch unter dem Directoire (1804–1813) wurden Versuche unternommen, die Hauptstadt neu zu organisieren und die sanitären Zustände



zu verbessern – ohne viel Erfolg allerdings. König Oscar I. (1815–1832) plante zunächst, die Kapitale nach Gwosgout zu verlegen. Erst als diese Pläne sich als unrealisierbar herausstellten, begann er die bestehenden Hauptstadt neu zu organisieren und teilte sie 1822 in zwölf Soutèges (Quartiere) ein, denen jeweils ein von ihm bestimmter Maschor vorstand. Er begann, verwinkelten Gassen durch gerade Straßen zu ersetzen, die Wasserversorgung und Abwassersystem zu renovieren. Nach an-

Plan der Hauptstadt mit den 12 Soutèges und dazu passenden Bildern – Postkarte aus dem Jahr 2020.

fänglichem Zögern setzte Adrienne I. (1832–1848) die von ihrem Vater begonnene Reorganisation fort. 1841 engagierte sie Krandelle Kabak (1809–1891), die den Umbau ohne Rücksicht auf Verluste beschleunigte.⁶ Nach der Abdankung von Adrienne I. im Januar 1848 ging man zu sanfteren Methoden der Renovierung der Kapitale über.

Große Teile der Hauptstadt sind bis heute stark vom 19. Jahrhundert geprägt, wenngleich auch das 20. Jahrhundert einige Bauten von großer Schönheit beigesteuert hat (etwa das Octogone oder den Palèpolis). In den letzten Jahren entstanden in der Hauptstadt nur wenige Neubauten. Man erwartete, dass sich Odette Sissay architektonische Denkmäler setzen würde, doch diesbezüglich hielt sich die Diktatorin bisher zurück.

Hingegen wurden auf Geheiß von Sissay ab dem 8. August 2016 diverse Straßen und Plätze der Hauptstadt umbenannt. Davon waren fast alle Quartiere mehr oder weniger stark betroffen. Nur das 11^{ème} und 12^{ème} Soutège konnten ihre alten Namen weitgehend behalten.

Die Stadt Port-Louis wird regiert von einem 33köpfigen Stadtparlaments (der Legislative) sowie dem siebenköpfigen Stadtrat unter dem Vorsitz des Bürgermeisters. Die Mitglieder von Parlament wie Stadtrat werden von den Bürgern der Hauptstadt direkt gewählt, auch heute noch. Seit 2016 allerdings besetzt Diktatorin Odette Sissay das Amt des Bürgermeisters nach eigenem Gutdünken. Gegenwärtig bekleidet Marie Soussent den Posten der Mairesse, sie arbeitete bis 2016 als Sekretärin des lemusischen Geheimdienstes. Jedem Sutège steht außerdem ein Maschor vor, auch unter Sissay dürfen die Quartierbewohner diesen Repräsentanten selbst bestimmen.

VOLTES UND LUGRIN

Im Norden der Stadt, im Vorort Voltes, ist die größte Industriezone der Insel angesiedelt. Im Süden wartet das Dorf Lugin mit einem schönen Sandstrand auf, der vor allem an den Wochenenden auch stark frequentiert wird. Lugin kam erst 2000 und dann auch nur provisorisch zur Sentôme – als Ergebnis eines administrativen Hickhacks um den Airport Oskar I. Klarheit schuf erst Odette Sissay, die im Dezember 2016 die regionalen und kommunalen Grenzen östlich

der Hauptstadt neu ziehen ließ. Seither liegt der Airport Oskar I. nicht mehr auf dem Gebiet von Bitasyon Francelle, sondern integral auf jenem von Lugin.

Der Name der Region geht möglicherweise auf einen Heiligen Thomas zurück, der einst hier besondere Verehrung genossen haben muss. Oder aber das lemuisische Wort *sentòm* («Symptom») stand Pate, wobei die Gründe für eine solche Benennung der Region völlig im Dunkeln liegen.

¹ Bei der auf dem Postweg durchgeführten Volkszählung von Mai 2011 hatte die Hauptstadt noch 276'986 Einwohner (Stand Mai 2011). Laut der auf elektronischem Weg durchgeführten Zählung von Februar 2022 soll sie nur noch 174'771 Einwohner haben. Die riesige Differenz wurde in den Medien heftig diskutiert und zahllose Gründe wurden gefunden. Man kann aus der Affäre eigentlich nur schließen, dass man den offiziellen Angaben nicht trauen kann.

² Deshalb wird der Name der Stadt wohl gelegentlich zum Scherz mit einem C statt einem T geschrieben: Porc-Louis.

³ Athénaïse Turbot: *Louis Le Tripudier et la naissance de la capitale de Lemusa*. In: *Mémoire avenir. Le journal des archives nationales*. No 1. Janvier-mars 2017. S. 54.

⁴ Vergleiche Anne-Claude Berme: *La maîtrise de la Miosa. Trois siècles de lutte contre les eaux pour créer la base d'une ville*. In: *Mémoire avenir. Le journal des archives nationales*. No 8. Octobre-décembre 2018. S. 151–168.

⁵ Hannah Fornier: *Une reine sans couronne. Les manipulations judicieuses d'Hughette Roussin*. In: *Mémoire avenir. Le journal des archives nationales*. No 9. Janvier-mars 2019. S. 15–30.

⁶ Zur Geschichte der Kabakisation vergleiche Anne-Lise Winter: *Bâtir Port-Louis. Le patrimoine architectural de la capitale*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2019 [2., 1. 2001]. S. 23–27.

Anflug mit Terrine

Ein Abenteuer des Käfersammlers Ruben Schwarz

Das Fliegen ist eben doch ein Wunder. Am frühen Nachmittag hatten wir die Küste Irlands hinter uns gelassen und waren mehrere Stunden lang über den offenen Atlantik geglitten. Blau, nichts als Blau – unten die glitzernde See, oben ein milchiger Himmel. Dazwischen mein Fenster, besetzt von Eiskristallen. Ich dachte, da kommt jetzt nichts mehr. Und dann tauchte plötzlich diese Insel vor uns auf. Erst sah man nur die Silhouetten mächtiger Berge, gräuliche Formen am Horizont, die sich noch kaum von der Luft unterschieden. Dann schälten sich weiter im Süden sanfte Hügel heraus, dazwischen Seen, Flüsse, blinkende Tümpel. An den Küsten wechselten sich weite Mündungsgebiete, lange Strände und schroffe Klippen ab. Innerhalb weniger Augenblicke entdeckte ich Getreidefelder, Steppen, wüstenartige Zonen, ein riesiges Sumpfbgebiet und dichte Wälder, aus denen Dunst aufstieg und Wolken bildete, deren Schatten langsam über die Erde krochen. Was für eine Vielfalt auf so kleinem Raum. Aus der Luft kam mir die Insel wie ein Bild der Welt vor. Und schon waren wir über das Land hinweg, schossen wir wieder auf den offenen Ozean hinaus. Jetzt setzte die Maschine zu einer scharfen Rechtskurve an und drosselte die Motoren.

Ich nahm mir noch einmal den Anfang des Briefes vor, den ich seit dem Abflug in Paris zu schreiben versuchte: «Sehr geehrter Herr Doktor Favre, herzlichen Dank für die Überweisung des Geldes. Ich habe einen Teil des Betrages sofort auf mein neues Konto bei der BNL transferiert, so bekam ich bessere Konditionen für den Wechsel von Schweizer Franken in Chnou. Ich bin optimistisch, dass die acht Wochen, die wir vereinbart haben, ausreichen werden, eine respektable Sammlung der Käfer dieses Landes zusammenzustellen. Obwohl mich bei der Lektüre von *Karabé* immer wieder der Verdacht beschleicht, dass es auf der Insel noch wesentlich mehr zu holen gäbe, als wir es uns in den kühnsten Träumen vorgestellt haben (schauen Sie sich nur mal den Gargol auf Seite 31 an, den Fötet auf Seite 150 oder die Tragùde auf Seite 211). Was Karol Zhuki da an Formen und Farben beschreibt, gleicht einer Explosion der Schönheit ...»

Ich hatte diesen Absatz sicher schon zehn Mal neu formuliert, doch er gefiel mir immer noch nicht. «Explosion der Schönheit», das kam mir doch etwas pathetisch vor. «Kühnste Träume», das klang zu sehr nach Goldgräberstimmung – und auch das vertrauliche «uns» machte vielleicht zu deutlich, wie verzweifelt ich hoffte, meine Ziele möchten auch seine Ziele sein. Sicher war es geschickt gewesen, Favre ein Exemplar von Zhukis Käferbuch zu schenken, das farbige Werk mit seinen eindrucklichen Illustrationen war gute Werbung für meine Sache. Ich wollte Favre ködern, ihn gierig machen, sein Sammlerherz in helle Aufregung versetzen. Aber ich musste es geschickt anstellen und der Anfang dieses Briefes ließ zu deutlich werden, was ich wirklich brauchte: mehr Geld! Acht Wochen auf Lemusa waren eine schöne Aussicht. Aber acht Jahre wären besser gewesen, denn es gab in der Schweiz nichts, das mich bei meiner Rückkehr erwartet hätte: keine berufliche Perspektive, keine Familie, keine Freundin, kein nennenswerter Besitz. Meine Doktorarbeit über die ökologischen Auswirkungen des gesteigerten Geschlechtstrieb des namibischen Nebeltrinkers steckte noch in den Anfängen, denn das Thema (es gehörte zum Forschungsgebiet meiner Professorin) interessierte mich nur halb. Und überhaupt: Wer schreibt schon mit bald sechzig Jahren noch eine Dissertation?

Die Begegnung mit Favre, initiiert durch eine befreundete Galeristin aus Chur, war für mich ein absoluter Glücksfall. Sieben Jahre lang war ich ohne Job gewesen. Wie oft hatte ich meine Entscheidung bereut, mit fünfzig nochmals zu studieren, Insektenforscher zu werden. In der Arbeitswelt war das ein Killer. Für entomologische Stellen war ich entweder zu alt oder hatte zu wenig Erfahrung. Und wenn ich mich für einen Job im Kunstbereich bewarb, meinem ursprünglichen Berufsfeld, schwebte da immer der Verdacht im Raum, ich interessierte mich mehr für Mistkäfer als für Mondrian.

Und dann tauchte dieser Favre auf, der in St. Moritz ein obskures Institute for Coleopteral Aesthetics betrieb und seinen Kundinnen eine Essenz aus Gott weiß was für Larvensäften spritzte, die Hochgebirge aus Runzeln, Falten und Krähenfüßen in alabasterglatte Tiefebenen zu verwandeln versprach. Favres Geschäfte gingen gut und folglich begann er, wie so viele, denen das Geld aus allen Poren quillt, sich als

Sammler zu betätigen. Dabei wählte er ein Gebiet, das sich wiederum gut mit seinem Business verbinden ließ: seltene, kostbare Käfer. Er legte unter seinem Institut einen klimatisierten Keller an, in dem er seine aufgespießten Prachtstücke bewahren und ausgewählten Kunden oder Geschäftspartnern zeigen konnte – in tiefschwarzen Schränken und Vitrinen aus ceylonesischem Ebenholz. Favre interessierte sich nur für die ästhetische Erscheinung der Tiere. Ihre Namen und ihre Herkunft, wie die Wesen lebten, liebten, litten und starben, welche Bedeutung sie für die Umwelt hatten, war ihm vollständig egal. Er sah in mir sofort den idealen Jäger für seine Sammlung: Als Entomologe würde ich die Coleoptera aufzuspüren und einzuordnen wissen, als Kunsthistoriker ein Auge für ihre Schönheit haben. Und so bekam ich den Auftrag, für Favre nach Lemusa zu reisen, denn die einzigartigen Käfer dieser Insel tauchen auf dem Markt praktisch gar nie auf.

Ich wusste, wie solche Geschäftsleute funktionieren, denn ich hatte mehr als zwanzig Jahre lang für einen Pharmaunternehmer gearbeitet, der Stilleben aus der Barockzeit zusammenkaufte. Sammler müssen das Gefühl haben, dass sie einen um jeden Preis brauchen. Man muss ihnen suggerieren, dass man das Trüffelschwein ist, das sie zu den Kostbarkeiten führen wird, von denen sie träumen. Die Kunst besteht auch darin, sich ein wenig rar zu machen und dabei doch ständig zur Verfügung zu stehen, denn Sammler lieben das Seltene, Reiche aber die Unterwerfung.

Favre tickte sicher ganz genau gleich. Also durfte ich ihn auf keinen Fall merken lassen, wie wichtig er für mich war. Ich zerriss den Brief und stopfte die Fetzen in die Kotztüte, auf der ein Vogel abgebildet war, der sichtlich Mühe hatte, sich vom Boden in die Luft zu erheben – das seltsame Logo der Lemusair.

Die Stewardess drückte mir eine kleine Kartonschachtel in die Hand: «Das sollten sie während der Landung essen, dann ist ihr Gaumen bereit für das, was kommt», empfahl sie mir in ihrem seltsamen Französisch und lächelte maliziös. Was für eine zweideutige Mimik für eine Flugbegleiterin. Ich hatte bis dahin auch noch nie erlebt, dass man während des Landeanflugs nochmals gefüttert wird. Sollten die Passagiere davon abgelenkt werden, dass der Pilot ein Anfänger war, ein

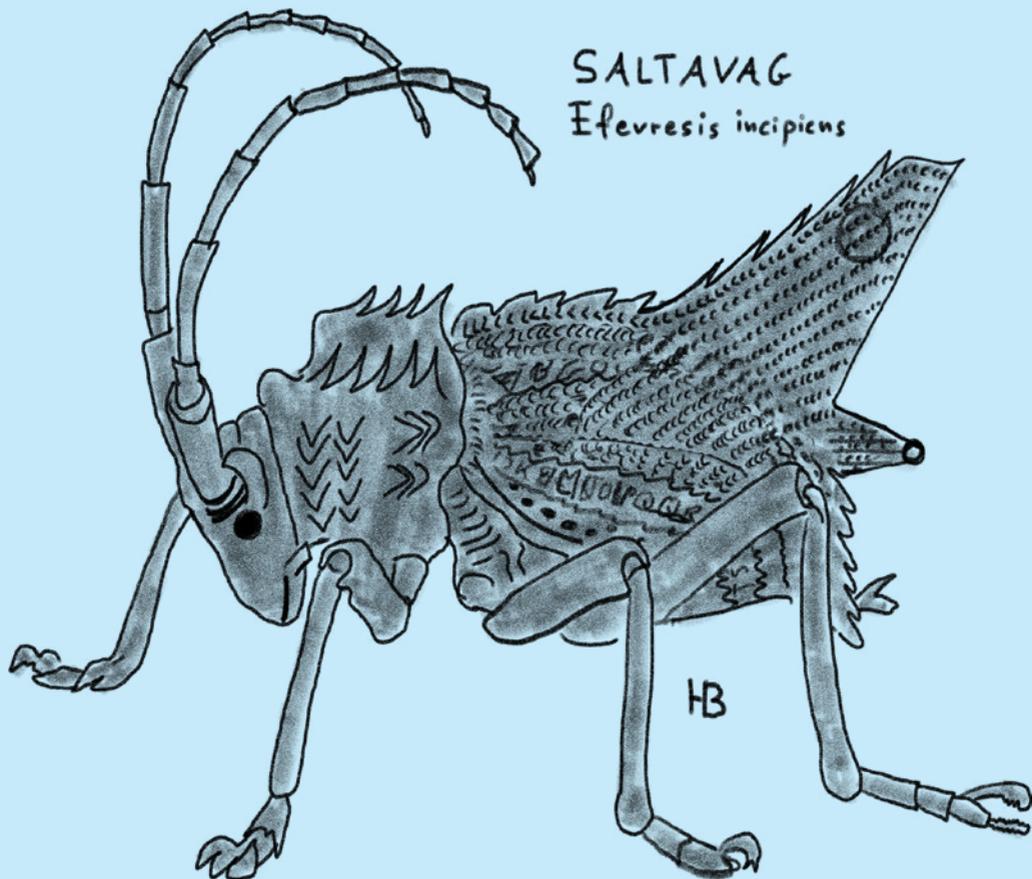
Alkoholiker – oder beides? Wer sonst ließe sich schon von der Fluggesellschaft einer Diktatorin unter Vertrag nehmen.

Ich öffnete die kleine Schachtel, drin lagen zwei Stückchen einer grünlichen Terrine. Während sich der Flieger durch die niedrigeren Luftschichten und ein paar Wolken rumpelte, schob ich mir das Erste in den Mund. Es schmeckte frisch und würzig, etwas fremdartig auch, europäisch und asiatisch zugleich. Ein Duft von Koriander und Rosa Pfeffer blieb mir zwischen Gaumen und Nase hängen. Durch mein Fenster blickte ich auf eine flache Küste hinab. Wir verloren nun schnell an Höhe. Im Hafen eines Städtchens konnte ich Menschen erkennen, die im Abendlicht an kleinen Tischen sassen, Gläser glitzerten – oder waren das Funken in der Luft? Durch die Fenster auf der linken Seite des Fliegers brachen die letzten Strahlen der Sonne ein, auf einmal füllte sich der ganze Innenraum mit einem orangeroten Schimmer, in dem man die Staubkörner schweben sah.

Auf der Kopfstütze des Sessels vor mir sass plötzlich ein Käfer mit rückwärtsgebogenen Antennen, die mich an die Hörner der Alpsteinböcke erinnerten. Die Art war mir nicht bekannt, möglicherweise gehörte er zur Familie der *Keraiae*. Zu dumm, hatte ich den Insektenführer von Zhuki im großen Koffer gelassen, ich würde das Tier erst nach der Landung identifizieren können.

«Bonjour, Karabé», sagte ich und streckte ihm meinen Finger hin. Er drehte sich von mir weg, wackelte kokett mit dem ausufernden Endteil seiner Deckflügel, wandte sich mir wieder zu und sah mich neugierig an, den Kopf leicht zur rechten Seite geneigt. Hatte er mir eben seinen Hintern gezeigt? Ich musste laut lachen. Meine Sitznachbarin, aufrecht in perfekt plissierter Bluse, runzelte die Stirn und rückte so weit von mir ab, wie ihr Sessel es zuließ. Ich zeigte auf den Käfer,

Der Saltavag (*Efevresis incipiens*) lebt überall auf Lemusa. Der Käfer aus der Familie der Oneiropolae wird 18 mm groß und fällt durch seine mächtigen, nach hinten gebogenen Antennen auf. Man findet ihn oft in häuslicher Umgebung, denn er ernährt sich von Speiseresten aller Art und frisst auch Hautschuppen und Milben. Das Tierchen kann selbst nicht fliegen, nistet sich aber manchmal im Gefieder der Flaschengans (*Anser ampullaceus*) ein und legt so lange Strecken zurück. Die Gründe für diese «Reisefreudigkeit» sind unbekannt.



doch sie schien ihn nicht zu sehen und wandte ihre Augen wieder ganz einem schwarzen Buch zu, auf dessen Cover, so viel ich erkennen konnte, ein goldenes Schaf an einer Rose schnüffelte.

Der Steinbockkäfer war ein großartiger Auftakt für meine Sammlung. Die Fangrüstung befand sich zwar in meinem Koffer, aber ich würde das Tierchen einfach in die Terrinenschachtel packen und aufpassen, sie nicht zu zerquetschen. Also schob ich mir flugs das zweite Stück in den Mund.

Die Maschine setzte unsanft auf und alle Passagiere wurden in ihren Gurten nach vorne geschleudert wie Marionetten, deren Spieler plötzlich heftig niesen müssen. Einzig der Käfer schoss in die andere

Richtung davon, an meinem Kopf vorbei nach hinten, als hätte die Schwerkraft auf ihn die genau gegenteilige Wirkung. Das Flugzeug schlingerte heftig auf der Landebahn, die Gepäckablage zitterte und die Türe der Toilette schlug auf. Dann kam Ruhe in den Rumpf. Ich blickte aus dem Fenster, es war schon ziemlich dunkel. Im Norden des Flughafengebäudes erkannte ich vage die Umrisse eines Gebirges, auf dessen westlichen Abhängen noch letztes Sonnenlicht glomm. Das musste der Mont Majorn sein, nicht der höchste Berg der Insel, aber das größte Massiv – so stand es auf jeden Fall in *L kom Lemusa*, dem offiziellen, von der Tourismusbehörde herausgegebenen Reiseführer.

Das Flugzeug kam zum Stillstand und überall sprangen mit einem metallischen Schnalzen die Verschlüsse der Sitzgurte auf. Erst jetzt bemerkte ich, dass meine Nachbarin wieder näher zu mir herangerückt war. Ihre Rechte umklammerte die Armstütze und war ganz weiß, offenbar hatte sie sich alles Blut aus den Fingern gedrückt. Schweißperlen standen ihr auf der Stirn, ihre Wangen leuchteten violett, ihre Augen waren feucht, alles Strenge war aus ihren Zügen gewichen, selbst die Bluse hatte ihre Falten verloren. «Ich bin ja so froh, dass wir am Boden sind», hauchte sie erschöpft und nestelte nervös die obersten Knöpfe ihres Hemdchens auf. Das schwarze Buch lag geschlossen in ihrem Schoss. Auf dem Deckel war gar kein Lamm abgebildet, sondern ein goldener Käfer, der – oh Wunder dieser Welt! – meinem Freund mit den Steinbockantennen erstaunlich ähnlich sah. Ich deutete auf das Tier und wollte nach Autor und Titel fragen. Doch die Entfaltete reagierte nicht, stand auf, nickte mir mit einem herzlichen Lächeln zu und Schritt in Richtung Ausgang davon.

Samuel Herzog: *Karabé. 16 Abenteuer des Käfersammlers Ruben Schwarz auf der Insel Lemusa*. Basel: Existenz und Produkt, 2021. S. 7–14.

01

Port-Louis Bastion (1^{er})



Selikel

Magnauris botulalatus

Lemusa wird wesentlich vom 1^{er} Soutège aus regiert und verwaltet. Neben Ministerien und Regierungsgebäuden finden sich in dem Stadtteil auch diverse Grünanlagen und Museen. Im nördlichen Parc du Pif, insbesondere in den alten Bäumen rund um das Musée d'art contemporain, hat der Selikel (*Magnauris botulalatus*) seine Heimat. Dieser stattliche Tagfalter verdank seinen Namen der Zeichnung einer angeschnittenen Wurst (*selik*) auf seinen Flügeln (*askel*).

Quartier Bastion QUARTIER

Neben Ministerien und dem Polizeihauptgebäude liegen in diesem Quartier auch Museen.

Tolus REGIERUNGSGEBÄUDE

Das Haus der lemuischen Nationalversammlung im Zentrum des Regierungsviertels.

Nasenbluten im Parlament LEGENDE

Auch Jana Godet fragt sich, was wohl mit dem Schwein geschah, das über dem Tolus durchflog.

Leber vom Schwein Fua INNEREI

Auf Lemusa schwört man nicht bei Gott, sondern bei der Leber seines Schweins.

Octogone REGIERUNGSGEBÄUDE

Die Maison du président steht auf Stelzen über einem kleinen Weiher im Parc du Pif.

Terrine de l'Octogone REZEPT

Terrine aus Leber und Bauch vom Schwein, mit pfeffrigen Gewürzen und Haselnüssen.

Fett vom Schwein Sagine INNEREI

In der Sprache der Lemusen hat das Fett vom Schwein seinen guten Ruf bewahrt.

Palépolis REGIERUNGSGEBÄUDE

Die Direktion der Police national residiert in einem Palast aus den 1960er Jahren.



Police nationale BEHÖRDE

Nach Abschaffung der lemuischen Armee 1989 werden Gendarmerie und Polizei ausgebaut.

Eine Heldentat ANSICHT

Samuel Q. Herzog macht in der Nähe des Polizeipalastes eine wunderliche Entdeckung.

Musée d'histoire naturelle MUSEUM

Das Haus verfügt über eindruckliche Sammlungen – etwa von Insekten oder Mineralien.

Musée Flumet MUSEUM

Dank einer rätselhaften Entdeckung gibt es in Port-Louis ein Museum für ostasiatische Kunst.

Das Dossier Rue du Raifort UNGELÖSTER FALL

Der Fund an der Rue du Raifort wurde während Jahren genauestens untersucht – ohne Resultat.

Musée d'art contemporain MUSEUM

Das Haus im Parc du Pif zeigt in meist kleinen Ausstellungen internationale Gegenwartskunst.

Traverses AUSSTELLUNG

Im Sommer 2012 setzt sich das MACoL mit Reise-, Flucht- und Migrationsbewegungen auseinander.

Tischbilder AUSSTELLUNG

Im Frühling 2020 zeigt das MACoL eine kleine Sonderausstellung mit Werken von Samuel Herzog.

Ein Werk der Kunst LEGENDE

Jana Godet weiß von einer Zitrone, die um keinen Pries ausgepresst werden wollte.

Region (*randa*): Centre (*xanta*), Sentôme

Departement: Port-Louis Bastion (1^{er})

Postleitzahl: LM-0301

Telefonvorwahl: +69 (0)3

Einwohner: 4754 (Mai 2011)



Quartier Bastion

Regierungsviertel mit zahlreichen Museen

Das Quartier ist nach der Bastion benannt, von der aus früher die Einfahrt in den Hafen kontrolliert wurde. Das 1^{er} Soutège ist das Regierungsviertel, rund um die kleine Chambre des députés (Tolus) sind, in äußerst unterschiedlichen Gebäuden, alle zwölf Ministerien angeordnet, die Lemusa und seine Bürger verwalten. Auch die Polizeidirektion (Palépolis) und die Maison du président (Octogone) befinden sich in unmittelbarer

Der Lobe du géant erinnert an die Legende von den Schweinen im Ohr des Riesen.



Das Ministère de l'éducation et de la recherche liegt zwischen der Rue Cherbuin und der Rue Cambon.

Nähe – der Präsidentenpalast allerdings liegt im Parc des Chants (8^{ème}). Im Bastion trifft man auch auf verschiedene Museen etwa für Kunst oder Naturgeschichte.

Wie alle Quartiere der Hauptstadt war auch das Quartier de la Bastion früher ein kleines Bauerndorf, das vor allem von der Schweinezucht lebte – ein ganz besonderes Dorf allerdings, das einst die ganze Insel vor dem Verderben rettete. So will es auf jeden Fall die Geschichte von Pingue, wie das Dorf einst hieß.¹

Die Legende berichtet von einem Riesen, der durch die Ozeane watete und eines Tages, erschöpft von seiner langen Wanderschaft, die Insel Lemusa entdeckte.² Er legte sich über den ganzen Süden, brachte den Kopf im Windschatten der Berge unter und ließ sich zufrieden in einen Schlaf sinken, der viele tausend Jahre dauern sollte. In der nächsten Nacht allerdings verirrte sich eine Horde von Schweinen in sein

Die alte Bastion nördlich der Einfahrt in den Hafen von Port-Louis, der markante Rundturm stammt aus dem 17. Jahrhundert.



rechtes Ohr. Sie hielten das Organ für eine warme Höhle und machten es sich bequem. Als sich der Riese aber etwas später im Schlaf bewegte, gerieten die Tiere in Panik und begannen wie am Spieß zu quieken. Das wiederum schreckte den Riesen aus dem Schlaf und er raste wie von Sinnen davon. Was mit den Schweinen geschah, ist unbekannt – aber die Insel konnte aufatmen.

Mitten im Parc du Pif trifft man auf einen kleinen See, dessen Nordseite von einer Kolonnade mit korinthischen Kapitellen verziert wird. Hier soll das Ohrläppchen des schlafenden Riesen eine Delle in den Boden gedrückt haben, die man nur noch mit Wasser zu füllen brauchte. Das seltsame Denkmal heißt *Lobe du géant* und wurde Ende 18. Jahrhundert angelegt.³ Die Geschichte vom Riesen mit den Schweinen im Ohr ist auch noch in einer Redensart lebendig. Hat nämlich jemand ein Klingeln im Ohr, dann sagt man auf Lemusa gerne: «*Mince alors, les cochons se sont réveillés!*» («Ohje, jetzt sind die Schweine aufgewacht».)⁴

Die Namen im 1er Soutège

Auf Geheiß von Odette Sissay wurden ab dem 8. August 2016 diverse Straßen der Hauptstadt umbenannt. Im Quartier de la Bastion trugen die Straßen und Plätze früher die Namen von Ortschaften, Flüssen, Bergen und Wäldern auf Lemusa. 2016 wurden sie nun nach sämtlichen Präsidenten der Vierten Republik benannt – ein Umstand, der Anlass zu allerlei bissigen Kommentaren gab. Auffällig ist auch, dass der wichtigste und größte Platz im Quartier nicht etwa nach Emile Cherbuaïn geheißt wurde, dem ersten Präsidenten der Republik, sondern nach Henriette Beauvoir, der ersten Frau, die das Präsidentenamt bekleidete. Umgekehrt bekam Samson Godet, der letzte Präsident des Landes, nur gerade ein Sackgasse mit seinem Namen.

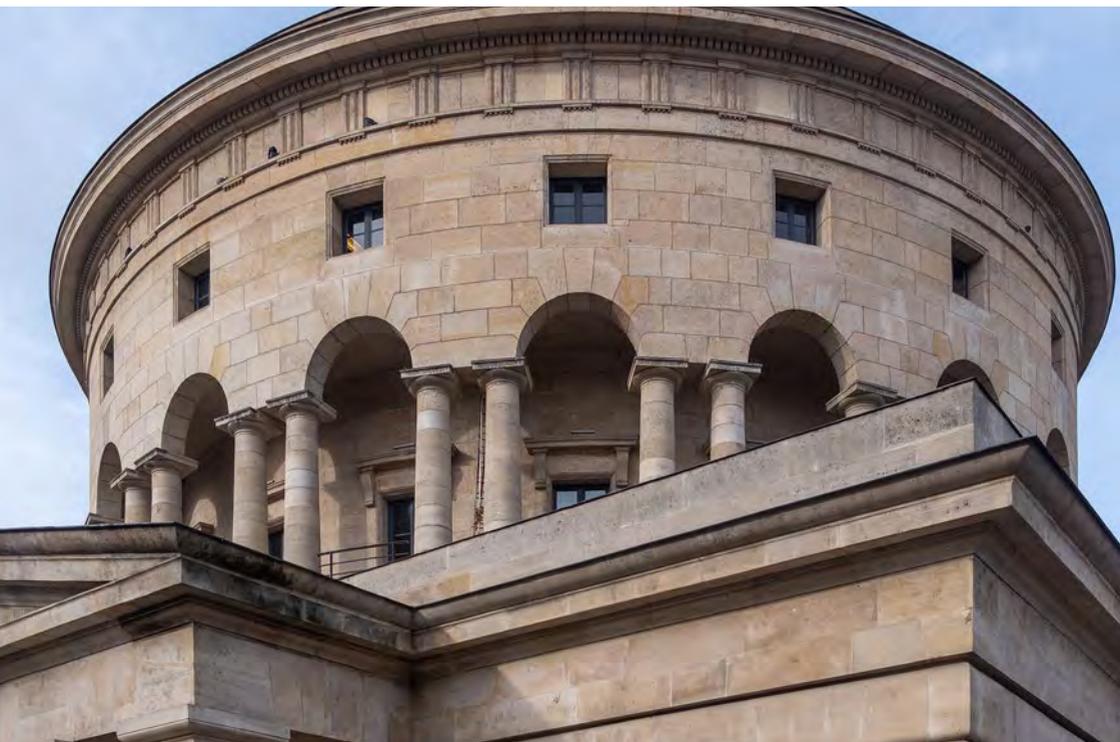
¹ Die Geschichte wird auch in älteren Sammlungen bereits erzählt, zum Beispiel von Line-Mine Courroux: *La trace de l'escargot. Contes et légendes de Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2019 [3., 1. 1850]. S. 56.

² Die Frage mag auftauchen, warum sich der Riese in den Weiten des Ozeans ausgerechnet die Insel Lemusa als Schlafstätte aussuchte. Anaïs Hix erklärt den Umstand wie folgt. Bis ins Mittelalter hinein waren manche Lemusen überzeugt, ihre Insel sei das einzige Festland in so etwas wie einem immensen Topf mit

Wasser. Die Vorstellung war vor allem im Süden, in Castebar sehr verbreitet. Hix schließt daraus, dass das Dorf Pingue möglicherweise von Siedlern aus dem Süden gegründet wurde. Anaïs Hix. *Kochon Lemusa. Anecdotes, Boserets, Convictions – un ABCdaire du porc*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2018. S. 129.

³ Louise Vetou: *Port-Louis. Guide historique et littéraire*. Port-Louis: PAn (Publications des Archives nationales), 2016. S. 57.

⁴ Lucie Deslovo: *Mots musés. Proverbes de Lemusa*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2018. S. 24.



Tolus

Haus der lemuischen Nationalversammlung

Mitten im Regierungsviertel, quasi als Radnabe sämtlicher Ministerien, steht ein Rundbau, der offiziell *Tolus* («Rotunde») heißt, von den Bewohnern der Hauptstadt aber wegen seiner Form meist *Umbilil* oder *Bogol* («Bauchnabel») genannt wird.¹ Dieser Bogol wurde zwischen Dezember 1804 und Mai 1806 als Versammlungsraum gebaut und diente in allen Republiken als Parlamentsgebäude. Lemusa ist zwar heute eine Diktatur,

Unter diesem Zylinder wurde in allen Republiken die Zukunft des Landes verhandelt.

Nasenbluten im Parlament

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Einige Jahre lang kam es auffällig oft vor, dass der eine oder andere Abgeordnete plötzlich ein heftiges Nasenbluten bekam. Man fand bald heraus, dass das Bluten immer einsetzte, wenn das geflügelte Schwein über der Rotunde durchflog, in der sich die Politiker berieten.

Ein Jäger aus St-Anne schlug vor, das Tier vom Himmel zu schießen. Ein Metzger aus St-Pierre bot sich an, die Beute auseinanderzunehmen – und ein berühmter Koch aus Bitasyon Francelle versprach, seine ganze Kunst auf die akkurateste Zubereitung der Schlachstücke zu verwenden. Die Abgeordneten waren begeistert, stimmten den drei Herren ohne Widerrede zu und schon lief ihnen das Wasser im Munde zusammen.

Als dann die nächste Nase zu bluten begann, rannten sie alle johlend aus dem Haus – hinter dem Jäger her und seinem geladenen Gewehr. Tatsächlich flog da mit vergnügter Miene ein Schwein über der Kuppel des Gebäudes durch. Der Jäger zielte, schoss und traf das Tier mitten in die Brust. Auf einen Schlag wich dem Schwein alle Kraft aus den Flügeln und es fiel geradewegs durch die Öffnung im Dach der Rotunde in den Ratssaal hinab. Die Abgeordneten rannten durch das Tor wieder in das Innere des Gebäudes hinein – nun angeführt vom Metzger, der Schlachtbeil und Messer über seinem Haupte kreisen ließ. Allein das Schwein, das doch alle hatten fallen sehen, war in der Rotunde nicht zu finden, auch zwischen den Bänken und unter den Pulten nicht.

Seit jenem Tag wird, wenn jemandem die Nase zu bluten beginnt, noch die hitzigste Debatte unterbrochen und eine Schweigeminute eingelegt. Die Abgeordneten denken dann an das geflügelte Schwein, dass sich doch irgendwo unter ihnen befinden muss. Oder – vor allem kurz vor der Mittagszeit – an das, was der Koch daraus gemacht hätte.



Als es auf Lemusa noch wärmer war, öffnete sich der Rundbau direkt zum Himmel – heute schützt ein Glasfenster vor Regen und Kälte.

das Volk wählt jedoch weiterhin alle fünf Jahre die 33 Mitglieder der Nationalversammlung, die sich im Tolus beraten und immer noch einen starken Einfluss auf die Politik des Landes haben – auch wenn die Versammlung nur noch beratende Funktion hat.

Der Tolus ist eine Rotunde im klassizistische Stil nach Plänen der Architektin Eleonore Dedulcis (1736–1820), die von etwa 1760 bis 1810 auf Lemusa tätig war und auch viele utopische Architekturen entworfen hat.² Der Tolus zitiert und variiert antike Vorbilder und die Villen von Andrea Palladio. Der Grundriss beschreibt ein griechisches Kreuz über einem Kreis, der Bau ist nach außen eckig und innen rund. Der zentrale Zylinder ist nach oben hin offen. Früher war da auch kein Glas eingebaut, was für eine hervorragende Belüftung des Raumes sorgte. Bei Regen konnte die Öffnung mit einem Velum abgedeckt werden. Wegen der starken Abkühlung des lemusischen Klimas nach 2012 musste unterdessen ein Fenster eingebaut werden. Das hat den Raum aber so stark verdunkelt, dass er nun auch tagsüber künstlich beleuchtet werden muss.

Im Erdgeschoss bestehen die Fassaden aus jeweils acht toskanischen Pfeilern, bekrönt von einem Architraven und einem flachen Giebel. Das Obergeschoss wird durch vierzig Säulen rhythmisiert, die in Paaren ste-



Toskanische Pfeiler, Propyläen mit Architrav und Giebel, Zylinder mit Palladio-Motiv.

hen und runde Bogen tragen, also eigentlich das Motiv des venezianischen Fensters (Serliana) variieren. Der Zylinder wird von einem dorischen Metopen-Triglyphen-Fries bekrönt.

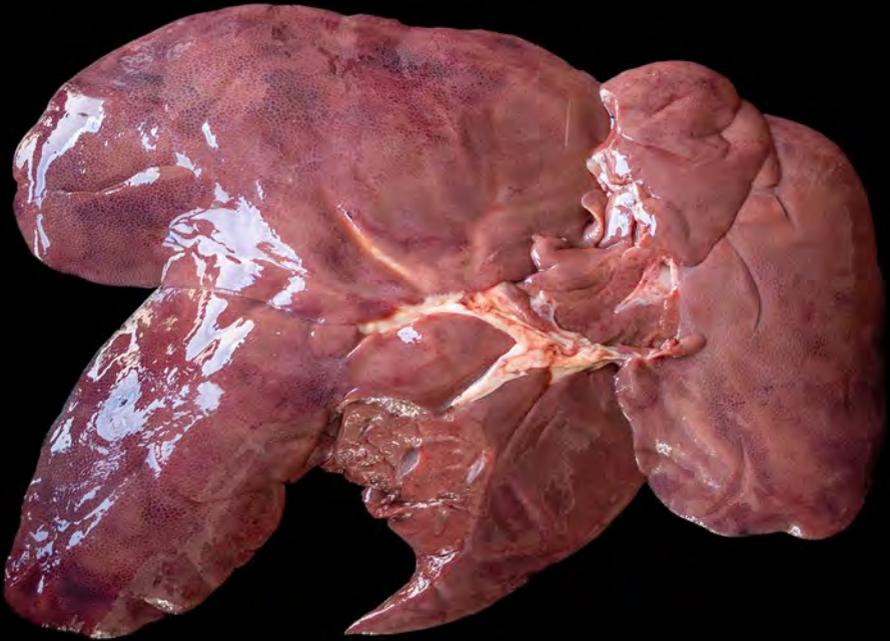
Als Rundbau drückt der Tulus den Grundgedanken sämtlicher Demokratien aus, dass alle Bürgerinnen und Bürger die gleichen Rechte und Pflichten haben. Für ein Parlamentsgebäude ist der Bau eher bescheiden dimensioniert. Für das lemusische Parlament hat er jedoch die ideale Größe und die perfekte Form. Ja man sagt dem Tulus geradezu magische Eigenschaften nach. Wer ihn betritt, so heißt es, findet für alles die besseren Worte und wird, «wenn das Herz an der rechten Stelle sitzt», seine Kontrahenten «sanft und sicher» überzeugen.³ Das Wunder des Tulus hat offenbar auch bei der Diktatorin Odette Sissay gewirkt, die am 27. Juni 2016 hier die Regierung des Landes übernahm.

¹ Louise Vetou: *Port-Louis. Guide historique et littéraire*. Port-Louis: PAN (Publications des Archives nationales), 2016. S. 52.

² Zur Baugeschichte vergleiche Anne-Lise Winter:

Bâtir Port-Louis. Le patrimoine architectural de la capitale. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2019 [2., 1. 2001]. S. 33f.

³ Vetou: *Op. cit.* S. 53.



Leber vom Schwein Fua

Auf Lemusa schwört man bei der Leber seines Schweins

Auf den Glastüren der Maison du président, die über einem Teich mitten im Parc du Pif liegt, prangen weiß die Zeichnungen von zwei Schweinen. Bereits über dem Portal des alten, in den 1950er Jahre abgebrannten Präsidentenhauses, war das Relief eines Schweins angebracht.¹ Das Schwein soll das Landesoberhaupt daran erinnern, dass es der Wahrheit verpflichtet ist. Denn das Tier gilt auf Lemusa als ein Symbol für Ehr-

Anne Bigord: *Foie de porc*, 2016, Fotografie.



Ein delikater Schmaus: Geschnitzelte Leber vom Schwein, mit Zwiebeln, Petersilie, Pfeffer und etwas Weißwein. (Zürich, 11/2019)

lichkeit: «Lè groen di kochon no sapi mantjié», heißt ein verbreitetes Sprichwort, «die Schnauze eines Schweins kann nicht lügen».² Ob sich wohl auch die Diktatorin Odette Sissay, die das Haus seit 2016 bewohnt, daran halten wird?

Auf Lemusa schwört man denn auch nicht bei Gott, bei der Bibel, bei Allah, Zeus oder beim Leben seiner Mutter, sondern bei der Leber seines Schweins: «Je le jure par le foie de mon cochon»³ oder auf Lemusisch «Ji puomi pa lé fua di muen kochon». Für dieses Sprichwort gibt es wenigstens drei recht stark voneinander abweichende Erklärungen.

Vor Jahren lebte am Rande der Hauptstadt ein armer Bauer, der sich jeweils nur die Mast eines einzigen Schweines erlauben konnte. Er züchtete das Tier zwei Jahre lang, bis es riesig und sehr fett war, bevor er es endlich schlachtete. Von dem ganzen Fleisch behielt er jeweils nur die Leber und etwas Fett für seine Familie zurück. Die Leber des Schweins war ihm folglich so kostbar, dass er bei ihr schwören konnte. Titiane Hume meint, das Organ sei wohl wegen der langen Mast such besonders fettreich und aromatisch gewesen.⁴

Hébert und Rosenthal behaupten, früher habe man die Leber des Schweins nach dessen Schlachtung aufgeschnitten, um daraus die Wahrheit über die Zukunft zu lesen – und sie merken sogleich an, dass der Zustand des Organs allerdings wohl mehr über die Vergangenheit des Tieres aussage, die Art und Weise seiner Haltung.⁵

Eine dritte Erklärung geht davon aus, dass die Leber des Schweins früher wegen ihrer besonderen Aromatik oder aber wegen ihrer Inhaltsstoffe als so wertvoll gegolten habe, dass man bei ihr schwören konnte.⁶ In diesem Zusammenhang wird oft eine Passage bei Jacob Schychs zitiert, die das Organ in den höchsten Tönen lobt: «Iecur porcorum optimum est in culina et bonorum summa in cubiculum medici» («Die Leber des Schweins ist ein Höhepunkt in der Küche und das Allerbeste im Kabinett des Arztes»)⁷ Wobei hier unerklärt bleibt, warum man den Schwur bei der Leber «seines» Schweines leistet.

WAS IN DER KÜCHENFIBEL STEHT

Die Leber eines Schweins ist, je nach Schlachtalter des Tieres, etwa 600–1800 g schwer. Sie hat roh eine dunkelrote Farbe, die sich beim Garen bräunlich verfärbt. Ihre Konsistenz ist, vor allem bei älteren Tieren, etwas zäher und granulöser als etwa beim Kalb oder Lamm. Die Leber von jungen Schweinen aber ist ein delikates Vergnügen.

WAS DIE METZGER SAGEN

Oskar Seugrem: «Die Leber vom Schwein zählt für mich zu den Mitternachtsspeisen, denn ihr Aroma passt in die Nacht, passt zu einem Gemüt, das sich schon bei ein paar Gläsern Wein mit dem Tag versöhnt hat. Für mich und für gute Freunde brate ich sie scharf an, gebe dann

ein paar Tropfen Weißwein und Zitrone dazu, etwas Olivenöl, grob gestoßenen Pfeffer und ausgiebig frische Kräuter, am liebsten Petersilie oder Koriander.»⁸

Hansruedi Meier: «Je frischer die Leber ist, desto besser. Sie sollte innerhalb von höchstens acht Tagen nach der Schlachtung verarbeitet werden, sonst wird sie grießig, auch gehen die wertvollen Inhaltsstoffe wie Vitamin D verloren. In der Küche kann man die Leber schnetzeln, dann kurz und heiß anbraten, mit etwas Essig abschmecken und sofort servieren. In unserer Metzgerei verkaufen wir nur selten Leber vom Schwein. In unserer Produktion brauchen wir sie für Streichleberwurst, für Füllungen von Pasteten, für Terrinen und saisonal für Leberwurst.»⁹

¹ Erwähnt etwa bei Georgette Muelas: *Santa Lemusa. Le pays entre les mers*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 1956. S.24.

² Vergleiche Anaïs Hix. *Kochon Lemusa. Anecdotes, Boserets, Convictions – un ABCdaire du porc*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2018. S.145.

³ Seltener hört man auch die Formulierung: «Je le jure sur le foie de mon cochon.»

⁴ Vergleich dazu Titiane Hume: *Pale kochon. Proverbes et dictons liés au porc*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2016. S.37.

⁵ Robert Hébert, Liébaud Rosenthal: *Dictionnaire de l'appétit*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2014 [2., 1.1894]. S.152.

⁶ Hume: *Op.cit.* S.38.

⁷ Jacob Schychs (Hrsg.): *Miscellanea inusitata de Mundo, Coelo et Terra*. Santa Lemusa: Typis Davidis Neri, 1679. S.161.

⁸ Oskar Seugrem in einem Gespräch im November 2019.

⁹ Hansruedi Meier (Windisch), interviewt von Susanne Vögeli im November 2019.



Octogone

Die Maison du président steht auf Stelzen im Parc du Pif

Gegen Ende seiner Regentschaft lässt Emile Cherbuin, 1902–1908 der erste Präsident der Vierten Republik, mitten im Parc du Pif ein Haus bauen, das künftigen Präsidenten während ihrer Amtszeit als Arbeits- und Rückzugsort zur Verfügung gestellt wird.¹ Cherbuin will so die «Wege zum Präsidenten verkürzen», wie er in einer Rede formuliert, schließt der Park doch unmittelbar an das Regierungsviertel an. Die Architektur

Wie gut es sich in dem schönen Haus
wohnen lässt, wissen nur wenige.



Auf der Doppeltüre zur Maison du président blicken sich zwei Schweine in die Augen.

zitiert denn auch die Rotonde der Chambres des députés, die im Zentrum des Regierungsviertels liegt. Das Haus, meist kurz La Rotonde oder Maison ronde genannt, wird von den diversen Nachfolgern Cherbuins in unterschiedlichem Ausmaß beansprucht. Manche wohnen fast gänzlich darin, andere benutzen es kaum.

1958 brennt das Gebäude nieder. Schuld daran ist der Abwart, der im Keller des Hauses heimlich Schnaps brennt und dabei die Kontrolle über das Feuer verliert. Der Versuch, den Brand zu löschen, produziert eine riesige Wasserlache im Park.

Der Architekt Roland Rohminger, der noch 1958 mit dem Neubau beauftragt wird, nimmt das Motiv dieser Pfütze auf, legt einen kleinen Teich an und stellt seine Präsidentenvilla auf Stelzen. Der achteckige Bau wird 1961 eingeweiht. Er ist allseits verglast und von einer schmalen Veranda umgeben. Der Innenraum ist wie ein Loft organisiert, rund um einen großen Wohnraum sind eine offene Küche, ein offenes Büro, ein Badezimmer und ein kleiner Schlafraum angelegt. Analog zum Vorgängerbau erhält die neue Maison du président den Übernamen Octogone.



Der Parc du Pif mutet an manchen Stellen geradezu japanisch an.

Über dem Portal des alten Präsidentenhauses war das Relief eines Schweins angebracht.² Auch auf der verglasten Doppeltüre des Oktogons sind zwei Schweine abgebildet. Schweine gelten auf Lemusa als Symbole für Ehrlichkeit.³ Hier sollen sie das Landesoberhaupt daran erinnern, dass es der Wahrheit verpflichtet ist.

Kurz nach ihrer Machtübernahme im Sommer 2016 lässt Odette Sissy die Maison du président leicht renovieren und zieht alsbald ein. Man munkelt, sie habe das Haus mit Designermöbeln aus den 1950er Jahren ausgestattet, die ein Vermögen gekostet hätten. Außerdem habe sie eine neue Küche eingerichtet und sich dabei von Oskar Seugrem beraten lassen, dem «Ministre de la panse» («Ranzen-Minister»), wie der Metzgermeister seit seinem politischen Aufstieg genannt wird. Seugrem bietet jedenfalls in seiner Metzgerei eine Leberterrine an, der er den Namen Terrine de l'Octogone gegeben hat und die auch aus genau acht Zutaten besteht – ein Zufall wird das wohl nicht sein.

Das Gebäude liegt im Parc du Pif, einer gut hundert Hektar große Grünfläche im Norden des Regierungsviertels, die mit ihrem Weiher und



Von der Bronzestatue, die dem Parc du Pif den Namen gab, hat sich nur eine Zeichnung erhalten, deren Autor und Datum unbekannt sind. (Bild Mudame, Muelas)

ihren diversen Tümpelchen, ihren falschen und echten Ruinen, ihren Brücken und besonderen Steinen mal klassizistisch, mal barock, mal geradezu japanisch anmutet. Der Name verdankt sich der Bronzestatue eines kleinen Jungen mit Papierhut, der hingebungsvoll in seiner Nase (französisch *pif*) bohrt. Die Statue wurde in den 1960er Jahren gestohlen und hat sich nur in einer Zeichnung aus unbekannter Hand erhalten.⁴ Die Plastik wurde vermutlich im 19. Jahrhundert aufgestellt, denn sie kommt bereits in einem Text von Jean-Marie Tromontis vor: «A l'ombre des vieux saules pleureurs, un petit garçon se creuse le nez avec beaucoup de sérieux. Ce n'est que lorsqu'il aura trouvé quelque chose que ses traits s'illumineront. Une chasse au trésor, digne de ce lieu, où j'ai vécu tant d'heures de joie tranquille.»⁵

¹ Zur Baugeschichte siehe Anne-Lise Winter: *Bâtir Port-Louis. Le patrimoine architectural de la capitale*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2019 [2., 1.2001]. S.69f.

² Erwähnt etwa bei Georgette Muelas: *Santa Lemusa. Le pays entre les mers*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 1956. S.24.

³ Vergleiche Anais Hix. *Kochon Lemusa. Anecdotes, Boserets, Convictions – un ABCdaire du porc*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2018. S.145.

⁴ Abgebildet in G r me Doussait: *Lieu de surprises – une capitale pas comme les autres*. In: Elsa Mudame, Gregor Muelas (Hrsg.): *sl*. Port-Louis: Santa Lemusa Office de Tourisme (SLOT), 2012. S.66.

⁵ Jean-Marie Tromontis: *Sensations, émotions, pensées*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2018. S.53.



Die Terrine kommt mit wenig Fett aus und hat eine lockere Konsistenz. (Mulhouse, 11/2019)

Terrine de l'Octogone

Terrine aus Leber und Bauch vom Schwein, mit Haselnüssen

Seit Herbst 2016 führt Metzgermeister Oskar Seugrem eine Terrine im Angebot, die nach dem Octogone benannt ist, dem Haus der Präsidenten von Lemusa. Im Octogone residiert heute Odette Sissay, die Diktatorin der Insel. Die Verbindung zwischen ihr und Seugrem wurde kurz nach ihrer Machtübernahme offenbar, als sie den Metzger zum neuen Ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la chasse et de la cuisine machte und ihm wenig später auch die Direktion der Gourmair übertrug, die für die Verpflegung der Passagiere an Bord der Lemusair sorgt. Seugrem soll auch bei der Einrichtung einer neuen Küche im Octogone als Berater tätig gewesen sein. Ob es allerdings stimmt, dass er regelmäßig im Haus der Diktatorin verkehrt und auch häufig für sie kocht, wie oft behauptet wird, lässt sich nur schwer überprüfen. Was auch immer man von Seugrems Nähe zu Sissay halten mag, an seinen Qualitäten als Metzger



Das Oktagon basiert auf zwei verschränkten Quadraten, seit der Antike ein Zeichen für Unendlichkeit. Das Rezept kommt mit acht Zutaten aus, sicher ebenfalls eine Referenz ans Oktagon.

ändert das nichts. Die Terrine de l'Octogone ist im Grunde eine klassische Leberterriner französische Art. Was Seugrems Version von den Schwestern im Hexagon unterscheidet, sind in erster Linie die Gewürze: Piment und Kurustari (Tasmanischer Pfeffer), beide nur grob zerstoßen, verleihen der Terriner eine intrigante Schärfe, die das ledrig-metallische Aroma der Leber konterkariert und dazu führt, dass sich der Fleischgeschmack länger im Mund hält. Die ganzen Haselnüsse dagegen wirken in Kombination mit der Leber süß und besorgen der weichen Masse ein knuspriges Binnenelement.

Für 10 Personen

- 600 g** Leber vom Schwein
- 400 g** Bauch vom Schwein
- 3 EL** Armagnac
- 18 g** Salz
- 2 TL** Piment (4 g), leicht ange-drückt
- 2 TL** Tasmanischer Pfeffer Kurustari (4 g), leicht angedrückt
- 2 TL** schwarzer Pfeffer (5 g), leicht angedrückt
- 80 g** Haselnusskerne, ganz, mit Häutchen

Leber wird beim Garen trocken, der eher fette Schweinebauch sorgt für Ausgleich. Wer sein Fett scheut, kann hälftig Stücke vom Bauch und vom Hals verarbeiten.

Rezept perfektioniert in Zusammenarbeit mit der Köchin und Kochbuchautorin Susanne Vögeli und ihrem Raum Acht in Aarau.

- 1** | Leber und Bauch durch den Fleischwolf (größere Scheibe mit einem Lochdurchmesser von 6 mm) drehen.
- 2** | Fleischmasse mit Armagnac, Salz, Piment, Tasmanischem Pfeffer und Schwarzem Pfeffer vermischen. Masse 12 Stunden zugedeckt kühl stellen.
- 3** | Masse aus dem Kühlschrank nehmen, 1 Stunde warm werden lassen, Haselnüsse unterheben. Alles in eine passende Terriner schaben.
- 4** | Eine größere Ofenform etwa bis zur Hälfte mit kochendem Wasser füllen, Terriner ohne Deckel hineinstellen und alles in den 180 °C heißen Ofen schieben. 70 Minuten garen, bis die Kerntemperatur 80 °C erreicht hat. Je nach Ofen verfärbt sich die Oberseite schnell einmal dunkel. Von dem Moment an sollte man einen Deckel auf die Terriner setzen.
- 5** | Terriner aus dem Ofen nehmen, wenigstens 24 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.



Fett vom Schwein Sagine

Auf Lemusa hat das Fett vom Schwein seinen guten Ruf bewahrt

Wenn man auf Lemusa ausdrücken will, dass etwas einen hohen Wert hat, dann bringt man gerne das Fett vom Schwein ins Spiel, die *graisse de cochon* oder *sagine di cochon*, wie das kostbare Material auf Lemusisch heißt.¹ Eine verbreitete Redewendung lautet etwa «Li vali byen yo sagine!» («Il vaut bien sa graisse!»).² Gemeint ist, dass jemand zum Beispiel das Geld oder die Mühe wert ist, die man in sie oder ihn investiert hat.

Anne Bigord: *Graisse de porc*,
2016, Fotografie.



Zwei Fetttöffel mit Resten polychromer Verzierung aus dem 19. Jahrhundert, der eine mit (frischem) Schmalz gefüllt. (Bild Musée historique)

Und ist man von etwas beeindruckt oder erfreut, dann klassiert man es gerne als *yol sagine*, *pure graisse*, also «reines Fett».³

Solche Ausdrücke rühren daher, dass das Fett vom Schwein früher als der wertvollste Teil des Tieres betrachtet wurde. Das war ja auch in Europa so, wo man durch spezielle Kreuzungen sogenannte Fettschweine zu züchten bemüht war.⁴ Heute existiert die Fettsau fast nur noch als Schimpfwort. Auch auf Lemusa werden unterdessen weniger fette Rassen bevorzugt als einst. Und doch hat das Fett vom Schwein seinen guten Ruf nicht im gleichen Ausmaß verloren wie andernorts, was ja auch die erwähnten Redewendungen illustrieren.

Laut Anaïs Hix hatte das Fett vom Schwein früher sogar den Status einer Währung, wurden sogenannte Fetttöffel im Tauschverkehr wie Münzen oder Goldstücke eingesetzt.⁵ Bei diesen Fetttöffeln (auf Lemusisch heißen sie *koklé di sagine*) handelt es sich um die Schale größerer Muscheln, sogenannter Meermandeln (*Glycymeris glycymeris*), die farbig verziert und randvoll mit Fett gefüllt verhandelt wurden. Das Mu-

sée historique bewahrt einige dieser Löffel in seiner Sammlung. Wahrscheinlich waren sie allerdings nicht mit Fett gefüllt, sondern eher mit Schmalz, wie Gérôme Doussait in einem Kommentar anmerkt: «Cela a dû être ainsi, déjà rien que pour des raisons de conservation. Et le saindoux est après tout la manifestation la plus précieuse de la graisse de cochon.»⁶ Doussait merkt allerdings auch an, dass der Wert eines Fettlöffels wohl eher symbolischer Natur war und in keinem Verhältnis zum Marktwert des darin enthaltenen Fettes gestanden sein dürfte. Fettlöffel waren laut Doussait bis ins 19. Jahrhundert hinein verbreitet, vor allem im Westen der Insel.

Auf Lemusa wird das Wort *sagine* auch gelegentlich als Synonym für Bussen (zum Beispiel Verkehrsbussen) gebraucht. So sagt man etwa: «Om muen kolti on sagine!», also: «Man hat mir eine Busse aufgebrummt!». Entsprechend nennt man ein Polizeiauto manchmal *vekture di sagine*, wörtlich also «Fettwagen» und einen Polizeibeamten gelegentlich *berti-sagine*, «Fettträger», was indes eine leicht pejorative Schwingung erzeugt. Eher selten wird auch das französische Wort *graisse* für «Busse» verwendet. Vor dem Hintergrund solcher Bezeichnungen erscheint es fast schon wie ein Witz, dass die Kantine im Palèpolis, dem Hauptquartier der Police nationale ausgerechnet für ihre leckeren Schmalzstullen bekannt ist.

WAS IN DER KÜCHENFIBEL STEHT

Wie viele Kilo Fett ein Schwein mit sich herumträgt, hängt von der jeweiligen Rasse ab. Besonders viel Fett in besonders reiner Form findet sich am Bauch und am Rücken. Rückenspeck (sogenannt Grüner Speck) wird oft gesalzen und nach einer gewissen Reifezeit dünn aufgeschnitten. Bauchfett wird meist ausgelassen, zu Schmalz verarbeitet. In dieser Form eignet sich das Fett für viele Brat- und Backvorgänge. Will man das Schmalz direkt als Brotaufstrich verwenden, lässt man meist die kleinen Fleisch- oder Hautstückchen (Grammeln, Grieben) drin, die sich beim Auslassen vom flüssigen Fett trennen. Auch das Fett von Nieren und Bauchfell (Flomen) wird generell zu Schmalz verarbeitet. Reiner Schmalz hat kaum Aroma, ist schneeweiß und lässt sich kühl sehr lange aufbewahren.

WAS DIE METZGER SAGEN

Hansruedi Meier: «In der Schweiz werden vorwiegend Schweine der Rasse Duroc gezüchtet. Bis zu 20% dieser Tiere sind Fett. Fett vom Rücken des Schweins hat eine feste Konsistenz und kann gut tranchiert und für Terrinen und Pasteten verwendet werden – oder aber in Streifen geschnitten zum Spicken von Bratenstücken.

Das Fett von Hals hat eine Struktur, die ideal ist für das Würsten. Aus dem Nierenfett wird Schmalz gewonnen. Das weiche Bauchfett kann, außer für die Herstellung von Streichwürsten in der Metzgerei, kaum verwendet werden. Es gibt Schweinerassen, welche nur für Salami gezüchtet werden. Andere entwickeln besonders dicke Rückenpeckschichten und sind für die Herstellung von Lardo ideal.»⁷

Oskar Seugrem: «Schweinefett ist ein unverzichtbarer Akteur in jeder Küche, die etwas auf sich hält – unverzichtbar in praktischer wie in aromatischer Hinsicht. Wenn ich mir ein Stück gesalzenen Rückenspecks auf der Zunge zergehen lasse, dann kommt mir immer der Anfang des Andante von moto aus Schuberts Quartett in d-Moll in den Sinn. Sie sollten das mal ausprobieren: Schmalz beginnt bei etwa 33 °C zu schmelzen, löst sich also in unserem Mund in schierem Aroma auf. Ganz ähnlich verhält es sich mit meinem Gemüt und Schubert.

Das Fett ist übrigens, wenn das Schwein anständig gezüchtet wurde, auch viel gesünder als sein Ruf. Und man sollte grundsätzlich nur Schweine verzehren, die ein akzeptables Leben hatten – das schulden wir diesen wunderbaren Tieren ebenso wie uns selbst.»⁸

¹ Ist nur von *sagine* die Rede, dann ist fast immer das Fett vom Schwein gemeint. Vergleiche Marthe Batunet: *Diksyonè Lemusiè Fransè*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2022 [2., 1. 2019]. S. 1496. Gelegentlich wird auch das Wort *golbi* verwendet, das ebenfalls «Fett» bedeutet.

² Titiane Hume: *Pale kochon. Proverbes et diction liés au porc*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2016. S. 121.

³ Auch Hume betont, dass dabei immer das Fett vom Schwein gemeint sei.

⁴ Eine Art Überbleibsel aus jenen Tagen ist das Mangalica-Schwein oder Wollschwein, das sich bei Feinschmeckern auch heute noch einer großen Beliebtheit erfreut. Mit einem Fettanteil von bis zu 70 % gehört die ungarische Rasse zu den fettesten Schweinearten,

die es heute noch gibt.

⁵ Anaïs Hix. *Kochon Lemusa. Anecdotes, Boserets, Convictions – un ABCdaire du porc*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2018. S. 133.

⁶ G r me Doussat: *Par exemple. Une sélection d'œuvres des collections du Musée historique*. Port-Louis: Éditions du Musée historique, 2016. S. 144. Der Autor weist auch darauf hin, dass das lemusische Wort *kokl  ja* (wie das französische *cuill re*) seinen Ursprung im griechischen ΚΟΧΛΙ ( Muschel) habe.

⁷ Hansruedi Meier (Windisch), interviewt von Susanne Vögeli im Februar 2020.

⁸ Oskar Seugrem in einem Gespräch im November 2019.



Palèpolis

Ein Palast aus den 1960er Jahren als Polizeihauptquartier

Die Direktion der Police nationale hat ihren Sitz in einem Gebäude, das an der Place Sumas im Nordosten des Regierungsviertels liegt und allseits von hohen Bäumen umstellt ist. Vor dem Eingang ist eine runde Rasenfläche angelegt, in deren Mitte ein Springbrunnen Wasser verspritzt. Der Bau wurde von Josie Ming entworfen, 1962 begonnen und nach einigen Unterbrüchen 1966 fertiggestellt.¹ Ming stammte ursprünglich aus der Schweiz, arbeitete

Stolz umwehen die Flagge des Landes
und seiner Regionen den Palèpolis.

Police nationale

Nach Abschaffung der lemuischen Armee 1989 werden die Gendarmerie und die Polizei ausgebaut. Dabei wird der Auftrag der Beamten neu formuliert. Es wird definiert, was innere und was äußere Sicherheit bedeutet, welche Rolle die Beamten bei deren Erhaltung spielen und welche parlamentarischen Kontrollinstrumente es gibt.

Auch die Ausbildung der Beamten wird revidiert. Nebst polizeilichen Techniken werden auch Psychologie und Ethik zu Pflichtfächern erklärt. Außerdem werden die Polizisten seither auch künstlerisch geschult mit dem Ziel, ihnen ein «Gefühl für die Relativität des Gesetzes zu geben» (Clelia Robin).

Im Jahr 2000 setzt Präsident Lucien Trebeau durch, dass Gendarmerie und Polizei zusammengelegt werden. Es entsteht eine neue Truppe mit verschiedenen Untereinheiten, sogenannten Services: die Direction de la police nationale (respektive Polis nasyonal). Zu den Untereinheiten zählt auch ein Service de la Police judiciaire, der ganz auf die investigative Verbrechensbekämpfung spezialisiert ist, im Volksmund aber meist Gendarmerie (respektive Zandarmri)



genannt wird. Die Police nationale untersteht dem Innenministerium. Ihr Direktor ist ein politischer Beamter, der vom Präsidenten ernannt wird und direkt dem Innenministerium untersteht.

2014 ernennt Präsident Samson Godet den aus St-Pierre stammenden Damien Tike zum Polizeidirektor. Er ist 2016 maßgeblich an dem Putsch von Odette Sissay beteiligt und bleibt auch nach 2016 weiterhin im Amt. Im Jahr 2016 arbeiten rund 3000 Männer und Frauen für die Police nationale von Lemusa.

Das heutige Logo der Polizei geht auf die Legende vom *Mutigen Hahn* zurück und war unter den Beamten lange sehr umstritten.⁵



Das große Sitzungszimmer des Direktors im zweiten Stock des Palèpolis.

aber längere Zeit im Süden Chinas, ehe sie 1948 nach Lemusa übersiedelte. Die Fassade ist sehr eigenwillig gestaltet und soll allerlei Elemente der chinesischen Tempelarchitektur zitieren. Andere wollen hingegen tibetanische Gebetsrollen erkennen, Dritte glauben Schlagstöcke zu sehen.²

Der Palès Polis oder Palèpolis («Polizeipalast»), wie das Gebäude im Volksmund heißt, umfasst fünf Etagen, wobei das bombensichere Untergeschoss heute nur noch als Archiv verwendet wird. Im Parterre sind eine Dienststelle, ein großer Vortragsraum, ein kleines Museum und eine Kantine, das Kafe Jal installiert, das auch von Auswärtigen rege besucht wird und für seine würzige Schmalzstullen (*Sagidous siren*) bekannt ist.

Der mutige Hahn

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Neben einer kleinen Wache in Port-Louis lebte ein Hahn, der sich für einen Polizeihund hielt. Rückten die Beamten aus, dann folgte er ihnen auf dem Fuß. Das war den Damen und Herren von der Wache zwar peinlich, doch sie ließen ihn gewähren.

Eines Tages ertappten die Polizisten zwei Bankräuber auf frischer Tat und es kam zu einem wüsten Feuergefecht. Ohne zu Zögern marschierte der Hahn in die Mitte der Schaltherhalle, stellte sich breitbeinig auf, streckte die Brust heraus und krächte, so laut er nur konnte. Als die Verbrecher sahen, dass dieser Hahn den Schwanz eines Hundes hatte, überfiel sie ein heftiges Lachen, sie ließen kraftlos die Waffen sinken und konnten überwältigt werden.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.68.



Zeichnung von Ida Versmer. JAL ist das lemuische Wort für «Hahn», POLIS bedeutet «Polizei»

Im ersten Geschoss liegen die Polizeibibliothek und das polizeipsychologische Institut, im zweiten die Sitzungsräume der Direktion und spezialisierte Dienststellen, im dritten befinden sich die Büros. Auf der Nordseite des Gebäudes ist im dritten Stock auch eine sehr komfortable Wohnung eingerichtet, die dem Polizeidirektor als Dienstwohnung zur Verfügung gestellt wird. Die riesige Dachterrasse wird an schönen Tagen für Veranstaltungen wie Ordens- oder Preisverleihungen genutzt. Hier finden auch gelegentlich Konzerte der Harmonie de Port-Louis statt, die der Polizei traditionell sehr nahe steht.

Auf dieser Terrasse hielt Odette Sissay an dem lauen Abend des 26. Juni 2016 eine Rede vor mehr als fünfhundert Polizisten, darunter zahlreichen Kaderleuten. Der Wortlaut ihrer Ansprache ist nicht überliefert (oder wird von der Polizei nicht freigegeben). Auf jeden Fall aber brachte sie die Beamten und auch den Polizeidirektor Damien Tike dazu, sich auf ihre Seite zu stellen und ihre Machtübernahme am 27. Juni zu unterstützen. Manche glauben, sie habe den Beamten massive Gehaltserhöhungen und Statusverbesserungen in Aussicht gestellt.³ Andere behaupten, es sei von ihr ein seltsamer Sog ausgegangen, der allen Anwesenden die Köpfe verdreht habe: «une étrange fascination qui mettait tout le monde dans un état de ravissement bien particulier.»⁴

¹ Der neue Polizeipalast wurde an der Stelle eines älteren Baus errichtet, der ebenfalls als Polizeihauptquartier diente, jedoch schlecht dokumentiert ist.

² Zur Diskussion der Fassade siehe Anne-Lise Winter: *Bâtir Port-Louis. Le patrimoine architectural de la capitale*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2019 [2., 1.2001]. S.85f.

³ Chateline Chalin: *De grandes promesses. L'avidité de nos fonctionnaires coûte la tête à la démocratie*. In: *Leko*. Dienstag, 28.Juni 2016. S. 1.

⁴ Maxime Baguenaude: *Le grand vertige – une cuisinière fait tourner la tête de la police*. In: *Gazette de Port-Louis*. Dienstag, 28.Juni 2016. S. 1.

⁵ Das Logo der Police nationale wurde 2016 von der Gesellschaft für lemuische Wesen entworfen.

Eine Heldentat

Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne



Port-Louis, Rue Bailleul

Ich zucke zur Seite und das Wurstpapier zischt so haarscharf an meinem Kopf vorbei, dass ich die Schmalzstulle fast riechen kann, die einst darin eingepackt war. Der rosarote Metzgereivogel fliegt weiter die Straße hinab, bleibt kurz an einem Verkehrsschild hängen, löst sich wieder und klatscht einer Steinfigur ins Gesicht, die neben einem Kellereingang aus der Mauer ragt. Zitternd bleibt das Papier dort kleben, vom Wind in Stellung gehalten. Die Skulptur ist mir noch nie aufgefallen, obwohl ich öfters durch die Rue Bailleul spaziere. Ich gehe hin, ziehe den Wurstschleier weg und blicke in das Antlitz einer Sphinx, deren Züge die salzige Luft fast vollständig zum Verschwinden gebracht hat. Ich führe das Papier an die Nase: Eisen! Vielleicht waren Leber oder Niere drin verpackt, sicher hat der Steinkopf ein paar Tropfen ihres Blutes abbekommen. Vielleicht erwacht die Sphinx auch gleich zum Leben und stellt mir eine Frage wie einst den Bewohnern Thebens. Und wenn ich die Antwort nicht weiß, dann frisst sie mich auf. So steht's im Protokoll. Trotzig klatsche ich ihr das Wurstpapier zurück ins Gesicht und gehe davon, lächelnd, leicht peinlich beleckt. Einsame Spaziergänger nehmen die Dinge so, wie es ihnen gefällt. Ihre Heldentaten allerdings werden nur selten belohnt.

Samuel Q. Herzog: *Spazieren auf Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.12.



Streut man die Grieben auf den Schmalz, bleiben sie deutlich knuspriger: eine Stulle, die Sirenen erklingen lässt. (2/2020)

Sagidous siren

Schmalz vom Schwein mit Grieben und verschiedenen Pfeffern

Es entbehrt nicht einer gewissen Ironie, dass die Kantine im Hauptgebäude der Police nationale ausgerechnet für ihre Schmalzbrote berühmt ist, kann *sagine*, das lemusische Wort für «Schweinefett», doch auch «(Geld-) Busse» bedeuten. Und die Beamten selbst werden, wenig schmeichelhaft, manchmal *berti-sagine*, also «Fettträger» genannt.

Schweineschmalz wird aus rohem (ungeräuchertem) Schlachtfett hergestellt, das klein geschnitten oder gewolft und dann bei mittlerer Temperatur ausgebraten wird. Ist Bratfett das Ziel, wird das bei dem Prozess freigelegte Bindegewebe (Grieben, Grammeln) zum Schluss ausgesiebt. Reiner Schmalz ist schneeweiß und hat einen seidigen Glanz. Da man dem Fett beim Auslassen Wasser und Eiweiß entzieht, ist dieses Schmalz, sofern man es dunkel und kühl lagert, sehr lange haltbar. Es kann gut

stark erhitzt werden und wird in der Küche zum Braten oder Backen verwendet. Im Kafe Jal, wie die Kantine in Anlehnung an den Hahn im Wappen der Polizei heißt, wird nicht Bratfett hergestellt, sondern Griebenschmalz. Der wesentliche Unterschied besteht darin, dass das ausgelassene Fett nicht gefiltert wird, dass die im heißen Fett leicht frittierten Bindegewebestückchen in der Masse bleiben, ihr Aroma und etwas Struktur verleihen. Das folgende Rezept schlägt einen etwas anderen Weg vor. Schmalz heißt auf Lemusisch *sagidou*, auf Französisch *saindoux*, also «süßes Fett». Im Kafe Jal wird das Schmalz mit schwarzem Pfeffer, Rosa Pfeffer und großen Salzflocken aus Le Umas gewürzt – eine pfeffrig-scharfe, den Gaumen vielleicht gar leicht alarmierende Angelegenheit also, was den Zunamen *siren* («Sirene») erklärt.

Schmalz und Stullen

Für gut 1.1 kg Schmalz

2 kg Nierenfett (Flomen) vom Schwein

340 ml Wasser

Vorspeise für 4 Personen

4 Scheiben Schwarzbrot

1 TL schwarzer Pfeffer, nicht zu fein gemahlen

2 TL Rosa Pfeffer, zerkrümelt

1 TL Salzflocken



Nierenfett zu Beginn des Auslassens (links) und nach 3 Stunden.

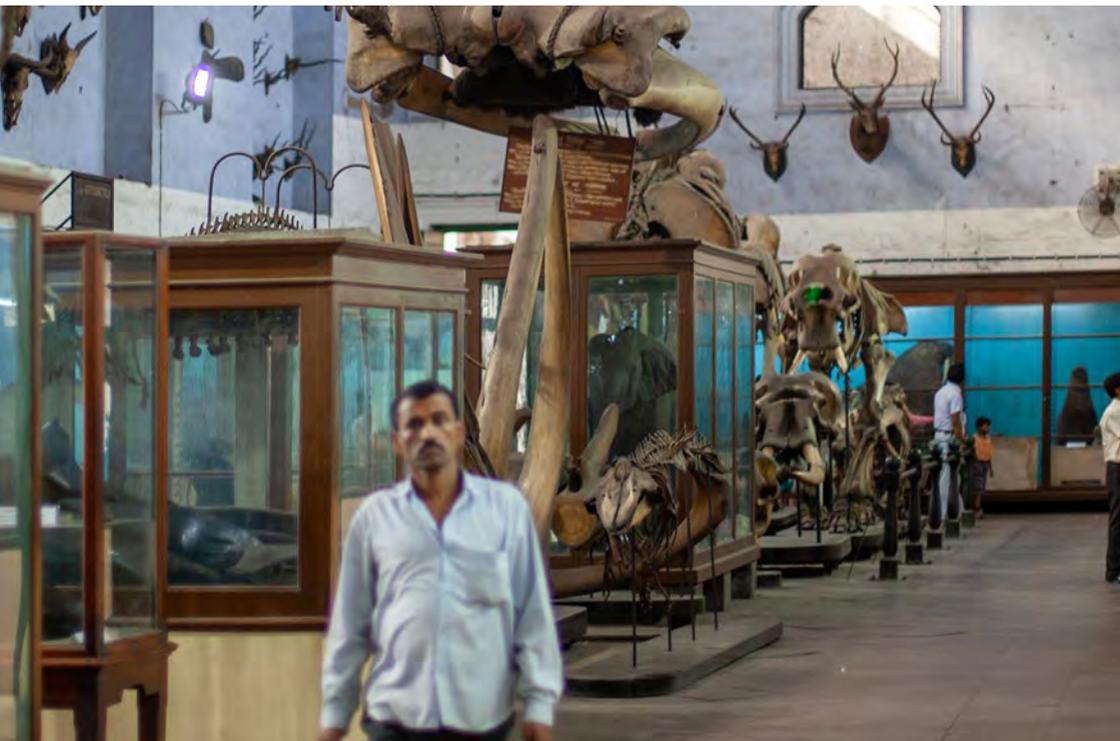
1 | Fett in 2 cm große Stücke schneiden. Ist das Fett sehr kalt oder leicht angefroren, lässt es sich leichter zerlegen. Je kleiner die Stücke sind, desto schneller schmelzen sie ihr Fett aus.

2 | Fettstücke und Wasser sanft erhitzen und etwa 6 Stunden ohne Deckel leicht köcheln lassen, gelegentlich umrühren. Das Wasser verhindert, dass das Fett anbrennt, ehe es zu schmelzen beginnt.

3 | Wenn die Klumpen im Topf Farbe annehmen, Topf leicht abkühlen lassen, Fett durch ein feinmaschiges Metallsieb geben. Klumpen zurück in den Topf, weiter auslassen, Grieben goldbraun werden lassen, erneut absieben. Gekühlt halten sich die Grieben 1–2 Monate lang.

4 | Etwas von dem abgekühlten Schmalz auf eine Brotscheibe streichen, ein paar Grieben, Pfeffer und Salz aufstreuen.

Rezept perfektioniert in Zusammenarbeit mit der Köchin und Kochbuchautorin Susanne Vögeli und ihrem Raum Acht in Aarau.



Musée d'histoire naturelle

Eindrückliche Sammlungen von Insekten oder Mineralien

Das Naturhistorische Museum liegt am Ostrand des Parc du Pif im Quartier Bastion. Es wurde während der Zweiten Republik gebaut und 1889 eröffnet. Es ist nicht nur eines der größten Museen der Stadt, sondern gehört mit seinen rund dreißig Millionen Sammlungsobjekten auch zu den bedeutendsten Naturmuseen der Welt. Das Haus verfügt über Abteilungen mit den Schwerpunkten Wissenschaftsgeschichte, Botanik und

Im größten Saal der zoologischen Abteilung werden Skelette und ausgestopfte Tiere gezeigt.



Plakette über dem Seiteneingang zum Musée d'histoire naturelle.

Zoologie, Geologie und Paläontologie, Karst- und Höhlenkunde, Prähistorie, Ökologie, Mineralogie und Petrographie. Im Museum selbst ist nur ein kleiner Teil dieser Kollektionen ausgestellt. Die Institutionen verfügt im Gebäude selbst und auch außerhalb über immense Lager.

In der zoologischen Abteilung stößt man unter anderem auf die versteinerten Überreste eines *Platybelodon lemusensis*. Diese Gattung der Rüsseltiere lebte im mittleren und späten Miozän (also vor rund zehn Millionen Jahren) und verfügte über vier Stoßzähne. Das lemusische Exemplar war sechs Meter lang, drei Meter hoch und knapp fünf Tonnen schwer. Das Tier lebte in Herden im Süden der Insel, wo seine Überreste auch gefunden wurden: Zähne, Knochenstücke, ein Schulterblatt. Mit seinem schaufelartigen Unterkiefer grub es Sumpfpflanzen aus, die es mit seinen mächtigen Backenzähnen zerkleinerte. In den Sammlungen des Museums findet sich quasi am anderen Ende der Größenskala eine in Bernstein eingeschlossene Mücke.

Das Museum verfügt auch über eine der umfangreichsten Falter-sammlungen der Welt, die laufend ergänzt wird. Im Herbst 2019 zeigte



Ein Paradies für Geologen: Blick in die riesige Mineralsammlung.



Diese in Bernstein eingeschlossene Mücke sticht niemanden mehr.



Ein Prachtstück aus der ebenfalls sehr umfangreichen Käfersammlung.

das Haus eine eindruckliche Sonderausstellung zum Chantion (*Defictia ricta*), einem lemuischen Wanderfalter, der an einem bestimmten Tag im März den Ozean in östlicher Richtung überquert und manchmal sogar bis in den Alpenraum vordringt.

Eindrucklich ist auch die Käfersammlung, obwohl sie sich zur Hauptsache auf lemuische Käfer spezialisiert hat, ist der Artenreichtum enorm.



Lazarus Rasar, einer der Konservatoren der Falter-sammlung des Musée d'his-toire naturelle bereitet einen Schaukasten mit Seiden-spinnern für eine Sonderaus-stellung vor.

Man trifft hier etwa auf verschiedene Exemplare des Bloscha, der in der Kultur der Mai-té eine wichtige Rolle spielt und durch seine Rückenzeichnung auffällt.

Die Mineralienabteilung versammelt einerseits Objekte von der Insel Lemusa, andererseits aber auch besondere Stücke aus Mineral- und Erz-Lagerstätten anderer Länder. Attraktiv ist auch die Meteoritensammlung, in der sich unter anderem Fragmente von Meteorit Sésam bestaunen lassen, dessen Fund im Jahr 1907 vor allem in der Gegend von Chitwouj für einige Aufregung gesorgt hat.

Nach den verwirrenden Ereignissen von 2012 (◀Verschiebung▶ der Insel aus der Karibik mitten in den atlantischen Ozean) wurde eine neue Abteilung begründet, die sich ganz mit der Theorie der migrierenden Insel auseinandersetzt, wie sie auch das Institut Dubonnet entwickelt.



Zarte Landschaft – Detail eines Paravents von Kanô Sansetsu (1589–1651), inspiriert von den acht Ansichten der Xiao und der Xiang.

Musée Flumet

Das Museum für ostasiatische Kunst verdankt sich einem Rätsel

Dass es auf Lemusa ein Museum für ostasiatische Kunst gibt, mag erstaunen. Noch weit überraschender ist indes die Geschichte dieser Institution. Anonymen Hinweisen folgend brach die Polizei 1980 in ein Haus an der Rue du Raifort im Osten des Stadtzentrums ein, das seit vielen Jahren schon leer stand. In den völlig heruntergekommenen Räumen fanden die erstaunten Beamten mehr als 6000 Kunstwerke, einige davon ostasiatischer Herkunft: Wandschirme und Keramik aus China, Waffen und Münzen aus Japan, Skulpturen aus Siam, Malereien aus dem Tibet, Tonware aus Korea etc.

Die Beamten waren überzeugt, dass es sich bei den sichergestellten Werken um Diebesgut handeln müsse und schrieben die Fahndung nach den Eigentümern international aus. Innerhalb kürzester Zeit meldeten



Ein Meisterwerk von Miyagawa Kozan (1842–1916), der für seine dreidimensional verzierte Keramik weit über die Grenzen Japans hinaus berühmt war. Bei diesem Stück hangeln sich zwei sehr realistisch wirkende Krabben einem geschwungenen Gefäß entlang. Die braun glasierte Schale entstand im Jahr 1881.und der Xiang.

sich verschiedene Museen aus aller Welt, die einzelne Stücke als die ihren wiedererkannt hatten. Es stellte sich jedoch bald heraus, dass die fraglichen Werke trotzdem immer noch in den Ausstellungsräumen oder Depots der betreffenden Häuser aufzufinden waren – und folglich auch nicht als gestohlen angesehen werden konnten. Die Polizei ging also neu davon aus, dass es sich bei dem ausgehobenen Depot um ein Konvolut von Fälschungen handeln müsse. Die Experten, die aus den verschiedens-

Das Dossier Rue du Raifort

Der Fund an der Rue du Raifort wurde bis 1983 polizeilich untersucht. Das Haus wurde genauestens examiniert, Nachbarn wurden befragt, Experten beigezogen – alles ohne den geringsten Erfolg. Also wurde das Dossier schließlich weggelegt, für nahezu dreißig Jahre.

Erst 2012, im Anschluss an die äußerst rätselhaften (Verschiebung) der Insel Lemusa, kam wieder Wind in die Sache. Damals tauchte nämlich der Verdacht auf, dass auch der Fund an der Rue du Raifort mit den Forschungen im Rahmen der Operation de Rectification Météor-

ologique (ORM) etwas zu tun haben könnte. Man befragte Jenadi Koslow, den einstigen Leiter der ORM, doch er konnte oder wollte keinen Kommentar in der Sache abgeben. Koslow wurde einige Jahre zuvor von einer Verbrecherorganisation entführt und der Akt seiner Befreiung war eine heikle und aufwendige Geheimdienstaktion mit dem Namen Mission Kaki. Die Polizei stellte noch bis 2016 weitere Nachforschungen an, dann jedoch wurde das Dossier auf Geheiß von Diktatorin Odette Sissay definitiv geschlossen.

ten Weltgegenden herbeigerufen wurden, äußerten jedoch nur in einzelnen Fällen Zweifel an der Echtheit der Stücke. Auf unerklärliche Weise schienen Zwillinge verschiedenster Kunstwerke aus den bedeutendsten Sammlungen dieser Welt nach Lemusa gelangt zu sein. Niemand konnte das erklären und die mehrjährigen Untersuchungen des Falls durch die Polizei verliefen schließlich im Sand.

NATIONALES KULTURGUT

Da es auch für die größten Skeptiker irgendwann nicht mehr sinnvoll ist, sich gegen sein Glück zu wehren, ergab sich die Insel ihrem Geschick als frisch gebackene Besitzerin einer stattlichen Sammlung ostasiatischer Kunst. 1982 wurde die Collection Raifort, wie das Konvolut nach seinem Fundort genannt wird, zum nationalen Kulturgut erklärt. 1983 richtete man an der Universität von Lemusa einen Lehrstuhl für ostasiatische Kunst ein und 1984 eröffnete man in der Villa Flumet im Norden des Regierungsviertels offiziell das Museum für ostasiatische Kunst von Lemu-



Ein aus Jade geschnitztes Kamel, es entstand in der späten Han-Dynastie (23–220).

sa. Die ehemalige Residenz des Stoffhändlers Marcel Flumet war bereits 1962 durch Erbschaft in Besitz des Staates gekommen – zusammen mit einer respektablen Sammlung antiker Textilien aus aller Welt. Zu Beginn unterstand das neue Museum noch der Direktion des Musée historique, 1986 jedoch berief man Marlotte Dumas aus Paris als Direktorin des nunmehr unabhängigen Musée Flumet. Seit 1988 veranstaltet die Institution jährlich zwei bis drei Sonderausstellungen – oft solche, die einzelne Aspekte der Sammlung Raifort vertiefen. Nach einer Krise im Jahr 2017 wurde der Etat des Hauses deutlich aufgestockt.



Musée d'art contemporain

Ein Haus für die Kunst der Gegenwart im Parc du Pif

Das Museum für zeitgenössische Kunst ist in einer Neo-Renaissance-Villa im Parc du Pif untergebracht, die von Krandelle Kabak 1850–53 als luxuriöses Warenhaus (mit Kutschenvorfahrt!) errichtet wurde. Der *Bonmerkat*, wie der Konsumtempel hieß, wurde bis zur Wirtschaftskrise 1923 erfolgreich geführt und stand dann einige Jahre leer. 1945 gelangte die Villa in den Besitz der Psychoanalytikerin Annaïde Fanfreluche

Im Frühling 2020 tanzten lemusische Seeungeheuer durch den Park des Museums.



Aus der Sammlung: Mosso, ein Aquarell von Orcane Kibèse.

(1895–1982), die darin eine psychiatrische Privatklinik einrichtete und bis 1972 betrieb. 1974 gründete Fanfreluche eine Stiftung und bewirkte so die Schaffung des Musée d'art contemporain Lemusa (MACoL), das 1976 eröffnete. Seit 2004 wird das Haus von der Kunsthistorikerin Marianne Barges geleitet.

Das Museum verfügt über eine eigene Sammlung von lemuischer und internationaler Kunst, die sie in immer wieder neuen Kombinationen zur Geltung bringt. Für große Ausstellungen ist das Haus nicht besonders geeignet, im Gegenzug können zeitgleich verschiedene kleinere Präsentationen stattfinden, was Barges durchaus virtuos zu nutzen versteht: «Eigentlich besteht das MACoL aus einer Reihe von Kabinetten, in denen man jeweils ganz eigene Fragestellungen inszenieren kann. Zu Beginn meiner Arbeit hier empfand ich die Kleinteiligkeit als einen Nachteil. Unterdessen weiß ich dieses Format zu schätzen, das mir eine starke Fokussierung und eine große Präzision erlaubt.»

Gelegentlich wird das Haus aber doch für größere Ausstellungsprojekte leer geräumt. So etwa im Sommer 2012 für die Schau *Traverses*



Marianne Barges auf Dienstreise in Schanghai, hier mit Lorenz Helbling in dessen Galerie.

– *grandes fuites et petites fugues*, die sich mit Reise-, Flucht- und Migrationsbewegungen auseinandersetzt.

Aus Solidarität mit den Museen der Welt, die infolge der Corona-Krise von März bis Mai 2020 keine Besucher mehr empfangen durften, schloss auch das MACoL während dieser Wochen seine Tore. Barge realisierte jedoch für die Zeit in Zusammenarbeit mit der Gesellschaft für lemusische Wesen eine Ausstellung gemalter und in Eisen geschnittener Seeungeheuer (Mons) im Park und auf der Fassade der Villa.

Ein Werk der Kunst

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Eine Zitrone, die in der Hauptstadt das gute Leben kennengelernt hatte, verspürte plötzlich keine Lust mehr, sich auspressen zu lassen. Sie überlegte lange hin und her, was wohl gegen ihr Schicksal zu tun sei. Von einer Freundin hörte sie, dass man in der Menschenwelt Kunstwerken höchsten Respekt zolle und viel Sorgfalt auf ihren Erhalt verwende. Sie eilte flugs ins Museum und erklärte sich vor dem Direktor zu einem Werk der Kunst. Der Mann hatte seine Zweifel an der Echtheit des Stücks. Doch da bat und bettelte, flehte und flötete die Saure, dass ihm das Herz ganz butterig und süß zerlief. Also wurde sie in die Sammlung integriert, auf einen Podest gestellt – und trocknet dort seither ganz langsam aus.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.93.



Zeichnung von Ida Versmer. HUI bedeutet «Ei», CITROM ist das lemusische Wort für «Zitrone».



Der Nachbau der *Étoile du Matin* war zweifellos das auffälligste Werk der Ausstellung *Traverses* im Musée d'art contemporain in Port-Louis. Im Herbst 2012 wurde das Boot nach Zürich geschafft und ging dort im Brunnen vor dem Zürcher Triemlisplatz vor Anker.

Traverses

Eine Ausstellung über Migration im Musée d'art contemporain

Die Kunsthistorikerin Marianne Barges, die das Musée d'art contemporain Lemusa (MACoL) seit 2004 leitet, kuratiert im Sommer 2012 eine große Schau, die sich mit Reise-, Flucht- und Migrationsbewegungen auseinandersetzt: *Traverses – grandes fuites et petites fugues* vereint Werke von mehr als dreißig Künstlerinnen und Künstlern. Die Ausstellung wird auf der ganzen Insel mit Plakaten beworben und wird in der Folge auch außerordentlich gut besucht.

Das auffälligste Werk der Schau ist wohl die *Étoile du Matin*. Dabei handelt es sich um das Boot, mit dem Lǐ Tàì Báí am 9. August 1832 als erster Chinese auf Lemua landete. Das Originalboot ist nicht erhalten. Lǐ Tàì Báí's Ururenkel Li Zhenhua hat indes eine Zeichnung des kleinen

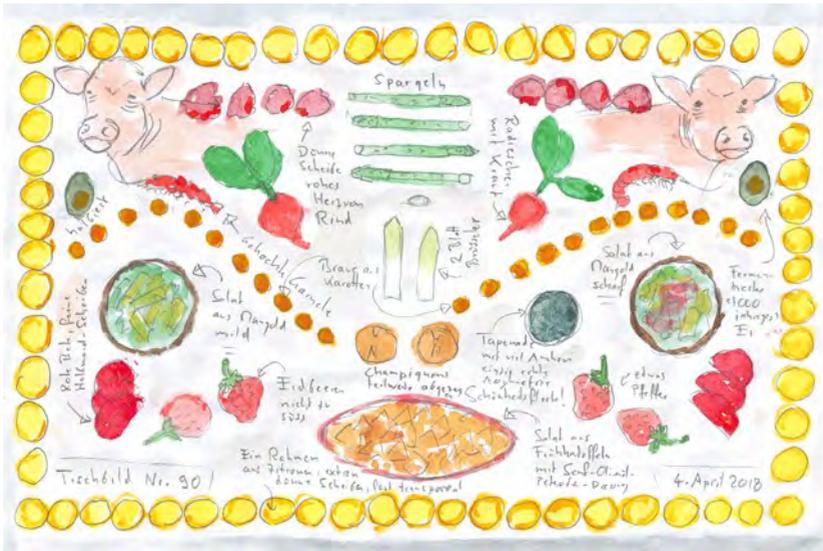


Für die Ausstellung Traverses hat das Musée d'art contemporain auch T-Shirts hergestellt.

Nachens gefunden und das Schiffchen im Sommer 2012 mit Hilfe eines Bootsbauers aus Port-Louis nachgebaut.

Charmant ist auch das *Paradis roulant* von Quentine Pignon: ein Fahrradanhänger mit einem kastenartigen Aufbau, den die Künstlerin wie einen kleinen Wohnwagen eingerichtet hat. Mit diesem Gefährt machte sie 2011 eine mehrwöchige Tour über die Insel, die in einem Videofilm dokumentiert ist.

Mimi Grand hat Einwanderer aus Angola, China, Deutschland, Gabun, Indien, Italien, Japan, Kasachstan, Senegal, Venezuela... gebeten, kurze Erzählungen aus ihrer Heimat ins Lemusische zu übersetzen und mit einem Objekt aus ihrem Haushalt zu «illustrieren». Die Texte und Abbildungen der Gegenstände werden sowohl in einer schlichten Video-projektion präsentiert, wie auch in einem Buch zusammengeführt. Das Werk ist derzeit nur als Künstlerbuch greifbar, soll jedoch bald auch in größerer Auflage in einem Verlag erscheinen.



Plan für Tischbild Nr. 90 vom 4. April 2018.

Tischbilder

Eine unbesuchte Ausstellung mit Werken von Samuel Herzog

Vom 14. März bis zum 10. Mai 2020 zeigt das MACoL eine kleine Sonderausstellung mit Tischbildern von Samuel Herzog. Diese Tischbilder stellen ornamentale oder narrative Arrangements aus verschiedenen Nahrungsmitteln auf schwarzen Tischplatten dar, die unmittelbar nach Abschluss ihrer Erschaffung möglichst integral verzehrt werden. Die Tischbilder bestehen zu einem großen Teil aus rohem oder gedämpftem, manchmal auch fermentiertem Gemüse und aus Früchten der jeweiligen Saison. Hinzu kommen Saucen aller Art, Salate, Wurstwaren, Käse, rohe, marinierte oder geräucherte Fische, Tartars...

Seit Mai 2016 sind fast zweihundert solche Bilder entstanden, teils im privaten Raum für Gäste, teils im Rahmen von Vernissagen oder Performances. Fotografien der Arrangements stellen den Kern der Ausstellung dar, an der Vernissage hätte ein Tischbild live ausgelegt werden sollen.



Das fertige Tischbild 90, dessen Entstehung per Video dokumentiert ist.

Aus Solidarität mit den Museen in Europa, die wegen der sogenannten Corona-Krise im Frühling 2020 kein Publikum empfangen dürfen, bleibt auch das MACoL während zwei Monaten zu. Die Schließung beginnt am Abend der Tischbilder-Vernissage und endet am letzten Tag der Ausstellung. So kommt es, dass die Schau keinen einzigen Besucher verzeichnen kann.

Um Neugierigen dennoch eine Idee dieses Projekts zu vermitteln, zeigt das Museum auf dem Internet einen Film, der die Genese eines solchen Tischbildes und sein Verschwinden dokumentiert. Eine Stimme aus dem Off liest dazu zwölf Texte aus dem Buch *Ist wahr!* von Jana Godet, in denen die zwölf wichtigsten Elemente des Tischbilds eine Rolle spielen. Das Video kursiert bis heute auf dem Internet: vimeo.com/414770721.

02

Port-Louis St-François (2^{ème})



Schanoz
Felis sciaphilus

Im Norden des Hafens präsentiert sich das Quartier mit seinen engen Gassen lebendig, multikulturell, städtisch-modern – und doch werden hier auch archaische Feste gefeiert. Fast nur nachts kann man im 2^{ème} Sou-tège einer Schanoz begegnen, einer «nackten Katze» mit einem weißen Schwanz, der in der Dunkelheit zu leuchten scheint.

Quartier St-François QUARTIER

Enge Gassen voller Leben, städtisch-modern – und gleichzeitig archaisch.

Nie, nie wieder ANSICHT

Samuel Q. Herzog steht auf einer Dachterrasse, ein Glas in der Hand, laue Abendluft im Gesicht.

Musée historique MUSEUM

Das historische Museum der Stadt ist in einem alten Konvent mit langer Geschichte eingerichtet.

Piero da Marsiglia PORTRÄT

Der bedeutendste Architekt des Couvent St-François und seine Projekte auf Lemusa.

Diri tou xiki REZEPT

Kindheitserinnerung einer Köchin: Reis mit Hackfleisch, zahlreichen Gewürzen und Kokosmilch.

Ganz viel ANSICHT

Samuel Q. Herzog versteht, warum ein Laden Sunshine heißen muss – und nicht Solei.

Bibliothèque secrète GEBÄUDE

Die einstige Geheimbibliothek von Oscar I. ist heute das Herzstück des Nationalarchivs.

Restaurant Herzog's LOKAL

Mit Schwung serviert das Lokal im 2^{ème} Spezialitäten aus dem östlichen Mittelmeerraum.

Herenleber REZEPT

Gehackte Hühnerleber mit Sherry und etwas Butter, viel Anis und Dill – aus dem Herzog's.



Gefilte Fisch REZEPT

Klöße aus Karpfen und Matze, in Karpfenbrühe gekocht, mit Karotten und scharfem Chrain.

Zwerchfell vom Schwein Dyafram INNEREI

In einer Kinderstory erobern sich Waschbären mithilfe des Zwerchfells die Freiheit zurück.

Passage Louisia GEBÄUDE

Ein reicher Händler ließ in einem seiner Häuser zwei alte, rätselhafte Reliefs vermauern.

Dyafram sòs rat REZEPT

Zwerchfellmuskel mit einer Sauce aus schwarzen Linsen, Doma, Ingwer, Essig und Sesamöl.

Lunge vom Schwein Pùlmùn INNEREI

Wer gut am Ball zu bleiben versteht, dem sagen Lemusen die Lunge eines Schweins nach.

Die Eiche und das Schwein LEGENDE

Jana Godet erzählt von einem gefräßigen Schwein, das sich über die Früchte einer Eiche hermacht.

Musée de la marine MUSEUM

Im Süden des Quartier St-François taucht das Museum in die Geschichte der Seefahrt ein.

Kaul Similitotu REZEPT

Suppe aus Kalbskopf und Wurzelgemüse, mit hart gekochtem Ei, Auster und Estragon.

Eine traurige Geschichte LEGENDE

Jana Godet erzählt vom erfolglosen Landausflug einer Meeresschildkröte.

Fo balèn REZEPT

Lunge vom Schwein mit Wurzelgemüse, Zwiebel, Ingwer, Chili und Fischsauce.

Region (*randa*): Centre (*xantà*), Sentòme
Departement: Port-Louis St-François (2^{ème})
Postleitzahl: LM-0302
Telefonvorwahl: +69 (0)3
Einwohner: 12'034 (Mai 2011)



Quartier St-François

Enge Gassen voller Leben, städtisch-modern – und archaisch

Mit seinen engen Gassen, kleinen Plätzen, zahlreichen Restaurants und Geschäften ist das St-François eines der lebendigsten Quartiere der Hauptstadt – was sicher auch erklärt, warum viele Künstler hier wohnen. Die meisten Straßen und Plätze im 2^{ème} Soutège sind nach Ortschaften auf Lemusa benannt. Im Unterschied zu anderen Teilen von Port-Louis, in denen die Stadtplanung für rechte Winkel und Ordnung gesorgt hat,

Rue St-Pierre hinter dem Couvent St-François, Blick in Richtung Boulevard Adrienne I.

ist im St-François noch gut spürbar, dass hier einst Dörfer ganz natürlich zu einer städtischen Struktur zusammengewachsen sind.

Diese bäuerliche Vergangenheit wird einmal im Jahr auf eine geradezu komische Weise sichtbar, wenn anlässlich eines großen Festes ganze Herden von Schweinen durch die Gassen des Quartiers zur Place de St-Sous getrieben werden. Dort empfängt sie dann ein Männerchor mit einem wehmütigen Lied in einem alt-lemusischen Dialekt. Was die Worte einst bedeutet haben, lässt sich kaum noch erahnen: «Penkini ta lakini ye kochinee / Schambar schambon / mi metti lo lo ya labuchonee / Schambar lardion», lauten die ersten Zeilen. Auch der Name des Festes, das seit Hunderten von Jahren jeweils am 11. November gefeiert wird, lässt sich nicht eindeutig übersetzen: Paradikochon könnte einst *Parade du cochon* geheißen haben, genauso gut aber auch *Pari du cochon*, denn die «Parade» der Schweine gehört genauso zum Ritual wie die «Wetten», die man darauf abschließt, welches Tier als erstes den Thron besteigt, einen golden angemalten Podest in der Mitte des Platzes. Für das sportliche Lebewesen bedeutet das einerseits, dass man ihm ein kleines Krönchen aufsetzt, andererseits, dass man ihm nach einem gewaltigen Applaus die Kehle aufschneidet, um es auf dem Platz selbst in all seine leckeren Bestandteile zu zerlegen und feierlich zu verspeisen.

Dass die älteste Synagoge der Stadt, die Synagogue Mosche Boukman, nur wenige Meter von dem Platz entfernt liegt, wo das große Schweineschlachten stattfindet, hat auf Lemusa noch nie jemanden irritiert. Das



Am der Paradikochon werden auch ganze Ferkel am Spieß gebraten. Das Fest dauert oft bis tief in die Nacht.

Die Synagogue Mosche Boukman wurde 1910 in einem zugleich rustikalen und leicht orientalistischen Stil gebaut. Sie liegt nur wenige Meter von dem Platz entfernt liegt, wo das große Schweine-schlachten stattfindet.



größte Gebäude im 2^{ème} Soutège ist der Couvent St-François, dem das Quartier auch seinen Namen verdankt. In dem ehrwürdigen Gemäuer ist heute vor allem das Musée historique mit seiner reichen Sammlung untergebracht. 2016 entdeckte man etwas weiter nördlich auf einer völlig verwilderten Parzelle die geheime Bibliothek von König Oscar I. , die fast zweihundert Jahre unentdeckt vor sich hin geschlummert hatte. Hier sind seit 2017 die Archives nationales untergebracht. Eine sehr aktive Institution im Quartier ist auch das Musée de la marine, das mit seinen Ausstellungen immer wieder für Aufsehen sorgt.

Nie, nie wieder

Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne



Port-Louis, Rue de Castebar.

Auf der Dachterrasse, ein Glas in der Hand, die laue Abendluft im Gesicht, schöne Erschöpfung im Nacken. Im Westen, über den Hafenuais, brennt die Sonne eine Wunderwunde in den grauen Himmel, zugleich leuchten die Laternen los. In der Ferne verklingt das Horn einer Fähre, lang, tief, heiser. Ganz ähnlich geschieht es Tag für Tag. Und doch weiß ich einen Augenblick lang: So wird es nie, nie wieder sein.

Samuel Q. Herzog: *Spazieren auf Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 23.

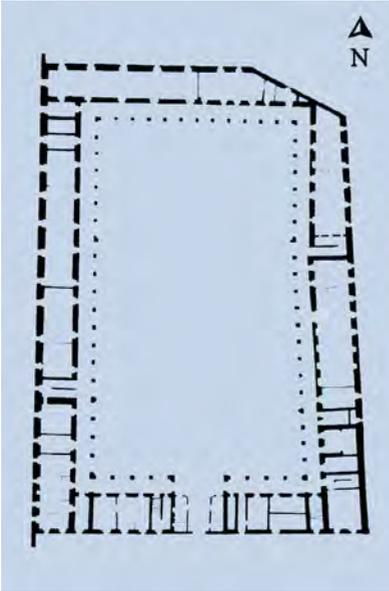


Musée historique

Das historische Museum ist in einem alten Konvent eingerichtet

Wer heute den Hof des ehemaligen Couvent St-François im historischen Zentrum von Port-Louis betritt, wird von der Klarheit und funktionalen Strenge der ganzen Anlage überrascht. Kaum zu glauben, dass ein so kohärentes Ensemble mit längeren Unterbrüchen in verschiedenen Etappen und über einen Zeitraum von mehr als siebenzig Jahren entstand. Während die Außenwände des Komplexes mit nur wenigen Fenstern ausgestattet

Der Innenhof mit seinen eleganten, von Etage zu Etage etwas niedriger geführten Arkaden.



Der Couvent St-François wird zwischen 1671 und 1742 in nach Plänen von Piero da Marsiglia errichtet.

sind und überaus wehrhaft, ja abweisend wirken, ist die Innenseite von schier zahllosen Arkaden durchbrochen.¹ Im Zentrum des Baus liegt ein Hof, der 74 Meter lang und an der weitesten Stelle gut 40 Meter breit ist. Um diesen Hof herum sind auf drei Etagen Räumlichkeiten angelegt, die insgesamt rund 8670 Quadratmeter umfassen. Jede dieser drei Etagen öffnet sich mittels einer Arkadengalerie hin zum Hof. Im Erdgeschoss ist diese Galerie 250 Meter lang, gut 3.50 Meter breit und wird von 62 Pfeilern gestützt. Man betritt den Convent von Süden her durch eine rund sechs Meter breite Öffnung zwischen den Arkaden.

Der Couvent St-François wird zwischen 1671 und 1742 in wenigstens vier großen Bauetappen nach Plänen von Piero da Marsiglia errichtet.²

Um 1900 brennt die hölzerne Kapelle im Hof des Komplexes ab und wird nicht wieder aufgebaut – an ihrer Stelle werden zu einem späteren Zeitpunkt erst Laubbäume, dann auch Palmen gepflanzt.



Ursprünglich soll der Bau höchstwahrscheinlich als Magazin, Warenumschlagplatz und eventuell auch als Kaserne für die Compagnie des treize dienen, eine Gesellschaft von lemusischen Kaufleuten.

HANDELSKOMPANIEN AUF LEMUSA

1664 überzeugt Hughette Roussin zwölf lemusische Händler, sich in einer Gesellschaft zusammenzuschließen und gemeinsam die ökonomischen und politischen Geschicke der Hauptstadt in die Hand zu nehmen. Sie selbst hat (als 13.) den Vorsitz dieser Compagnie des treize. Zehn Jahre später nimmt die Gesellschaft sieben weitere Mitglieder in ihre Reihen auf und nennt sich neu Compagnie des vingt associés (ab etwa 1680 nur noch Compagnie des vingt). Die Gesellschaft ist in erster Linie ein Zusammenschluss von lemusischen Kaufleuten, wobei im Hintergrund auch Aktionären aus Lemusa, Europa und Amerika eine Rolle spielen. Die Gesellschaft ist sowohl ökonomisch als auch politisch absolut bestimmend für die Geschichte von Port-Louis wie der ganzen Insel. Sie hat



Die Außenwände des Komplexes sind mit nur wenigen Fenstern ausgestattet und wirken überaus wehrhaft – hier die Westseite an der Rue Valodes (ehemals Rue Vlou).



Blick in die östlichen Arkaden des ehemaligen Konvents, wo einst ein Hospital betrieben wurde.

auch richterliche Funktionen, organisiert das Schulsystem, stellt sanitäre Regeln auf, entscheidet über bauliche Maßnahmen... Den Vorsitz der Gesellschaft hat bis zu ihrem Tod 1705 Hughtette Roussin, die als die «Königin ohne Krone» in die Geschichte einght.

KOMPLIZIERTE BAUGESCHICHTE

Auch der Bau des späteren Couvent St-François dürfte wesentlich auf die Initiative von Roussin zurückgehen. Noch in den 1660er-Jahren allerdings kommt es aus unbekanntem Gründen zu einem längeren Unterbruch der Arbeiten, ja Teile der bereits gebauten Mauern werden sogar wieder abgetragen. Erst um 1687 entschließt sich die Compagnie (nun Compagnie des vingt genannt), das Bauwerk weiterzuführen. Schon 1690 aber werden die Arbeiten erneut gestoppt. Zu diesem Zeitpunkt ist ein Flügel des Gebäudes bereits soweit vollendet, dass er als Magazin genutzt werden kann. Um 1694 werden die Arbeiten wieder aufgenommen – der Bau kommt indes nur schleppend voran. 1703 kommt es erneut zu einem längeren Unterbruch.



Ein Hafen an der Miosa, vermutlich in der Nähe der heutigen Hauptstadt Port-Louis. Entlang dem größten Fluss der Insel wird spätestens seit dem frühen 16. Jahrhundert tüchtig Handel getrieben. Das Gemälde, das kurz nach 1980 in die Sammlung des Historischen Museums gelangt, wurde zunächst dem flämischen Maler Jan Brueghel dem Älteren (1568–1625) zugeschrieben, gilt heute jedoch als das Werk eines unbekanntes Meisters.³

FRANZISKANER ÜBERNEHMEN DEN BAU

Die Situation änderte sich erst um 1730 als sich der Franziskaner-Orden von Lemusa für das halbfertige Bauwerk interessiert. Die Mönche dürften den Komplex zu einem wahrscheinlich sehr niedrigen Preis von der Compagnie des vingt übernommen haben.

Unter der Regie des Conventus fratrum minorum de Sancti Francisci in Sancta Lemusa werden die Arbeiten konsequent vorangetrieben. Ab 1734 bewohnen die Mönche des Ordens den Westflügel des Gebäudes und ab 1740 betreiben sie im Ostflügel ein Hospital und eine kleine Schule. Der geplante Bau einer mächtigen Kirche im Hof des Komplexes muss allerdings aus finanziellen Gründen verschoben werden. Statt dessen wird, ursprünglich sicher nur als Provisorium, eine hölzerne Kapelle errichtet, mit deren Weihung im Jahre 1742 der Komplex als vollendet angesehen werden kann.



Das Kafe *Pulao* im Hof des Museums ist hauptsächlich bei gutem Wetter beliebt.

Um 1750 wohnen etwa zweihundert Mönche in dem Kloster, 1770 sind es gar mehr als dreihundert – es ist der Höhepunkt des monastischen Lebens auf Lemusa. Nach den Revolutionsjahren 1789–93 zählt der Convent nur noch knapp hundert Mitglieder, in der Ersten Republik (1813–1815) sinkt die Zahl gar auf etwa sechzig. Unter Oscar I. (1815–1832) und Königin Adrienne (1832–1848) erhält der Orden nochmals Zulauf und wächst auf etwas mehr als hundert Mönche an. Ab Mitte des 19. Jahrhunderts aber nimmt die Zahl wieder sukzessive ab – als 1902 die Vierte Republik ausgerufen wird, zählt der Convent nur noch knapp dreißig Mönche, 1914 gar nur noch zehn. Umso erstaunlicher ist es, dass sich der Orden trotzdem bis heute erhalten hat – selbst wenn die Zahl seiner Mitglieder nie mehr über dreißig hinauswuchs.

Mit dem zahlenmäßigen Niedergang des Ordens gehen auch finanzielle Schwierigkeiten einher. Schon im frühen 19. Jahrhundert müssen Teile des Klosters geschlossen, andere für fremde Zwecke genutzt werden. Während sich die Mönche mehr und mehr auf den Westflügel zurückziehen, wird der Ostflügel mal als Polizeikaserne oder Armenhaus, mal als

Stallung oder Lager verwendet. Um 1900 brennt die hölzerne Kapelle im Hof des Komplexes ab und wird nicht wiederaufgebaut – an ihrer Stelle werden zu einem späteren Zeitpunkt erst Laubbäume, dann auch Palmen gepflanzt. Von 1905 bis 1915 wird der Westflügel vorübergehend wieder als Hospital genutzt. Und während des Zweiten Weltkriegs dient der Convent als Flüchtlingslager – zwischen 1939 und 1944 sollen zeitweise mehr als tausend Menschen in seinen Mauern gelebt haben.

VOM KLOSTER ZUM MUSEUM

In den 1950er- und frühen 1960er-Jahren wird der Komplex als billige Wohnsiedlung genutzt: Im Hof parken die Bewohner ihre Pferdefuhrwerke, Motorräder und Autos, zwischen den Pfeilern sind Wäscheleinen ausgespannt. Erst Mitte der 1960er-Jahre wird die ganze Anlage umfassend renoviert und 1968 werden in den Räumlichkeiten des Convents das Musée historique sowie die Archives nationales von Lemusa untergebracht. Das Museum umfasst heute nebst diversen Sammlungsräumen auch einige Säle, in denen regelmäßig Wechselausstellungen gezeigt werden können. Das Archiv zieht 2017 in die nahe Bibliothèque secrète um. Nebst dem Museum haben im Couvent St. François diverse Institutionen ihre Heimat gefunden – und nicht zuletzt wohnen auf einer Etage des Westflügels auch heute noch ein paar Franziskaner.

Im Innenhof des Couvent Saint-François betreibt die Köchin und Wirtin Andrée Piès ein kleines Lokal, das wegen seiner zehn Tische unter freiem Himmel hauptsächlich bei gutem Wetter beliebt ist. Das *Kafe Pulaao* bietet neben Getränken und Snacks für eilige Besucher auch ein paar ausgesprochen originelle Reisgerichte an, etwa Oris tou xiki, einen Reistopf mit Hackfleisch, diversen Gewürzen und Kokosmilch.

¹ Eine genaue Baubeschreibung findet sich bei Eloi Charmelle: *Piero da Marsiglia à Port-Louis*. In: Elsa Mudame, Gregor Muelas (Hrsg.): *L kom Lemusa*. Port-Louis: Lemusa Office de Tourisme (LOT), 2019 [2., 1.2012 unter dem Titel .s]. S.81–86.

² Zur Baugeschichte siehe Anne-Lise Winter: *Bâtir Port-Louis. Le patrimoine architectural de la capitale*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2019 [2., 1.2001]. S.96–98.

³ Jérôme Doussait: *Par exemple*. Port-Louis: Éditions du Musée historique, 2016. S.73.



Isaac Fuller: Portrait of a Unknown Man, um 1660, Tate Gallery London.

Piero da Marsiglia

Der Erbauer des Couvent St-François und seine Projekt

Piero da Marsiglia gilt als einer wichtigen Architekten von Lemusa.¹ Er kam um 1615 in Genua zur Welt, begab sich aber früh schon nach Rom, wo er sich im Atelier des Malers und Architekten Pietro da Cortona (1596–1669) aufgehalten haben soll. In den Jahren nach 1650 lebte er als Maler in London. Es haben sich jedoch nur wenige Werke aus dieser Zeit erhalten und die Zuschreibungen sind oft eher unsicher. Da Marsiglia kam vermutlich erstmals um 1660 nach Lemusa – nicht als Maler, sondern als Architekt mit einem konkreten Bauauftrag. Auf einer Anhöhe südöstlich von Sasselin sollte er für den holländischen Händler Miers van Cleeve ein wehrhaftes Schloss bauen. Das Projekt für Fort Cleveland, wie das Anwesen heißen sollte, kam indes kaum über die Fundamente hinaus – und heute sind vor Ort nur noch Spuren zu sehen. Doch da Marsiglia muss zu diesem Zeitpunkt bereits weitere Projekte auf der Insel

in Arbeit gehabt haben, jedenfalls blieb er vor Ort und baute sich um 1670 gar ein eigenes Haus etwas oberhalb des Hafens von Port-Louis.

In jenen Jahren erhielt er auch den Auftrag für den Entwurf einer großen Kaserne in der Hauptstadt, den späteren Couvent St. François. Obwohl das Projekt im Verlauf der mehr als sieben Jahrzehnte dauernden Bauzeit auch von anderen Architekten mitbestimmt wurde, geht der Bau doch sehr maßgeblich auf Pläne von da Marsiglia zurück. Bis zu seinem Tod 1704 realisierte da Marsiglia eine ganze Reihe von Bauten auf der Insel, viele sind der Zeit zum Opfer gefallen, manche aber haben sich auch erhalten.²

2005 entdeckte eine junge Kunsthistorikerin in den Archives nationales eine Reihe von Briefen des britischen Malers Isaac Fuller (1606–1672), adressiert an Piero da Marsiglia, dem sich Fuller offenbar freundschaftlich verbunden fühlte.³ In den Schreiben aus den 1660er Jahren ist hauptsächlich von Saufereien in Londons Tavernen sowie von eher dubiosen Frauengeschichten die Rede. An einer Stelle erwähnt Fuller aber auch ein «funny portrait» mit dem Zusatz «I put in your hand the stupid castle». Sauvage hat in der Sammlung der Londoner Tate Gallery das von Fuller um 1660 gemalte Porträt eines Mannes gefunden, der in seiner rechten Hand den Grundriss eines Schlosses hält. In der linken oberen Ecke des Gemäldes wird der Mann als «John W. Cleveland – The Poet» identifiziert. Nach Sauvage wurde der Name des Dichters erst im frühen 18. Jahrhundert hinzugefügt, als der Earl of Oxford das Bild in seine Sammlung von Porträts berühmter Schriftsteller integrierte. Folgt man der Autorin, so stellt das Porträt tatsächlich den Architekten Piero da Marsiglia dar. Sauvage vermutet weiter, dass an der Stelle des Dichternamens einst «Fort Cleevland» gestanden haben muss – der Name jenes Schlossprojektes also, das da Marsiglia nach Lemusa geführt hat. Das würde zwar die in jedem Fall wohl falsche Identifizierung des Dargestellten mit dem Poeten Cleveland erklären – zweifelsfrei beweisen allerdings ließe sich Sauvages These erst mittels Röntgenaufnahmen, welche die Tate vorderhand noch nicht gestattet hat.

¹ Zur Vita von Piero da Marsiglia siehe Eloa Charmelle: *Piero da Marsiglia à Port-Louis*. In: Elsa Mudame, Gregor Muelas (Hrsg.): *L kom Lemusa*. Port-Louis: Lemusa Office de Tourisme (LOT), 2019 [2., 1. 2012 unter dem Titel .s]. S. 81–86.

² Ob auch die Anlage des Hafenbeckens von Port-Louis auf da Marsiglia zurückgeht, wie es manchmal heißt, ist allerdings ungewiss

³ Anne-Sophie Sauvage: *Les Lettres des Isaac Fuller et la découverte d'un portrait de Piero da Marsiglia*. In: *Cahiers du Musée historique de Santa Lemusa*, 2005, Heft 2.



Reis mit einer äußerst würzigen Fleischsauce – und einer rührenden Geschichte.

Diri tou xiki

Reis mit Hackfleisch, zahlreichen Gewürzen und Kokosmilch

Auf der Karte des Kafe Pulao im Hof des Couvent Saint-François in Port-Louis finden sich einige ungewöhnliche Reisgerichte. Das nachfolgende Rezept aber hat für die Köchin und Wirtin Andrée Piès eine ganz besondere Bedeutung. Wörtlich bedeutet *diri tou xiki* soviel wie «Ganz kleiner Reis». Tatsächlich aber ist der Name dieser Speise eine Ableitung von *despi tou xiki*, was «seit meiner Kindheit» heißt. Mit der Erfindung ihres Reisgerichts wollte Andrée Piès einen Geschmack rekonstruieren, der sie seit ihren frühesten Tagen begleitet. Sie spricht von einem «unerhörten kulinarischen Ereignis», das ihr ganzes Leben geprägt habe – räumt aber auch ein, dass ihre Erinnerung an diesen Geschmack «gleichzeitig sehr genau und doch auch sehr unscharf» sei.

Als kleines Kind lebte Andrée einige Zeit im Haus ihrer Großeltern, die in Gwosgout ein Geschäft für Eisenwaren führten. Da der Handel mit

Schrauben, Scharnieren, Schläuchen und Kabeln viel Zeit beanspruchte, war es vor allem ihre Urgroßmutter, Granmatè Berthe, die den Haushalt führte. «Manchmal kochte sie ein namenloses Gericht, dessen schierer Duft mich jeweils in helle Aufregung versetzte. Lange bevor es fertig war, hüpfte ich auf meinen Stuhl an dem großen, blauen Holztisch, der mitten in der Küche stand. Dort wartete ich ungeduldig während meine Urgroßmutter seelenruhig in den Töpfen rührte. Ich erinnere mich noch, dass ich mich immer wieder fragte, wie sie bei einem solchen Duft ruhig bleiben konnte – wahrscheinlich, so dachte ich damals, war dies das Geheimnis der Erwachsenen, der Grund für ihre Macht. Wenn sie dann endlich den Teller vor mich hinstellte, dann schob ich mir unverzüglich einen riesigen Löffel dieser dampfenden Wunderspeise in den Mund, so viel, dass ich nicht mehr sprechen und kaum noch kauen konnte. Dann war mir, als sickere dieser delikate Brei ganz langsam in mich hinein – und mit ihm ein unglaubliches Glücksgefühl, ein Versprechen, die Versicherung, dass alles immer gut sein würde. Aber natürlich war das ein falsches Versprechen, denn nach einem Jahr im Haus meiner Großeltern musste ich zu meinen Eltern zurück, und wenig später starb meine Urgroßmutter.»

«WIE EINE MELODIE, DIE SICH AUF DIE LIPPEN SCHLEICHT»

Andrée wuchs heran, ging zur Schule, hatte Freundinnen, lernte Männer kennen, machte eine Lehre als Detaillistin und später als Köchin, reiste kreuz und quer durch Südamerika und Europa, heiratete, ließ sich wieder scheiden, übernahm schließlich das Café im Hof des Musée historique und baute es zu einer respektablen Adresse aus – kurz: Es war viel los im Leben von Andrée Piès und sie hatte eigentlich keinen Anlass, alten Zeiten nachzuhängen. «Und dennoch begleitete mich die Erinnerung an den Reis von Granmatè Berthe durch all die Jahre hindurch – ein wenig wie eine Melodie, die sich wieder und wieder auf deine Lippen schleicht.»

An ihrem vierzigsten Geburtstag beschloss Andrée, der Sache auf den Grund zu gehen. Sie befragte alle Verwandten, die ihre Urgroßmutter

Deckel der Menukarte des Kafe Pulao – Versprechungen, angerichtet auf der Basis eines holländischen Fensterbildes.

SURPRISES

L'OEIL

~~GRAND~~
GRAND

TOUJOURS
LE SOURIRE

SOUVENIRS

BONNE
MATIERE
PREMIERE

ENVIES

KAFE PUKAO

AU COUVENT ST-FRANCOIS

A PORT-LOUIS



Getränke und Snacks für erschöpfte Museumsbesucher – Blick über den Tresen im Kafe Pula.

gekannt hatten, doch niemand konnte ihr weiterhelfen. Zwar war Berthe den meisten als eine gute Köchin im Gedächtnis geblieben, vor allem entsann man sich ihres mit allerlei Kräutern in Salz gebackenen Fisches – aber an ein spezielles Reisgericht konnte sich niemand erinnern. Also begab sich Andrée mit Kochlöffel und Notizblock auf eine «Odyssee durch den weiten Ozean meiner kulinarischen Erinnerungen. Ich kochte wohl an die fünfzig verschiedene Reisgerichte, ohne ein einziges zu finden, das auch nur irgendetwas mit meiner Erinnerung zu tun gehabt hätte. Und dann, an einem regnerischen Tag im Mai, war dieses Gefühl plötzlich wieder da. Schon während des Kochens bemerkte ich eine ganz fremdartige Erregung an mir: Auch bekam ich einen heißen Kopf wie nach einem Tag in den Bergen. Und als die Speise dann fertig war, stopfte ich mir sogleich einen riesigen Löffel davon in den Mund. Mit geschlossenen Augen sass ich in der kleinen Küche meiner Wohnung und spürte, wie der Reis in mich einsickerte und mit ihm jenes Gefühl, dass alles gut sei und immer gut sein werde. Ob das Gericht wirklich Ähnlichkeiten mit jener wundersamen Speise hatte, die ich damals in der Küche von Gran-

maté Berthe genoss, kann ich natürlich nicht mit Sicherheit sagen. Das Gefühl aber war ganz bestimmt verwandt.»

Also entschloss sich Andrée Piès, den Reis auch auf die Speisekarte des Kafe Pulao zu setzen – als «eine Art Hommage an meine Urgroßmutter vielleicht oder aus dem Gedanken heraus, dass es auch im Leben meiner Gäste solche Wunderspeisen geben muss.» Natürlich ist man nach einer solchen Geschichte etwas vorgeprägt. Aber auch wenn man sich von den Reis vielleicht nicht gerade in seine Kindheit zurückgespült fühlt, für den Gaumen schmeckt *Diri tou xiki* auf jeden Fall doch nicht ganz erwachsen.

Für 2 Personen

1 TL Kreuzkümmel
1 TL Koriandersamen
1 TL Pfeffer
20 g Galgant, fein gehackt
20 g Ingwer, fein gehackt
1 Zitronengrasstängel, gehackt
4 Knoblauchzehen, gehackt
1 Schalotte, grob gehackt
4 Korianderwurzeln, gehackt
6 Chilis (Vogelaugenchilis)
6 Kaffernlimettenblätter, in haarfeinen Streifen
2 EL Koriandergrün
2 EL Rapsöl
400 g Hackfleisch vom Rind
2 Zwiebeln, fein gehackt
600 ml Brühe oder Wasser mit Salz
400 g Wirsing, in feinen Streifen
400 ml Kokosmilch
Etwas Salz zum Abschmecken
400 g Langkornreis

Man kann Sauce und Reis auch vor dem Servieren schon in einer Schüssel vermengen und mit etwas Korianderkraut oder einer Chilischote garnieren.

1 | Kreuzkümmel und Koriandersamen in einer Pfanne trocken rösten bis die Schoten platzen und es duftet. Zusammen mit dem Pfeffer in einem Mörser pulverisieren.
2 | Alle übrigen Gewürze (Galgant, Ingwer, Zitronengras, Knoblauch, Schalotte, Korianderwurzeln, Chilis, Limettenblätter und Koriandergrün) mit in den Mörser geben, zu einer homogenen Masse zerreiben.
3 | Öl in einer Bratpfanne erwärmen, Hackfleisch und Zwiebel darin gut anbraten. Gewürzpaste dazu geben und kurz mitbraten. Mit Brühe oder Wasser und Salz ablöschen, aufkochen lassen, zugedeckt bei kleiner Flamme 20 Minuten köcheln.
4 | Wirsing und Kokosmilch begeben, weitere 10 Minuten offen köcheln lassen bis die Sauce schön eingedickt ist. Mit Salz abschmecken.
5 | Reis dämpfen, auf Teller häufen, ein kleines Loch hinein drücken Fleischsauce als kleinen Berg drauf anrichten.

Ganz viel

Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne



Port-Louis, Rue de Sentores, Ecke Rue d'Ada.

Warum auf Englisch? Vielleicht weil *sunshine* um drei Buchstaben länger ist als *soleil*? Wie oft bin ich schon an diesem Geschäft vorbeigegangen und habe mir dieselbe Frage gestellt? Wie oft hab ich den feierlichen Stil dieser Kleider bestaunt, die festlichen Farben, die kostbar glitzernden Perlen und Pailletten, die Zobel-fell-Imitate und Verzierungen aus falschen Gold?

Als ich den Laden vor ein paar Wochen passierte, trat eben eine Frau aus der Tür, die ein knallrotes Gewand mit einem Saum aus blauem Kunstpelz trug, dazu einen goldenen und einen silbernen Schal. Sie war ungewöhnlich groß, sehr füllig und sehr schön, mit einer kupferbraunen Haut und schwarzen, kühn in die Luft drapierten Haaren. Sie warf mir ein Lächeln zu, in dem mehr Stolz steckte als Freundlichkeit, und schwebte in Richtung Rathaus davon. Kleider, wie sie die *Sunshine Boutique* verkauft, können nur Frauen tragen, die auch das Schweben beherrschen. Und *Soleil* ist als Name viel zu abgehackt für eine Lady, die durch die Welt gleitet, da passt *Sunshine* wirklich deutlich besser.

Samuel Q. Herzog: *Spazieren auf Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.25.



Bibliothèque secrète

Einst Geheimbibliothek von Oscar I. – heute Nationalarchiv

Als die kleine Celia Weisl am 15. September 2016 bemerkte, dass ihre Schildkröte Plina aus dem Gehege geschlüpft war und sich davon gemacht hatte, ahnte sie natürlich nicht, welche sensationelle Entdeckung sie in wenigen Augenblicken machen würde. Sie folgte den Spuren ihres Haustiers, überwand ihre Angst und kämpfte sich durch eine Hecke hindurch auf das benachbarte Grundstück, das seit einer Ewigkeit leer

Die Geheimbibliothek von Oscar I. hat die Zeit weitgehend unbeschadet überdauert.

stand, völlig überwuchert war und deshalb bei Eltern wie Kindern als «verhext und gefährlich» galt. Sie kroch unter dornigen Ästen hindurch bis zu dem Haus, kletterte über ein Gitter, quetschte sich durch eine vermoderte Holztüre, stieg ein paar Stufen hoch, stieß eine weitere Türe auf und fand da nicht nur ihre Plina, sondern auch einen langen Raum voller staubiger Bücher – schwach beleuchtet von ein paar Fenstern in der flachen Decke, deren Glas längst gebrochen war, aber von Wurzeln und Ranken noch in Position gehalten wurde.¹

Odette Sissay, seit wenigen Wochen erst Diktatorin der Insel, ging sehr entschlossen vor. Sie entschädigte (oder, je nach Standpunkt: enteignete) den nominellen Besitzer, einen Immobilienspekulanten aus New York und beauftragte ein kleines Heer von Archäologen, Architekten, Historikern und Restauratoren, den Raum schnellstmöglich zu stabilisieren, zu untersuchen und zu restaurieren. Die Experten fanden bald heraus, dass es sich bei dem Raum um die geheime Bibliothek von König Oscar I. handeln musste, die ganz offenbar ohne einen einzigen Besucher mehr als ein Jahrhundert lang auf ihre Entdeckung durch eine Schildkröte und ein Mädchen gewartet hatte.² Dass der König eine solche Bibliothek gepflegt hatte, war aus Dokumenten hinlänglich bekannt. Man ging bis zur Entdeckung an der Rue Babat jedoch allgemein davon aus, dass sie unter Königin Adrienne zwecks Finanzierung ihres Lebensstils, sukzessive veräußert und schließlich aufgelöst worden war. Tatsächlich aber wurde sie nicht nur von Adrienne, sondern auch von ihrem Neffen Louis d'Ocieszyk-Bruno offenbar weiter gepflegt und ausgebaut, wie der Fund von Dokumenten aus der Zeit bis zu Louis Todesjahr 1906 belegt.³



Während Jahrzehnten wurden alle Eingänge in die Archives nationales mit Stempeln versehen, in deren Zentrum der Triskel stand. Vor allem im Abspann von Videodokumenten taucht ab 2010 gelegentlich auch ein gelb-blaues Logo.



Frühling 2017: Arbeit an der Zukunft der Vergangenheit. Unter der geheimen Bibliothek von Oscar I. entdeckte man ein riesiges, teilweise direkt in den Felsen geschlagenes Kellersystem. Im Verlauf der Restaurierung des ganzen Komplexes wurden diese Räume isoliert und mit einem hochmodernem Belüftungssystem ausgestattet, das auch die exakte Kontrolle von Temperatur und Luftfeuchtigkeit gestattet. Im Verlauf des Jahres 2017 verschob das Nationalarchiv seine Bestände vom Couvent St-François hierher.

Man entdeckte unter der Bibliothek ein riesiges und gut ausgebautes, teilweise direkt in den Felsen geschlagenes Kellersystem, das offenbar für die Aufnahme weiterer Schätze vorbereitet worden war. Ob diese Räume je benutzt worden waren, ließ sich nicht mehr feststellen, zum Zeitpunkt ihrer Auffindung standen sie leer.

Das Gebäude wurde erstaunlich rasch und so sanft saniert, dass der große Hauptraum der Bibliothek noch immer wie ein verträumter und etwas mysteriöser Ort wirkt, an den sich Schildkröten und kleine Mädchen verirren könnten. Die Keller hingegen wurden nach modernsten Standards ausgebaut und mit Belüftungsanlagen versehen. Im Verlauf des Jahres 2017 zog das Nationalarchiv vom Couvent St-François (wo es seit 1968 untergebracht war) an die Rue Babat um. Die bisherigen Bestände konnten zu einem großen Teil in den Kellern untergebracht werden, das



Schon vor seinem Umzug an die Rue Babat gab sich das Nationalarchiv ein frisches Logo, in dem man unschwer eine Anspielung auf die Entdeckungsgeschichte seiner neuen Räumlichkeiten erkennen kann. Die Schildkröte mit dem Archivkisten-Panzer wurde von der Société pour les êtres lémusiens gestaltet (siehe Le Sesoul). Als besonders langlebiges Tier steht die Schildkröte natürlich auch für das Archiv als Ort nachhaltiger Erinnerung.

Personal bezog Büros in den Nebenräumen der Bibliothek. Der Fundus der Bibliothèque secrète von Oscar I. wurde nahezu gänzlich so belassen, wie man ihn vorgefunden hatte. Das Konvolut umfasst nach einer ersten Zählung etwa 20'000 Bücher und Mappen, deren Erschließung wohl noch einige Jahre in Anspruch nehmen wird und sicher viele Überraschungen bereithalten dürfte. Eine erste Sichtung der Bestände hat gezeigt, dass sich nicht nur diverse Inkunabeln und wertvolle Erstausgaben in der Sammlung finden, sondern auch Handschriften und zahlreiche Dokumente wie Verträge, Karten, Pläne, Briefe etc., deren Aufarbeitung wohl manch neues Licht auf die Geschichte der Insel werfen wird.⁴

Elsa Kandai, die 2016 von Sissay zur neuen Leiterin der Archives nationales ernannt wurde, spricht von einer «enormen Bereicherung für alle historischen Disziplinen.»⁵ Dank massiv aufgestockter Mittel publiziert das Archiv seit 2017 vierteljährlich eine Zeitschrift mit neuen Erkenntnissen, die man aus der Bibliothek gewinnen konnte.

¹ Besonders lebendig wird die Geschichte dieser Entdeckung beschrieben von Carol Lacourt: *Une tortue sur la trace du roi*. In: *Gazette de Port-Louis*. Samstag, 1. Oktober 2016. S. 16.

² Nach der Pressekonferenz am 31. September 2016 sind die Zeitungen in heller Aufregung. Chateline Chalin: *Ressuscité de l'oubli: l'héritage du roi*. In: *Leko*. Samstag, 1. Oktober 2016. S. 1. Jean-Marc Sapette: *Sensation! Après deux cents ans, la bibliothèque du roi réapparaît?*

In: *Gazette de Port-Louis*. Samstag, 1. Oktober 2016. S. 1.

³ Adrien Becher: *Un trésor perdu. Qu'est-il devenu de la bibliothèque du roi?* In: *Revue historique*. Nr. 79. Port-Louis: Presses universitaires de Santa Lemusa, 2012. S. 147–142.

⁴ Emil Estran: «*Un enrichissement énorme*». *Entretien avec Elsa Kandai, directrice des Archives nationales*. In: *Liberté*. Samstag, 11. März 2017. S. 2–3.

⁵ Estran: *Op. cit.* S. 2.



An der Bar neben der Küche kann man, beraten von Benjamin, Weine aus Israel probieren.

Restaurant Herzog's

Spezialitäten aus dem östlichen Mittelmeerraum

Etwas zu helle Wände, etwas zu viel Kerzenlicht, etwas zu laute Klezmermusik aus der Küche und etwas zu strenge Düfte von warmem Olivenöl, Kreuzkümmel, Nigella und Zitrusfrüchten – das sind die Merkmale des Restaurant Herzog's, das seit 1999 von den Brüdern Schemuel, Dov und Benjamin geführt wird. Das Lokal liegt an der Rue Salé (vormals Rue Majorin) im Norden des Quartier St-François und kann mit seinen dreißig Tischen bis zu hundert Gäste bewirten. Alles hier «schlägt ein wenig über die Stränge», wie Izak Boukman in der Zeitung *Leko* schreibt (*Pas tout-à-fait casher*, 5. Mai 2004, S. 36). Trotzdem erfreut sich das Restaurant beim Publikum großer Beliebtheit, was zweifellos mit der Heiterkeit zu tun hat, die das Lokal ausstrahlt, und auch mit der Küche, die «zuverlässig gut, manchmal sogar originell» (Boukman) ist. Das Herzog's serviert Gerichte, wie sie für den östlichen Mittelmeerraum typisch sind: Dips



Schemuel, der dicke Koch des Herzog's, führt die Krem Jerusalem vor, eines der beliebtesten Gerichte des Lokals. Neben der Küche ist eine Weinbar eingerichtet, an der man nicht nur Riesling, Gewürztaminer, Muskat, Carignan, Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Syrah und Co. aus Israel kosten kann, sondern auch Weine aus autochthonen Trauben. Die Auswahl ist riesig.

aus geröteten Auberginen, Hummus, Fische mit eingelegten Zitronen, in Sesamsauce gebackene Frikadellen und dazu Fladenbrot. Auf der Karte finden sich auch manch typisch jüdische Gerichte wie Gehackte Leber, Gefilte Fisch, Vorsmack (eine Paste aus Hering), Ptcha (ein Aspick aus Kalbsfuß), Hühnersuppe, Tscholent (Hamin), Kreplach (mit Leberfarce gefüllte Teigtaschen), Essigfleisch (süß-saures Rindfleisch), Honig- oder Mohnkuchen und weitere Süßigkeiten.

Alles wirkt hier ziemlich jüdisch, die Fotos auf den Wänden zeigen Bilder aus Jerusalem und in einer Ecke des Lokals stellen die Gebrüder sogar eine Matzeteig-Knetvorrichtung aus dem späten 19. Jahrhundert aus. Dass im Herzog's die jüdischen Speisegesetze eingehalten würden, wird indes nirgends behauptet. Izak Boukman hat da so seine Zweifel: «Vielleicht aß ich hier das beste Tscholent meines Lebens», schrieb er in Leko, «eine Kasserolle mit einem Entenschlegel, den nur die Zeit selbst so zurichten konnte. Dabei lag viel jüdische Ausgelassenheit in der Luft. So viel, dass ich mir ziemlich sicher bin, dass hier trotz der Menora neben dem Eingang zur Küche manches nicht ganz kosher ist.»

Die Brüder Schemuel, Dov und Benjamin Herzog haben dazu nichts zu sagen. Und die israelische Kultusgemeinde, deren Synagoge nicht weit vom Herzog's entfernt liegt, hat sich bisher auch nicht geäußert. Auf einer Insel, wo gut eine Million Menschen zusammen leben, die mehr als zwei Dutzend verschiedenen Religionen angehören, werden gewisse Dinge vielleicht etwas weiter begriffen als andernorts.



Ein Töpfchen mit Herenleber – umringt von anderen Kleinigkeiten. (Zürich, 5/2016)

Herenleber

Gehackte Hühnerleber mit Sherry, Butter, viel Anis und Dill

Dieses Rezept stammt aus dem Restaurant Herzog's in Port-Louis. Es soll von Schemuel Herzog erfunden worden sein – als kulinarische Verneigung vor der Hexe Anga, die in Angeval zahllose Männer in den Wahnsinn getrieben haben soll. Daher auch der lemusisch-jiddische Name des Gerichts: Herenleber, die Leber der Herren. Dass in dem Rezept zerriebener Anis eine wichtige Rolle spielt, hat natürlich ebenfalls seinen Grund: Anga ließ sich bei der Verführung der Männer von einem Zaubertrank aus Anis helfen.

Das Herenleber-Rezept hat seinen Ursprung in der Gehackten Leber der aschkenasischen Juden, die jedoch mit harten Eiern und einigem Fett zubereitet wird. Logischerweise hat die Herenleber so auch mit der Chopped Liver eine gewisse Verwandtschaft, die in Amerika viele (wenn nicht gar sämtliche) Delis anbieten. Fast alle Rezepte für

Chopped Liver verwenden jedoch sehr viel Butter – bei Jamie Oliver etwa kommen auf 400 g Leber ganze 300 g Butter plus Olivenöl. «O Liver!» kann man da nur sagen. Dabei hat die Hühnerleber, wenn sie nicht zu lange gegart wird, selbst eine sehr butterige Konsistenz. Herzogs Rezept kommt mit ganz wenig Fett aus und schmeckt doch sehr reich. Die Zugabe von Anis und Dill gibt der kleinen Pâté eine überraschend frische und süßliche Note.

Man kann die Herenleber nach der Herstellung noch lauwarm oder bei Zimmertemperatur verzehren, was durchaus seinen Charme hat. Oder man lässt sie (wie im Rezept empfohlen) ein paar Stunden im Kühlschrank durchziehen, wobei sich die Aromen ein wenig glätten.

Vorspeise für 4 Personen

- 350 g Leber vom Huhn
- 1 El Rapsöl
- 50 ml trockener Sherry
- 1 EL Butter
- 1 stattliche Zwiebel (120 g), fein gehackt
- 1 TL Salz, je nach Gusto etwas weniger oder mehr
- 2 TL Anissamen, ein wenig zerstoßen
- 5 g Dill, fein gehackt

Das Rezept stellt die Pâté mit Hilfe eines Zerkleinerers her. Die Zutaten können auch durch einen Fleischwolf gegeben werden.

Das hier vorgestellte Rezept wurde in Zusammenarbeit mit der Köchin Susanne Vögeli perfektioniert.

- 1** | Die Hühnerleber trocken tupfen und in zwei bis drei größere Stücke zerschneiden.
- 2** | Öl in einer Bratpfanne erwärmen und die Leber 2–4 Minuten je Seite braten. Es sollte kein Blut mehr austreten, aber die Leber sollte im Innern noch rosafarben sein.
- 3** | Sherry angießen, kurz aufkochen, vom Herd ziehen, abkühlen lassen.
- 4** | Butter in einer sauberen Bratpfanne erwärmen, Zwiebel und Salz begeben, glasig dünsten. Anis begeben, kurz anziehen lassen, vom Herd nehmen.
- 5** | Leber und Zwiebel in einen Zerkleinerer schaben und alles zu einer Paste verarbeiten, die noch ein gewisse Struktur haben soll.
- 6** | Dill mit einer Gabel unterheben, Paste sofort verzehren oder in eine kleine Form streichen und kühl stellen – am besten über Nacht, so können sich die Aromen entwickeln.



Ein aufgeschnittener Kloß, dekoriert mit Karotten, dazu Chrain und etwas Gelee. (12/2010)

Gefilte Fisch

Karpfen-Matze-Klöße mit Karotten und Chrain

Es gibt wohl nur wenige Speisen, die in vergleichbarer Weise als typisch jüdisch angesehen werden wie der Gefilte Fisch: eine Farce oder ein Kloß aus Karpfen und Matze. Die Herkunft des Gerichts ist unbekannt und es gibt Rezepte zuhauf. Sie unterscheiden sich vor allem in zwei wesentlichen Punkten. Während eine Linie von Rezepten den Fisch mit viel Zucker sehr süß zubereitet, verwenden andere Köche vor allem Pfeffer und Salz. Rezepte aus westeuropäischen Küchen füllen die Farce in eine Fischhaut oder in den Bauch eines ganzen Fisches ein, wie das der Name ja auch vorgeben scheint. Der osteuropäischen Tradition hingegen gilt offenbar schon die Farce allein als Gefilte Fisch. Heute bereiten die meisten Köche auch in Israel den Gefilten Fisch in der Form rundlicher Klößchen zu.

Gefilte Fisch ist eine klassische Sabbat-Vorspeise, gilt doch auch das Trennen von Fleisch und Gräten, wie es beim Verzehr eines ganzen Fisches

unumgänglich ist, bereits als eine Tätigkeit, die von gläubigen Juden am Sabbat nicht ausgeführt werden darf – oder jedenfalls nur unter bestimmten Bedingungen. Aus diesem Grund erfreuen sich Fischgerichte wie *jellied fish*, *Suz-und-sauer Fisch* oder eben *Gefilte Fisch*, die gut schon am Freitag zubereitet werden können, als Speise für den Samstag großer Beliebtheit.

Das hier vorgestellte Rezept erhebt indes keinen Anspruch auf Sabbat-Tauglichkeit, stammt es doch aus der Küche des Restaurant Herzog's in Port-Louis – einem Lokal, über das Izak Boukman einst schrieb, es sei wohl «trotz der Menora neben dem Eingang zur Küche nicht ganz koscher».

Die meisten Rezepte empfehlen, die Klößchen rund zwei Stunden lang in einem Sud mit Fischköpfen, Gräten und Gemüse zu garen. Kocht man Fische allerdings länger als 20–30 Minuten aus, so wird die Brühe leimig und bekommt einen schlechten Geschmack. Deshalb stellt man in der Küche des Herzog's zuerst eine leichte Fischbrühe her, in der die Klößchen dann sieden können. Das hat überdies den Vorteil, dass man die Brühe, die beim Abkühlen zu einem Gelee erstarrt, ebenfalls auftischen kann.

Das nachfolgende Rezept verwandelt einen Karpfen von etwa 1½ kg in rund 20 Klöße und eine würzige Brühe. Karpfen wird manchmal noch lebend verkauft, man kann das Tier also bis zum Termin in der heimischen Wanne weiterschwimmen, vielleicht sogar seine Kinder mit ihm baden lassen – wie es in Philipp Roths Roman *Nemesis* geschieht. Ist man den Umgang mit ganzen Fischen nicht gewohnt, wird man sich das Tier vom Fischhändler filetieren lassen, aber natürlich Fleisch und Karkasse nach Hause tragen. Sollte das zerlegte Tier weniger als 800 g Filet hergeben, kann man durch Fleisch von weiteren Karpfen oder von anderen Fischen ergänzen – nur rotfleischige Tiere wie Lachs oder Forelle eignen sich aus farblichen Gründen weniger.

Das Herzog's serviert die Klößchen immer mit ein paar Karottenscheiben, etwas Gelee und viel Chrain. Chrain ist eine Sauce aus Meerrettich, die in der jüdischen Küche zu Fisch- und Fleischgerichten gereicht wird. Weißer Chrain besteht aus Meerrettich, Essig, Salz und Zucker. Roter Chrain enthält außerdem geriebene Rote Bete. Chrain unterscheidet sich von anderen Meerrettichsauce dadurch, dass es keine Milchprodukte enthält und also gemäß den jüdischen Speisegesetzen auch mit Fleisch oder Fisch kombiniert werden kann.

Für 20 Klöße

Für die Brühe

- 1 Karkasse von einem stattlichen Karpfen (Kopf, Flossen, Häute und Gräten)
- 1½ EL Salz
- 2 EL Zucker
- 1 TL weißer Pfeffer, ganz
- 12 Pimentkörner, ganz
- 4 Lorbeerblätter
- 2 kleinere Zwiebeln (je 100 g), geputzt, ungeschält
- 3 Zweige Petersilie
- 3 Karotten, in nicht zu feinen Rädchen
- 100 g Lauch, die grünen Parteien
- 1½ L Wasser

Für die Klöße

- 800 g Filet vom Karpfen
- 2 EL Rapsöl
- 2 kleinere Zwiebeln (je 100 g), geschält und grob gehackt
- 3 Karotten, geputzt und grob gehackt
- 3 Eier, leicht verquirlt
- 3 TL Salz
- 4 TL Zucker
- 1 TL weißer Pfeffer, gemahlen
- 1 TL Piment, gemahlen
- 100 g Matze, leicht zerbröckelt

Für die Meerrettichsauce Chrain

- 300 g frischer Meerrettich
- 800 g Rote Bete
- 4 EL Weißweinessig
- 1 TL Salz
- 1 TL Zucker

1 | Den Karpfenkopf halbieren und die Kiemen entfernen. Zusammen mit Flossen, Häuten und Gräten unter fließendem Wasser gut abwaschen. In einen großen Topf legen und die übrigen Zutaten für die Brühe begeben (Salz, Zucker, Pfeffer, Piment, Lorbeer, Zwiebeln, Petersilie, Karotten und Lauch). Mit 1½ Liter kaltem Wasser bedecken und langsam zum Kochen bringen. Sobald die ersten Blasen aufsteigen, Hitze so stark reduzieren, dass die Brühe nur noch ganz leicht siedet. 25–30 Minuten köcheln lassen und dabei gelegentlich rühren. Topf vom Feuer nehmen und etwa 20 Minuten lang abkühlen lassen.

2 | Brühe durch ein Sieb gießen. Karottenstücke herausklauben (sie dienen später als Dekoration). Mit einem Holzlöffel ein wenig auf die Fischkarkassen drücken, um möglichst viel Saft herauszulösen.

3 | Karpfenfilets gut entgräten und in grobe Stücke zerschneiden. Das Öl in einer Bratpfanne erwärmen, Zwiebel und Karotten darin leicht anbraten (aber nicht zu stark bräunen).

4 | Fisch zusammen mit Zwiebeln und Karotten durch den Fleischwolf (Scheibe mit einem Lochdurchmesser von 4.5 mm) drehen.

5 | Eier, Salz, Zucker, Pfeffer und Piment begeben, Matze hineinbröckeln, alles gut vermengen. Nochmals durch den Fleischwolf drehen und dann von Hand gut verkneten, bis die Masse homogen erscheint. Bis zur weiteren Verwendung kühl stellen. *Man kann die Matze auch erst in einem Mörser oder einer Küchenmaschine zerkleinern, so lässt sie sich*

besser mit dem Fisch vermischen. In jüdischen Geschäften kann man auch schon zerbröselte Matze kaufen.

6 | Fischbrühe so stark erwärmen, dass sie ganz leicht siedet. Mit feuchten Händen kleine Klöße mit einem Durchmesser von etwa 4 cm formen und vorsichtig in die Brühe gleiten lassen. Zwei Stunden lang sanft garen, gelegentlich wenden.

7 | Klöße mitsamt der Brühe für wenigstens 12 Stunden kühl stellen. Die Brühe sollte sich während dieser Zeit in ein Gelee verwandeln. *Beim Abkühlen bildet sich eine weiße Schicht aus Fett auf der Gelatine, die sich mit Hilfe eines Löffels leicht abheben lässt.*

8 | Für den Chrain die Meerrettichwurzel schälen und 20 Minuten in kaltes Wasser legen. Rote Beete schälen und mit Hilfe einer Rafferl (Beispiel) fein zerreiben.

9 | Etwa die Hälfte der Meerrettichwurzel zu der Roten Beete raffeln, alles gut vermischen und dann die Schärfe testen. Je nach Resultat noch mehr von dem Meerrettich dazu raffeln. *Dies ist eine überaus tränentreibende Angelegenheit, die sogar Kopfschmerzen verursachen kann – wobei die heftigste Schärfe in dem Moment aufzusteigen beginnt, wo man den Meerrettich mit der Roten Beete vermischt. Je nach Haushalt kann man versuchen, für das Vermischen ein Fenster zwischen sich und das Töpfchen zu bringen. Noch einfacher ginge es mit einer Gasmaske, wie sie in Krenfabriken zum Einsatz kommt. Man kann Chrain auch mit einem Zerkleinerer herstellen, an der Auseinandersetzung mit den Gasen aber ändert das nicht viel.*

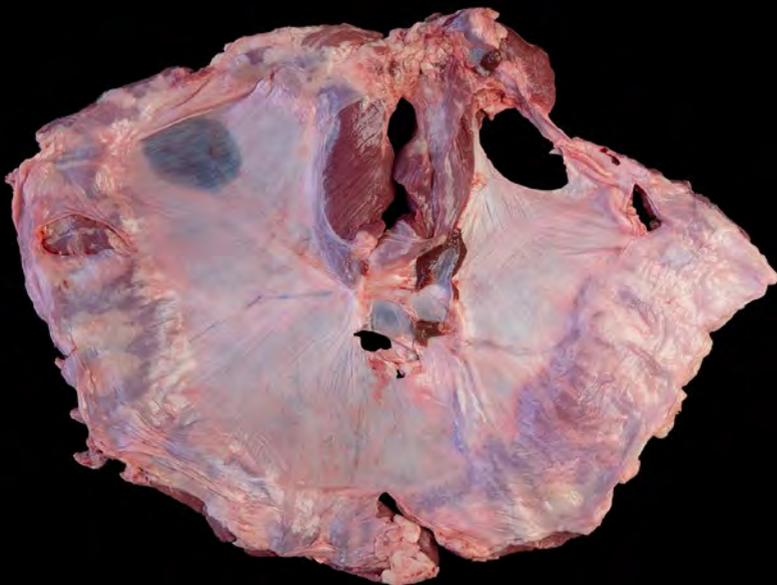
10 | Wenn die Schärfe stimmt, Essig, Salz und Zucker untermischen. Sollte der Chrain dabei zu flüssig werden, kann man leicht mit einem Löffel etwas von dem Saft aus der Mischung drücken. Im Kühlschrank hält sich die Sauce mindestens eine Woche lang, verliert allerdings quasi stündlich an Schärfe.

11 | Klöße ganz oder halbiert auf einem Teller anrichten, mit den gekochten Karrantenscheiben dekorieren, etwas Gelee dazu geben und einen Kleckser Chrain.

Die Klöße schmecken besser, wenn man sie eine Stunde vor dem Servieren aus dem Eisschrank holt und annähernd Zimmertemperatur erreichen lässt. Das Gelee hingegen muss bis zuletzt im Kühlschrank bleiben, sonst wird es wieder flüssig.

Karpfen ist in gewissen Gegenden nicht sehr beliebt und also nur schwer zu bekommen. Man kann die Klößchen deshalb auch mit Seehecht zubereitet und in einer leichten Gemüsebouillon mit etwas Zucker, Piment- und Pfefferkörnern kochen. Zum Schluss reduziert man die Brühe noch ein wenig und gelatiniert sie dann zum Beispiel mit etwas Agar-Agar. Das Gelee wird so zwar entschieden weniger lecker als nach dem Originalrezept – die Klößchen aber unterscheiden sich kaum. Die Seehecht-Variante macht deutlich weniger Arbeit, allerdings ist dann auch der Handwerkerstolz nicht ganz so groß.

Man kann die Klößchen auch in etwas Fischbrühe einfrieren und bei Bedarf mit der Brühe auftauen, sie kurz aufkochen und dann lauwarm servieren.



Zwerchfell vom Schwein Dyafram

Damit holen sich Waschbären ihre Freiheit zurück

Nur den älteren Bewohnerinnen und Bewohnern der Insel Lemusa dürfte das Wort *afframer* noch geläufig sein, das «überlisten», «austricksen», «von einer unerwarteten Seite angreifen» bedeutet.¹ *Afframer* geht laut Titiane Hume auf das lemusische Wort *dyafram* («Zwerchfell») zurück.² Die seltsame Verbindung verdankt sich offenbar einer Kindergeschichte, die noch bis ins frühe 20. Jahrhundert sehr populär war, eines Tages

Anne Bigord: *Dyaphragme de porc*, 2016, Fotografie.

aber wohl als zu gewalttätig eingeschätzt wurde und aus dem Repertoire verschwand.³

Le siège de Louisia erzählt von der Belagerung der Stadt Louisia (wohl eine Anspielung auf Port-Louis?). Ihre Helden sind Waschbären (*ratons laveurs*), die sich wie Menschen verhalten und in ihrer schönen Stadt ein friedliches Leben führen wollen. Ihre Gegner sind die grausamen Bisamratten (*rats musqués*), die Louisia belagern und den Frieden bedrohen. Die Waschbären verteidigen sich tapfer, doch mit der Zeit werden ihre Vorräte immer knapper und es bleibt ihnen schließlich nur noch ein einziges Schwein. Der König und seine Krieger sind verzweifelt. Da mischt sich die Tochter des Königs ein und erzählt von einer alten Frau, «dont les conseils ont montré aux plus désespérés un moyen de sortir de la nuit la plus sombre» (Hume). Allerdings wohnt die Weise in der Krone einer hohen Linde, und wer ihren Ratschlag will, der muss zu ihr hochsteigen. Die Prinzessin erklärt sich bereit, der Vater ist natürlich dagegen, doch da klettert die mutige Tochter heimlich los.



Ein knapp 700 g schweres Zwerchfell vom Schwein, zerlegt in Membran (in der Mitte), Nierenzapfen (oben) und Leistenfleisch.

Unterwegs begegnet sie verschiedenen Tieren und allerlei seltsamen Wesen, mit denen sie sich unterhält und von denen sie viel über das Leben und die Welt erfährt. Mit jeder Begegnung nehmen ihr Wissen und ihre Weisheit zu.⁴ Als sie endlich den Gipfel des Baumes erreicht, kann sie die Frau nicht finden. Da merkt sie, dass sie selbst zu der Alten geworden ist, die sie gesucht hat. Sie klettert wieder zu Boden, wo sie ihre jugendliche Gestalt zurückerhält. Sie verschweigt, dass es die weise Frau in der Baumkrone gar nicht gibt, und erzählt den Waschbären stattdessen, was diese geraten habe: Die Krieger sollen das letzte Schwein schlachten und sich mit seinem Fleisch und Blut kräftigen. Aus dem Zwerchfell aber sollen sie ein Trampolin bauen, mit dessen Hilfe in der nächsten Nacht über die Reihen der Feinde springen und diesen so in den Rücken fallen. Die Waschbären tun, was ihnen die Prinzessin rät, schlachten das Schwein und veranstalten eine großen Festschmaus, springen dann bei Dunkelheit über die Bismarckbrücke hinweg, siegen dank dieser List und befreien ihre Stadt.

Während Hume überzeugt ist, dass *afframer* auf *dyafram* zurückgeht, hält Anaïs Hix diese Verbindung zwei Jahre später für «vagabondage étymologique», also für einen «etymologischen Irrläufer».⁵ Auch Hébert und Rosenthal fassen in ihrem Kapitel zum Zwerchfell die Geschichte der Belagerung zusammen, das Wort *afframer* aber fällt in diesem Zusammenhang nicht und sie sprechen auch nicht von *dyaphragme*, sondern von *membrane*.⁶ Möglich also, dass Hume sich da selbst von einem volksetymologischen Märchen hat austricksen lassen. An die Geschichte der Belagerung erinnert heute noch der Name einer Passage im Quartier St-François, der Passage Louisa.

WAS IN DER KÜCHENFIBEL STEHT

Das Zwerchfell trennt die Brust- und die Bauchhöhle. Beim Schwein ist es eine dünne, kuppelartig gewölbte Membran, deren Ränder von grobfaserigen Muskelsträngen besetzt sind. Kulinarisch werden nur diese Muskeln verwendet, sie wiegen je nach Größe des Tieres etwa 400–600 g. Man unterscheidet die relativ flachen, seitlichen Zwerchfellmuskeln, das sogenannte Leistenfleisch, vom zentralen, die Luftröhre umschließenden Muskel, dem Nierenzapfen. Der Nierenzapfen

hat etwas längere Fasern und folglich auch etwas andere Kocheigenschaften, je nachdem sogar einen leicht anderen Geschmack. Vor allem in Frankreich gilt der Nierenzapfen (*onglet*) vom Rind als Delikatesse. Zwerchfellmuskeln vom Schwein werden seltener verkocht, sind jedoch sehr saftig.

WAS DIE METZGER SAGEN

Hansruedi Meier: «Die Zwerchfellmuskeln vom Schwein werden heute entweder zu Tierfutter verarbeitet oder ins Wurstfleisch integriert. Früher wurde Schweinefleisch aus hygienischen Gründen immer ganz durchgebraten, denn es verdirbt schneller als das Fleisch anderer Tiere. Heute kann man es bedenkenlos rosa gebraten verzehren – das gilt auch für die Muskelstränge vom Zwerchfell.»⁷

Oskar Seugrem: «Legt eure Zweifel nieder! Experto credite! [«Glaubt einem, der es erprobt hat!>] Das Zwerchfell ist ein fantastisches Stück. Es spricht uns mit seiner Textur und seinem Aroma auf allen Ebenen kulinarisch an, nimmt uns als Kauende ernst, als Tiere, die ein anderes Tier verzehren. Die länglichen Muskelbänder schneidet man am besten in Stücke, würzt mit etwas Salz und brät sie auf dem Grill oder in der Pfanne an, kurz und bestimmt. Man kann das Fleisch auch schmoren, doch verliert es dabei etwas seinen saftstrotzenden Schwung.»⁸

¹ Marthe Batunet: *Diksyonè Lemusiè Fransè*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2022 [2., 1. 2019]. S. 114.

² Titiane Hume: *Pale kochon. Proverbes et dictionnaires liés au porc*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2016. S. 156.

³ Wörtlich heißt es bei Hume: «On doit supposer qu'un jour l'histoire a été classée comme trop violente – et qu'elle a ensuite disparu des chambres des enfants.»

⁴ Solche Baumreisen werden in vielen Legenden aus Lemusa unternommen. Anais Hix, die in ihrem Kapitel zum Zwerchfell des Schweins ebenfalls auf *Le siège de Louisia* hinweist, spricht von einem «Topos». Anais

Hix. *Kochon Lemusa. Anecdotes, Boserets, Convictions – un ABCdaire du porc*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2018. S. 90.

⁵ Hix. *Op. cit.* S. 90.

⁶ Robert Hébert, Liébaud Rosenthal: *Dictionnaire de l'appétit*. Mit einem Vorwort von Amand Gouffé. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2014 [2., 1. 1894]. S. 326.

⁷ Hansruedi Meier (Windisch), interviewt von Susanne Vögeli im Januar 2020.

⁸ Oskar Seugrem in einem Gespräch im November 2019.



Passage Louisia

Ein reicher Händler ließ zwei rätselhafte Reliefs vermauern

Der Name dieser Passage erinnert an *Le siège de Louisia*, eine bis ins 19. Jahrhundert hinein populäre Kindergeschichte, die von Kampf zwischen Waschbären und Bismarratten um die Stadt Louisia erzählt.¹ Laut Stadtlegende soll hier einst die Linde gestanden haben, die in dieser Story eine wichtige Rolle spielt.² Von dem Baum haben sich keine Spuren erhalten. Wenn sich hier je eine Linde in die Höhe reckte, dann musste sie im

Wo sich heute Wohnhäuser reihen, stand
vielleicht einst eine Linde: die Passage Louisia.

frühen 19. Jahrhundert den eleganten Stadthäusern weichen, die damals zwischen der Place Palmheim und dem heutigen Boulevard Adrienne I. errichtet wurden.³

In der Sockelzone von Haus Nummer 4 sind zwei quadratische Reliefs eingemauert, die meist auf das späte 14. Jahrhundert datiert werden, also deutlich älter sind als die Gebäude. Von was für einem Bau sie stammen, ist, wie so oft bei Spolien, nicht mehr zu rekonstruieren. Anne-Lise Winter glaubt, sie dürften einst zu einem Sakralbau gehört haben. Das eine Medaillon zeigt frontal den Kopf eines Schweins, das aus einer Ranke aus Eichenblättern und Eicheln blickt. Die zweite Skulptur zeigt ein Tier mit kleinen Ohren, markanten Krallen und einem mächtigen, buschig aufgeblähten Schwanz. Das Wesen hat seinen Maul weit aufgerissen und trägt einen Helm auf dem Kopf. Louise Vetou ist überzeugt, dass es sich bei dem kriegerisch wirkenden Biest um einen jener Waschbären handelt, die in *Le siège de Louisia* die Rolle der heldenhaften Stadtverteidiger spielen.⁴ Es würde sich demnach bei den zwei Medaillons um die Überbleibsel eines ganzen Reliefprogramms handeln, das einst die ganze Geschichte in Bildern zur Darstellung brachte.

Jüngst wurden allerdings Zweifel an dieser Lektüre geäußert. Yvette Détiennes etwa meint, bei den zwei Wesen handle es sich gar nicht um ein Schwein und einen Waschbären, sondern um einen Hund und einen Drachen.⁵ Der Name der Passage steht für sie in keinem Zusammenhang mit den Reliefs. Sie bezweifelt auch, dass hier je eine Linde stand. Stattdessen weiß sie aufgrund von Recherchen im Nationalarchiv, dass der ganze Komplex um die Passage herum einst einem reichen Händler Namens Al-



Das Kafe Kanivo ist im Parterre eines noblen Wohnhauses aus dem frühen 19. Jahrhundert eingerichtet. Es liegt an der Place Palmheim, wenige Schritte vom Osteingang zur Passage Louisia entfernt. Das traditionsreiche Lokal hat sich auf deftige Schmorgerichte (Würste, Kutteln) und kurz gebratene Fleischstücke spezialisiert. Letztere werden mit der berühmten Sos rat serviert, einer nahezu schwarzen Sauce auf Basis von Linsen.



Schwein und Waschbär? Hund und Drache? Zwei quadratische als Spolien verbaute Reliefs wahrscheinlich aus dem späten 14. Jahrhundert.

fons de Louisiana gehörte. Die Passage hieß laut ihr einst Passage Louisiana, was im Lauf der Zeit auf Louisia verkürzt wurde. Was die Reliefs darstellen, lasse sich heute nicht mehr rekonstruieren. Von diesem Alfons de Louisiana haben sich auch ein paar launische Gedichte erhalten, die eine «gastrozentrische Weltsicht offenbaren», wie Deon Godet schreibt, der in seinen Büchern einige Verse ins Deutsche übertragen hat – etwa diesen:

*Im Nebel ganz allein
steht leicht verstört ein fettes Schwein
es hat sich wohl verirrt
so hab ich den Verdacht
denn die Terrine wird
an einem andren Ort erbracht.⁶*

¹ Nacherzählt bei Titiane Hume: *Pale kochon. Proverbes et dictions liés au porc*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2016. S. 156.

² Louise Vetou: *Port-Louis. Guide historique et littéraire*. Port-Louis: PAn (Publications des Archives nationales), 2016. S. 134.

³ Zur Baugeschichte des Blocks siehe Anne-Lise Winter: *Bâtir Port-Louis. Le patrimoine architectural de la capitale*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2019 [2., 1.2001]. S. 158f.

⁴ Vetou: *Op. cit.* S. 135.

⁵ Yvette Détiennes: *Aberrations mythologiques. Les reliefs du passage Louisia*. In: *Revue historique*. Nr. 85. Port-Louis: Presses universitaires de Lemusa, 2018. S. 201–204.

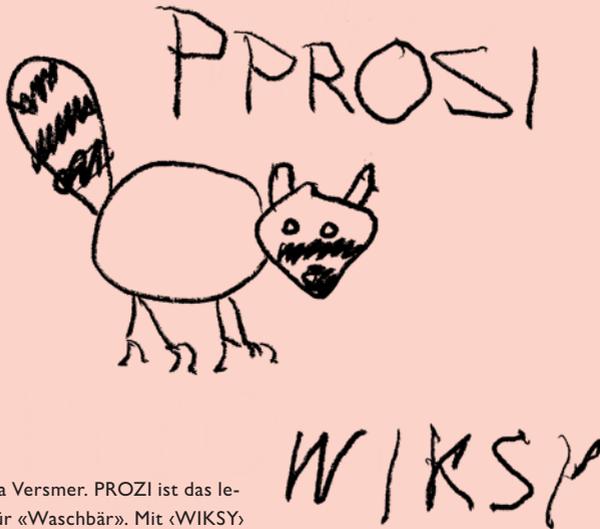
⁶ Godet gibt nur seine deutsche Übersetzung des Gedichts wieder, dessen Original er wahrscheinlich in der Archives nationales gefunden hat. Deon Godet: *Die Sprache des Fleisches. Aromatisches aus Lemusas Koppeln, Küchen & Köpfen*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2019 [3., 1.2012]. S. 9.

Zuviel Weh

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Auf der Suche nach Nahrung kam ein Waschbär an einem Garten vorbei, in dem saß eine alte Frau unter einem Sonnenschirm und schlief, ein dickes Buch im Schoß. Auf einem Tischchen neben ihr standen ein Teller mit einem angebissenen Wurstbrot und ein Glas mit Whiskey, in dem sich bereits zahlreiche Eiskwürfel aufgelöst hatten. Der Waschbär schlich sich auf Zehenspitzen an der sanft vor sich hin schnarchenden Dame vorbei, kletterte vorsichtig auf den Tisch, zerrte mit seinen Zähnen ganz sachte die Wurst aus dem Brot, kratzte mit seinen Pfoten behutsam den Senf vom Fleisch und machte sich dann daran, wie es seinen Gewohnheiten entsprach, die leckere Scheibe in dem Glas mit Whiskey zu waschen. In dem Moment allerdings wachte die Dame auf, schrie, griff nach dem Buch in ihrem Schoß und briet dem Tier damit eins über den Schädel. Seither weiß der kleine Bär, wie viel Weh beim Waschen von Wurst in wässrigem Whiskey winkt – für seinesgleichen.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 99.



Zeichnung von Ida Versmer. PROSI ist das le-musische Wort für «Waschbär». Mit «WIKSY» dürfte «Whiskey» gemeint sein.



Wie viel Sauce man zum Zwerchfell servieren will, hängt von den eigenen Vorlieben ab.

Dyafram sòs rat

Zwerchfellmuskel mit Sauce aus Linsen, Doma und Ingwer

Spricht man in der Küche von Zwerchfell, dann sind meist nur die Muskelpartien des Organs gemeint, die das eigentliche Fell, die Membran halten und bewegen. Man kann diese Muskeln schmoren, dann werden sie weich, verlieren aber viel von ihrer Eigenart. Kurz gebraten haben sie zwar einen gewissen Biss, sind aber sehr saftig und haben einen herrlichen, vollen Fleischgeschmack. Brät man sie indes nur ein paar Sekunden zu lange, wird das Fleisch sehr zäh.

Im *Kafe Kanivo* an der Place Palmheim hat das Zwerchfell vom Schwein eine ganz besondere Stellung, denn das Restaurant liegt nur wenige Schritte vom Osteingang der Passage Louisia entfernt. Und dieser elegante Durchgang wird traditionell mit einer Kindergeschichte (*Le siège de Louisia*) assoziiert, in der das *dyafram* eine zentrale Rolle spielt. Das Kanivo serviert das Fleisch kurz angebraten mit Sòs rat, welche eine Erfin-

derung von Chi Sun sein soll, die 2004–2006 als Köchin im Kanivo arbeitete. Der Name dieser dunkelbraunen bis schwarzen Sauce enthält wohl ebenfalls eine Anspielung auf die Geschichte der Belagerung von Louisia, denn deren Helden sind Waschbären, auf Französisch *Ratons laveur*. Wenngleich die *Sòs rat* also von ihrer Geschichte her sehr eng mit dem Zwerchfell verbunden ist, passt sie auch gut zu anderen Fleischstücken, zu Fisch und auch zu Gemüse. Die feste, leicht mehlig Konsistenz der Sauce wird von den Linsen bestimmt. Ihr leicht säuerlicher und zugleich voller Geschmack verdankt sich der Mischung aus Essig, Sojasauce und fermentierten Bohnen.

Für 4 Personen

- 20 g Doma (fermentierte Bohnen)
- 80 g schwarze Linsen, gekocht
- 15 g Ingwer, gehackt
- 1–2 frische Chilischoten, entkernt und gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1½ EL Reisessig
- 1½ EL Sojasauce
- 1 EL Sesamöl
- 1 TL Zucker
- ½ TL Pfeffer, gemahlen
- ½ TL Sichuanpfeffer, geröstet und gemahlen
- 50 ml Wasser
- 400 g Seitliches Muskelfleisch vom Zwerchfell (Leistenfleisch)
- 2 EL Bratbutter

Das genaue Aroma der Sauce hängt in erster Linie von der Qualität des Essigs und des Öls ab, die man verwendet. Die Köche im Kanivo verarbeiten einen hellen Reisessig aus Japan und ein stark geröstetes Sesamöl aus Korea.

- 1** | Fermentierte Bohnen abspülen, mit heißem Wasser übergießen, fünf Minuten quellen lassen, abtropfen lassen.
- 2** | Alle Zutaten (Doma, Linsen, Ingwer, Knoblauch, Essig, Sojasauce, Sesamöl, Zucker, Pfeffer, Sichuanpfeffer und Wasser in einem Mixer zu einer feinen Sauce pürieren.
- 3** | Sauce in ein Pfännchen geben und 5–10 Minuten auf kleiner Flamme eindicken. Die *Sòs rat* sollte zu Schluss etwa die Konsistenz von leichtflüssigem Ketchup haben, sie dickt dann beim Abkühlen nochmals weiter ein.
- 4** | Leistenfleisch in 8 cm lange Stücke schneiden, wenn nötig trocken tupfen. *Idealerweise nimmt man das Fleisch wenigstens eine Stunde vor Verwendung aus dem Kühlschrank.*
- 5** | Bratbutter in einer Pfanne sehr stark erhitzen. Fleischstücke je 1 Minute pro Seite braten, sofort mit einem Kleckser Sauce servieren. Das Fleisch sollte im Kern noch rosarot sein. *Den Garzustand des Fleisches prüft man am besten mit den Fingern. Solange die Oberfläche sich weich anfühlt, hat man das Fleisch noch nicht zu lange gebraten.*

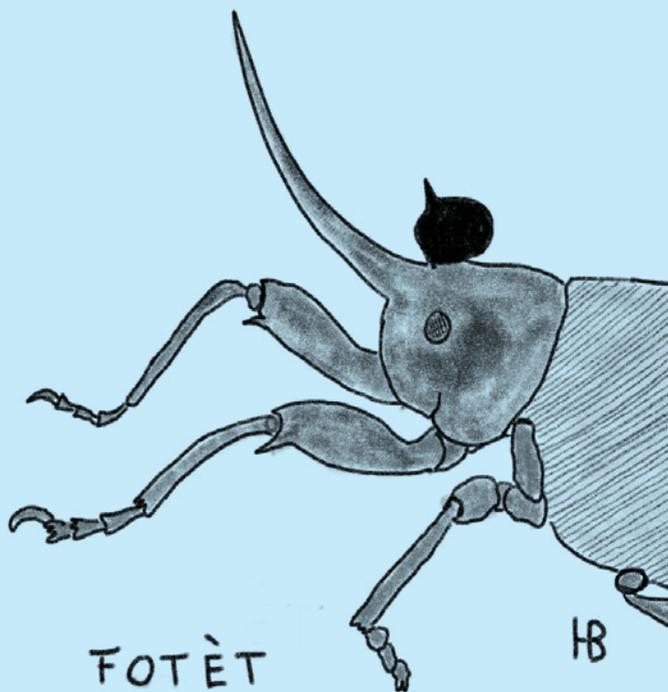
Mission

Ein Abenteuer des Käfersammlers Ruben Schwarz

Ich sah ihn im Vorübergehen und verschluckte mich vor Schreck an meinem Café au lait: *Helenus argenticus*, kurz *Lucidus*, sehr, sehr selten. Ich blieb ein paar Schritte weiter stehen, hustete mir die Kehle wieder frei, wischte mir den Milchschaum vom Kinn und drehte mich um. Da glitzerte sein silberner Panzer in der Sonne, ein absolutes Prachtstück. Der Käfer klammerte sich am Reißverschluss eines kleinen Köfferchens fest, das neben einer Champagnerflöte und einem Ascher auf einem Marmortischchen stand. Die Besitzerin der Tasche war eine junge Schönheit mit kurzen schwarzen Haaren, die ihre unendlich langen, in dünne Strümpfe gehüllten Beine übereinandergeschlagen und wie eine Botschaft vor sich aufgestellt hatte. Sie hielt eine kleine Zigarre zwischen ihren Fingern, die sie dann und wann an ihre karminrot leuchtenden Lippen führte. Wenn sie den Rauch inhaliert hatte, schloss sie mit einem leichten Zittern der Lider die Augen und legte für das Aushauchen den Kopf so weit in den Nacken, dass man die Unendlichkeit ihres braun gebrannten Halses und darunter den Ansatz ihrer Brüste sehen konnte. Sie sass ganz alleine auf der Terrasse vor dem Café Nérolis und schaute zwischen zwei Zügen gelassen, fast etwas gelangweilt ein paar Fischern zu, die Plastikkisten mit Meeresfrüchten von ihrem Boot auf den Pier wuchteten. Alle Männer, die über den Quai du Port eilten, verlangsamten ihren Schritt, wenn sie am Nérolis vorbeikamen und hefteten ihre Augen wie gläserne Nägel auf die junge Frau. Ein geschleckter Affe in einem dunkelblauen Anzug geriet offenbar so in ihren Bann, dass er gegen einen Mülleimer knallte, der scheppernd umkippte und seinen Inhalt über den Boden verstreute.

Ich musste diesen *Lucidus* haben. Doch einfach würde das nicht werden, denn es gehört nicht zu meinen Angewohnheiten, fremde Frauen anzusprechen. Ich bin Insektenforscher! Andererseits schien es mir wenig aussichtsreich, darauf zu hoffen, dass sich der *Lucidus* von alleine von ihrer Handtasche wegbewegen würde. Er sass nun schon eine ganze Weile da und Insekten können wahnsinnig stur sein. Nur

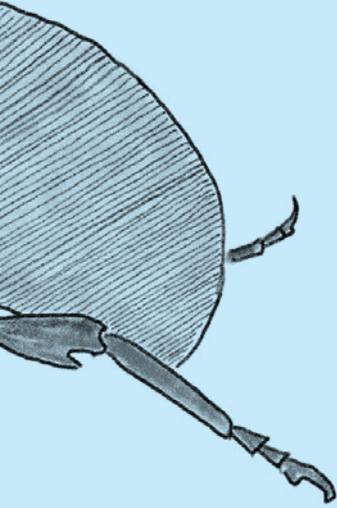
Der Fotèt (*Helenus argenti-
lucidus*) lebt vorwiegend
in waldigen Gebieten. Der
Käfer aus der Familie der
Kosmimata wird 55 mm lang
und fällt durch sein gewal-
tiges Horn sowie durch
seinen silbern glänzenden
und fein gerippten Rücken-
panzer auf. Ein weiteres
Merkmal ist eine schwarze
Ausformung über dem
Schädel, die ein wenig wie
ein menschliches Haupt aus-
sieht, daher der lemusische
Name Fotèt, «falscher
Kopf». Das Tier ernährt
sich vor allem von Würmern
und Larven, die es mithilfe
seines Horns aus Totholz
oder porösem Stein schabt.



FOTÈT

Helenus argenti-lucidus

wie sollte ich es angehen? «Entschuldigen Sie, Madame, ich bin ein Entomologe aus der Schweiz...» oder «Pardon, Madame, aber da sitzt ein Käfer auf ihrer Handtasche». Wahrscheinlich würde so einer Frau jede Anrede wie eine blöde Anmache vorkommen. Kurzum: Ich sah keine Möglichkeit, das Problem elegant zu lösen, doch als Forscher habe ich eine Mission. Ich drückte also meinen halb vollen Kaffeebecher in eine Blumenkiste, zog mir das T-Shirt zurecht, nahm allen Mut zusammen und trat an ihren Tisch. «Verzeihen Sie, aber...» Zwei senfgelbe Augen richteten sich mit einer solchen Direktheit auf mich, dass es mir kurzerhand die Sprache verschlug. Sie nahm einen Zug ihrer Zigarre, legte den Kopf in den Nacken und sagte, während sie den Rauch in kleinen Schwaden aus ihrem Mund strömen ließ: «Jaaa?» Immer noch sprachlos, deutete ich auf ihr Köfferchen.



«Was? Wenn Sie meine Tasche stehlen wollen, dann müssen sie mich vorher nicht fragen.», hauchte sie ganz langsam und ihre Stimme klang amüsiert und schläfrig zugleich. Mein Kopf kochte, mein Herz pochte, ich roch meinen eigenen Schweiß und doch schoss mir das Wort aus dem Kehlloch hoch: «Käfer! Käfer! Sie haben da einen Käfer...» Ich blickte meinem hammerartig durch die Luft schlagenden Finger nach, der seltsamerweise erst auf die Frau zeigte und dann langsam zu der Tasche hinüberschwenkte. Als der Reißverschluss ins Visier geriet, stellte ich fest, dass da, wo eben noch der Lucidus gesessen hatte, jetzt nur noch ein silberner Anhänger baumelte, das Relief eines Rennpferdes, das von einem Jockey im Sprung über ein unsichtbares Hindernis dirigiert wurde.

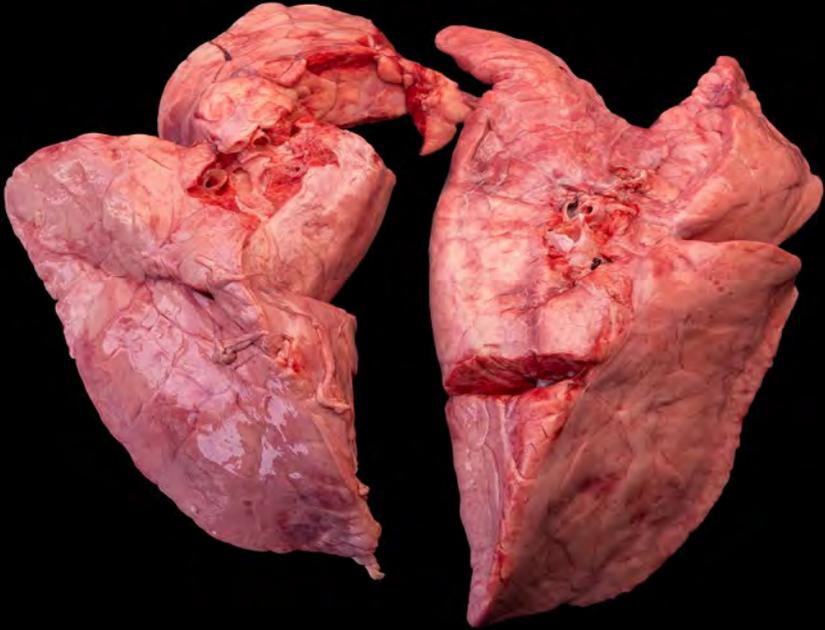
Hatte mich mein Auge so getäuscht? Meine Gier nach dem Tier so sehr geblendet? Oder war der Käfer abgehauen, als ich an den Tisch getreten war?

«Können wir Ihnen helfen», knurrte mir jetzt eine kantige Männerstimme in den Nacken. Im nächsten Augenblick schob sich ein Riese mit Baseballmützen und chinesisch tätowiertem Bizeps an mir vorbei ins Bild, griff mit seiner stämmigen Hand nach dem Kopf der Frau, zog ihn zu sich hoch, drückte schmatzend einen Kuss auf die Lippen, stellte die Papiertasche irgendeiner Boutique auf den Boden, trat leicht zurück, zerrte den zweiten Stuhl unter dem Tisch hervor – da: der Lucidus! – und ließ sich fallen.

Als Entomologe kann ich es mir nicht leisten, Mitleid mit Käfern zu haben. Sie werden von mir gejagt, gefangen, aufgespießt. Als ich jedoch an diesem Morgen durch den Parc des Rochers zur Jakté de Conchil schlenderte, um dort meinen Kopf in die Meeresluft zu strecken und

mich von meinem peinlichen Auftritt am Hafen zu erholen, ging mir das Bild des Lucidus nicht aus dem Sinn, dessen silberner Panzer vom Arsch dieses Typen mit jeder Bewegung auf dem Stuhl noch gnadenloser zerquetscht, zersplittert, zermalmt wurde. Ob ich je wieder einen solchen Wunderkäfer treffen würde? Welche Schönheit! Was für eine Chance! Verpasst, verpasst, verpasst!

Samuel Herzog: *Karabé. 16 Abenteuer des Käfersammlers Ruben Schwarz auf der Insel Lemusa*. Basel: Existenz und Produkt, 2021. S. 37–40.



Lunge vom Schwein Pùlmùn

Eine Schweinelunge hat, wer gut am Ball zu bleiben versteht

Wenn jemand ein gutes Durchhaltevermögen hat und eine Sache trotz Schwierigkeiten realisiert, dann sagt man auf Lemusa voller Ehrfurcht, sie oder er habe «dé Pùlmùn di kochon», «des poumons de cochon», also die «Lungen eines Schweins».¹ 2014 führte das Musée de la marine zusammen mit der *Gazette de Port-Louis* eine Umfrage durch, um die Verbreitung dieses Sprichworts zu eruieren.² Mehr als achtzig Prozent waren mit

Anne Bigord: *Poumons de porc*, 2016, Fotografie.

Die Eiche und das Schwein

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Ein gefräßiges Schwein machte sich über die Früchte her, die eine Eiche zu Boden hatte fallen lassen. Während sein Mund eine Eichel kaute, lechzte sein Auge schon nach der nächsten. «Was bist du doch für ein undankbares Vieh!», rief endlich der Eichbaum aus: «Du nährst dich von meinen Früchten ohne einen einzigen dankbaren Blick auf mich in die Höhe zu richten.» Das Schwein hielt augenblicklich inne. «Du hast recht», grunzte es zur Antwort, «die Geschichte muss anders weitergehen!» Und geschickt kletterte es den Stamm hinauf, balancierte auf die Äste hinaus und begann, sich an den Früchten zu laben, die dort hingen.

Die Eiche war wütend und noch tiefer gekränkt als zuvor – allein sie wusste nicht, wie sie das Tier aus ihrer Krone vertreiben sollte. Irgendwann kam die Nacht und mit der Dunkelheit senkte sich eine bleierne Müdigkeit über das Schwein. Es legte seinen schweren, mit Eicheln gefüllten Bauch auf einen Ast, schmiegte seinen Kopf ins Blätterwerk und schlief alsbald zufrieden ein.

Wenig später zeigte sich der Mond am Himmel, eine silbern gelb leuchtende Kugel, makellos, wie frisch in die Schwärze gegossen. Da begann die Eiche zu wachsen, weit über die Grenze des Waldes hinaus, durch die grauen Wolken hoch ins All trieb sie ihre Krone, um schließlich beim Mond anzulangen, wo sie ihren ungeliebten Gast zu Boden gleiten ließ und sich sogleich schnell wieder auf die Erde zurück schrumpfte.

Als das Schwein aus seinem Schlaf erwachte, verspürte es einen gewaltigen Hunger, denn schließlich hatte es eine enorme Reise hinter sich. Da hier keine Eicheln am Boden lagen, machte es sich alsbald daran, mit seiner Schnauze den Grund aufzugraben. Seit jener Zeit ist das gefräßige Tier auf unserem Trabanten unterwegs.

Wenn nun also das Antlitz des Mondes heute nicht mehr lupenrein leuchtet wie ein frisch gegossener Silberteller, sondern von dunklen Furchen durchzogen und zerkratzt wird, ist dann die Gier des Schweins daran schuld? Der Geiz des Baums? Oder am Ende gar die Erzählerin?

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 35.

der Bedeutung der Redensart vertraut; sechzig Prozent gaben an, den Ausdruck gelegentlich zu verwenden; fünfzig Prozent waren überzeugt, dass er im ganzen frankophonen Sprachraum verbreitet sei; doch nur zwei Prozent wussten um den Ursprung des Spruchs.³ Grund genug für die Journalistinnen und Journalisten der *Gazette*, da etwas Aufklärungsarbeit zu betreiben. Sie verzichteten indes darauf, die Hintergründe in der Zeitung auszubreiten und wiesen ihre Leserschaft stattdessen darauf hin, dass im Musée de la marine eine Antwort auf die Frage zu finden sei.⁴

Der kleine Coup bescherte dem Museum einen beträchtlichen Zuwachs an Besuchern und führte dazu, dass die Ausstellung *Plongée – des mythes, des monstres, des messagers* für einige Tage zum Stadtgespräch wurde. Wer die Schau betrat, traf im ersten Saal auf die Zeichnung eines großen, irgendwie sehr fremd anmutenden Walfisches. Auf der gegenüberliegenden Wand hing die Luftaufnahme eines völlig kahlen Inselchens, eines fahlen Fleckchens Erde im weiten Blau des Ozeans. Davor stand ein flaches Aquarium, in dem verschiedene Fische und Krebstiere zwischen Algen und Seeanemonen herum schwammen. Und auf der Oberfläche dieser maritimen Miniaturwelt trieb das Modell einer kleinen,

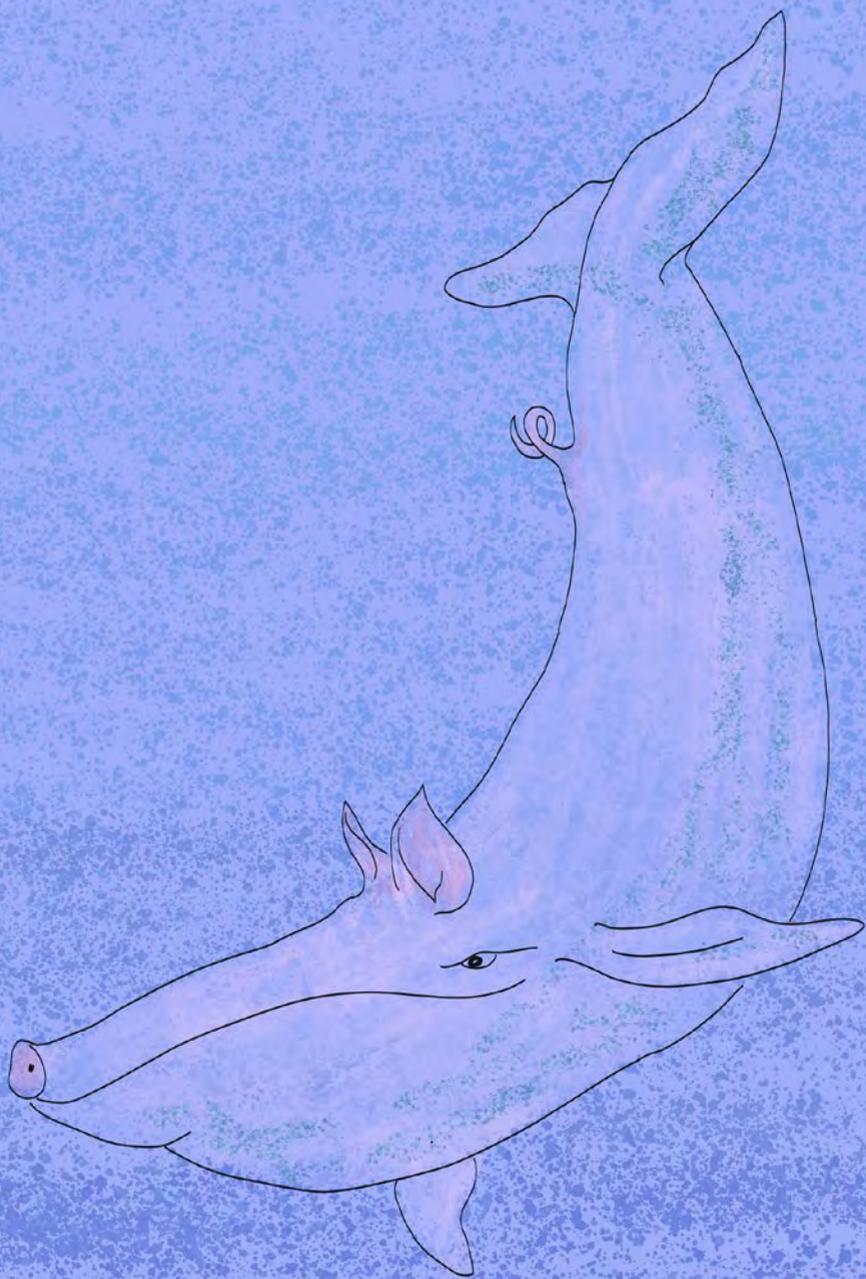


Gewöhnlich empfiehlt es sich, vor dem Kochen die etwas größeren Röhren aus der Lunge zu schneiden. Man erspart sich diese etwas knifflige Arbeit, wenn man die Lunge vor Verwendung durch einen Fleischwolf dreht. (Aarau, 1/2020, Bild Peter Koehl)

mit Schweinefiguren besetzten Insel. Der Saalzettel klärte die Besucher über die Hintergründe der eigentümlichen Installation auf und fasste eine Legende zusammen, die spätestens 1850 erstmals in schriftlicher Form niedergelegt wurde.⁵

Im «Jahr des Feuerkäfers»⁶ geriet im Westen von Lemusa ein Schiff in einen Sturm, das lauter Schweine geladen hatte, die von Port-Louis nach Tivinis transportiert werden sollten. Die Winde brachten den Kahn vom Kurs ab, zerschmetterten seinen Mast und ließen ihn schließlich sinken. Die Mannschaft konnte sich mit einem Rettungsboot in Sicherheit bringen, die Schweine aber musste man ihrem Schicksal überlassen. Durch das große Loch, das der Bruch des Masts in den Rumpf gerissen hatte, wurden die Tiere aus dem Bauch des Schiffes ins offene Meer hinaus geschwemmt, wo sie mit verzweifelterm Quieken durch die Wellentäler trieben. Einige von ihnen wurden nach Stunden an die Gestade einer kleinen Insel gespült und schafften es mit letzter Kraft, soweit an Land zu kriechen, dass sie von der Brandung nicht wieder ins Meer hinaus gerissen werden konnten. Als sie bald darauf ein großer Hunger packte, mussten sie zu ihrem Entsetzen feststellen, dass sie auf einer gänzlich öden Insel gelandet waren, auf einem Eiland ohne jede Vegetation, die ihrem Appetit nicht das magerste Kraut, nicht den schüttersten Wurm zu bieten hatte. Verzweifelt liefen sie von Ufer zu Ufer, doch da war und war kein Futter zu finden. Da kam das klügste Schwein auf den Gedanken, mit der Nase den Sand in der Brandungszone aufzuwühlen, und fand alsbald ein verschrecktes Würmlein, das es sofort gierig in seinen Rachen sog. Die Schweine durchwühlten den Strand und fraßen alles, was sie finden konnten. Bald war da kein Lebewesen mehr zu finden, das sich hätte verzehren lassen. Also drangen die Schweine etwas weiter in den Ozean vor, hielten die Luft an, senkten den Kopf und wühlten den Boden unter Wasser auf. Tag um Tag wagten sich die Tiere in größere Tiefen vor, Woche um Woche wurden sie geschickter, schneller, kühner und begannen schließlich richtig zu tauchen.

So stellte sich die Illustratorin Diane Dideau 2014 die Wal gewordenen Schweine vor. (Bild Musée de la marine)



Die neue, ganz auf das Jagen und Sammeln im Meer ausgerichtete Lebensweise hatte natürlich auch einen Einfluss auf ihre Körper, die kräftiger wurden und sich zu verformen begannen. Ihre Lungen wurden mit jedem Tauchgang weiter und auch ihr Kreislauf veränderte sich. Von Generation zu Generation wurden die Schweine größer, passten sich ihre Organe und Muskeln den neuen Verhältnissen an. Eines Tages waren die Tiere so zahlreich und so mächtig, dass die Insel zu klein für sie wurde. Also schwammen einige in die Weiten der Weltmeere hinaus, bald gefolgt von den anderen – denn Schweine sind, das wissen ihre Bauern und Züchter wohl, ausgesprochen neugierige Wesen.

Seither wandern die Tiere als Individuen oder in kleinen Gruppen frei durch die Ozeane. Laut Berichten von Seeleuten sollen sie groß wie Walfische sein und wie diese dann und wann aus dem Wasser springen, halb Schwein, halb Fisch.⁷ Auf Basis dieser Berichte zeichnete die Illustratorin Diane Dideau im Auftrag des Musée de la marine eine Art Blauwal mit Schnauze, Ohren und Schwänzchen eines Schweins: die *Porcbaleine*, wie das Museum dieses Wesen taufte.⁸ Das letzte dieser «Walschweine» will ein Fischer im Herbst 1914 vor der Côte Chimerik gesichtet haben.⁹

Manche meinen, die Tiere seien seither ausgestorben, Opfer einer submarinen Schweinepest. Andere glauben, sie hätten sich weiter an das Leben im Meer angepasst und bewegten sich heute durch größere Tiefen oder schwer zugängliche Wasser.

Vor der Küste von Lemusa, gut hundert Pep westlich von Sentores, liegt tatsächlich eine rund einen Pep lange, völlig kahle und gänzlich unbewohnte Insel, die das Musée de la marine in seiner Ausstellung als einen Ort beschrieb, «wo sich die mystische Transformation der Schweine zugetragen haben könnte.» Seit der Ausstellung wird die bis dahin namenlose Insel auf jeden Fall Lil Kochon genannt, «Insel der Schweine».

WAS IN DER KÜCHENFIBEL STEHT

Die Lunge eines Schweins wiegt je nach Schlachalter des Tieres etwa 500–800 g. Das Organ ist viel leichter als seine Größe annehmen lässt und liegt wie ein Stück Schaumstoff in der Hand. Oft wird die Lunge mit einem Einschnitt geliefert, denn im Schlachthof öffnet der Veterinär das Organ zur Kontrolle. Vor Verwendung sollte man die di-



Luftaufnahme der Lil Kochon, gut hundert Pep westlich von Sentores.

ckeren Gefäße aus dem Gewebe schneiden – es sei denn, man gibt das Organ durch einen Fleischwolf. Beim Garen werden die kleineren Röhren weich und stören beim Essen nicht. Lunge enthält weniger Kalorien und Fett als Muskelfleisch, dafür aber deutlich mehr Eiweiß. Sie eignet sich für alle feuchten Zubereitungen und nimmt Aromen einer Sauce gut auf. Größere Stücke wirken im Mund leicht gummig und haben ein feines, sanft mineralisches Eingeweidearoma.

WAS DIE METZGER SAGEN

Hansruedi Meier: «Früher, in der Metzgerei meiner Eltern, haben wir die Lunge mit dem Kopf, der Leber und anderen Innereien in einem großen Kessel gekocht und dann zu Leberwurst verarbeitet. Heute wird die Lunge verbrannt. Sie wird nicht einmal für Tierfutter verwendet.»¹⁰

Oskar Seugrem: «Ich hatte eine Tante, sie hieß Viviane und ernährte sich praktisch von Schweinelunge. Je älter sie wurde, desto seltener kamen ihr andere Stücke auf den Teller. Sie war etwas schrullig und meine Mutter verstand sich gar nicht mit ihr. Ich aber mochte sie gerne und fast

noch lieber mochte ich ihre umfangreiche Bibliothek, in der ich, obwohl ich noch kaum lesen konnte, immer wieder Aufregendes entdeckte.

Eines Tages fragte ich sie, warum sie denn immer nur die Lunge vom Schwein esse. Sie erklärte mir, dass sie deren Leichtigkeit schätze und hoffe, durch steten Konsum von so viel Luft schließlich fliegen zu können wie ein Ballon.» Als sie wenige Wochen später starb, glaubte ich tatsächlich eine Weile lang, sie sei einfach in den Himmel davon geschwebt. An Tante Viviane muss ich immer denken, wenn ich Schweinelunge koche oder zu Wurst verarbeite. Ich experimentiere gerne kulinarisch mit dem Organ, es ist mir sympathisch und ich mag sein ganz eigenes Parfum, das sich auch gegen komplexe Gewürze durchsetzen kann. Übrigens habe ich später dann alle Bücher meiner Tante geerbt.»¹¹

¹ Titiane Hume: *Pale kochon. Proverbes et dictons liés au porc*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2016. S. 71.

² *Avez-vous des poumons de cochon? Un sondage en collaboration avec le Musée de la marine*. In: *Gazette de Port-Louis*. Samstag, 20. September 2014. S. 16.

³ Bice Lappi: *Beaucoup le disent – peu savent pourquoi*. In: *Gazette de Port-Louis*. Samstag, 27. September 2014. S. 15.

⁴ Die *Gazette de Port-Louis* ist seit 2007 Medienpartnerin des Musée de la marine und ihre Leser haben an bestimmten Tagen freien Zutritt zu den Ausstellungen.

⁵ *L'île des cochons*. In: Line-Mine Courroux: *La trace de l'escargot. Contes et légendes de Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2019 [3., 1.1850]. 75–78. Jean-Marc Poutine hat in den Archives nationales verschiedene Dokumente gefunden, die sich zu der von Courroux wiedergegebenen Legende in Beziehung setzen lassen. Er nimmt an, dass sich die Autorin auf

eine ältere Quelle bezieht, die nicht mehr aufzufinden ist. Jean-Marc Poutine: *L'île des cochons – une légende amplement répandue au 19^{ème} siècle*. In: *Revue historique*. Nr. 80. Port-Louis: Presses universitaires de Santa Lemusa, 2013. S. 75–80.

⁶ Es ist völlig unklar, was Courroux mit dem «Jahr des Feuerkäfers» meint. Poutine situiert die Legende grob im 17. oder 18. Jahrhundert. Poutine: *Op. cit.* S. 76.

⁷ Einige dieser Berichte werden resümiert und zitiert bei Poutine: *Op. cit.* S. 75–80.

⁸ Das Motiv war so beliebt bei den Besucherinnen und Besuchern, dass das Museum sogar T-Shirts anfertigen ließ und mit großem Erfolg im Museumsshop verkaufte.

⁹ Poutine: *Op. cit.* S. 80.

¹⁰ Hansruedi Meier (Windisch), interviewt von Susanne Vögeli im Januar 2020.

¹¹ Oskar Seugrem in einem Gespräch im November 2019.



Musée de la marine

Eintauchen in die Ozeane und die Geschichte der Seefahrt

Nur wenige Schritte vom Hafen entfernt liegt das Musée de la marine von Port-Louis. Es ist in einem eleganten Gebäude aus den 1920er-Jahren untergebracht und versammelt auf drei Etagen maritime Kostbarkeiten und Kuriosa aus der Geschichte von Lemusa: Schiffsmodelle, Kanonen, nautische Gerätschaften und Karten, Gemälde von berühmten Schönern oder Bilder von Kapitänen, Fotos historischer Hafenszenen, Flaggen, alte

Die prunkvolle Kabine von König Oscar I. wurde mit viel Aufwand restauriert.



Sirene, Bugfigur (*terme de poupe*) der *Kallirrhöe*, einer lemusischen Fregatte, die in den 1780er-Jahren zu Wasser gelassen wurde.⁴

Glas einer mächtigen, fast mannshohen Kristalllampe vom Leuchtturm am Kap Kabrit. Die Optik besteht aus vier Paneelen und erlaubte das Erzeugen regelmäßiger Lichtblitze. Sie wurde Ende des 19. Jahrhunderts aus Kristallglas und Bronze konstruiert.



Signale und Leuchtfeuer (etwa eine fast mannshohe Kristalllampe vom Leuchtturm am Kap Kabrit), Handelsverträge und Bootsbeschläge, Anker und ganze Kabinenausstattungen, Seekoffer, Schiffsgeschirr etc.

Zu den besonderen Attraktionen gehört seit 2017 die königliche Kabine der *Kalea*. Diese luxuriöse Fregatte wurde 1778 im Auftrag der Compagnie des vingt gebaut¹, dann aber von Oscar I. für seine königlichen Zwecke umfunktioniert. Die *Kalea* war ein leichter und wendiger Dreimaster, der mit einer Rudergalerie ausgestattet war und also auch bei Flaute oder ungünstigem Wind bewegt werden konnte. Von der Fregatte haben nur Teile des Hecks überdauert, die 2012 zufällig in einer Bucht südlich von Gwosgout gefunden wurden. Die Restauration der königlichen Kabine dauert fast fünf Jahre und kostete mehrere Millionen Chnou.²

In kleinen Sonderausstellungen versucht das Musée de la Marine regelmäßig, einzelne Aspekte der Seefahrt und des Lebens an Bord zu beleuchten. Im Frühling 2007 etwa gab es eine amüsante Ausstellung zum Nautischen Irrtum zu sehen, die den Folgen historischer Fehlrechnungen und Falschbeobachtungen auf der Spur war. Im Herbst desselben Jahres rekonstruierte das Museum die ebenso traurige wie kuriose Karriere der karibischen Meeresschildkröte von der Bordverpflegung zur silbergelöffelten Luxusuppe. Der Klabautermann trieb 2008 sein Unwesen im Museum und 2009 standen die verschiedenen Handelskompanien des 17. und 18. Jahrhunderts im Fokus von drei aufeinanderfolgenden Projekten. 2010 untersuchte das Museum die maritimen Aktivitäten der



Das *Kafe Fornak*, das kleine Café des Marine-museums, verdankt seinen Namen einem alten Herd (lemnisch *fornak*) der neben dem Eingang zum Lokal steht. Das Stück soll einst an Bord eines Segelschiffes um die Welt geschippert sein.

Compagnie des vingt. 2012 standen Schiffsmodelle und nautische Spiele im Mittelpunkt der Schau *Les jeux des mers*, die vor allem bei Kindern sehr gut ankam. Viel Aufmerksamkeit generierte 2014 auch die Ausstellung *Plongée – des mythes, des monstres, des messagers*. 2016 ging es um die Entwicklung der Hochseefischerei, 2017 war der Klimaerwärmung gewidmet und zeichnete die Folgen für die Fischerei und die Seefahrt auf. Die enge, geradezu literarische Beziehung zwischen Seefahrt und Alkohol wurde 2019 thematisiert, die ebenfalls sehr gut besuchte Ausstellung trug den schönen Titel *C'est le vent qui me fait boire*³.

Wer das Museum besucht, sollte sich auf jeden Fall im zugehörigen *Kafe Fornak* eine Rast gönnen. Belle Kifuille, die verspielte Köchin und (mehr oder weniger) Solobetreiberin des kleinen Museumscafés, versucht zu jeder Ausstellung eine passende Speise auf die Karte zu setzen. Der Entwicklung dieser Rezepte gehen oft ausgiebige Recherchen voraus. Zur Ausstellung über die kulinarische Karriere der Meeresschildkröte etwa variierte sie ein in England entwickeltes Suppenrezept, das Schildkrötenfleisch durch Kalbskopf ersetzt (*Kaul Similitotu*). Und zur Ausstellung *Plongée* servierte sie einen scharf gewürztes Gericht aus Schweinelunge (*Fo balèn*).

¹ Bereits 1772 gründete die Compagnie des vingt eine Werft in der Baie des Rouches. Stéphanie Wagner: *Le chantier naval de la compagnie des vingt*. In: *Mémoire avenir. Le journal des archives nationales*. No 7. Juillet–septembre 2018. S. 63–74.

² Das Geld für die Restauration kam von einem unbekannten Spender, was in der Presse einiges zu Reden gab. Martine Venier etwa äußerte den Verdacht, es könnten «royalistische Kreise» dahinter stecken.

Martine Venier: *Trésorier inconnu – qui financera la restauration du Kalea?* In: *Gazette de Port-Louis*. Samstag, 4. Januar 2014. S. 3.

³ Der Ausstellungstitel zitiert ein berühmtes Lied des Chansonniers Simon Camelinat, der 1978 überraschend zum Präsidenten der Insel gewählt wurde.

⁴ Der Entwurf soll auf den in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts in Toulon tätigen Plastiker Antoine Gibert zurückgehen.



Die Konsistenz des Kalbskopfs lässt manchmal an ein Gemüse denken, das sich selbst übertreffen will. (Zürich, 1/2014)

Kaul similitotu

Suppe aus Kalbskopf und Wurzelgemüse, mit Ei und Auster

Als das Musée de la marine in Port-Louis im Herbst 2007 die Geschichte der Meeresschildkröte zum Thema einer kleinen Sonderausstellung machte, war das für die Köchin Belle Kifuille ein willkommener Anlass, sich eine passende Speise für ihr kleines Museumscafé auszudenken. Sie begeisterte sich bald für ein Rezept mit einer langen Geschichte, das sie nach ihrem Geschmack adaptierte und unter der lemusischen Bezeichnung *Kaul similitotu* auf die Karte setzte.

Vor Erfindung der praktischen Kühl- und Tiefkühlgeräte neigte man dazu, das Fleisch bis kurz vor Verzehr am Leben zu halten.¹ Man überließ es also dem Nahrungsmittel selbst, sich vor dem Verderben zu bewahren – in der Regel funktionierte das nicht schlecht. Auf langen Schiffsreisen allerdings kam das System an seine Grenzen. Namentlich während der

Eine traurige Geschichte

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Eine Schildkröte schwamm in den Hafen von Port-Louis, um etwas über das Leben der Menschen an Land zu lernen. Sie fand bald ein Restaurant und wackelte unbemerkt zwischen den Tischen hindurch bis in die Küche. Als der Koch das Tier sah, griff er nach seinem Beil, schritt entschlossen auf die Schildkröte zu, schob die breite Klinge unter ihre Brust und setzte sie im Hinterhof zwischen den Mülltonnen aus. «Das ist hier ein vegetarisches Restaurant!», seufzte er und knallte ihr die Türe vor der Nase zu. «Wie traurig», dachte die Schildkröte und als sie wenig später in Richtung offenes Meer hinaus schwamm, kullerten ihr dick die Tränen übers Gesicht. Derweilen saß das Happy End am Ufer und schüttelte den Kopf, fassungslos.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.87.



Zeichnung von Ida Versmer. TOTU ist das lemuische Wort für «Schildkröte», PRONJIK heißt «traurig».

mehrwöchigen Fahrten zwischen der Neuen und der Alten Welt hatten die Tiere einige Mühe, das von den Schiffsköchen vorgesehene Verfallsdatum zu erreichen. Die Strapazen in den schwankenden Ställen waren für die Ochsen, Schafe und Ziegen schlicht zu viel. Zum Glück für die Seefahrer gab es in den neu entdeckten Landschaften ein Fleisch, das sich deutlich besser konservierte und überdies so träge am Strand herumlag, dass es bloß eingesammelt und in den Bäumen der Schiffe verstaut werden musste: die Schildkröte.

Diese gepanzerten Exoten waren so zäh, dass sie noch die strapaziöseste Schifffahrt überlebten, sogar mit wenig oder gar keinem Futter – wenn auch wohl in einem himmeltraurigen Zustand. Jahrhundertlang begleitete das überlebenswillige Fleisch die Seefahrer aus den Neuen Welten zurück in die alten Gefilde. Tonnenweise wurden die Schildkröten verspeist, in den Neuen Ländern so gut wie auf den Schiffen oder in der Alten Welt. Man entwickelte immer raffiniertere Rezepte für ihre Zubereitung, in England unter anderem eine Schildkrötensuppe, die sich bald den Ruf einer Königin aller Suppen erwarb und als Inbegriff von Luxus galt.

Die Art, die sich für die Küche vor allem eignete, war die Grüne Meeresschildkröte (*Chelonia mydas*). Die kulinarischen Tugenden dieses Tiers, das bis 185 kg wiegen konnte, trugen ihr auch den Namen Suppenschildkröte ein.

EIN PRESTIGETRÄCHTIGER LUXUS

Wegen ihrer exotischen Grundzutat war die Schildkrötensuppe, in der Alten Welt zumindest, ein prestigeträchtiger Luxus, den sich nur wenige leisten konnten.² Doch Schildkröte war in England nicht nur teuer, sie stand als verderbliches Importprodukt aus den Kolonien auch nicht immer zur Verfügung. Der Preis und die instabile Versorgungslage veranlassten die Köche bald, nach einem Ersatz für das exquisite Fleisch zu suchen: das war die Geburtsstunde der Mock Turtle Soup (*to mock* = «vortäuschen»), soll Kalbskopf doch dieselbe Konsistenz haben wie Schildkrötenfleisch.³

Das älteste Rezept für Mock Turtle Soup stammt von 1840 und findet sich in Miss Leslie's Directions for Cookery.⁴ Von England gelangte die falsche Schildkröte auch bald nach Norddeutschland⁵ und schon 1845 stößt man in Henriette Davidis' Kochbuch auf ein Rezept für Mocktur-

tesuppe.⁶ Gegen Ende des 19. Jahrhunderts war das Rezept im ganzen deutschsprachigen Raum verbreitet – und wurde offenbar auch als Katerspeise geschätzt, so zum Beispiel im *Appetit-Lexikon*: «Mockturtle-Suppe [...] gehört nicht gerade zu den verdaulichsten, unstreitig aber zu den stimulierendsten Schöpfungen der Suppenküche und ist daher [...] über alle Massen zuträglich, sobald Kopf und Magen durch eine Bacchusfeier in jenen unqualifizierbaren Zustand geraten sind, der laut Mose 1, Vers 2 die charakteristische Eigentümlichkeit der Erde vor dem ersten Schöpfungstag ausmachte.»⁷

So verbreitet das Rezept in früheren Jahren war, in jüngeren Kochbüchern trifft man kaum noch auf die Mock Turtle Soup – nicht einmal in Werken, die sich auf die Zubereitung von Innereien spezialisiert haben, zu denen ja auch der Kalbskopf gezählt wird.⁸

SIMPEL – DIE LEMUSISCHE VERSION

Die Soup Similitotu von Belle Kifuille stellt eine lemusische Version dieser einst so berühmten Speise dar.⁹ Bei der Entwicklung ihres Rezepts konsultierte die Köchin viele alte Bücher und verglich die Anweisungen miteinander. Dabei stellte sie fest, dass sich «die verschiedenen Vorstellungen nur schwer auf einen Nenner bringen lassen – einmal abgesehen davon, dass alle Köchinnen und Köche schließlich eine Suppe auf den Tisch zaubern.»¹⁰ Ein paar Gemeinsamkeiten aber hat sie dann doch feststellen können. So verwenden die meisten Kochanleitungen unter anderem die folgenden Zutaten: Kalbskopf (manchmal zusätzlich Zunge und als Einlage Fleischbällchen, *Forcemeat balls*), Gemüse (mal mehr, mal weniger, mal klein geschnitten oder in großen Stücken), Madeira (seltener Sherry), für das 19. Jahrhundert typische Gewürze wie Piment (aber auch Lorbeer und Pfeffer), ein Kraut (manchmal mehrere) und als Einlage fast immer ein gekochtes Ei (in Scheiben oder zerkleinert).

Im Verlauf ihrer eigenen Versuche bewegte sich Belle Kifuille von relativ komplexen Rezepten zu immer einfacheren Zubereitungsweisen, um schließlich bei der hier vorgestellten Version zu landen, die «ganz simpel zu kochen ist und aromatisch doch alles bietet, was auch an deutlich aufwendigeren Rezepten interessant ist – ja vielleicht sogar etwas mehr, nämlich leichte Verdaulichkeit und klare Aromen.»¹¹

Die Idee mit den Austern übernahm die Köchin aus dem *Household Book* von Martha Lloyd, der besten Freundin von Jane Austen, die ihrer Suppe «a ¼ of a pint of oysters chop't very small, and their liquor» beigibt und die Mischung dann nochmals eine Stunde kochen lässt.¹² Im Unterschied zu Lloyd lässt Kifuille die Austern nicht garen, sondern gibt sie erst ganz am Schluss in die Suppe. Das Austernwasser breitet sich so wie ein kühler Meeresstrom in der heißen und eher erdigen Suppe aus – ein ungewöhnliches Erlebnis. Natürlich schmeckt die Suppe aber auch ohne Auster vorzüglich.

Die Idee mit dem Estragon geht auf Henriette Davidis zurück, die ihrer Suppe im erwähnten Kochbuch etwas «fein gewiegten Estragon» gönnt. Auch da weicht Kifuille vom Vorbild ab indem sie den Estragon erst im letzten Moment beigibt – sein Aroma verleiht dem Gericht eine gewisse Frische und korrespondiert fein mit Madeira und Piment.

¹ Viele Informationen in diesem Kapitel stammen aus dem Dossier zur Ausstellung *La tortue de mer – quelle triste carrière* im Musée de la marine in Port-Louis.

² Selbst als die Schildkrötensuppe, wohl noch im 19. Jahrhundert, den Weg in die Konservendose fand, konnte sie sich die Aura einer unverschämten Delikatesse bewahren.

³ Das schreibt jedenfalls Alan Davidson und bezieht sich dabei explizit auf C. Anne Wilson: *Food & Drink in Britain: From the Stone Age to Recent Times*. 1974. Laut Wilson hat sich das Rezept im Verlauf des 18. Jahrhunderts sukzessiv entwickelt: «The process can be seen by comparing various early editions of Hannah Glasse [Autorin eines erfolgreichen englischen Kochbuchs]. The first edition (1747) had nothing about turtle. That of 1751 included just a few additional recipes, of which *To Dress a Turtle the West Indian Way* was one (and this, interestingly, called for veal as a subsidiary ingredient). The sixth edition, of 1758, was the one in which mock turtle, using calf's head, made its bow.» Alan Davidson: *The Oxford Companion to Food*. Edited by Tom Jaine, with Jane Davidson and Helen Saberi. Oxford: Oxford University Press, 2006 [2., 1. 1999]. Kapitel *Mock Turtle Soup*.

⁴ Eliza Leslie: *Directions for Cookery*. Philadelphia: Carey & Hart, 1840 [11].

⁵ Allgemein wird vermutet, dass das Rezept während der Personalunion (1714–1837) zwischen

Kurhannover und Großbritannien von England in die Regionen von Oldenburg und Ammerland kam.

⁶ Henriette Davidis: *Praktisches Kochbuch*. Moderne Zeiten Publishing, 2012 [1. 1845 im Verlag Velhagen und Klasing]. Kapitel *Suppen*.

⁷ Robert Habs, Leopold Rosner: *Appetit-Lexikon*. Badenweiler: Oase Verlag, 1997 [1. 1894]. S. 334.

⁸ In England allerdings brachte kürzlich Heston Blumenthal (der Koch des berühmten Restaurants *Fat Duck* in London) die *Mock Turtle Soup* wieder ins Gespräch. Auf der Karte seines Restaurants wird die molekular-technisch umgebaute Suppe wie folgt angeboten: «Mad Hatter's Tea Party (c. 1892) – *Mock Turtle Soup*, *Pocket Watch* and *Toast Sandwich*».

⁹ *Similitotu* ist die lemuische Übersetzung von *Tortue simulée* und bedeutet also «falsche Schildkröte».

¹⁰ Alle Zitate von Belle Kifuille aus einem Gespräch mit ihr im Januar 2014.

¹¹ Weggelassen hat sie vor allem alle Maßnahmen zur Verdickung der Suppe (mit Butter, Mehl etc.), denn die Gelatine, die aus dem Kalbskopf austritt, bietet Substanz genug. Verzichtet hat sie auch auf Einlagen wie Zunge oder Fleischbällchen, macht der Kalbskopf allein die Suppe doch schon reich genug.

¹² Martha Lloyd nennt ihr Rezept *Mrs. Fowle's Mock Turtle Soup*. Seite *Mock Turtle Soup*. In: *Wikipedia*. https://en.wikipedia.org/wiki/Mock_turtle_soup (abgerufen am 25. Januar 2014).

Für 4 Personen

- 400 g Kalbskopf, in Stücken
- 1.5 L Rinderbrühe oder Wasser mit etwas Salz
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Knollensellerie (150 g), geschält und geviertelt
- 1 Karotte (150 g), geputzt, in 6 cm langen Stücken
- 1 Pastinake (100 g), geputzt, in 6 cm langen Stücken
- 1 Petersilienwurzel (100 g), geputzt, in 6 cm langen Stücken
- 1 Zwiebel (120 g), ganz, mitsamt Schale
- 500 ml Wasser, ev. mehr
- 1 TL Piment, im Mörser leicht zerstoßen
- 1 TL schwarzer Pfeffer, im Mörser leicht zerstoßen
- 100 ml Madeira
- 2 EL Zitronenzeste, fein gehackt
- 1 EL Zitronensaft zum Abschmecken
- ~ Salz zum Abschmecken
- 4 Estragonzweiglein
- 4 Austern
- 2 Eier, hart gekocht, in Scheiben
- 1 EL Zitronenzeste für die Dekoration
- 1 Zitrone in Schnitzen zum Abschmecken bei Tisch

Man kann das ausgekochte Gemüse als Beilage zur Suppe servieren. Es hat sich naturgemäß ein wenig erschöpft, hat aber dafür etwas von der Kalbskopfbrühe in sich aufgezogen.

- 1** | Kalbskopf mit Brühe und Lorbeerblättern kalt aufsetzen, zum Kochen bringen und 1 Stunde halb zugedeckt köcheln lassen. *Je nach Material und eigenen Vorstellungen wird man das Fleisch vor Verwendung blanchieren wollen. In diesem Fall bringt man 2 L Wasser zum Kochen, gibt die Kalbskopfstücke hinein, lässt aufwallen (dabei steigt leicht grülicher Schaum auf) und reduziert die Hitze dann so, dass die Flüssigkeit nicht überkocht. Man lässt 5 Minuten köcheln, gießt alles in ein Sieb und braust das Fleisch ausgiebig kalt ab, bis der ganze Schaum weggeschwemmt ist.*
- 2** | Knollensellerie, Karotte, Pastinake, Petersilienwurzel und Zwiebel begeben, 500 ml Wasser angießen, nochmals 1 Stunde halb zugedeckt köcheln lassen.
- 3** | Piment, Pfeffer, Madeira und Zitronenzeste begeben, erneut 10 Minuten köcheln lassen. Wenn die Gemüsestücke dabei deutlich aus dem Sud ragen, weitere 300 ml Wasser angießen.
- 4** | Gemüsestücke aus der Suppe heben und auf einen Teller geben, ev. warm stellen. Suppe mit Zitronensaft und Salz abschmecken.
- 5** | Estragonblättchen vom Zweig zwicken und auf Suppenteller verteilen (je etwa 6 Stück), Kalbskopf darüber legen, Suppenflüssigkeit angießen, Ei hinein setzen, Auster in die Mitte des Tellers flutschen lassen, mit etwas Zitronenzeste dekorieren. Den Gemüseteller mit auf den Tisch stellen, ebenso ein paar Zitronenschnitze zum Nachwürzen.



Das leicht krümelige des Fleisches passt bestens zu Kartoffelstock Knödeln. (Aarau, 1/2020)

Fo balèn

Lunge vom Schwein mit Wurzelgemüse, Ingwer und Chili

Der Name dieses Gerichts verdankt sich einem Missverständnis zwischen der Köchin Belle Kifuille und einem philippinischen Matrosen und Smut, der 2014 einige Wochen lang im *Kafe Fornak* als Küchenhilfe arbeitete, ehe er auf einem Frachter anheuern konnte. Kifuille, die das kleine Restaurant im Musée de la marine schon seit Jahren betreibt, suchte damals gerade nach einem passenden Gericht zur Ausstellung *Plongée – des mythes, des monstres, des messagers*. Kifuille zeigte dem Mat das Bild eines tauchenden Schweins, das die Illustratorin Diane Dideau für die Schau realisiert hatte. Der Matrose erzählte ihr daraufhin von einem Gericht aus Schweinelunge namens *Bopis*, das man in seiner Heimat früher sehr oft zubereitet und gerne zu Bier oder Schnaps gegessen habe.

Der Matrose sprach Spanisch, aber kein Französisch. Aus irgendwelchen Gründen verstand die Köchin, dass dieses Gericht aus der Lunge

von Walfischen gekocht werde. Vielleicht benutzte der Matrose das Filipino-Wort *baboy* für «Schwein», das etwas ähnlich klingt wie *baleine*. Auf jeden Fall tüftelten die zwei in der Küche des *Fornak* ein Rezept auf der Basis von Schweinelunge aus, das dann als *Fo balèn*, also als «falscher Walfisch» auf der Karte landete und den Besuchern, gewürzt mit viel Chili und einer Prise Missverständnis, offenbar sehr gut schmeckte.

Das Rezept bedient sich eines einfachen Tricks, um eine für Lunge ungewohnte Konsistenz auf den Teller zu zaubern. Das Organ ist ja so feucht, dass es sich nicht anbraten lässt. Deshalb wird die Lunge hier zunächst in etwas Wein und Wasser gekocht oder geschmort. Sind die Lungen ganz durchgegart, lässt man das Gericht ohne Deckel weiterköcheln, bis die Flüssigkeit weitgehend verdampft ist und in der Pfanne ein Bratvorgang beginnt, der dem Gericht Röstaromen und eine eher trockene, krümelige, leicht krosse Konsistenz verleiht.

Für 2 Personen

300 g Lunge vom Schwein
 1 EL Speisefett
 30 g Ingwer, fein gehackt
 1 stattliche Zwiebel, fein gehackt
 ⅓ TL Salz
 1–2 Chilis, entkernt, in feinen Ringen
 100 ml Weißwein
 2 EL Fischesauce
 1 Karotte, in kleinen Stücken
 1 Petersilienwurzel, in kleinen Stücken
 100 ml Wasser
 1 TL Limettenzeste
 1 EL Limettensaft
 1 TL Zucker

Zum Schluss sollte das Fleisch eher trocken und ein wenig knusprig sein

Das Rezept wurde in Zusammenarbeit mit der Köchin Susanne Vögeli perfektioniert.

1 | Lunge in größere Stücke schneiden und durch den Fleischwolf drehen. Wenn vorhanden sollte man eine größere Scheibe mit einem Lochdurchmesser von 6 mm verwenden.
2 | Fett in einer Bratpfanne erhitzen, Ingwer anbraten bis es duftet. Zwiebel und Salz begeben, glasig dünsten.
3 | Lunge und Chilis begeben, vermischen, kurz anziehen lassen.
4 | Weißwein und Fischesauce einrühren, aufkochen lassen, Hitze reduzieren, 10 Minuten köcheln lassen.
5 | Karotte, Petersilienwurzel und 100 ml Wasser begeben, weitere 10 Minuten köcheln lassen, nun aber zugedeckt.
6 | Deckel entfernen, Limettenzeste, Saft und Zucker einrühren. Ohne Deckel bei mittlerer Hitze weiter köcheln, bis die Flüssigkeit weitgehend absorbiert ist und es in der Pfanne zu brutzeln beginnt.

03

Port-Louis Port (3^{ème})



Kilikas
Rattus piscicephalus

Das Quartier am Ende des langen Hafenbeckens hat zwei Fischmärkte, diverse Hotels, Restaurants, Geschäfte, kuriose Monumente und viel farbigen Charme zu bieten.

Vor allem in der Nähe des Hafens trifft man oft auf eine Art Ratte, deren Haupt je nach Bewegung an den Kopf eines Fisches erinnert. Dieses Tier verfügt über eine lange Schleuderzunge, mit deren Hilfe es Insekten aller Art aus der Luft fangen kann. Seine Leibspeise sind Fliegen, daher kommt auch sein Name: Kilikas geht auf *kili* («Fliege») und vermutlich auch *kapsa* («Ratte») zurück.

Quartier Port QUARTIER

Fischmärkte, Hotels, Restaurants, Geschäfte, kuriose Monumente und viel farbiger Charme.

Die Experimente des Radieschens LEGENDE

Jana Godet erzählt von einer Begegnung zwischen Radieschen und Regenwürmern.

Hôtel de la Mer HERBERGE

In allen Zimmern dieses Hotels trifft man auf Füße – schuld daran ist Jean-Marie Tromontis.

Cézanne de framboise REZEPT

Tribut an eine Erzählung von Tromontis: Crème mit Tapiokaperlen, Milch, Himbeeren und Mandeln.

Blut vom Schwein Sangis INNEREI

Hat sich jemand in eine peinliche Lage manövriert, trägt er auf Lemusa den Blutkreis.

Zinzolin REZEPT

Pudding aus Schweineblut, Kakao, Zucker und Milch, mit Orangenzeste und Pfeffer.

Maisonneuve & Duprat INSTITUTION

Der Verlag mit Sitz in Port-Louis kann auf eine lange Geschichte zurückblicken.

Boucherie Seugrem GESCHÄFT

Die Metzgerei, die sich auf weniger populäre Stücke vom Schlachttieren spezialisiert hat.

Rêve de la dictatrice REZEPT

Magen vom Huhn mit Orange, Thymian, Wacholder und Tasmanischem Pfeffer.



Region (*randa*): Centre (*xanta*), Sentôme
Departement: Port-Louis Port (3^{ème})
Postleitzahl: LM-0303
Telefonvorwahl: +69 (0)3
Einwohner: 6977 (Mai 2011)



Quartier Port

Fischmärkte, Hotels, Restaurants und viel farbiger Charme

Mitten in der Stadt liegt, wie ein großer, rechteckiger Teich, der Hafen von Port-Louis. Seine Anlage geht auf das 17. Jahrhundert zurück und wurde durch die zeitgleiche Kanalisation der Miosa möglich. Oft heißt es, er sei nach Plänen des Architekten Piero da Marsiglia (1615–1704) realisiert worden. Flanke an Flanke schaukeln in dem großen Becken Fischerboote und Jachten. Auch Passagierboote und kleinere Transporter

Die Fische, die am Hafen feilgeboten werden, könnten frischer nicht sein.

legen hier an. Größere Frachter allerdings laden und löschen an Docks etwas weiter im Norden der Hauptstadt.

Östlich des Hafenbeckens, ungefähr begrenzt durch die Place Tambour im Norden und die Rue de la Miosa im Süden, liegt das Quartier du Port. Die meisten Straßen und Plätze trugen früher die Namen von Speisefischen, seit 2016 sind sie nach Gewürzmischungen der Insel benannt. Pulsierendes Zentrum des ganzen Quartiers ist der Quai des Italiens, aus naheliegenden Gründen auch Place du Marché aux Poissons genannt. Früh am Morgen tuckern hier die Fischer mit ihren kleinen Booten an den Quai heran und wuchten mit Wasser gefüllte Tonnen ans Ufer, in denen Fischleiber in allen Farben und Formen zucken. Sie schleifen diese Fässer zu ihren kleinen Ständen und gießen die ganze tierische Pracht dort in bläuliche Becken – meist stehen dann schon die ersten Kunden da, gierig auf die frische Ware.

Es sind nicht die großen Fischer, die ihren Fang auf dem Quai des Italiens feilbieten. Hier trifft man auf kleine Boote mit zwei oder drei Mann Besatzung, die ihre Netze vor der felsigen Küste der Côte Chimerik oder



Die kleinen Fische, die am Hafen feilboten werden, sind vor allem ideal für Fischsuppen.



Der Marché Tambour ist der größte Publikumsmarkt für Fische und Meeresfrüchte von Port-Louis. Hier findet man alles, was es für eine gute Fischküche braucht – vom Schwertfisch über Bonito, Kraken und Krabben jeglicher Art bis hin zu Muscheln aus den Gärten von Saint-Benoît-des-Ondes.

im Norden der Insel an der Côte Blanche auslegen. Entsprechend besteht ihr Fang oft nur aus kleineren Fischen. Doch gerade die sind für die Herstellung von Fischsuppen ideal. Wer andere Ansprüche hat, wird im nahen Marché Tambour bestens bedient, dem größten Fischmarkt der Insel. Ein Radieschen aus rostigem Eisen neben dem Eingang zum Markt erinnert daran, dass Königin Adrienne die Markthalle als Gewächshaus missbrauchte, um ganzjährig und in nächster Nähe ihres Palastes Radieschen zur Verfügung zu haben. Sie aß sie mit großer Leidenschaft und am liebsten mit gesalzener Butter.

Direkt am Quai des Italiens liegen verschiedene Hotels, besonders günstig logiert man im Hôtel Alizé und historisch besonders interessant im Hôtel de la Mer. Wer sich in einem der Cafés am Hafen niederlässt, kann in aller Ruhe über den Rand seines Bierglases oder seiner Kaffeetasse hinweg das farbenprächtigste Leben beobachten: Da laufen die Fischerkutter in den Hafen ein, dort versuchen Jachttouristen ihren Spinnaker





Claude Kline, der Patron des Hôtel Alizé, ist ein absoluter Fahrrad-Fan, der selbst schon durch die verschiedensten Länder der Erde getrampelt ist. Davon zeugen zahllose Fotos, die im Treppenhaus, in den Gängen und im Frühstücksraum hängen.

zusammenzulegen. Aus einem kleinen Transportkahn werden Ballen mit Waren ans Ufer geschleift, wo sie sich alsbald zu einem riesigen Haufen türmen. Ältere Herren mit sonnengegerbter Haut und furchterregenden Tätowierungen suchen mit Silk und Haken im Hafengewässer ihr Glück und neben einem Geschäft für Fischerei- und Bootsartikel bieten junge Damen mit eindeutig zweideutigem Lächeln ihre Dienste an.

Kuzak, der alte Name des Quartiers, geht auf den Namen des Dorfes zurück, aus dem sich dieser Teil der Stadt entwickelt hat. Das erfährt man zum Beispiel am Süden des Quai des Italiens, wo das Lemusa Office de Tourisme (LOT) den Besucher mit Infos versorgt.

Zahlreiche Gebäude am Hafen von Port-Louis sind auch einfache Wohnhäuser.

Die Experimente des Radieschens

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Ein Radieschen stellte sich die Frage, ob so ein Regenwurm wohl auch eine Form von Lebensfreude empfinden könne. Als sich der nächste Vertreter aus der Ordnung der Wenigborster an ihm vorbeisob, setzte es deshalb sein freundlichstes Lächeln auf. Doch das Gesicht des Tiers blieb ausdruckslos. Dem zweiten Wurm machte das Gemüse allerlei nette Komplimente, doch der lange Bruder verzog keine Miene. Beim dritten Wurm stimmte das Radieschen sogar ein fröhliches Liedchen an, um irgendwo in der länglichen Masse aus braunem Fleisch für Aufhellung zu sorgen. Keine Reaktion. Aus diesen drei Experimenten zog die kleine Knolle den Schluss, dass Lebensfreude wohl nur in der Welt der Radieschen ihren Platz hat.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 39.



Zeichnung von Ida Versmer. UXI ist das lemuische Wort für Rettich oder Radieschen, BUZUK bedeutet Wurm oder Regenwurm.



Hôtel de la Mer

In allen Zimmern dieses Hotels trifft man auf Füße

Das Hôtel de la Mer, ein in italienischem Stil gebautes Haus aus dem frühen 19. Jahrhundert, liegt unmittelbar am Hafen von Port Louis. Laut einer Plakette, die 2011 im Eingangsbereich angebracht wurde, wohnte Jean-Marie Tromontis in den 1860er- bis 1880er-Jahren immer wieder in dem Hotel, wenn er in Port-Louis an der Universität Verpflichtungen hatte. Er belegte offenbar stets ein Zimmer im ersten Stock, mit Blick auf

Die Hälfte der Zimmer im Hôtel de la Mer liegen auf der Hafenseite.

den Hafen. In diesem Raum sollen auch einige seiner Texte entstanden sein, unter anderem die Erzählung *Pied soleil* («Sonnenfuss»).

Pied soleil erzählt die Geschichte eines reichen Mannes, der eines Morgens auf einem Schiff mit Destination Port-Louis die «Frau seines Lebens» trifft: «Sie schritt der Reling entlang und blickte aufs Meer hinaus, mit leuchtenden Augen, als sei der ganze Ozean ihr Reich, ihr Geliebter, ein mächtiger Spiegel ihrer Schönheit. Sie setzte sich auf eine Bank, streifte sich die Sandalen von den Füßen und streckte ihre Zehen in die Sonne aus. Als er diese Füße sah, begann sein Herz wie wild zu schlagen: Welch unbändige Präsenz, welche Spannkraft, was für ein Spiel der Muskeln und Adern. Zehen wie Mandeln und eine Haut wie halb durchsichtige Milch, in der eine Himbeere ihre Spuren hinterlassen hat. Dazu eine Muttermal auf dem linken Rist, ein Anflug von Asymmetrie in diesem Gleichklang schöner Sohlen. Es war ihm, als blickten diese Füße in seine Richtung, als wollten sie zu ihm sprechen, als gäbe es eine geheime Übereinkunft zwischen der Bewegung dieser Zehen und dem Pochen in seiner Brust.» Der Mann ist schwer verliebt, jedoch zu schüchtern, mit der Bewunderten Kontakt aufzunehmen. Nach Ankunft in Port-Louis folgt er ihr, verliert sie allerdings bald aus den Augen. Von der Schifffahrtsgesellschaft erfährt er, dass sie Cézanne de Saint-Rémy heißt, Wohnort unbekannt.

Er lässt nach Cézanne suchen. Er beauftragt Detektive. Er schaltet Annoncen. Er denkt Tag und Nacht an sie. Gleichwohl verblasst die Erinnerung an ihre konkrete Gestalt mehr und mehr, hat er schließlich nur noch das Bild ihrer Füße vor Augen. Um wenigstens diese Erinnerung zu bewahren, lässt er sich von den besten Künstlern nach seiner Beschreibung die Füße der Geliebten in Ton modellieren, in Stein schlagen, in Holz schnitzen, malen, zeichnen, in Bronze gießen ... Sein Villa füllt sich und füllt sich, in jedem Regal, in jedem Winkel stehen, hängen, schweben schließlich die Füße der Angebeteten.

Ab den 1960er Jahren dekorierte ein Manager, der ein großer Verehrer von Tromontis war, sämtliche Räume des Hôtel de la Mer mit Bildern und Skulpturen von Füßen.



Eines Morgens früh klettert Cézanne in sein Haus, den die vermeintliche Adelige ist in Wahrheit eine erfolgreiche Diebin. Sie sieht die ganzen Füße, alle mit einem Muttermal auf dem linken Rist, erkennt sie als die ihren und ist sprachlos vor Rührung. Doch da steht plötzlich der Mann vor ihr, verschlafen, verwirrt, ein Gewehr im Anschlag, entschlossen, sein Heim zu verteidigen. Cézanne weiß nicht, was sie sagen soll, und so streift sie sich die Sandalen von den Füßen. Im Dunkeln meint der Mann, die Diebin greife nach einer Waffe und drückt ab. Cézanne sinkt tödlich getroffen zu Boden. In dem Moment fällt der erste Sonnenstrahl durch das Fenster auf ihre Füße: Zehen wie Mandeln, eine Haut wie halb durchsichtige Milch, in der eine Himbeere ihre Spuren hinterlassen hat und auf dem linken Rist ein Muttermal.

Tromontis selbst war wohl nicht ganz glücklich mit dem traurigen Schluss dieser Geschichte. In einem Brief an Melisende äußert er 1899 die Absicht, das Ende umzuschreiben: «Der Mann könnte daneben schießen, die Sonne etwas früher erscheinen, Cézanne ihre Stimme nicht verlieren...» Überliefert ist allerdings nur die Version mit dem dramatischen Ende.*

Die Erzählung von Tromontis hat einen Hotelmanager und Fan des Autors in den 1960er-Jahren dazu verführt, in jedem der Gästezimmer seines Etablissements irgendwo einen Fuß sichtbar zu machen – sei es als Malerei, Zeichnung, Foto, Plastik oder auch nur in der Gestalt eines fußförmigen Steines. Corinne Roux, die das Etablissement 2006 übernahm, hat zudem eine Süßspeise erfunden, in der die Erzählung von Tromontis nachklingt, die Cézanne de Framboise.

* Jean-Marie Tromontis: *Sensations, émotions, pensées*. Edité et commenté par Mercedes Doussait. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2018. S.31–38 (*Pied soleil*), 298.



Süße Erinnerung an die schönen Füße einer geliebten Diebin: Cézanne de framboise. (3/2020)

Cézanne de framboise

Crème mit Tapiokaperlen, Milch, Himbeeren und Mandeln

Als Corinne Roux 2006 das Hotel de la Mer an Hafen von Port-Louis übernahm, traf sie in jedem Raum auf Malereien, Zeichnungen, Skulpturen und Fotos von Füßen. Der frühere Besitzer und Manager des Etablissements hatte sie zu Ehren von Jean-Marie Tromontis zusammengetragen, der im Hotel die Erzählung *Pied soleil* schrieb.

Corinne Roux wusste weder um die Genese der Sammlung, noch kannte sie die Erzählung von Tromontis. Sie wollte die ganzen Füße deshalb zunächst entfernen lassen, wurde dann aber von einer Mitarbeiterin auf die literarischen Umstände hingewiesen. Auch Roux konnte sich dem tragischen Charme der Geschichte nicht entziehen und also durften die Füße bleiben. Ja die neue Managerin fügt seither gar dann und wann neue Kunstwerke hinzu und bezeichnet sich selbst auch manchmal im Scherz als die «Direktorin des größten Fußmuseums der Welt».

Nicht nur das allerdings: Noch im Jahr ihrer Übernahme erfand Roux für die Karte des kleinen Restaurants, das die oberste Etage des Hotels einnimmt, eine Nachspeise als Tribut an eine Passage in *Pied soleil*. Tromontis beschreibt da die Füße der Protagonistin Cézanne de Saint-Rémy mit folgenden Worten: «Zehen wie Mandeln und eine Haut wie halb durchsichtige Milch, in der eine Himbeere ihre Spuren hinterlassen hat. Dazu ein Muttermal auf dem linken Rist, ein Anflug von Asymmetrie in diesem Gleichklang schöner Sohlen.» Mit Milch und Tapiokaperlen hat Roux die «peau comme un lait semi-transparent» nachgebaut, Himbeeren sorgen für einen rötlichen Schimmer, Mandeln verneigen sich vor den Zehen, und ein Kleckser dunkle Konfitüre imitiert das Muttermal auf dem Rist.

Diese *Cézanne*, wie Roux ihr Dessert nannte, war ein solcher Erfolg, dass bald auch andere Restaurants sie zu imitieren begannen, wobei sie statt Himbeeren auch Brombeeren, aromatische Trauben, Mango, Sapote, Feigen, Gewürze etc. verwendeten. Mit dem Rezept verselbstständigte sich auch der Name der Süßspeise: «Irgendwann musste ich mein Dessert *Cézanne de framboise* nennen», ärgert sich Roux und fügt sogleich lachend an: «Aber immerhin ist diese interessante Frau so in aller Munde.»

Für 4 Personen

400 ml Wasser
30 g Tapiokaperlen
400 ml Milch
40 g Zucker für die Tapioka
½ TL Salz
100 g Himbeeren
2 EL Wasser
40 g Zucker für das Fruchtpüree
2 EL Mandeln, geschält und gestiftelt

Warm hat das Dessert eher die Konsistenz einer dicken Suppe, mit dem Abkühlen aber wird die Sauce deutlich fester, je nachdem sogar zu einem Pudding.

1 | 400 ml Wasser mit einem Topf zum Kochen bringen und die Tapiokaperlen einrühren. 25 Minuten lang bei gelegentlichem Rühren köcheln lassen bis die Perlen ganz weich und transparent sind. *Man sollte häufig rühren, da die Perlen dazu neigen, am Boden des Topfes anzuhaften.*

2 | Milch, 40 g Zucker und Salz einrühren, nochmals rund 25 Minuten auf kleiner Flamme köcheln, häufig rühren.

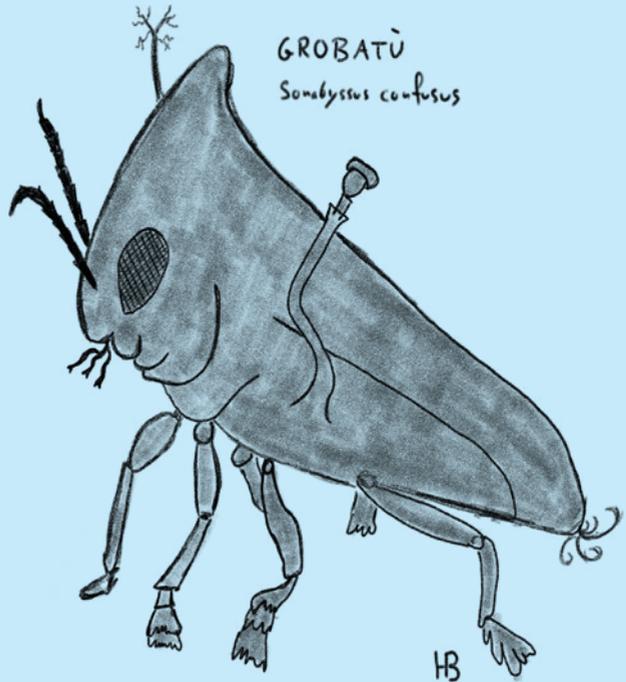
3 | Himbeeren mit 2 EL Wasser und 40 g Zucker während 10 Minuten zu einem Püree einköcheln, mit der Tapiokasauce verrühren. Warm servieren oder in Schalen füllen und kalt stellen.

Goldenes Blech

Ein Abenteuer des Käfersammlers Ruben Schwarz

Ich sass auf der Terrasse vor dem Schanus, einer traditionsreichen Bar an der Place Tambour, trank ein Oktopo und fühlte mich nervös und müde zugleich. Ich schlug einen Erzählband auf, meine Augen huschten über die Zeilen, nirgendwo konnte ich mich einklinken, also klappte ich das Buch wieder zu. Ich öffnete Nachrichten auf meinem Smartphone, konnte mich aber zu keiner Antwort durchringen. Ich besah mir die anderen Gäste in dem Café, doch da sass niemand, über den ich mehr hätte wissen wollen. Es kam mir vor, als ob all meine Gedanken nicht ganz ernst wären. Oder nicht ausreichend bedeutend? Nicht frisch genug? Gedanken wie ein halbwelker Salat, dem man ein kühles Wasserbad gönnen sollte? Ich spürte geradezu, wie mir die Zeit zwischen den Fingern zerrann, jedes Korn ein kleines Sticheln der Endlichkeit.

Der Grobatù (*Sonabyssus confusus*) lebt auf der ganzen Insel, meist auf Meereshöhe. Der Käfer aus der Familie der Megainflatae kann 36 mm lang werden und fällt durch seinen klobigen Körper auf, der von scheinbar viel zu dünnen Beinchen getragen wird. Das Tier ernährt sich vom Fleisch fauler Früchte, erträgt deren Alkohol aber nur schlecht und torkelt deswegen oft betrunken durch die Gegend. Fühlt sich der Grobatù bedroht, produziert er mit einer Art Blasebalg über seinem Kopf ein Geräusch, wie wenn man Luft durch geschlossene Lippen presst.



Wie oft in solchen Situationen kam mir in den Sinn, dass ich als Kind unbedingt Trompete spielen wollte, Posaune, Tuba, Klarinette, Horn oder Saxofon. Meine Mutter aber fürchtete den Lärm und verknurrte mich zu lustloser Streicherei auf einem Cello. Wäre mir alles selbstverständlicher, hätte ich zum richtigen Zeitpunkt goldenes Blech an die Lippen bekommen?

In dem Moment tauchte ein Groatù auf, ein in Siedlungszonen verbreiteter Käfer, der sich von Speiseresten ernährt. In Kreisen, Kreuzen und Achterbahnen wackelte er über den Tisch, hielt immer wieder inne, als sei ihm eben etwas Wichtiges eingefallen. Er ging an einer kleinen Bierlache vorbei, ohne sich die Mühe zu machen, den Stoff zu kosten. Vor einem trockenen Vogelkot, der wie die Zeichnung eines Zeltes aussah, zögerte er kurz und entschloss sich dann, das Hindernis zu umgehen. Einige Schrittschen weiter gelangte er zu einem Tropfen Salatsauce, ruderte mit den Mandibeln, senkte rasch seine Kauwerkzeuge, trippelte weiter zum Ende des Tisches, blickte noch einmal kurz zurück und verschwand.

Das Tierchen nahm sich etwa drei Minuten Zeit, um den Tisch zu überqueren. Ein Groatù wird höchstens acht Tage alt. Übertragen auf ein Menschenleben war der Käfer also eine ganze Woche auf dem Tisch unterwegs. Vermag ich irgendeinen Trost aus dieser Tatsache zu ziehen? Kaum. An seiner Stelle aber wäre ich sicher entweder schrecklich nervös oder aber entsetzlich müde..

Samuel Herzog: *Karabé. 16 Abenteuer des Käfersammlers Ruben Schwarz auf der Insel Lemusa*. Basel: Existenz und Produkt, 2021. S. 35–36.

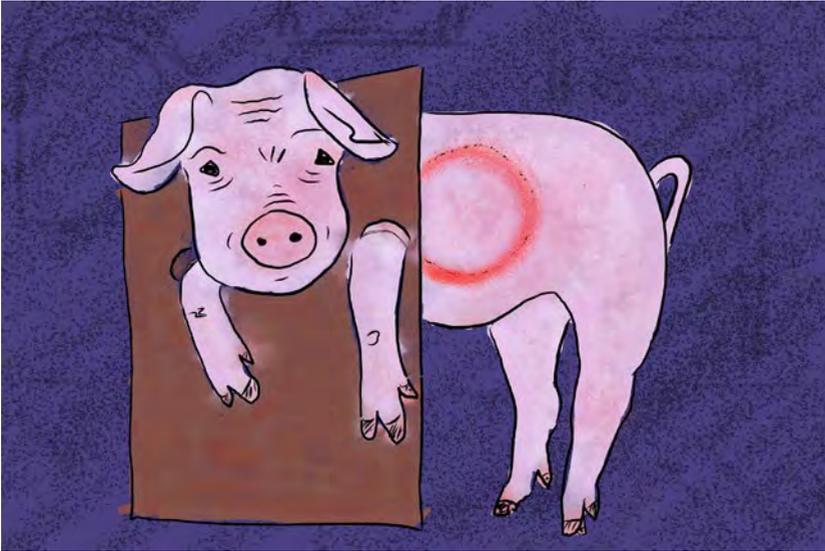


Blut vom Schwein Sangis

Wenn sich jemand in eine peinliche Lage gebracht hat

Wenn jemandem ein peinlicher Fehler passiert ist, dann heißt es auf Lemusa schnell einmal: «Li berti lè circul di sangis», «Il (elle) porte le cercle de sang», also auf Deutsch: «Er (sie) trägt den Blutkreis.»¹ Lange kannte man den Ursprung dieses seltsamen Sprichwortes nicht. Erst die Entdeckung der Bibliothèque secrète von König Oscar I. förderte Dokumente ans Tageslicht, die seine Herkunft erklären könnten. Es handelt

Anne Bigord: *Sang de porc*, 2016, Fotografie.



So könnte das Schwein am Pranger ausgesehen haben.

sich einmal um die Akten eines Prozesses, der 1517 in der damals noch ganz jungen Stadt Port-Louis geführt wurde. Auf der Anklagebank saß allerdings kein Mensch, sondern ein Schwein.² Aus anderen Quellen wissen wir, dass die Schweine damals in den Straßen der Hauptstadt frei herumliefen und ein echtes Problem darstellten, vor allem weil sie den Verkehr behinderten und allerlei Unfälle provozierten. Von 1516 haben sich Dokumente erhalten, die den Versuch der Stadtbehörden illustrieren, das unkontrollierte Unterwegssein der Schweine durch allerlei Verbote und Vorschriften zu kontrollieren.³

Wenn es trotzdem zu Unfällen kam, dann wurden allerdings nicht die Besitzer der Schweine zu Rechenschaft gezogen, wie das wohl heute üblich wäre, sondern die Tiere selbst. Bei dem erwähnten Prozess hatte ein Schwein offenbar den Sturz eines reichen Kaufmann provoziert, dessen Name indes unerwähnt bleibt. Es wurde deshalb mit dem folgenden Richtspruch zu drei Tagen am Pranger verurteilt: «Et quant au porc susmentionné, nous le condamnons, sur la base des motifs contenus et établis dans le procès précité, à être marqué de son sang du cercle de

la honte et à être mis au pilori pendant trois jours, selon notre verdict défini et par souci de justice, dans le domaine souverain de notre Seigneur Louis Le Tripudier.»⁴ Ähnliche Urteile gegen Schweine wurden im Mittelalter und in der frühen Neuzeit auch in Europa gefällt, wobei die Schweine da fast immer ihr Leben lassen mussten.⁵

Einzigartig ist die im Richtspruch erwähnte Zeichnung des Tiers mit einem Schandmal, einem «Cercle de la honte», gemalt mit dessen eigenem Blut. Thomas Ocham meint, dass es sich bei diesem Kreiszeichen zweifellos um jenen *circul di sangis* handeln müsse, der in dem eingangs genannten, bis heute populären Sprichwort das Peinliche symbolisiert.⁶ Er weist zudem darauf hin, dass der ursprüngliche Name der Rue Bar am südöstlichen Ende des Quai des Italiens Passage des cochons punis lautete⁷ und vermutet, dass sich das Gerichtsgebäude damals etwa an der heutigen Rue Odom befunden haben könnte. Von dort wurden die bestraften Schweine zum Hafen geführt, wo sie mit einem Blutkreis gezeichnet und an den Pranger gestellt wurden.⁸ Das Gerichtsurteil illustriert, wie wichtig die Schweine zu jener Zeit auf Lemusa waren und wie menschenähnlich man sie empfand.⁹

WAS IN DER KÜCHENFIBEL STEHT

Die Gesamtblutmenge des Schweins liegt je nach Quelle bei etwas 5–8 % des Lebendgewichts. Bei der Schlachtung eines ausgewachsenen Schweins treten in der Regel etwa 3–5 L Blut aus. Damit das frische Blut nicht gerinnt, muss es gleich nach dem Schlachten mit etwas Salz oder Essig verrührt werden. Traditionell wird Blut mit verschiedenen Inneereien und starken Gewürzen zu Wurst verarbeitet. Blut gibt aber auch einer dunklen Sauce Körper und macht sie cremig. Es hat eine ähnliche Proteinstruktur wie Eier und kann etwa in Speiseeis oder beim Backen als Ersatz dafür herhalten. In Asien wird Blut ohne Gewürze zu Blocks gestockt und kann dann wie Tofu verarbeitet werden. Blut wird beim Kochen dunkelbraun und schmeckt markant nach Eisen.

WAS DIE METZGER SAGEN

Hansruedi Meier: «In der kalten Jahreszeit verarbeiten wir Blut wie seit jeher zu Blutwurst. Wie verwenden es auch in Aufschnittrezepten,

wo Teile in Blut mariniert werden, um dunkle Farblinien zu erzeugen – zum Beispiel bei der Festtagslyonerwurst. Früher wurde dem Blut das Plasma entzogen und separat in Würsten und Charcuterie verwendet.»¹⁰

Oskar Seugrem: «Wie gutes Blut beschaffen sein muss, hat uns Zola [in *Le Ventre de Paris*] eindrücklich erklärt: «Il faut qu'il soit d'une bonne chaleur, crémeux, sans être trop épais.» Zieht man die Hand aus einem Eimer mit Blut, dann muss sie wie mit einem roten Handschuh bekleidet sein. Ich liebe Blut in Saucen und in dunklen Ragouts: Kalbskopf zum Beispiel, mit Rotwein, verschiedenen Pfeffern und einem guten Schuss Schweineblut. Das ist eine ernste, der Nacht zugeneigte Speise, die man dann doch mit einem Lächeln auf den vom Gelatine-Glück verklebten Lippen genießt.»¹¹

¹ Titiane Hume: *Pale kochon. Proverbes et dictionnaires liés au porc*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2016. S. 59.

² Thomas Ocham: «Quant au porc susmentionné...» *Le dossier d'une poursuite judiciaire contre un porc de 1517 à Port-Louis*. In: *Mémoire avenir. Le journal des archives nationales*. No 4. Octobre-décembre 2017. S. 63–68.

³ Claire Calice: *La ville des cochons. Au début du 16^{ème} siècle, Port-Louis devait lutter contre son passé animal*. In: *Mémoire avenir. Le journal des archives nationales*. No 4. Octobre-décembre 2017. S. 69–76.

⁴ Ocham: *Op. cit.* S. 64.

⁵ Peter Dinzelsbacher: *Das fremde Mittelalter. Gottesurteil und Tierprozess*. Essen: Magnus Verlag, 2006.

⁶ Ocham: *Op. cit.* S. 68.

⁷ Im Verlauf der ab dem 8. August 2016 durchgeführten Revision der Straßennamen in der Hauptstadt erhielt auch die Rue Bar ihren alten Namen zurück und heißt nun wieder Passage des cochons punis.

⁸ Ocham: *Op. cit.* S. 66 f.

⁹ Die Nähe und Ähnlichkeit von Mensch und Schwein wurde in der Literatur immer wieder thematisiert. Am knappsten hat sie wohl Gottfried Benn in seinem Gedicht *Der Arzt* auf den Punkt gebracht, wo die zweite Strophe mit der folgenden Zeile beginnt: «Die Krone der Schöpfung, das Schwein, der Mensch». Gottfried Benn: *Sämtliche Gedichte*. Stuttgart: Klett-Cotta, 1998. S. 11. Und George Orwells düstere Fabel *Animal Farm* endet mit dem Satz: «The creatures outside looked from pig to man, and from man to pig, and from pig to man again; but already it was impossible to say which was which.» George Orwell: *Animal Farm*. London: Penguin Boog, 2008.

¹⁰ Hansruedi Meier (Windisch), interviewt von Susanne Vögeli im April 2020.

¹¹ Oskar Seugrem in einem Gespräch im November 2019.



Aroma und Konsistenz des *Zinzolin* werden von einer Zutat bestimmt, die man in einem Dessert eher nicht erwartet.

Zinzolin

Pudding aus Schweineblut, Kakao, Zucker und Milch

«Meine Urgroßmutter hielt drei Dutzend Schweine, die sie alle beim Namen rufen konnte und zu denen sie ein äußerst liebevolles Verhältnis pflegte. Aus ihrem Blut fertigte sie den berühmten Pudding an, den man heute auf der ganzen Insel unter dem Namen unserer Familie kennt: Zinzolin. Natürlich schlachtete Grangran, wie wir sie nannten, diese Schweine nicht, vielmehr könnte man sagen, dass sie die Tiere quasi <gemolken> hat. Alle zehn bis vierzehn Tage bohrte sie ihnen eine spezielle Kanüle aus Gold in den Hals, ließ ein bis zwei Liter Blut ab und versiegelte die Öffnung wieder. Die Schweine nahmen bei dieser Prozedur keinerlei Schaden und erfreuten sich eines langen, wohlgenährten Lebens. Naturgemäß war es bei dieser Prozedur nicht möglich, größere Mengen der begehrten Süßspeise herzustellen. Deswegen produzieren wir den Zinzolin heute mit dem Blut von geschlachteten Tieren. Am Rezept aber haben wir



Fachfrau für Blut und Kakao:
Alexandra Zinzolin erklärt
ihren Mitarbeiterinnen,
wie Blut küchentechnisch
funktioniert.

nichts geändert.» Alexandra Zinzolin, die das Kafe Foliù am Boul d'O¹ 18 mitten im Quartier du Port nun schon in der vierten Generation führt, ist sichtlich stolz auf ihre Großmutter Anna-Marisa. Mit einigem Recht, denn immerhin wurde nach der berühmten Wirtin und Pâtissière sogar eine Straße im Quartier de l'Hôtel de Ville benannt. Alexandra kennt sich aber auch in der Geschichte des Quartiers sehr gut aus und weist immer wieder darauf hin, dass das Blut vom Schwein in diesem Teil der Stadt traditionell eine große Rolle spielte.

Beim Zinzolin handelt es sich um nichts anderes als eine Version des berühmten *Sanguinaccio*, eines Puddings aus Kakao, Zucker, Milch und natürlich Schweineblut, der im südlichen Italien vor allem während der

Fastnachtszeit auch heute noch zubereitet wird. Das ist wenig erstaunlich, hieß Alexandras Urgroßmutter doch mit ihrem Mädchennamen Fogliati und stammte ursprünglich aus Neapel.

Die Geschichte mit den ‹gemolkenen› Schweinen mag erstaunen, doch ein kurzer Blick in die Literatur² zeigt schnell, dass diese Praxis früher gar nicht so unüblich war – vor allem bei Nomadenvölkern, die naturgemäß eine besonders enge Beziehung zu ihren Tieren haben.³ Wenn es die Umstände verlangen, schreibt Marco Polo, können die Mongolenkrieger ‹wohl zehn Tage hindurch reiten, ohne gekochte Speisen zu essen; da leben sie von dem Blut ihrer Pferde, indem sie diesen eine Ader öffnen und davon trinken.›⁴ Man kann einem Pferd offenbar alle zehn Tage mehr als einen Viertelliter Blut abnehmen, ohne ihm damit zu schaden – und die Mongolen waren mit mehr als einem Dutzend Pferden pro Mann unterwegs.⁵

Menschliches Blut unterscheidet sich kaum von Schweineblut. Es bietet sich also für eine elegante Form der nicht zerstörerischen Autophagie an. Mit dieser Möglichkeit hat die Künstlerin Alexandra Meyer gespielt, die sich 2011 so viel Blut selbst spendete, dass sie eine kleine Blutwurst daraus herstellen konnte.⁶

Unser eigenes Blut kommt für die Herstellung von Zinzolin allerdings nicht in Frage. Denn der Pudding schmeckt so verteufelt gut, die leichte Eisennote tanzt so wollüstig mit dem Kakao übers Zuckerparkett, dass uns die Eier danach förmlich ausbluten lassen würde.

¹ Die prächtige Straße heißt eigentlich Boulevard Louis d'Ocieszyek-Bruno, wird aber von den Bewohnern der Hauptstadt liebevoll nur *Boul d'O* genannt.

² Besonders ergiebig ist diesbezüglich das vorzügliche Innereien-Buch von Jennifer McLagan: *Odd Bits – How to Cook the Rest of the Animal*. New York: Ten Speed Press, 2011. Kapitel *Vital Blood*.

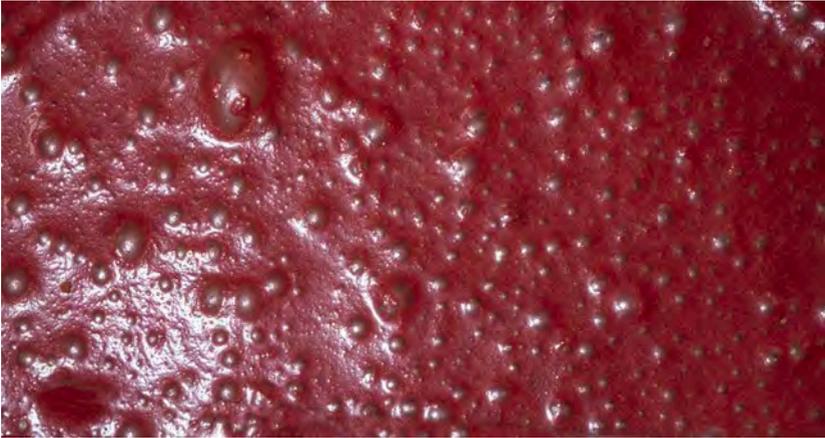
³ Wenn die Massai in Tansania und Kenia ihre Herden über lange Distanzen durch unfruchtbares Gebiet führen, dann leben sie während dieser Reisen auch heute noch fast ausschließlich von Milch und Blut ihrer Tiere. Sie benutzen einen speziellen Pfeil, der nicht zu tief in den Nacken des Tieres eindringen

kann, lassen mit dessen Hilfe zwei bis vier Liter Blut aus der Halsvene (Drosselvene) ab und verschließen die Öffnung wieder. Sie trinken das Blut vermischt mit Milch. Vergleiche McLagan: *Op. cit.* Kapitel *Vital Blood*.

⁴ Marco Polo: *Beschreibung der Welt. Die Reise von Venedig nach China 1271–1295*. Herausgegeben von Detlef Brennecke. Lenningen: Edition Erdmann, 2016. *Achtundvierzigstes Kapitel*.

⁵ Offenbar war diese Praxis auch unter Trappern Nordamerikas populär. Vergleiche McLagan: *Op. cit.*

⁶ Seite *Blutwurst*. In: *Alexandra Meyer*. <http://www.alexandrameyer.ch/de/works/blutwurst/> (abgerufen am 10. März 2020).



Es ist ein besonderer Moment, wenn das Rot allmählich in Richtung Braun mutiert, wenn das Blut der Schokolade die farbliche Führung überlässt.

Für 6 Personen

- 150 ml Blut vom Schwein
- 150 g Zucker
- 30 g Kakao
- 20 g Maisstärke
- ½ TL Salz
- ½ TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- 250 ml Milch
- 1 EL Orangenzeste (entspricht der Zeste von ½ Orange), fein gehackt
- 2 EL Pinienkerne
- ~ Orangenzeste für Deko
- 6 Löffelbiscuits, optional
- 100 ml Schlagsahne, optional

1 | Blut kräftig aufrühren und durch ein feinmaschiges Sieb geben, um eventuelle Gerinnsel zu entfernen. *Je nach Beschaffenheit des Blutes wird man das Sieb zwischendurch ausspülen müssen.*

2 | Zucker, Kakao, Maisstärke, Salz und Pfeffer mit der Milch und dem Blut verrühren.

3 | Mischung in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren eindicken lassen. Die Masse sollte am Ende etwa 80° C haben. *Die Farbe verwandelt sich von Rot zu Schokoladenbraun.*

4 | Etwas abkühlen lassen, 1 EL Orangenzeste und Pinienkerne unterrühren. Masse auf sechs Schüsselchen verteilen, mit etwas Zeste dekorieren, mit Küchenfolie zudecken und wenigstens 60 Minuten kühl stellen. Zum Beispiel mit Löffelbiscuits und einem Kleckser Schlagsahne servieren.



Maisonneuve & Duprat

Verlag und Buchhandlung mit einer lange Geschichte

Im Dezember 1848, noch im Gründungsjahr der Zweiten Republik, rufen der Jurist Charles de Maisonneuve und der Schriftsetzer und Kupferstecher Emile Duprat in Sentores den ersten großen Verlag von Lemusa ins Leben. Zunächst geben sie juristische Bücher und Broschüren, Schriften zur Verfassung sowie Saat- und Tidentabellen heraus. Ab 1852 kommen ein Abriss zur Weltgeschichte sowie diverse Schulbücher und ab

Die Librairie Maisonneuve & Duprat am Boul
d'O ist die größte Buchhandlung der Stadt.



dem folgenden Jahr auch Sachbücher zu verschiedensten Themen hinzu. Einige dieser Werke sind reich mit Lithografien, einige sogar mit Chromolithografien illustriert.

DER GRAND DICTIONNAIRE

1866 erscheint erstmals der *Grand dictionnaire universel du XIX siècle*, ein sechsbändiges Lexikon mit Universalanspruch, dem 1870, 1876 und 1881 zusätzliche Bände folgen. 1889 übernehmen Camille und Auguste de Maisonneuve die Leitung des Verlags, gleichzeitig verlegen sie die Druckerei und die Verwaltung von Sentores nach Port-Louis an die

Der Hauptraum der Buchhandlung ist im Vorführsaal des ehemaligen Kinos eingerichtet.

heutige Rue Papuk. Ab 1891 gibt das Haus neu auch literarische Werke und Musiknoten heraus. 1894 ediert der Verlag als Fortsetzung des *Grand dictionnaire* erstmals die nun nur noch einbändige *Encyclopédie universelle Maisonneuve & Duprat* (später nur noch *Encyclopédie Maisonneuve & Duprat*). Das Lexikon erscheint bis heute und gilt es als DAS Nachschlagewerk zu Kultur und Geschichte von Lemusa. Die Ausgabe von 2018 umfasst 2132 eng bedruckte Seiten.

Wirtschaftliche Schwierigkeiten zwingen Maisonneuve & Duprat 1898 in den Konkurs. Bereits 1902 aber nimmt das Haus seine Arbeit wieder auf, nun als Aktiengesellschaft. Die Wirtschaftskrise von 1923 führt zu einer starken Reduktion des Verlagsprogramms, das ab 1925 vom Vincent Charles de Maisonneuve bestimmt wird. Der Enkel des Verlagsgründers investiert in den Ausbau der Druckerei, was das Unternehmen zunächst an den Rand des Ruins manövriert, mittelfristig aber erweist sich die Strategie als richtig. Ab 1930 finanziert sich das Haus vermehrt auch über Druckaufträge, die es für Dritte ausführt.

Ab 1933 wird auch das Verlagsprogramm wieder merklich ausgebaut. 1965 übernimmt mit der erst zwanzigjährigen Colette de Maisonneuve eine Urenkelin des Verlagsgründers die Direktion, seit 1997 wird sie von ihrer Tochter Simone unterstützt. Bis heute gilt Maisonneuve & Duprat als das wichtigste Verlagshaus der Insel. Das Programm umfasst hauptsächlich Sach- und Schulbücher, daneben werden auch geografische Karten verlegt sowie Agenden und Ansichtskarten produziert. Von Zeit zu Zeit unternimmt Maisonneuve & Duprat auch Ausflüge in den literarischen Bereich und in jüngster Zeit hat das Haus vermehrt auch Musik-CD's herausgebracht und in digitale Produkte investiert.

BUCHHANDLUNG AM BOUL D'O

1932 eröffnet Maisonneuve & Duprat in der Hauptstadt eine Buchhandlung mit Papeterie, die 1944 in das elegante Gebäude des Kinos Vitoria am Boulevard Louis d'Ocieszyek-Bruno verlegt wird. Diese luxuriöse Lichtspielanstalt war 1942 mit großem Tamtam eingeweiht worden, geriet jedoch schon nach wenigen Monaten in die Krise und musste bereits Ende 1943 ihre Tore wieder schließen. Der zentrale Teil der Buchhandlung wird in dem riesigen Vorführsaal eingerichtet. 1964 wird



Die prächtige Türe zu den Ausstellungsräumen im dritten Stock.

das Gebäude außen saniert und innen luxuriös neu ausgestattet, mit zusätzlichen Treppen und hölzernen Wandverkleidungen. Der Hauptraum wird erneut in den 1980-er-Jahren und nochmals 2010 umgebaut. Das Sortiment von Maisonneuve & Duprat umfasst mehr als 100'000 Titel.

Auf der dritten Etage betreibt die Buchhandlung heute ein kleines Café, in dem regelmäßig Lesungen und Diskussionsveranstaltungen stattfinden. Unmittelbar daneben liegt eine Galerie, die auf Fotografien und Illustrationen spezialisiert ist. Zur Hauptsache werden hier künstlerische Werke gezeigt, die in Zusammenhang mit Publikationen entstanden sind. Von Dezember 2020 bis Februar 2021 etwa waren hier die Fotos von Ida Kafamda zu den Kolumnen von José Maria ausgestellt.

Diese Galerie zählt zu den elegantesten Räumen des Hauses und wirkt wie eine Zeitkapsel aus den 1960er-Jahren. Besondere Berühmtheit hat der elegante Eingang zu den Ausstellungssälen erlangt, seit Cecille Citrique in der *Liberté* (28. September 2019, S. 20) über eine Ausstellung schrieb: «La partie la plus attrayante de cette exposition est la porte lorsqu'elle est fermée» («Das Attraktivste an dieser Schau ist ihre geschlossene Türe»).

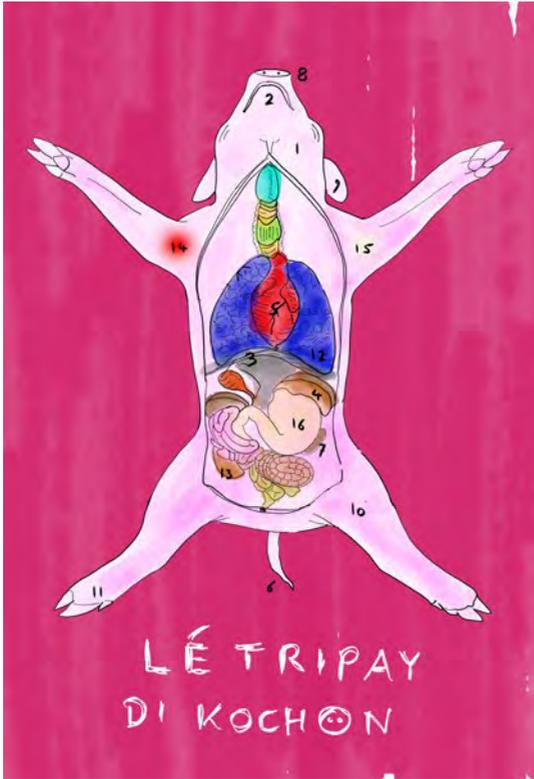


Boucherie Seugrem

Die Metzgerei von Oskar Seugrem an der Rue Thasard

Eigentlich hätte Oskar Seugrem (*1964 in Granchan) Lateinlehrer werden sollen oder Herausgeber einer neuen Übersetzung der Aeneis. Schon in der Schule fiel er durch seine Begabung für alte Sprachen und die originelle Kraft seiner Übersetzungen auf. Keine Selbstverständlichkeit für einen Jungen, der im ländlichen Granchan in eine Familie von Metzgern, Köchen und Gastronomen hinein geboren wurde. Vielleicht war es sein Glück, dass

Die Auslage der Metzgerei Seugrem
an der Rue Thasard.



Tripay ist auf Lemusa ein Sammelbegriff für Innereien aller Art – Plakat aus der Boucherie Seugrem.

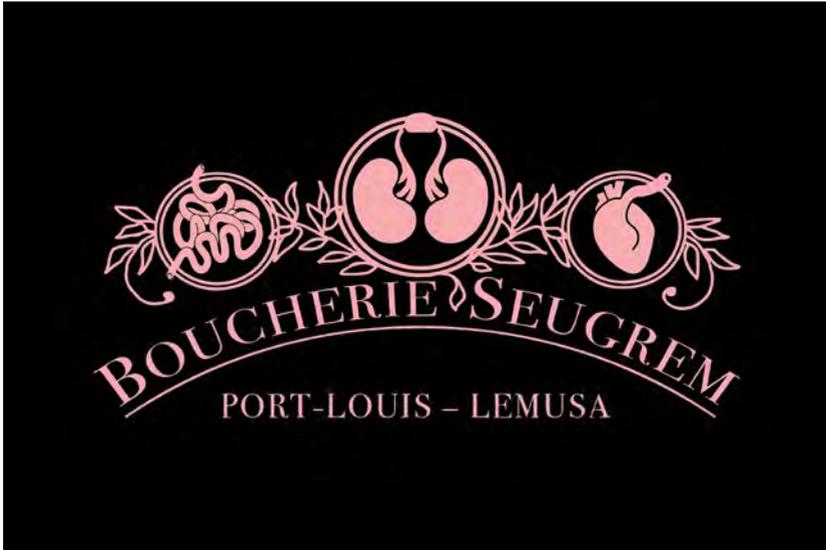
er teilweise bei einer Großtante in Port-Louis aufwuchs und dort auch das Gymnasium besuchte. Nach der Schule studierte er Latein und schrieb dann jahrelang an einer Doktorarbeit über die Ursuppe in den Metamorphosen von Ovid. «Nach deren Abschluss stellte ich fest, dass ich mich selbst verwandelt hatte. Irgendetwas in meinen Genen war plötzlich erwacht und ich hatte keinerlei Lust mehr auf eine Karriere als Altphilologe. Mein Vater, meine Großmutter und mein Urgroßvater waren Metzger. Und mir wurde auf einmal klar, dass ich diese Tradition fortsetzen wollte.» Also tauschte er den Doktorhut gegen eine Fleischerkappe, machte eine Lehre und eröffnete wenig später an der Rue Thasard im Quartier Port sein eigenes Geschäft.

Im Grunde hätte Oskar Seugrem als Metzger ganz in Ruhe alt werden können. Durch seinen Schulfreund Hektor Maille, einst der beste Geheim-

agent der Insel, geriet er jedoch in den Jahren um 2010 in Kontakt mit Odette Sissay, die damals offiziell als Köchin bei Maille angestellt war. Die Details dieser Tragödie sind im Buch über die Mission Kaki beschrieben. Als sich Sissay dann 2016 zur Diktatorin der Insel aufschwang, kam der Metzgermeister wenig später unerwartet zu politischen Ehren und wurde zum *Ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la chasse et de la cuisine* ernannt. Zwar betreibt er weiterhin sein Geschäft an der Rue Thasard, gleichzeitig ist Seugrem heute aber auch als so etwas wie ein kulinarischer Berater der Diktatorin. Über das Verhältnis der zwei wird viel spekuliert, wirklich bekannt ist indes nur wenig. Noch 2016 übernahm der *«Ministre de la panse»*, wie Seugrem gerne genannt wird, auch den Posten des gastrosophischen Direktors der Gourmair Lemusa (ehemals Lemusan

Seugrem unterscheidet genau zwischen den diversen Teilen des Rindermagens: Ganz links (vom Bildrand überschritten) hängt die zweite Magenkammer (Reticulum), Honigwabenkuttel oder Haube genannt, *le bonnet*. Die dunkleren Teile rechts davon dürften zur vierten Kammer (Abomasum) gehören, zum Labmagen, *la caillette*. Es folgt die erste Kammer (Rumen), der Pansen, *la panse*. Ganz rechts schließlich hängt die dritte Kammer (Omasum), der Blättermagen, *le feuillet*.





Seugrems Passion für Innereien drückt sich schon im Logo seiner Metzgerei aus.

Air Foods). Die Handschrift des Metzgers prägt seither das Bordmenu in einer Weise, die wohl nicht alle Gäste glücklich macht – sich aber dafür markant von der üblichen Verpflegung über den Wolken abhebt.

Als Metzger hat sich Oscar Seugrem auf jene Teile vom Tier spezialisiert, die kulinarisch sonst nur selten zu Ehren kommen: Innereien, Fett, Blut, Haut und Extremitäten wie Ohren, Schnauze, Schwanz und Füße. Natürlich verkauft er auch Muskelfleisch, aber er versucht doch immer wieder, seine Kunden zu verführen, auch ungewöhnlichere Teile auszuprobieren. Er macht gerade diese Stücke mit einer besonderen Sorgfalt küchenfertig und ist auch nie um ein passendes Rezept verlegen. Ja seine begeisterten Beschreibungen einzelner Gerichte dürften ein wesentlichen Anteil daran haben, dass sich die Kunden auf das eine oder andere Abenteuer einlassen.

Seugrems Passion für die Inneren Werte von Schwein und Rind drückt sich schon im Logo seiner Metzgerei aus. Er hat das Ladenschild seines Urgroßvaters übernommen, die Tierköpfe aus den Lunetten entfernt und an ihrer statt einen Darm, eine Niere und ein Herz gesetzt.



Diktatorinnen-Traum, angerichtet wie über den Wolken an Bord der Maschinen der Lemusair, mit zerdrückten Kartoffeln und Käferbohnen. (12/2016)

Rêve de la dictatrice

Magen vom Huhn mit Orange, Thymian, Wacholder und Pfeffer

Noch am Tag ihrer Machtübernahme am 27. Juni 2016 besetzt Diktatorin Odette Sissay einige Ministerposten auf Lemusa neu. Oskar Seugrem, Altphilologe und Metzgermeister von der Rue Thasard in Port-Louis, wird zum *Ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la chasse et de la cuisine* ernannt.¹ Ende Juli hält er seine erste Rede, anlässlich eines Symposiums zum Thema Innereien von Meerestieren.² Es geht darin zentral um trockenes Brot und um die Frage, auf welche Weisen solches Brot als ein Luxus verstanden werden könne. Seugrems Vortrag, gipfelt in der Feststellung, der Essende sei, ebenso wie auf etwas andere Weise auch der Koch, immer ein Opfer seiner Fantasie. Doch es sei an der Zeit, eine Kultur zu begründen, in der die Opfer zu Tätern würden. Die Tageszeitung *Liberté* veröffentlicht am nächsten Tag einen spöttischen



Hana Bosk ließ sich von der Geschichte des Rezepts zu dieser Zeichnung inspirieren.

Artikel, in dem sie Seugrem ein «armes Opfer der Manipulationen von Odette Sissay» nennt und meint, er habe bei dem Bild vom trockenen Stück Brot wohl an sein eigenes Herz gedacht. Immerhin räumt die Zeitung ein, dass Seugrem als «Täter an den Kochtöpfen der Nation» sicher nicht die schlechteste Wahl sei.³ Ebenfalls noch im Juli wird Seugrem auch zum Direktor der Lemusan Air Foods ernannt und führt in dieser Eigenschaft ein paar neue Speisen ein, die den Gästen der Lemusair über den Wolken serviert werden. So zum Beispiel die hier vorgestellten *Gésier de poulet à l'orange*. Das Gericht soll sich, so schreibt die Tageszeitung *Leko*, einem Traum von Odette Sissay verdanken.⁴ Die Diktatorin sah nächtens Hühner, die auf großen Orangen balancierten und dazu mit ihren Magensteinen einen Sambarrhythmus trommelten. Sie erzählte den Traum ihrem gastronomischen Minister, der ihn in das folgende Rezept übersetzte, wobei die ganzen Körner von Wacholder und Tasmanischem Pfeffer die Rolle der Gastrolithen übernehmen. Seugrem, der die Hühnermägen *Joues d'estomac* («Magenbäckchen»)⁵ nennt, ließ sich offenbar von einem altehrwürdigen Rezept inspirieren.

Auf der Karte der Lemusair heißt das Gericht einfach *Gésiers de poulet à l'orange*, die *Leko*-Journalistin hingegen nennt es *Le rêve de la dictatrice*. Der Diktatorinnen-Traum schmeckt feierlich, scharf und ein bisschen süß. An Bord werden die Mägen mit zerdrückten Kartoffeln serviert, in denen man dann und wann auf eine Käferbohne trifft.

¹ Oskar Seugrem erhält, wohl auch wegen seines stattlichen Bauches, bald der Übernamen *Ministre de la panse* («Ranzen-Minister»).

² In Port-Louis findet vom 22.–24. Juli unter dem Kurztitel *Inside Fish Symposium* zum ersten Mal eine internationale Tagung statt, die sich mit den «Valeurs intérieures des créatures marines» beschäftigt, also mit der kulinarischen Verwertbarkeit der Innereien von Fischen und anderen Meerestieren.

³ Tim Simon: *Un morceau de pain sec*. In: *Liberté*. Samstag, 23. Juli 2016. S. 31.

⁴ Micheline Groscoeur: *Un plat de rêve*. In: *Leko*. Samstag, 6. August 2016. S. 42. Leider verrät Groscoeur nicht, woher sie ihre Informationen bezogen hat.

⁵ Magenbäckchen? Mit einigem Recht kann man den Magen vom Huhn, der in der Schweiz zu unter zehn

Franken pro Kilo (Stand Dezember 2016) gehandelt wird, mit dem Kopfbäckchen etwa vom Kalb vergleichen, das als Delikatesse gilt und zu entsprechenden Preisen über die Metzgerstheken geht. Das Huhn hat keine Zähne, es zerkleinert seine Nahrung ein erstes Mal im Magen, mit Hilfe von Magensteinen und den Muskeln der Magenwand. Was bei den meisten Säugetieren im Mund geschieht, passiert also bei diesen Vögeln etwas weiter unten, im sogenannten Kaumagen. Und genau diese Besonderheit macht das Organ kulinarisch so interessant – zumal das eher dunkle Muskelfleisch auch noch stark von Bindegewebe durchzogen ist, das im Verlauf der Kochzeit viel gelatinöse Substanz absondert.

Für 4 Personen

500 g Mägen vom Huhn, geputzt
1 EL geklärte Butter
1 Zwiebel (150 g), fein gehackt
1 Zwiebel in Streifen
3 Knoblauchzehen, zerquetscht und grob gehackt
1 TL Salz
200 ml Weißwein, trocken
200 ml Orangensaft (Saft einer großen Orange, mit Fruchtfleisch)
5 g Thymian, gebunden
1 TL Wacholder
2 TL Tasmanischer Pfeffer, ganz
1 scharfe Chili, gehackt
1 EL Orangenzeste, fein gehackt
~ Salz zum Abschmecken
½ EL Orangenzeste, in langen Streifen, optional

1 | Hühnermägen mit Küchenpapier gut trocken tupfen. Die geklärte Butter in einem schweren Topf erwärmen und die Mägen darin 5 Minuten anbraten. *Je nach Größe des Topfes besser in zwei Durchgängen.*

2 | Zwiebel, Knoblauch und Salz unterheben, kurz anziehen lassen. Weißwein und Orangensaft angießen. Thymian, Wacholder, Tasmanischen Pfeffer und Chili begeben, aufkochen lassen, Hitze reduzieren und Deckel aufsetzen. 60 Minuten über kleiner Flamme schmoren lassen, gelegentlich umrühren. *Wie bei vielen Schmorgerichten hängt vieles vom Topf ab, den man verwendet. In einem schweren Topf mit einem Deckel, der das Kondenswasser wieder in das Gargut zurückführt, kann das Fleisch stundenlang vor sich hin köcheln – dabei bleibt die Menge der Flüssigkeit konstant oder nimmt sogar ein wenig zu. Besitzt man keinen solchen Topf, dann muss man vermutlich immer wieder Flüssigkeit angießen.*

3 | Orangenzeste unterrühren, Deckel wieder aufsetzen, nochmals 60 Minuten schmoren lassen. Je nach Größe und Beschaffenheit der Mägen muss das Gericht auch mehr als zwei Stunden schmoren.

4 | Wenn das Fleisch ausreichend weich ist, Deckel abheben, Thymian abstreifen und Stängel entfernen. Hitze ein wenig erhöhen und die Flüssigkeit 10 Minuten lang reduzieren, bis eine leicht dickliche Sauce entsteht. Mit Salz abschmecken. Vor dem Auftragen nach Belieben mit etwas Orangenzeste dekorieren.

04

Port-Louis Herbes (4^{ème})



18

Xixakùs
Rattus piscicephalus

Das Quartier im Südosten des Hafens ist ein lebendiges Viertel mit Geschäften aller Art, einem attraktiven Markt und zahlreichen, auf diverse Küchen spezialisierten Restaurants. Es ist die Heimat eigenwilliger Persönlichkeiten wie Madame Kusto oder Guy Baward.

Früher trugen viele Häuser und Geschäfte in diesem Quartier einen auffälligen Kringle in ihrem Wappen, ein Abbild von Xixakùs (*Anupus cir-cinatus*). Dieses Kraut wuchs laut der *Encyclopédie Maisonneuve & Duprat* (2018, S.2050) einst überall in der Gegend aus und auf den Mauern, heute sucht man es vergeblich. Der Name der Pflanze setzt sich zusammen aus den lemusischen Wörtern *xixak* («Kringle») und *ùs* («Kraut»).

Quartier Herbes QUARTIER

Geschäfte aller Art, ein attraktiver Markt und zahlreichen, auf diverse Küchen spezialisierten Restaurants.

Teigmond LEGENDE

Wie ein kleiner Bäckerjunge in einer Nacht die Gestalt des Mondes veränderte – von Jana Godet.

Restaurant Kusto LOKAL

Früher das Jazzlokal im Quartier Herbes, heute ein Restaurant mit einfallsreicher Küche.

Tas Belasco REZEPT

Kaltschale aus Bananen, Buttermilch, Salz, Limette und Olivenöl – mit falschem Kaviar.

Schwanz vom Schwein Keu INNEREI

Wirkt jemand sehr zufrieden, sagt man auf Lemusa, dass er das Schwänzchen zittern lässt.

Guy Baward PORTRÄT

Der Verfasser des *Manuel de Cuisine* war ein Gastrosoph und kulinarischer Welterforscher.

Keu Crocrole REZEPT

Schwanz vom Schwein mit Gemüse, Zwiebel, Zitronengras, Chili und Kaffernlimette.

Boutik Fāmíng yuán GESCHÄFT

In diesem asiatischen Laden findet man getrocknete Kräuter, Pilze, Meeresfrüchte und vieles mehr.

Das Deuten der Schweine LEGENDE

Jana Godet erzählt, wie die große Konfusion im Quartier Herbes ihren Anfang nahm.

Restaurant Fāmíng yuán LOKAL

Das Restaurant gehört zur gleichnamigen Boutik und ist auf asiatische Kräuterküche spezialisiert.

Buddha's Fest REZEPT

Eintopf mit verschiedenen Pilzen, Tofuhaut, Lotussamen, Lilienblüten und Glasnudeln.



Region (*randa*): Centre (*xantà*), Sentòme
 Departement: Port-Louis Herbes (4^{ème})
 Postleitzahl: LM-0304
 Telefonvorwahl: +69 (0)3
 Einwohner: 8965 (Mai 2011)



Quartier Herbes

Geschäfte, ein attraktiver Markt und Küchen aus aller Welt

Das Quartier Herbes liegt südöstlich des Hafens von Port-Louis zwischen den Quartieren Hôtel de Ville und Université. Die Straßen im 4^{ème} Soutège tragen seit 2016 nur noch die Namen von Kräutern. Im Zentrum des Viertels liegt die Place des Herbes, ein von Bäumen beschatteter Platz mit einem weißen Brunnen in der Mitte, der während der Deuxième République im Jahre 1871 von einem reichen Bürger der

Der Brunnen im Zentrum der Place des Herbes, dahinter die Fassade von St-Marie des H.



Vom Palais Bobolle, in dem einst eine Familie von wohlhabenden Gewürzhändlern residierte, hat sich nur das gewaltige Tor (rechts) erhalten: Blick durch die Rue de la Marjolaine nach Norden.

Stadt gestiftet und von einem italienischen Künstler namens Alfons Romeo realisiert wurde. Am Westende des Platzes liegt die Kirche St-Marie des Herbes, ein neoklassizistischer Bau aus dem frühen 19. Jahrhundert, der jedoch diverse Renovierungen erlebt hat und allgemein nicht als besonders gelungen angesehen wird. Die Kirche wird auch nur wenig frequentiert und es gab auch schon Vorschläge, sie in ein Warenhaus oder ein Theater zu verwandeln.

Vom Palais Bobolle, einem Bau aus dem 18. Jahrhundert, der von einer Gewürzhändlerfamilie bewohnt wurde, hat sich leider nur ein monumentales Tor erhalten. Das Gebäude fiel während der Regierungszeit von König Oscar I. (1815–1832) einem Brand zum Opfer. Und von der Bäckerei an der Rue de la Menthe (früher Rue du Piment), die in einer charmanten Legende von Jana Godet eine Rolle spielt, hat sich gar keine Spur erhalten.

Dafür hat das Quartier mit dem Marché de la Rue du Thym einen quirligen Markt zu bieten, auf dem neben Gemüse-, Fisch- und Fleisch natürlich auch Gewürze verkauft werden. Außerdem trifft man in der Gegend auf Geschäfte aller Art und Restaurants mit Tradition wie das berühmte *Kousto*. Der Süden des Soutège ist stark vom nahen Quartier Vapeur geprägt. Hier kann man an der Rue de l'Aneth bei *Fāmíng yuán* chinesische Küche auf hohem Niveau genießen oder sich im Laden gegenüber, in der *Boutik Fāmíng yuán* die Zutaten für eigene Experimente besorgen.

Teigmond

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Früher, als der Mond noch richtig gelb war, lebte an der Rue de la Menthe in Port-Louis ein Bäckerjunge, der einen mächtigen Wunsch hatte: Er wollte zum Mond fliegen und die Welt von dort aus betrachten. Wenn man ihn ansprach, dann erzählte er vom Mond. Wenn er zeichnete, dann zeichnete er den Mond. Und wenn er durch die Straßen spazierte, dann hatte er ein Lied vom Mond auf den Lippen. Stets trug er zudem ein kleines Fernrohr mit sich herum und suchte den Himmel bei jeder Gelegenheit nach seinem großen Freund ab. Er schlief in der Backstube, neben dem warmen Ofen, eingelullt vom Hefeduft des vor sich hin quellenden Teiges, aus dem der Meister am Morgen früh seine Brote und Brötchen backte.

Eines Nachts quoll der Teig aus den Gärtöpfen und formte ein dickes Kissen, das dank der eingeschlossenen Luftblasen über dem Boden schwebte. Der Junge setzte sich drauf und schon flog das Kissen durchs Fenster hinaus, hinauf zu den Straßenlaternen, dann höher und höher. Bald schwebte der Junge über den Dächern der Stadt, deren Lichter wie kleine Würmer durch die Dunkelheit krochen. Dann kamen der alte Hafen und die Baie des Italiens in seinen Blick, bald darauf die ganze Insel, ein dunkler, nur da und dort sanft glimmender Körper, umgeben von einem schwarz gleißenden Ozean. Das Kissen stieg weiter an und nach einiger Zeit konnte der Junge, wenn er seine Arme ausstreckte, den Erdball mit seinen Händen fassen.

Dann landeten sie auf dem Mond. Wie schön die Erde von hier oben aussah, ein in tausend Schattierungen von Blau und Grün bemalte, mit weißlichen Schlieren übertünchte Kugel. Er erkannte Afrika und Europa, das südliche und das nördliche Amerika, Grönland und den Nordpol. Doch auf einmal wurde ihm bewusst, dass da etwas fehlte: Wo war seine Heimat? Wo war seine Insel? Er nahm sein Fernrohr aus der Tasche und suchte den Ozean im Dreieck zwischen Europa, Grönland und Amerika ab. Doch da war nichts zu sehen, nur Wasser und Wolken. Heiß und kalt zugleich fuhr ihm der Schrecken in die Glieder. Er wollte

brüllen, doch die Stimme versagte ihm den Dienst. Als er endlich doch einen Ton hervorquetschen konnte, fuhr er mit dem Schrei aus seinen Träumen hoch.

Es war immer noch dunkel in der Backstube und immer noch lag der Geruch von Hefe in der Luft. Seltsamerweise aber stand das Fenster offen, was für den Gärprozess gar nicht günstig war. Schnell erhob sich der Junge, zündete eine Kerze an und ging zu den Teigtöpfen hinüber. Er hob die Tücher ab, um die Gare zu kontrollieren, doch die Töpfe waren leer. Seit jenem Tag ist der Mond über der Welt nicht mehr gelb, sondern bleich wie eine Teigkugel, die am Himmel vor sich hin gärt und Blasen wirft.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.83.



Zeichnung von Ida Versmer. LEUA ist das lemuische Wort für «Mond», BARAT bedeutet «Brot».

BARA



Restaurant Kusto

Vom Jazzlokal zum beschwingten Restaurant

Gewöhnlich überlässt Simone Pinjami nichts, aber auch gar nichts dem Zufall. Tag für Tag geht sie höchstpersönlich über den Markt an der Rue du Thym, um möglichst frische Produkte für die Küche des Kusto zu bekommen. Ob Fisch, Krustentier, Wild oder Geflügel, ob Gemüse, Salat oder Frucht: Was auch immer in ihrem Restaurant auf den Tisch kommt, Simone Pinjami hat es eigenhändig ausgewählt. Zu Beginn machte sich

Der Speisesaal des Kusto hat etwas von einem volkskundlichen Museum.

die Köchin mit ihrem kritischen Blick und ihrer direkten Art bei den Händlern nicht eben beliebt. Es kursieren auf dem Markt auch diverse Geschichten über sie. So wird etwa erzählt, sie habe eine Languste nach einer Fischverkäuferin geworfen, mit ihrem Regenschirm eine Poularde aufgespießt oder einen Sack mit Erbsen auf die Straße gekippt – alles, um sich demonstrativ über die mangelnde Qualität einzelner Produkte zu beschweren.

Unterdessen aber haben sich die Händler an Mam Kusto gewöhnt, wie sie ihre Kundin mit einem vorsichtigen Lächeln auf den Lippen nennen – und natürlich sind sie bemüht, ihr nur beste Qualität zu liefern. So resolut die Wirtin als Kundin ist, als Patronne ist sie die Liebenswürdige in Person. Die Herzlichkeit, mit der sie ihre Gäste empfängt, ist sicher mit ein Grund für den seit Jahren anhaltenden Erfolg ihres Etablissements.

JAZZLOKAL, RHUMERIE, ANTIQUITÄTENSAMMLUNG

Als Simone Pinjami das *Kusto* gegen Ende der 1970er Jahre übernahm, war sie erst dreißig Jahre alt. Sie hatte in Port-Louis und Paris das Kochen gelernt und Wanderjahre durch die Küchen internationaler Hotels in Cape Town, Zermatt und Bangkok hinter sich. Das *Kusto* im Herzen der Altstadt von Port-Louis war 1923 oder 1924 als Jazzlokal gegründet worden. Zu den vielen Musikern, die hier auftraten, gehörte auch der Pianist Lionel Belasco. Ab den 1950er-Jahren wurde das Lokal als Rhumerie weitergeführt, wechselte aber dann in 1970er Jahren häufig Besitzer und Namen. Als Pinjami das Etablissement kaufte, war es ziemlich heruntergekommen und hatte nicht eben den besten Ruf. Die junge Köchin sanierte die Räumlichkeiten, gab dem Lokal seinen alten Namen zurück und verwandelte es in ein charmantes Speiserestaurant mit kleinem Konzertprogramm (Jazz, Fusion). Pinjami ist eine begeisterte Besucherin von Flohmärkten und liebt altes Geschirr, Blechschilder, Nippes und Konsorten, was man dem Innenraum des *Kusto* Jahr um Jahr etwas mehr anmerkt.

In der Küche setzt die Wirtin kunstvoll auf Kontraste – zwischen süßlichen und salzigen Akzenten, sauren und bitteren Noten, Knusprigem und Saftigweichem, Schärfe und Cremigkeit. Als Gastgeberin versucht sie, ihre Klientel stets zu verführen, neue Dinge auszuprobieren. Über die



Wenn Mam Kusto auf dem Markt an der Rue du Thym aufkreuzt, dann geben sich die Händler alle Mühe.

Bestellungen ihrer Stammgäste führt sie sogar Buch. Also weiß sie immer, ob man bei seinem letzten Besuch die mit Datteln gefüllte Wachtel oder die Blutwurst mit Ingwerkompott hatte, ob man also nun die Fischleber auf Zwiebelkrokant oder doch besser das scharfe Schweineragout mit Maulbeeren nehmen sollte. Darin und in der Präzision, mit der die einzelnen Gerichte in der Küche umgesetzt werden, zeigt sich, dass Simone Pinjami wirklich nichts dem Zufall überlässt.

Mit einer Ausnahme allerdings. Wenn sich die Köchin nämlich daran macht, neue Gerichte für das *Kusto* zu entwickeln, dann gibt sie sich in einem ersten Schritt ganz und gar dem Zufall hin. Einem Zufall, der in Gestalt ihres jüngeren Bruders Jean-Hubert auftritt, der nach den Worten



Zu den Spezialitäten, die sich regelmäßig auf der Karte des *Kusto* finden, gehört auch die *Tas Belasco*, eine Hommage an den Pianisten Lionel Belasco. Belasco kam bereits am 29. März 1906 ein erstes Mal nach Lemusa, wahrscheinlich als Pianist eines britischen Wanderkinos. Er besuchte die Insel immer wieder und trat vermutlich recht oft im *Kusto* auf. Zu den charmantesten Stücken von Belasco gehört ein Walzer mit einer wunderbar melancholischen Trompetenstimme, der laut Simone Pinjami *Promenade on Lemusa* heißt, laut anderen Quellen allerdings *The Palms of Maracaibo*. Die Aufnahme wurde 1930 in New York realisiert und kursiert heute auf dem Internet: vimeo.com/397760328.

von Simone Pinjami «vom Kochen so wenig Ahnung hat wie ich von der Mondfahrt». Will die Köchin neue Rezepte entwickeln, schickt sie ihn mit ein wenig Geld zum Markt: «In seiner Ahnungslosigkeit wählt er dann irgendwelche Dinge aus – sei es, weil ihm die Farben einer Frucht gefallen oder aber die Augen der Verkäuferin. Und ich versuche dann, aus diesen Fundstücken ein Essen zu fabrizieren. Das kommt nicht immer gut heraus. Aber manchmal stoße ich so auf überraschende Kombinationen, aus denen ich dann ein neues Gericht für mein Lokal entwickeln kann.»

Auf solch sportlichem Weg kamen schon diverse Rezept zustande, die sich regelmäßig auf der Karte des *Kusto* finden, der *Pwason wòb vè* («Fisch im grünen Mantel») etwa oder eine Sauce aus Kokosmilch und geröstetem Senf, die zu verschiedenen Gerichten gereicht wird. Auch die *Tas Belasco*, ein säuerlich-salziger Bananenschaum, ist das Resultat eines solchen Streifzugs von Bruder Jean-Hubert.



Vielleicht die einzige Bananenspeise dieser Welt, die salzig schmeckt und nicht süß: Tas Belasco.

Tas Belasco

Kaltschale aus Bananen, Buttermilch, Salz und Limette

Wenn Simone Pinjami neue Rezepte für ihr Restaurant Kusto entwickelt, geschieht dies auf abenteuerlichen Wegen. Denn die freundlich-resolute Köchin schickt dann ihren Bruder zum Einkaufen, der vom Kochen nicht die geringste Ahnung hat und folglich Dinge vom Markt mit nach Hause bringt, die oft überhaupt nicht zusammenpassen. So ist auch die Tas Belasco entstanden, ein Tribut an den Pianisten Lionel Belasco, der in den 1920er-Jahren im *Kusto* gespielt haben soll (*tas* ist ein lemusische Wort für «Tasse»).

Alle Speisen mit Banane sind süß, manchmal sogar wahnsinnig süß. Pinjamis Tas Belasco aber stellt eine salzige Interpretation dieser Frucht dar. Anlass genug, das Rezept bekannt zu machen, was allerdings aus zwei Gründen etwas schwierig war. Erstens wird der aromatische Bananenschaum im Kusto mit Eiern vom Sumpfungel (*Malak di patu*) aufge-



Der Malak di palat oder Ange du marais («Sumpffengel») ist ein stattlicher Frosch, der im Marais de Sentores heimisch ist. Wie alle Vertreter dieser Gattung trägt auch *Quinococcus alatus* auf jeder Körperseite neben dem echten Auge vier augenförmige Pusteln. Die auffällig roten Flügel erlauben ihm sehr weite Sprünge, spielen aber auch bei der Paarung eine Rolle. Das Tier ist nachtaktiv. Sein Fleisch und sein leuchtend roter Rogen gelten als Delikatesse.

tischt, die außerhalb von Lemusa kaum zu bekommen sind. Und zweitens wollte Simone Pinjami das Rezept nicht preisgeben, denn sie entwickelt derzeit ein eigenes Kochbuch, das bei Maisonneuve & Duprat erscheinen soll. Es waren also einige Anläufe nötig, ein Rezept zu entwickeln, das der Tas Belasco aus dem *Kusto* nahekommt. Ob die schließlich gefundene Rezeptur ihrem eigenen Verfahren entspricht, wollte die Köchin nicht verraten. Immerhin ließ sie freundlicherwise zu, dass das Rezept hier unter dem originalen Namen erscheinen darf. Die Süße der Bananen wird mit Salz konterkariert und mit Hilfe von Buttermilch und Limette sorgfältig ins Säuerliche hinein verschoben. Das Olivenöl besänftigt die aromatischen Kontraste. Die Eier des Sumpffengels sind im Rezept durch Seehasenrogen ersetzt.

Für 4 Personen

100 g geschälte Banane, nicht übermäßig reif
100 ml Buttermilch
3 EL Limettensaft
½ TL Salz
2 EL Olivenöl
40 g Seehasenrogen

1 | Banane, Buttermilch, Limettensaft und Salz mit Hilfe eines Pürierstabs in eine schaumige Creme verwandeln.
2 | Olivenöl einrühren, Schaum auf Schalen verteilen, mit Seehasenrogen belegen. Man kann den Schaum schon einige Stunden vor dem Essen zubereiten und dann kühl stellen. Bleibt die Crème eine ganze Nacht lang im Kühlschrank, nimmt sie eine rosarote Farbe an.



Schwanz vom Schwein Keu

Wenn es zittert, dann ist das ein Zeichen von Zufriedenheit

Wenn jemand fast platzt vor Zufriedenheit und Glück, dann sagt man auf Lemusa: «Li faci tremjié yo keu» oder auf Französisch: «Il (elle) fait trembler sa queue». Auf Deutsch etwa: «Er (sie) lässt sein (ihr) Schwänzchen zittern» oder «Er (sie) hat einen bebenden Schweif».¹ Die Sprechenden haben dabei immer eine *keu di kochon* vor Augen, denn der Ausdruck hat seinen Ursprung in der Vorstellung, das Schwein drücke seine Zufrieden-

Anne Bigord: *Queue de porc*, 2016, Fotografie.

heit mit sich und der Welt durch ein Zittern des Schwanzes aus – ähnlich wie das Hunde tun. Daher auch das verwandte Sprichwort «Cochon sans queue ne peut être heureux» («Ein Schwein ohne Schwanz kann nicht glücklich sein»).^2

Anaïs Hix glaubt, die ganzen Sprichwörter rund um die kleine Cauda des Schweins könnten auch auf eine Reihe von Experimenten zurückgehen, die Camille Crocrole (1821–1905) im späteren 19. Jahrhundert durchführte.^3 Crocrole war ein Händler aus Port-Louis, der sehr viel gutes Geld mit dem An- und Verkauf von Schweinsleder und Schweinslederprodukten machte. Auf seine alten Tage hin entwickelte er eine solche Liebe zu den Tieren, die ihn reich gemacht hatten, dass er zu einem veritablen Schweineflüsterer wurde, der seine *cochons* akribisch beobachtete und immer wieder auf verschiedene Arten mit ihnen zu kommunizieren versuchte.

Crocrole richtete im Hof seines Geschäftshauses an der Rue de l'Estragon (ehemals Rue Kannèl) in Port-Louis einen luxuriösen Schweinestall ein, was in den 1880er-Jahren sicher nicht ohne Spezialbewilligung möglich war,⁴ und veranstaltete da allerlei Versuche mit seinen Lieblingen.⁵ Berühmt ist ein Experiment, bei dem er seine Tiere so in Holzboxen steckte, dass man auf der einen Seite nur ihren Kopf, auf der andere Seite nur das Hinterteil sehen konnte. Während sein Diener auf der Kopfseite nach einem bestimmten, von einer unabhängigen Drittperson errechneten Schema verschiedene Sorten von Futter verabreichte, führte Crocrole auf der Kaudalseite akribisch Buch über die Bewegungen der Schwänzchen, die er beobachten konnte.

Diese Einträge lesen sich dann zum Beispiel so: «Nummer 3: leichtes Zucken; Pause; markantes Hin und Her; plötzlicher Stopp; Zittern, kaum merklich; Stopp; kurzer Schlag nach rechts; Pause; starkes Zittern; Versuch, sich aufzurichten, Spitze deutlich versteift; Fall; Pause; entspanntes Hin und Her.» Nach einigen Wochen wurden die Futterpläne mit den kaudalen Protokollen abgeglichen. Die Resultate brachten Crocrole zu dem «eindeutigen Schluss», dass die Schweine Glück und Zufriedenheit durch ein Zittern des Schwanzes zum Ausdruck bringen, denn je besser das Futter auf der einen Seite gewesen war, desto markanter war auch die Aktivität des kleinen Organs auf der anderen.



Der Schweineschwanz spielt, obwohl klein, bei der ästhetischen Erscheinung der Tiere eine nicht zu unterschätzende Rolle.

Das Wort vom Schwein, das vor Glück sein Schwänzchen beben lässt, hat sich sogar einen Platz im Text der Nationalhymne erwackelt, wo es in der zweiten Strophe heißt: «Le cochon fait trembler sa queue / Et on joutit c'est délicieux».

WAS IN DER KÜCHENFIBEL STEHT

Der Schwanz vom Schwein wiegt in der Regel etwa 150 g oder auch etwas mehr – abhängig davon, wie viel Hinterbacke noch mitgeliefert wird. Das Stück besteht aus einer Reihe von etwa zwanzig Wirbelknochen, besetzt mit Muskelfleisch, Bindegewebe, Fett und Haut. Meist spielt das Schwänzchen in der Küche bloß eine Nebenrolle, wird es mitgekocht oder mitgeschmort, um Suppen, Linsengerichten, Eintöpfen oder Sauerkraut Aroma und gelatinöse Kraft zu geben. Das Teil kann aber auch als Protagonist auftreten. Es muss etwa zwei Stunden gekocht oder geschmort werden, dann sollte sich das Fleisch leicht von den Knochen lösen lassen. Ist es einmal gar, kann man das Schwänzchen zusätzlich

knusprig braten oder grillen. Die Schwarte kann auch ganz abgezogen und gefüllt werden.

WAS DIE METZGER SAGEN

Hansruedi Meier: «Ein Schweineschwänzchen im Gnagitopf! Das habe ich heute noch in bester Erinnerung. Wenn es in meiner Familie Erbsensuppe gab, dann kochte da immer auch eine Schweineschwänzchen mit, das gab der Speise eine gute Bindung und einen feinen Geschmack.»⁶

Oskar Seugrem: «Ist das nicht das erlesenste Stück des Schweins? Summa sueris! Das zarte und feingliedrige Ende dieses massiven Körpers hat kulinarisch viel mehr zu bieten als man denkt. Sorgfältig geschmort wird es zu einer Delikatesse für Finger, Lippen, Zähne Gaumen – und gibt überdies großzügig Aroma und Substanz an alles ab, was mit ihm den Brattopf teilt. Ich bereite meist ein Schwänzchen pro Person zu. Das ist zwar nur wenig Fleisch dran, dafür aber sehr viel Vergnügen.»⁷

¹ Titiane Hume: *Pale cochon. Proverbes et dictons liés au porc*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2016. S. 69.

² Lucie Deslovo. *Mots musés. Proverbes de Lemusa*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2018. S. 46.

³ Anais Hix. *Kochon Lemusa. Anecdotes, Boserets, Convictions – un ABCdaire du porc*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2018. S. 219f.

⁴ Dieser Ansicht ist auf jeden Fall Louise Vetou: *Port-Louis. Guide historique et littéraire*. Port-Louis: PAn (Publications des Archives nationales), 2016. S. 201.

⁵ Die Protokolle dieser Versuche und die Kommentare dazu haben sich in den Archives nationales erhalten. Siehe Grisette de Toul: *Le cochon fait trembler sa queue. Les expérimentations de Camille Crocrole*. In: *Revue historique*. Nr. 84. Port-Louis: Presses universitaires de Lemusa, 2017. S. 65–72.

⁶ Hansruedi Meier (Windisch), interviewt von Susanne Vögeli im April 2020.

⁷ Oskar Seugrem in einem Gespräch im November 2019.



Guy Baward

Gastrosoph und kulinarischer Welterforscher

Guy Edmond Maurice Baward kommt am 11. September 1882 in Les Balcons zur Welt. Mit 18 Jahren zieht er nach Port-Louis, um Journalist zu werden und richtet sich in einem Haus an der Rue de la Livèche ein, das damals seiner Großtante gehört und das er 1915 erben wird. Er schreibt kleinere Texte für Magazine und Broschüren über so verschiedene Themen wie Gartenbau, Musik, Kunst, Mode, Pharmazie oder

Guy Baward (in der Mitte mit Hosenträgern)
und Freunde kochen ein Süsschen, um 1892.

Theologie. 1902 veröffentlicht er einen Kriminalroman mit dem Titel *Le Cuisinier qui savait trop* und entdeckt offenbar im Verlauf des Schreibens sein Interesse an kulinarischen Fragen. 1906 verfasst er den Artikel über die lemusische Küche für die *Encyclopédie universelle*, die seit 1894 regelmäßig bei Maisonneuve & Duprat erscheint. Es ist sein erster Text, der sich ganz mit kulinarischen Dingen beschäftigt.

Zwischen 1908 und 1913 hält er sich drei Mal längere Zeit in Paris und ein Mal in Lyon auf, wo er die Küche Frankreichs studiert und verschiedene Essays dazu schreibt, die jedoch nicht veröffentlicht werden. 1920 gibt er bei der Librairie Port Louis die erste Nummer einer Zeitschrift mit dem Titel *Lemusa gastronomique* heraus, die sich mit den verschiedenen Küchen der Insel und ihrer Restaurants beschäftigt. Es bleibt allerdings bei dieser einen Nummer. Ebenfalls ab 1920 stellt er sich aus unbekanntem Gründen in all seinen Schriften als Guy Baward Père vor – obwohl von einem Guy Baward Fils keinerlei Schriften existieren. Soweit bekannt konnte sich Baward zeitlebens nicht dazu entschließen, eine Bindung einzugehen und dürfte folglich wohl auch keine Kinder in die Welt gesetzt haben.

BEI TISCH EINE GESCHICHTE ERLEBEN

1928 publiziert Baward, wieder bei der Librairie Port Louis, sein Hauptwerk, das *Manuel de Cuisine*, eine erweiterte Fassung erscheint bereits 1932. Das kleinformatige Manual stellt auf 378 eng bedruckten Seiten mehr als 600 Rezepte vor. Dem Teil mit den Rezepten vorangestellt ist eine zwanzigseitige Einführung in die Geschichte der Inselküche, die allerdings in weiten Teilen dem Text von Bawards Eintrag zum Thema in der *Encyclopédie universelle* von Maisonneuve & Duprat folgt. Aus heutiger Sicht besonders interessant ist ein zehneitiges Vorwort, in dem der Autor seine Auffassungen zum Thema Kochen und Essen darlegt. Es ist eine sehr individualistische Sicht, die hier zum Ausdruck kommt, geht Baward doch davon aus, dass jede «Empfindung im kulinarischen Bereich» sich vom «persönlichen Erlebensschatz» eines jeden Einzelnen «unmöglich trennen» lasse. In der Folge präzisiert er diesen Gedanken, wenn er schreibt, dass man bei Tisch immer auch «eine Geschichte erlebt, die ebenso dem Reiche der Erinnerung angehören kann wie dem der

Imagination, der Wünsche und auch der Ängste». In diesem Zusammenhang kommt er auch auf das Thema Ekel zu sprechen, das seiner Meinung nach «geradeso mächtig im Vorhofe der Verdauung steht wie das Vergnügen». Ja, er fügt gar, wenn auch erst in der zweiten Auflage von 1932, einen Passus zum Thema Stuhlgang an, den er – mit Hinweis auf Pontormos Untersuchungen der eigenen Verdauung – als den «Wiederhall des Tafel-Erlebens» beschreibt und als den «Ort, wo der Kreis sich schließt».

Baward legt im Manuel seine Erfahrungen mit der Welt des Geschmacks dar und stellt seine Interpretationen vor. Er erhebt jedoch keinerlei Anspruch, mit seinem Werk die alleingültige Küchenfibel geschaffen zu haben. Dafür hat er viel zu viel Respekt vor der Materie, wie seine oft zitierte Eloge auf die Welt der Küche zeigt: «Es gibt unter dieser Sonne nichts, das sich mit der Welt der Küche messen könnte. Es gibt in ihr mehr Hitze als in jeder Wüste, mehr Kälte als an jedem Pol und mehr Instrumente denn in einem jeden Operationssaal. Es waltet in ihr mehr Glaube als in jeder Kirche, mehr Irrglaube als in manch heiligem Krieg, mehr Geist denn in jedem Hörsaal und mehr Unverstand als im lautesten Tollhaus. Das Leben ist in ihr so viel wie der Tod.» Wenig später staunt er darüber, dass sich trotz solcher Komplexität, und wenngleich wir «in dieser Welt höchstens Liebhaber, nie aber Experten» sein können, doch «immer wieder Anführer finden, die gleich Moses bereit sind, durch diesen Ozean voranzugehen – überzeugt, dass sie allein es verstünden, die Wasser mit ihrem Stab zu teilen.»

MEHRJÄHRIGE WELTREISE

In den 1930-er-Jahren bereitet Baward auch die Neulancierung der Zeitschrift *Lemusa gastronomique* vor, doch diese Pläne scheitern an mangelnder Finanzierung. 1948 bricht er mit 66 Jahren zu einer mehrjährigen Weltreise auf. Die Mittel dazu stammen offenbar aus einer größeren Erbschaft (Näheres ist dazu nicht bekannt). Er reist quer durch Afrika und setzt von Sansibar aus nach Indien über, wo er sich einige Monate aufhält. Später besucht er Malaysia und Borneo, reist dann über Vietnam nach Laos, quer durch China, nach Korea und von dort aus nach Japan. Er setzt über nach Alaska und schippert der amerikanischen

Westküste entlang bis nach Mexiko, dann durchquert er Mittelamerika bis nach Bolivien, um schließlich 1953 via Französisch Guayana nach Lemusa zurückzukehren.

Die letzten Jahre seines Lebens verbringt Baward hauptsächlich in einem Haus in Les Balcons, wo er die Publikation eines Buches mit dem Titel *Mon monde à table* plant, in dem er nicht nur Rezepte aus der ganzen Welt, sondern auch Hintergründiges zu den Zutaten der verschiedenen Küchen vorstellen will. Er publiziert dann und wann kleinere Aufsätze, widmet sich aber hauptsächlich seinem großen Vorhaben.

Von Natur aus ohnehin eher kräftig gebaut, nimmt er in diesen Jahren offenbar nochmals tüchtig zu. 1965, das Buch soll bis auf ein paar einleitende Kapitel fertig gewesen sein, lässt er sich von seinem Arzt und seiner Haushälterin zu einer Diät überreden, die ihn offensichtlich derart schwächt, dass er eines Tages auf seinem Balkon ohnmächtig wird, übers Geländer in die Tiefe stürzt und stirbt. Die genauen Umstände seines Todes sind allerdings bis heute nicht geklärt. Da er keine Erben hinterlässt, wandert das Manuskript von *Mon monde à table* in die Archives nationales, wo es bis heute liegt. Seine überaus umfangreiche Sammlung von teils historischen Kochbüchern (Scappi, Platina, Carême etc.), auf die er sich auch in seinen Schriften mehrfach bezieht, geht an die Nationalbibliothek.

Das Haus an der Rue de la Livèche, in dem Guy Baward seine journalistische Karriere begann und viele Jahre lebte, gehört heute ebenfalls der Bibliothèque nationale. Man kann es derzeit nur von außen besichtigen. Demnächst aber soll es in ein kleines Baward-Museum mit zugehöriger Bibliothek verwandelt werden. In dem Haus sollen dann einige der Bücher aus dem Nachlass des Gastosophen zugänglich sein – ergänzt durch weitere Werke zu Küchentraditionen aus der ganzen Welt. Es existieren jedoch auch Pläne für eine solche Bibliothek an anderem Ort. Es kann also gut sein, dass an der Rue de la Livèche schließlich nur ein kleines Museum entsteht. Vorgesehen ist offenbar auch eine kritische Ausgabe von *Mon monde à table* – ein Zeitraum für dieses Projekt ist aber noch nicht bestimmt.



Das Schwänzchen bietet nur wenig Fleisch, gibt aber dem Eintopf viel Aroma und Konsistenz.

Keu Crocrole

Schwanz vom Schwein mit Gemüse, Zwiebel und Zitronengras

Ob sich Guy Baward (1882–1965) und Camille Crocrole (1821–1905) je persönlich begegnet sind, ist unbekannt. Baward kam 1900 nach Port-Louis und wohnte von Anfang an im selben Quartier wie Crocrole – eine Begegnung wäre also theoretisch möglich gewesen, überliefert aber ist davon nichts. Auf jeden Fall wusste Baward um die Experimente, die Crocrole mit seinen Schweinen angestellt hatte. Dass er dem Schweineflüsterer ausgerechnet ein Rezept mit Schweineschwanz gewidmet hat, ist nämlich kein Zufall. Publiziert wurde das Rezept allerdings erst 1928 in Bawards *Manuel de Cuisine* (S. 304), mit folgendem Kommentar: «Vielleicht hat Herr Crocrole als Erster verstanden, dass gerade das bescheidene Ende dieses wunderbaren Tiers etwas auszudrücken hat – nicht nur im Stall indes, sondern ebenso in der Küche.» Am Schwanz vom Schwein sitzt nur ein bisschen Fleisch, etwas Haut und Bindegewebe. Wenig Essbares ge-

messen an der Zeit, die seine Zubereitung beansprucht. Allerdings gibt das Stück im Topf viel Gelatine und Aroma an die Umgebung ab. Das Rezept von Baward trägt diesem Umstand Rechnung, denn sein Ziel ist nebst dem Schwänzchen selbst auch (oder fast mehr noch) ein Gemüsegericht, das von Gewürzen ebenso durchdrungen wird wie von den Säften aus dem Innern dieser «extrémité modeste», wie der Autor das Stück nennt.

Das Rezept sieht ein Schwänzchen pro Person vor. Das mag wenig erscheinen, doch es geht ja wie gesagt nicht nur ums Fleisch. Baward schreibt dazu: «Das Tier hat ja nur ein Schwänzchen. Wir haben es also sowieso mit einem ganz exquisiten Vergnügen zu tun. Und ich finde es ist eine Frage des Anstandes oder Respekts, nicht mehr als ein Stück pro Person aufzutischen – wer es anders halten will, nehme selbst die Zwiesprache mit seinem Gewissen auf und halte jede Schuld vom Verfasser dieses Buches fern.»

Für 4 Personen

- 1 EL Bratbutter (25 g)
- 2 Zwiebeln, fein gehackt
- 2 Zwiebeln, in Streifen
- 2 TL Salz
- 4 Schwänze vom Schwein
- 300 ml Weißwein
- 300 ml Wasser
- 1 Zitrone, gut abgewaschen
- 50 g Ingwer, in feinsten Stücken
- 4 Zitronengrasstängel, geputzt, in feinsten Ringen (30 g)
- 4 Chilis, in feinen Ringen
- 300 g Kartoffel, geschält, in 2 cm großen Stücken
- 200 g Karotte, geschält, in 3 cm langen Stücken
- 100 g Wurzelpetersilie, geschält, in 3 cm langen Stücken
- 150 g Kichererbsen, gekocht
- 4 Kaffernlimettenblätter, entgratet, in feinen Streifen
- 1 TL weißer Pfeffer, gemahlen
- ~ Zitronensaft zum Abschmecken (1–2 EL)

- 1** | Fett in einem schweren Topf erwärmen, Zwiebel und Salz begeben, glasig dünsten. Schweinschwänze dazugeben, kurz anziehen lassen. Mit Weißwein und Wasser ablöschen. Mit einem Sparschäler sechs größere Hautstücke von der Zitrone ziehen, begeben. Ingwer, Zitronengras und Chili einrühren, aufkochen lassen, Hitze reduzieren, zugedeckt 100 Minuten köcheln lassen.
- 2** | Kartoffel, Karotte und Wurzelpetersilie rund um die Schwänzchen verteilen und gut in die Flüssigkeit drücken, nochmals kurz aufkochen lassen, Hitze reduzieren, zugedeckt weitere 30 Minuten garen.
- 3** | Kichererbsen begeben, ohne Deckel weitere 40 Minuten köcheln lassen, bis der Sud etwas eingedickt ist.
- 5** | Kaffernlimettenblätter einrühren, nochmals 5–10 Minuten köcheln lassen. Pfeffer zugeben, sorgfältig mit Zitronensaft abschmecken. Die Sauce sollte nur leicht säuerlich sein.



Institut Appargaedi

Erforschung von Herkunft und Geschichte lemusischer Wörter

Könnte es sein, dass das lemusische Wort *kalex* («hart») auf dieselbe Wurzel zurückgeht wie das gallische *caleto* oder das bretonisch *kaled*? Steckt *kalex* folglich auch in *Calais* drin, der Hafenstadt im Norden Frankreichs? Warum trägt ein lemusisches Sandteiggebäck, das stark an die französischen Madeleines erinnert, auf der Insel den Namen *Mouson*? Was bedeutete der Ausdruck *pùnzikrot* im 19. Jahrhundert? Und wie kam die

Das Institut Appargaedi ist seit 1966 in einem Haus aus dem 16. Jahrhundert untergebracht.

Redewendung *po hai po hai!* zustande, mit der man andeutet, dass etwas gut zentriert ist, dass ein Mittelweg gefunden wurde?

Solche Fragen untersucht ein Institut an der Rue du Persil, das 1966 von Sibyl Appargaedi (1904–2000) gegründet wurde und bis heute ihren Namen trägt. Appargaedi beschäftigte sich ab den 1940er-Jahren als eine der ersten Sprachwissenschaftlerinnen systematisch mit dem Lemusischen und seinen sehr diversen Ursprüngen. Sie gab 1980 auch den ersten lemusisch-französischen Dictionnaire heraus, der auf knapp zweihundert eng bedruckten Seiten die wichtigsten Wörter dieser bis dahin kaum schriftlich fixierten Sprache auflistete. Appargaedi führte ihr Institut zunächst auf privater Basis und finanzierte es weitgehend aus eigenen Mitteln. Erst als sie sich 1986 aus dem Forschungsalltag zurückzog, wurde ihre Einrichtung in die Universität von Port-Louis integriert.

Heute wird das Institut von Marthe Batunet geleitet. Die gebürtige Port-Louiserin studierte in Rom und arbeitete an verschiedenen etymologischen Projekten in ehemals französischen Kolonialgebieten mit. Sie übernahm das Institut 2002 und führte bald eine Reihe von neuen Techniken und Methoden ein. In enger Zusammenarbeit mit ihren Studentinnen und Studenten realisierte sie während knapp zwanzig Jahren auf der Basis des Dictionnaires von Sibyl Appargaedi ein mehr als zweitausend Seiten starkes Wörterbuch, das auch Erläuterungen zur Grammatik, eine Sammlung von Redewendungen und zahlreiche Anmerkungen zur Etymologie umfasst. Das neue Standardwerk wurde 2019 bei Maisonneuve & Duprat publiziert und schon 2022 neu aufgelegt.

Das Institut Appargaedi ist in einem Haus untergebracht, das vermutlich etwa gleichzeitig mit der ersten Markthalle um 1569 errichtet, seither aber immer wieder umgebaut wurde. Es diente den Vorfahren von Sibyl Appargaedi ab dem 19. Jahrhundert als Sitz ihrer Handelsfirma für Chemikalien und Farben. Das große Eingangstor wirkt leicht hufeisenförmig und das Holz der Türflügel war offenbar immer schon rot angemalt. Diese zwei Auffälligkeiten haben dem Haus den Übernamen *Kabru* eingetragen, was ein Kofferwort aus *kabal* («Pferd») und *rubé* («rot») sein soll. So will es jedenfalls die offizielle Historie des Instituts. Aber wer weiß, vielleicht handelt es sich beim *Kabru* ja um einen etymologischen Wolpertinger.



Zum Laden von Fāmíng yuán gehören weitere Räume, ein kleiner Fabrikationsbereich, ein Beratungszimmer, Büros und mehrere Keller.

Boutik Fāmíng yuán

Spezialgeschäft für Getrocknetes aller Art aus Asien

Wenn es um Kräuter, Gewürze und andere Aromastoffe aus Asien geht, dann ist die Boutik Fāmíng yuán an der Rue de l'Aneth sicher die erste Adresse von Port-Louis. Das Geschäft wurde 1999 von Madame Fleur Tù und ihrem Ehemann Amédée Robin gegründet. Schon die Eltern von Fleur Tù, die in den 1950er-Jahren aus dem Süden von Taiwan nach Lemusa gekommen waren, führten drei Jahrzehnte lang ein Kräuter- und Teegeschäft an der Rue des Tanneurs. Fleur hatte eigentlich nicht die Absicht, in ihre Fußstapfen zu treten und lies sich stattdessen zur Psychotherapeutin ausbilden. Dann aber traf sie den auf Chinesische Kräuterkunde spezialisierten Franzosen Amédée Robin, sie heirateten 1996 und beschlossen zwei Jahre später, das Geschäft der Eltern weiterzuführen – unter neuem Namen und an einer neuen Adresse. 发明园 (Fāmíng yuán) bedeutet etwa «Erfindung»-«Garten» – also «Garten der Erfindungen»,

vielleicht aber auch «erfundener Garten». Der große Laden liegt zwar nur einen Steinwurf vom Quartier Vapeur entfernt, dem traditionellen Chinesen-Viertel von Port-Louis, behauptet sich jedoch in der wesentlich europäischer geprägten Umgebung des südlichen Quartier Herbes. «Wir haben die Lage bewusst gewählt, um so die Hemmschwelle für westliche Köche heruntersetzen», erklärt Amédée – und die Rechnung ist aufgegangen: «Heute stammt etwa die Hälfte unserer Kunden aus einem nicht-asiatischen Umfeld».

Sicher spielt dabei auch der Umstand eine wichtige Rolle, dass Amédée Robin die potenziellen Käufer in bestem Französisch beraten kann, sind doch manche Dinge hier für den an europäische Traditionen gewöhnten Koch ziemlich fremd – nicht nur die Haifischflossen oder Seegurken, sondern ebenso die getrockneten Kräuter und Rhizome, Pilze und Meeresfrüchte aller Art, die in großen Gläsern Flanke an Flanke in den Regalen stehen. Unterdessen lässt Fāmíng yuán verschiedene Aromastoffe auf Lemusa anbauen und verarbeitet sie in der Regel selbst. Speziellere Dinge wie Seepferde oder getrocknete Geckos werden allerdings immer noch aus Asien importiert.



Das Angebot von Fāmíng yuán besteht zur Hauptsache aus getrockneten Waren aller Art. Im Bild eine getrocknete Sepia und Glasbehälter mit Jakobsmuscheln in verschiedenen Größen.



Die Hauskatze heißt scherzhaft Máobǐ («Schreibpinsel»), seit sie einmal mit Kalmar-Tinte am Schwanz über den Schreibtisch von Fleur gehüpft ist. Die Chubachups werden meist an die Kinder im Quartier verschenkt, die sich gerne die seltsamen Dinge auf den Regalen von Fāmíng yuán anschauen.

Fleur hat über dem Laden ihre psychotherapeutische Praxis eingerichtet. «Zu Beginn fürchtete ich, die immer wieder anderen Gerüche aus dem Parterre könnten meine Patienten stören – unterdessen aber habe ich gemerkt, dass diese Düfte ihnen im Gegenteil sogar oft den Einstieg in ihre eigenen Geschichten erleichtern, vor allem wenn es um Erinnerungen geht – und das kommt natürlich öfters vor.»

Im Jahr 2003 stieß Jacques Tù, der auf Heilkräuterküche spezialisierte Bruder von Fleur zum Team. Noch im selben Jahr konnten sie zufällig das Haus auf der gegenüberliegenden Straßenseite erwerben und eröffnete wenige Monate später das Restaurant Fāmíng yuán. Das Lokal ist natürlich auf Kräuter- respektive Heilküche spezialisiert und zeigt exemplarisch, wie sich die getrockneten Zutaten aus der Boutik mit Frischware kombinieren und zu delikaten Speisen verarbeiten lassen.

Das Deuten der Schweine

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Auf der Place des Herbes lebte einst ein Schwein, das konnte sich sehr gut aus in der Hauptstadt. Wenn die Leute es nach dem Weg zu dieser oder jener Adresse fragten, dann streckte es sein Schwänzchen wie einen Zeigefinger aus und wies ihnen so die Richtung. Als die Menschen anfangen, mehr und mehr ihre Smartphones nach dem rechten Weg zu fragen, fühlte sich das Schwein bald einmal überflüssig. Es verließ seinen Stammplatz, wanderte über die Insel und erzählte überall herum, wie dumm und undankbar die Menschen doch seien. Seither deuten die Schweine, fragt man sie doch mal nach dem Weg, absichtlich in die falsche Richtung.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.30.



Zeichnung von Ida Versmer. AMAN ist das lemuische Wort für «Richtung», «Himmelsrichtung». MONZTIJE bedeutet «zeigen».



Im Garten des Restaurants schützen große Bäume die Gäste vor der Sonne. Zeltartige Konstruktionen sorgen dafür, dass man auch bei Regen draußen essen kann.

Restaurant Fāmíng yuán

Kräuterküche nicht nur für die Gesundheit, auch fürs Vergnügen

Das Restaurant Fāmíng yuán ist auf asiatische Kräuterküche spezialisiert. Unter der Leitung von Jacques Tù bereitet ein kleines Team diverse Speisen zu, die den Prinzipien der chinesischen Heilkunde folgen. Dabei werden die Kräuter, Rhizome und anderen Stoffe ebenso wegen ihrer aromatischen Eigenschaften eingesetzt: «Wir sind ein Restaurant und es geht immer auch um den Geschmack der Dinge», betont der Küchenchef.

Das Etablissement wurde 2003 als Erweiterung des gleichnamigen Kräuterladens eröffnet. Jacques Tù ließ sich in Taipei und Guangzhou zum Heilkräuterkoch ausbilden, arbeitete einige Jahre lang in einer Hotelküche in Singapur, später in Kuala Lumpur und Melbourne. Nach einer Zusatzausbildung in Guangzhou war er als Diätberater in einem Hospital in Singapur tätig und unternahm dann eine einjährige Welt-



Eine wärmende Delikatesse aus der Küche des *Fā míng yuán*: Schweinedarm und Tofuhaut in einer Hühnerbrühe mit Ginseng und Wolfsbeeren.

reise – ehe er 2003 nach Lemusa zurückkehrte. Das Lokal verfügt über einen relativ kleinen Speisesaal mit nur 40 Plätzen, dafür aber über einen schönen, von großen Bäumen überragten Garten. Auf dem Menu finden sich zum Beispiel Seeschnellen mit chinesischem Yams, Gedünstete Miesmuscheln mit Ginseng und Cordyceps (einem Schlauchpilz), Tian Qi Hühnersuppe, Ente mit Engelwurz und Wein, Ochenschwanz mit Karotten und *Eucommia*-Rinde, Schweinsrippen in Brühe, Schweinedarm mit Tofu und Wolfsbeeren, Pilze mit Kastanien und Lilienblüten, Weißpilze mit süßen Mandeln.

Berühmt ist auch *Buddhas Fest*, ein Eintopf mit verschiedenen Pilzen, Tofuhaut, Lotussamen, Lilienblüten und Glasnudeln, der auch in buddhistischen Klöstern zubereitet wird. Jacques Tù kocht ihn besonders oft an den ersten Tagen nach dem chinesischen Neujahrsfest und wählt dann vermehrt Zutaten aus, die eine symbolische Bedeutung haben: Karotten für Glück, Baumpilze für ein langes Leben, Wasserkastanien für Einheit, Lilienblüten für Reichtum, frittiertes Tofu für den Haussegen ...



Stimmt die Balance, ist Buddha's Eintopf wirklich ein schönes vegetarisches Fest.

Buddhas Fest

Eintopf mit Pilzen, Tofuhaut, Lotussamen und Lilienblüten

Buddhas Fest oder *Buddhas Entzücken* gehört zu den Klassikern der vegetarischen Küche Chinas, insbesondere der buddhistischen Klosterküche. Traditionell enthält der Eintopf deshalb weder Fisch oder Fleisch, noch Knoblauch oder Zwiebeln. Ein verbindliches Rezept gibt es nicht. Die meisten Quellen sind sich jedoch einig, dass Buddha's Fest traditionell aus 18 Zutaten besteht. Die Erklärungen dafür sind sehr heterogen, haben aber immer mit buddhistischer Zahlensymbolik zu tun. Jacques Tù ist der Küchenchef des Restaurants Fāmíng yuán in Port-Louis, das auf asiatische Kräuterküche spezialisiert ist. Auch er bietet Buddha's Fest auf seiner Karte an: «Es ist ein altmodisches Rezept, aber wenn man die Balance findet, dann schmeckt es sehr befriedigend.» Seine Zutatenliste sieht, abgesehen von Wasser und dem optionalen Sesamöl, genau 18 Zutaten vor – und verzichtet auf alles, was in einer buddhistischen Diät stören würde.

Für 4 Personen

- 25 g getrocknete Shiitake, gut abgespült
- 300 ml heißes Wasser
- 30 g getrocknete Lotussamen, zehn Minuten eingeweicht, gut abgespült
- 25 g Tofuhaut
- 5 g Schwarz-weiß-Pilze
- 5 g Lilienblüten, getrocknet
- 6 rote chinesische Datteln, (eher eine trockene Sorte), gewaschen
- 1 EL Rapsöl
- 30 g Ingwer, geputzt, in feinen Streifen
- 50 g Reisstrophilze aus der Dose, abgetropft
- 50 g frittiertes Tofu, ev. auch etwas mehr
- 1 Karotte (100 g), geputzt in Rädchen
- 1 EL dunkle Sojabohnenpaste
- 1 EL fermentiertes Tofu mitsamt Saft
- 50 ml Sojasauce
- 150 ml Reiswein, am besten Shào Xīng
- 1 TL Sichuanpfeffer, geröstet und gemahlen
- 1 TL Zucker
- 20 g Glasnudeln oder Reis-Vermicelli
- ~ Sesamöl, optional

Zum Schluss sollte das Gericht die Konsistenz eines Ragouts haben. Wie so viele Eintöpfe schmeckt auch Buddha's Fest deutlich besser, wenn es am Tag danach wieder aufgewärmt wird.

- 1** | Shiitake in 300 ml heißes Wasser legen und 60 Minuten ziehen lassen. Aus der Flüssigkeit heben, ausdrücken, Einweichwasser aufbewahren. Stiele von den Pilzen entfernen und entsorgen, Hüte halbieren.
- 2** | Lotussamen in leicht siedendem Wasser 30 Minuten köcheln lassen, bis sie fast ganz durchgegart sind.
- 3** | Tofuhaut 60 Minuten in heißem Wasser einweichen, abspülen, ausdrücken und in Streifen schneiden. Stellen, die immer noch hart sind, sorgfältig entfernen.
- 4** | Schwarz-weiß-Pilze 30 Minuten in heißem Wasser einweichen, dann abspülen, gut ausdrücken, Stielansätze entfernen und in dünne Lamellen schneiden.
- 5** | Chinesischen Datteln 20 Minuten lang in lauwarmem Wasser einweichen, dann abspülen und gut ausdrücken.
- 6** | Lilienblüten 20 Minuten in warmem Wasser einweichen, abtropfen und einen Knoten in jede der *Golden Needles* machen, damit sie nicht ausfasern beim Kochen.
- 7** | Öl in einem großen Topf erwärmen, Ingwer anbraten bis es duftet. Tofuhaut, Lotus, Shiitake, Schwarz-weiß-Pilze, Lilienblüten, Datteln, Reisstrophilze, frittiertes Tofu und Karotte begeben, 5–10 Minuten bei mittlere Hitze braten.
- 8** | Sojabohnenpaste, fermentiertes Tofu, Sojasauce, Reiswein, Sichuanpfeffer, Zucker und das Einweichwasser der Shiitake zu einer Sauce verrühren und in die Pfanne mit Tofuhaut und Pilzen geben. Glasnudeln einrühren und auf kleiner Flamme 30 Minuten halb zugedeckt köcheln lassen. Zum Schluss etwas Sesamöl darüber träufeln.

05

Port-Louis Hôtel de Ville (5^{ème})



Ksuksak
Nobubus auriopterus

In diesem Quartier mit seinen repräsentativen Bauten wird die Hauptstadt der Insel verwaltet. In jüngster Zeit bringen Geschäfte und Restaurants neues Leben in die Gegend.

Wenn es dunkel wird in den Straßen rund um das Rathaus, dann wagt sich ein hühnergrosser Vogel aus dem Parc de Brume in die Stadt: der Ksuskak (*Nobubus auriopterus*) sieht ein wenig aus wie ein Uhu, kann jedoch nicht fliegen. Seine kleinen Schwingen dienen ihm lediglich dazu, das Gleichgewicht zu halten. Im Gegenzug ist er ein hervorragender Kletterer, der mit seinen spitzen Krallen in enormem Tempo senkrecht Baumstämme hinaufrast. Seinen Namen verdankt er seinem eigentümlichen Ruf, der ein wenig an Schluckauf, lemusisch *xuxak* erinnert.

Quartier Hôtel de Ville QUARTIER

Das Quartier rund um das Rathaus hat sich in den letzten Jahren zu einem Ausgeviertel entwickelt.

Tuscheln im Keller LEGENDE

Der Chicorée aus Brüssel und der Champignon aus Paris sind sich einig – leider, mein Jana Godet.

Hôtel de Ville REGIERUNGSGEBÄUDE

Die Stadtregierung von Port-Louis tagt in einem hellen Palazzo aus dem 19. Jahrhundert.

Die faule Sau LEGENDE

Jana Godet erzählt, was passieren kann, wenn man einer Sau die Ruhe stiehlt.

Zunge vom Schwein Dingy INNEREI

Die Zunge vom Schwein steht auf Lemusa für eine direkte und ehrliche Ausdrucksweise.

Saeldingu REZEPT

Sternzeichen auf dem Teller: Zunge vom Schwein mit Zitrone auf schwarzem Tintenfischreis.



Putzen ANSICHT

Nach einem Regen begegnet Samuel Q. Herzog einem Mann mit einer besonderen Leidenschaft.

Aquarium KURIUSTLEK

In gut fünfzig Tanks führt das Haus vor, was alles in lemusischen Wassern schwimmt.

Boutik Masaale GESCHÄFT

Das schöne Geschäft von Mike Musan ist spezialisiert auf lemusische Gewürze.

Revolution MAHAX

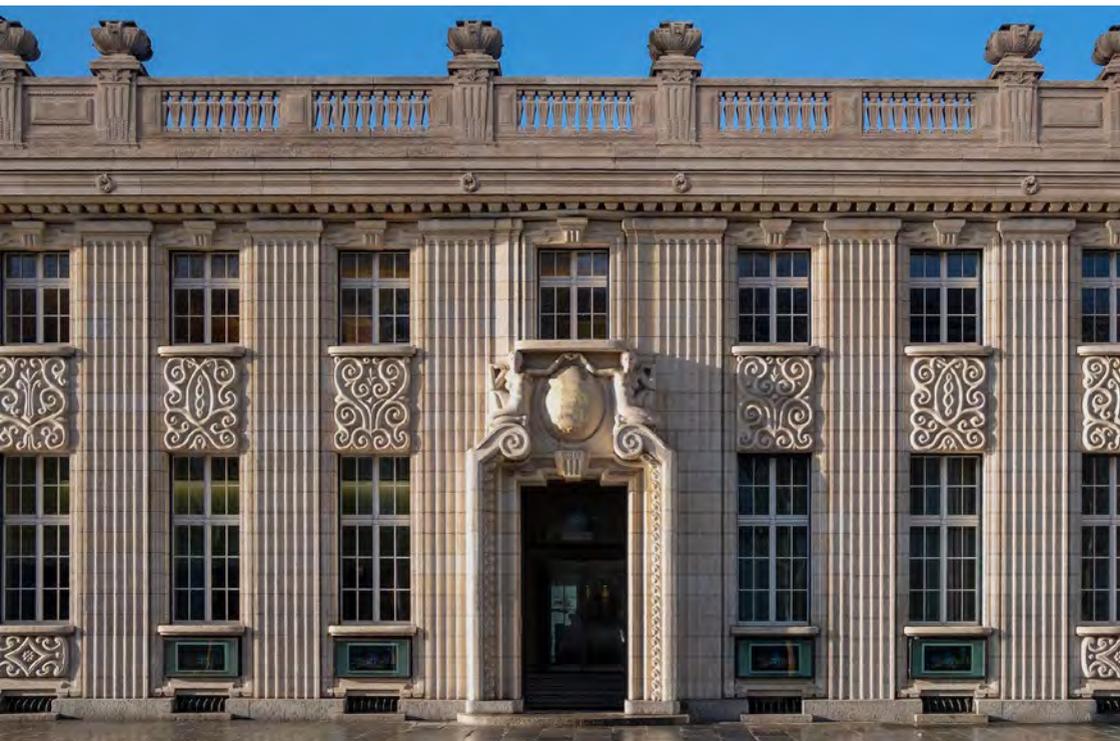
Gewürzmischung aus Kreuzkümmel, Pfeffer, Kardamom, Asant und Salz.

Pan-Love GESCHÄFT

Um 1900 gründeten zwei Damen aus Europa eine Kochschule im Quartier de l'Hôtel de Ville.

Restaurant Schopenhauer LOKAL

Das Lokal serviert asiatische Klassiker, erfindet aber auch eine lemusische Nudelkultur.



Quartier Hôtel de Ville

In diesem Viertel wird die Hauptstadt der Insel verwaltet

Wer durch das Quartier Hôtel de Ville mit seinen eleganten Gebäuden schlendert, mag kaum glauben, dass auch das 5^{ème} Soutège einst ein Dorf war. Es hieß Rostr und bestand, wie alle Siedlungen im Gebiet der Hauptstadt, nur aus ein paar Hütten, kleinen Feldern und einigen Schweinekopeln, umgeben von Wald. Von dieser bäuerlichen Vergangenheit zeugt heute noch der Schweinesang, der jeweils am 21. Dezember an der Rue

Das Hauptgebäude der BNL gehört zu den markantesten Gebäuden im 5ème Soutège.

Tuscheln im Keller

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Der Chicorée aus Brüssel und der Champignon aus Paris waren sich einig: Es musste etwas geschehen. Von der Aubergine bis zur Zucchini durften alle tagaus tagein in Sonne, Luft und Regen baden. Die arme Zichorie aber und der beklagenswerte Pilz wurden ihr Leben lang in düsteren, feuchten Kellern gehalten – und kamen sie endlich ans Tageslicht, dann bedeutete das auch schon und sofort das sichere Ende. Es musste sich also etwas verändern, da war man sich einig, ganz und gar, ein Aufstand war angesagt, eine Revolution.

Allerdings fühlte sich der Chicorée ganz wohl in seiner gut gedüngten Erde. Und auch dem Fungus gefiel das feuchte Bett aus Stroh und Mist, in dem er seine Mycelien herrlich in alle Richtungen ausstrecken konnte. Deswegen ermunterte der Salat den Champignon, dass er beherzt den Ausbruch wage – und der Schwamm machte umgekehrt dem Brüsseler Mut, doch den ersten Schritt zu tun.

So wird bis heute viel getuschelt und geklagt im Keller der Zichorien und der Champignons, heller aber ist es deshalb nicht geworden.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 88.



Zeichnung von Ida Versmer. MOSSALON ist das lemuische Wort für «Pilz».

Aubade zur Aufführung kommt. Kurz vor Sonnenuntergang versammeln sich die Frauen des Quartiers am südlichen Ende der Straße und summen eine mehrstimmige Melodie in den allmählich dunkler werdenden Parc des Brumes hinein. Die Sängerinnen wenden dabei eine uralte Technik an. Für Uneingeweihte hört sich das Gesumse wenig harmonisch an, doch ist der Gesang auch nicht für menschliche Ohren gedacht, sondern für die Lauscher der Schweine draußen im Wald, die man mit dieser Technik offenbar erfolgreich nach Hause locken konnte. Von solch archaischen Ritualen ist die restliche Zeit über nichts zu spüren im Quartier, denn die zahlreichen Beamten der städtischen Verwaltung, die rund um das schmucke Hotel de Ville ihre Büros haben, rufen keine Schweine mehr zurück aus dem Wald, eher telefonieren sie Steuersündern hinterher.

Zu den besonderen Gebäuden im Quartier gehört auch der stolze Hauptsitz der Banque nationale lemusienne (BNL) unmittelbar neben dem Rathaus. Der auf verspielte Weise monumentale Bau in einem «lemusischen Spätbarock-Brezel-Jugendstil-Klassizismus», wie Anne-Lise Winter es in *Bâtir Port-Louis* (Port-Louis, 2019, S. 274) nennt, wurde 1913 von Curie Moser als Sitz der seit 1818 bestehenden Nationalbank gebaut.

Im nördlichen Teil des Parc des Brumes liegt der Jardin Sidarel, der ebenfalls zum 5^{ème} Soutège gehört. Die Anlage gilt als einer der ältesten Botanischen Gärten der Insel. Sie wurde 1854 auf Initiative des Botanikers



Die drei großen Gewächshäuser im Jardin Sidarel stammen aus dem späteren 19. Jahrhundert.



Von Simone-Jeanne Gardini haben sich nur sehr wenige Werke erhalten. Das kleine Gemälde *Chien et pantoufles rouges* entstand um 1740 und befindet sich im Musée des beaux-arts von Port-Louis.



Nachtleben an der Rue Aubade (im Vordergrund das beliebte *Panuf*).

und Zoologen Isidore Geoffroy Sidarel gegründet. Im Zentrum des Parks stehen drei große Gewächshäuser aus dem späteren 19. Jahrhundert.

Etwas weiter westlich, an der Place Yassis, führt eine Treppe hinab in einen riesigen Felsenkeller, einen ehemaligen Kalksteinbruch. Hier werden seit dem 19. Jahrhundert in einer Champignonnière Zweisporige Egerlinge für die Küchen der Hauptstadt gezüchtet.

Das Quartier de l'Hôtel de Ville hatte früher eine etwas strenge Anmutung, doch seit den 2010er-Jahren haben sich mehr und mehr kleine Geschäfte angesiedelt und die Straßen in Hafennähe locken mit Restaurants (wie dem *Panuf*) und Bars auch am Abend ein fröhliches Publikum an.

Eine besondere Adresse ist die Rue Hennebik 24, denn hier residierte einst Simone-Jeanne Gardini (1699–1779), eine bekannte Stilllebenmalerin, von der sich leider nur sehr wenige Werke erhalten haben. Dass nicht einmal ein Gässchen im Quartier nach der berühmten Künstlerin benannt ist, kann man allerdings kaum verstehen, denn auf Befehl von Odette Sissay tragen fast alle Straßen im 5^{ème} seit 2016 die Namen prominenter Einwohnerinnen der Stadt.



Hôtel de Ville

Die Stadtregierung sitzt in einem Palast aus dem 19. Jahrhundert

Viele waren schockiert, als Odette Sissay kurz nach ihrer Machtergreifung die Marmorstatuen antiker Gottheiten von der Fassade des Rathauses entfernen ließ. Noch entsetzter waren sie, als wenig später sesoulistische Gottheiten an ihrer Stelle standen. Denn der Sesoulismus kennt eigentlich keine Figurationen seiner zahlreichen Divinitäten. Was da am Rathaus aufgestellt wurde, waren plastische Umsetzungen der Götterfiguren,

Die Fassade mit den vier flachen Plastiken sesoulistischer Gottheiten in Stahl, Eisen und Bronze.



Decke im Eingangsbereich des Rathauses: Auch der Putto hat auf Geheiß von Odette Sissay Gesellschaft bekommen ...

die sich der Künstler Louis Bigord in den 1930er Jahren mit Pinsel und Farbe für die Mauern seines Atelierhauses ausgedacht hatte.¹

Inzwischen haben sich die Bewohner der Stadt an die seltsamen Figuren gewöhnt, die da in Stahl, Eisen und Bronze die Bürger beim Amtsgang begrüßen. Ja Timettea², die im östlichen Fensterbogen steht, hat unterdessen schon fast Kultstatus. Die renommierte Konditorei Siskr & Butur am Boulevard Oscar I. nämlich verkauft ihre berühmten Kekse jetzt in rosaroten Schachteln mit einem Bild der Göttin auf dem Deckel – das passt, ist Timettea doch die Gottheit des richtigen Zeitpunkts für Süßigkeiten. Ihre drei Mitgottheiten am Rathaus sind im mittleren Fenster Nanio³, die Göttin der ausgelassenen Freude und des Scherzes; im westlichen Bogen Ekmun, der Gott des Selbstzweifels und des Zögerns; und auf dem Brunnen vor der Fassade Patrulo, die Gottheit des Durchsetzungsvermögens in ausweglosen Situationen.⁴ Warum Sissay gerade dieser vier Gottheiten auswählte, ist unbekannt. Das Gebäude selbst wurde im Auftrag der Stadtregierung (mit Unterbrüchen wegen Geldmangels)



Die Konditorei SIKR & BUTUR ist eine Institution im Quartier de l'Hôtel de Ville. Sie ist vor allem für ihre diversen Kekse berühmt, in denen nicht nur Butter und Honig fließen, sondern auch diverse Gewürze. Seit Herbst 2019 verkauft das Haus seine Kekse in Schachteln mit einem Bild der sesoulistischen Gottheit Timettea auf dem Deckel.

zwischen 1878 und 1894 von der Architektin Marie Gallier erbaut, in einem Stil, der an Paläste der italienischen Renaissance denken lässt.⁵ Dabei kamen aber auch moderne Stahlstrukturen zum Einsatz, namentlich im Bereich des Dachs und der Fenster. Die drei Schriftfelder im Fries riefen ursprünglich die Leitwerte der Französischen Revolution an: «Freiheit», «Gleichheit», «Brüderlichkeit». Irgendwann wurde sie durch ein Zitat aus der Landeshymne ersetzt: «Haia», «Haia», «Lemusa».

Das Rathaus ist Sitz- und Tagungsort sowohl des 33köpfigen Stadtparlaments (der Legislative) wie auch des siebenköpfigen Stadtrates unter Vorsitz des Bürgermeisters. Die Mitglieder von Parlament wie Stadtrat werden von den Bürgern der Hauptstadt direkt gewählt, auch heute noch. Seit 2016 allerdings besetzt Diktatorin Odette Sissay das Amt des Bürgermeisters nach eigenem Gutdünken. Gegenwärtig bekleidet Marie Soussent den Posten der Mairesse, sie arbeitete bis 2016 als Sekretärin des lemuischen Geheimdienstes.

¹ Sélaque Jebaie: *Des fantaisies d'artiste pour la façade de l'hôtel de ville*. In: Leko. Montag, 3. April 2017. S. 3. Deutlich positiver äußerte sich die Konkurrenz. Marceline Franke: *Enfin! De l'esprit pour l'hôtel de ville*. In: *Gazette de Port-Louis*. Montag, 3. April 2017. S. 1.

² Calisi Elias: *Panthéon plus – les êtres lémusiens*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2019. S. 549.

³ Der Göttin Nanio ist weiter westlich im Parc des Rochers auch ein kleines Rundtempelchen geweiht.

⁴ Elias: *Op. cit.* S. 438 (Nanio), 189 (Ekmun), 464 (Patrùlo).

⁵ Zur Baugeschichte siehe Anne-Lise Winter: *Bâtir Port-Louis. Le patrimoine architectural de la capitale*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2019 [2., 1. 2001]. S. 240–243.

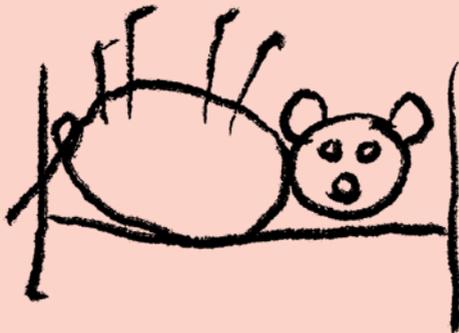
Die faule Sau

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

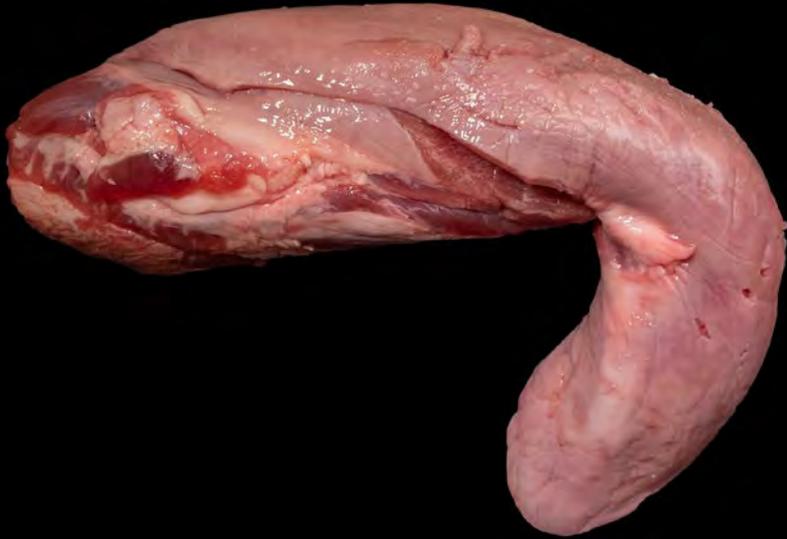
Ein Schwein in Port-Louis war so faul, dass es immer nur in der Suhle lag, mit geschlossenen Augen, ein zufriedenes Lächeln im Gesicht. Sein Züchter befürchtete, dass das Tier ohne ausreichend Bewegung wohl kaum Muskelfleisch entwickeln dürfte und folglich dereinst auch kein feiner Schinken aus ihm zu machen sei. Er trieb die Sau also aus dem Schlamm und errichtete einen Zaun um die Suhle. Als der Bauer am Abend seine wohl erschufte Nachtruhe antreten wollte, fand er das faule Schwein in seinem Bette vor – mit geschlossenen Augen, ein glückliches Lächeln im Gesicht. Daher kommt das Sprichwort: «Wer einer Sau die Ruhe stiehlt, der bringt sich damit ums eigene Bett.»

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.54.

LEKT



Zeichnung von Ida Versmer. LEKT ist das lemuische Wort für «Bett».



Zunge vom Schwein Dingtɔ

Symbol einer direkten und ehrliche Ausdrucksweise

Wenn jemand um den heißen Brei herumredet, dann sagt man auf Lemusa schnell einmal: «Ti ueli byen klapjié kochon, si ti plasi!» Sinngemäß auf Deutsch übersetzt: «Würdest du bitte Klartext sprechen!» Wenn jemand umgekehrt geradeaus sagt, was er oder sie denkt, dann heißt es oft auf Lemusisch oder Französisch «Li abi on kwir dingtɔ di kochon!», «Il (elle) a une vraie langue de kochon!» also auf Deutsch: «Er (sie) hat eine echte

Anne Bigord: *Langue de porc*, 2016, Fotografie.



Im Ratssaal des Hôtel de Ville gab es früher eine hölzerne Trommel in der Form einer großen Schweinezunge, mit deren Hilfe Redselige zu Raison gebracht wurden.

Schweinezunge!»¹ Die Zunge des Schweins ist auf der Insel seit alters ein Symbol für eine aufrichtige und gradlinige Ausdrucksweise. Wobei *dingu* natürlich, wie im Französischen (und teilweise ja auch im Deutschen), gleichzeitig «Zunge» und «Sprache» bedeutet.

Woher die Idee der aufrechten Zunge kommt, ist ungewiss. Titiane Hume meint, sie gehe auf einen in ländlichen Gegenden früher verbreitete Vorstellung zurück, dass die Stimme des Schweins stets Wahrheit und guten Rat verkünde und weist auf die Vielzahl alter Märchen hin, in denen die Menschen den Rat von Schweinen suchen.² Tatsächlich fällt auf, dass Schweine in vielen Geschichten der Insel als «intelligente und besonnene Wesen erscheinen, die dem Menschen in mancher Beziehung ein Vorbild sein müssten.»³ In *Das kluge Schwein*, einer Geschichte aus Granchan, avanciert das Tier sogar zum Berater eines Königs – nicht zu seinem Glück allerdings.

Anaïs Hix hat zwar keine Erklärung dafür, warum der Schweinemund Wahrheit kundtut, weist jedoch auf einen Passus in den *Miscellanea in-*

usitata hin, wo ein Verfasser namens Fagotus schreibt: «Illa nocte stellae septem fabricantur lingua sueris. Signum maximum veritatis est.» («In jener Nacht formen sieben Sterne die Zunge eines Schweins. Das ist das höchste Zeichen der Wahrheit.⁴ Leider wissen wir nicht, was für eine besondere Nacht der Autor mit «illa nocte» meint, noch wissen wir, welche sieben Sterne einst das Zeichen der Wahrheit formten.⁵ Allerdings existiert das Sternzeichen Schweinezunge wenigstens in einem Gericht namens Saeldingtt, das Zoë Hix, die Schwester der Autorin, in ihrem Restaurant anbietet.

Im Ratssaal des Hôtel de Ville gab es früher eine hölzerne, farbig bemalte Trommel in der Form einer großen Schweinezunge. Wenn einer der Parlamentarier oder ein Stadtrat sich in seiner Rede verlor, dann pfl egten der Präsident oder der Bürgermeister mit einem Hammer auf diese Zunge zu schlagen und den Schwätzer zurecht zu weisen: «Monsieur, veuillez parler cochon s'il vous plaît!» Natürlich kam es auch vor, dass sich weibliche Ratsmitglieder in ihren Argumenten verhedderten. Dann pfl egte der Vorsitzende zu sagen: «Madame, je vous prie de retrouver votre langue de cochon!»⁶

Die Zunge des Schweins wird im Ratssaal auch heute noch angerufen, allerdings ohne schlagkräftige Rhythmisierung. Die hölzerne Trommel nämlich wurde in der Nacht vom 31. Januar 2016 gestohlen und ist seither nicht wieder aufgetaucht.

WAS IN DER KÜCHENFIBEL STEHT

Die Zunge vom Schwein wiegt in der Regel etwa 150 g und hat eine dunkel rosarote Farbe. Sie wird oft gepökelt, bereits gekocht oder geräuchert angeboten. Roh muss sie zuerst relativ lange im Sud gegart und dann von der ledrig-dicken Haut befreit werden, die sie umgibt. Am besten gelingt das Schälen, wenn man die Zunge im Sud abkühlen lässt bis sie nur noch lauwarm (aber noch nicht kalt) ist. Mit etwas Glück lässt sich die Haut in wenigen Stücken abziehen, oft ist aber eine ziemliche Bastelei. Gekochte Zunge ist sehr zart und feucht. Sie hat ein einzigartiges, liebliches Aroma, das sich mit keinem anderen Stück des Tiers vergleichen lässt. Gekochte Zunge kann kalt aufgeschnitten, gegrillt oder auch geschmort werden, wobei oft auch etwas Kochsud zum Einsatz kommt.

WAS DIE METZGER SAGEN

Hansruedi Meier: «Die Zunge vom Schwein hat eine sehr feine Haut, nicht zu vergleichen mit der Zunge von Kalb oder Rind. Schweinezunge lässt sich nach dem Überbrühen leicht durch Schaben entfernen. In unserer Metzgerei haben wir eine spezielle Maschine dafür. Schweinszunge ist aber heute nur noch als Zungenwurst im Angebot.»⁷

Oskar Seugrem: «Dass die Zunge vom Schwein eine gesunde Nahrung ist, wussten schon die Alten: *«Reddit lingua bonum nutrimentum medicinae»*, heisst es im *Regimen Sanitatis Salernitanum*, einer mittelalterlichen Gesundheitslehre: *«Die Zunge gibt ebenso eine feine Nahrung ab wie eine gute Medizin.»* Mir schmeckt sie leicht warm am besten, ohne jede Zutat, denn so kommt ihr festliches, jugendliches, den Gaumen in Triolen umspielendes Aroma am klarsten zur Geltung. Schweinszunge ist aber auch ein großartiger Spielpartner von Aromata aller Art wie Zitrone, Senf, Oliven, Kräutern oder auch trockenen Gewürzen und Wein. Deshalb entwickelt sie sich auch im Schmortopf zu einem Gericht von königlicher Größe.»⁸

¹ Titiane Hume: *Pale kochon. Proverbes et dictions liés au porc*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2016. S. 28.

² Hume: *Op. cit.* S. 28f.

³ Deon Godet: *Die Sprache des Fleisches. Aromatisches aus Lemusas Koppeln, Küchen & Köpfen*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2019 [3., 1. 2012]. S. 8.

⁴ Anaïs Hix: *Kochon Lemusa. Anecdotes, Boserets, Convictions – un ABCdaire du porc*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2018. S. 163. Jacob Schychs (Hrsg.): *Miscellanea inusitata de Mundo, Coelo et Terra*. Santa Lemusa: Typis Davidis Neri, 1679. S. 164.

⁵ «Sollte ihr Auge am Himmel das Zeichen Schweinezunge entdecken, dann rufen Sie mich unverzüglich an. Es wird ihr Schaden nicht sein!» wendet sich Hix am Ende des Zungen-Artikels direkt an den Leser.

⁶ Louise Vetou: Port-Louis. *Guide historique et littéraire*. Port-Louis: PAn (Publications des Archives nationales), 2016. S. 218.

⁷ Hansruedi Meier (Windisch), interviewt von Susanne Vögeli im April 2020.

⁸ Oskar Seugrem in einem Gespräch im November 2019.



Am nächtlichen Tintenfischhimmel formen sieben fleischige Sterne das Zeichen Schweinezunge.

Saeldingtɹ

Zunge vom Schwein mit Zitrone auf schwarzem Tintenfischreis

Im Lemusischen kommt es vor, dass Substantive zu neuen Wörtern aneinandergereiht werden, ähnlich wie das im Deutschen gang und gäbe ist. Saeldingtɹ ist ein solches Wort, das sich aus *sael* («Himmel») und *dingtɹ* («Zunge») zusammensetzt, wobei man das «u» am Schluss nur guttural andeutet, wie es das typisch lemusische *Um* (der durchgestrichene Buchstabe) ja schon deutlich macht.

Serviert wird diese «Himmelszunge» im Restaurant H9 an der Rue Blouet in Port-Louis. Zoë Hix, die Wirtin und Köchin des Lokals (H9 ist eine Umschreibung von HIX), ist die Schwester von Anaïs Hix, der Verfasserin eines bekannten Werks über die Bedeutung des Schweins in der lemusischen Kultur (*Kochon Lemusa*. Port-Louis, 2018). Auch Zoë interessiert sich für Geschichte und Geschichten, die sie in der Küche mit viel Fantasie in Gerichte umsetzt. Zum Beispiel serviert sie ein Dessert

Putzen

Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne



Port-Louis, Place Cherubin.

Langsam schlurft er in seinen Plastiklatschen über den Platz auf das Nuxa Terslek zu, eine bekannte Bar hier am Rand des Rathausviertels. Das Lokal ist heute geschlossen, aber es hat seine Tische und Stühle draußen stehen lassen. Diebe sind offenbar in diesem Viertel keine unterwegs.

Der Mann verströmt einen etwas strengen Duft, wohl ist es lange her, dass er eine Dusche genommen, seine Kleider gewechselt

hat. Ich bin auch nicht sicher, ob er ganz nüchtern ist. Seine Bewegungen wirken, als kämpfe er sich matt durch eine Welt aus Watte.

Vor einer Stunde fegten heftige Regenschauer über die Stadt. Der Boden ist schon fast wieder trocken. Auf den Möbeln aber glänzt noch ein feuchter Film. Er geht auf einen der Tische zu, kippt ihn, sodass ein kleiner Wasserfall auf den Platz klatscht. Dann setzt er sich, stellt eine Flasche mit einem Soda vor sich hin, kramt ein Papiertaschentuch aus seiner Hose und beginnt, die Blechplatte trocken zu reiben. Sachte lässt er das Tüchlein über die Oberfläche kreisen, konzentriert folgt sein Blick der Hand. Es wirkt fast leidenschaftlich, wie er da die Feuchtigkeit vom Metall putzt, als vermittele ihm sein Tun ein besonderes Gefühl. Bilder von Autoliebhabern kommen mir in den Sinn, die so den Lack ihrer Bugattis oder Ferraris zum Glänzen bringen. Endlich ist das Möbel trocken und er lässt die Hände sinken. Vielleicht eine Minute lang besieht er sich sein Werk, dabei schwankt sein schwerer Körper ganz leicht hin und her. Dann steht er auf, nimmt die Flasche vom Tisch, seufzt ganz leise und tappt davon.

Samuel Q. Herzog: *Spazieren auf Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 46.



Die Kombination der Aromen von Tintenfisch und Zunge kommt ungewohnt daher, überzeugt am Gaumen aber sofort – als hätte die Zunge nur darauf gewartet, sich endlich in die Tiefen des Ozeans auszustrecken.

mit Erdbeeren und gerösteten Ameisen, das eine gekochte Umsetzung von *Le fruit de la reine* darstellt, einer bekannte Minilegende aus D  z  , die auch Jana Godet in ihrer Sammlung mit dem *Ist wahr!* (Port-Louis, 2017) nacherz hlt.

Saelding   ist ein Anspielung auf einen Passus in den *Miscellanea inusitata*, in dem von sieben Sternen die Rede ist, die am Himmel das Zeichen Schweinezunge formen. Ein solches Zeichen ist den heutigen Himmelsguckern allerdings nicht bekannt. Grund genug f  r Hix, ihm wenigstens auf dem Teller eine gewisse Realit t zu geben. Sie nimmt einen mit Sepia gef rbten Tintenfischreis, streicht ihn flach aus, setzt sieben St ckchen einer kurz in Zitrone geschmorten Schweinszunge drauf, dekoriert das Fleisch mit etwas gelber Zitronenzeste – und fertig ist der n chtliche Reishimmel mit den sieben leuchtenden Sternen der Konstellation Saelding  .

Freche Kombinationen sind das Markenzeichen der K che von Zo   Hix. Auch die Verbindung von Tintenfisch und Zunge verspricht ein ungewohntes Gaumenerlebnis. Das einzigartige, ein wenig an Markbein und Fleischbr  he erinnernde Aroma der Zunge wird in diesem Rezept leicht s uerlich hell abgeschmeckt. Der Reis holt alles aus dem Tintenfisch und hat ein erdiges, eher dunkel-dumpfes Meeresaroma. Zusammen bilden Zunge und Fisch so etwas wie eine aromatische Schaukel, ein vergn gliches und durchaus befriedigendes Hin und Her zwischen Licht und Dunkelheit.

Für 2 Personen

Für die Zungen

- 2 Zungen vom Schwein (300 g)
- 1 Zwiebel für den Sud
- 1 Karotte für den Sud
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Chilischote
- 1 EL Salz
- 300 ml Weißwein
- 700 ml Wasser
- 4 EL Zitronensaft
- 1 TL weißer Pfeffer, gemahlen

Für den Reis

- 1 kleine Sepia (200 g) & wenn nötig 1 Tütchen Sepiatinte
- 1 Beutel Sepiatinte
- 120 g Mittelkornreis (Arborio, Vialone, Carnaroli)
- 2 TL Schweineschmalz
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 TL Salz
- 1 TL schwarzer Pfeffer
- ~ Salz zum Abschmecken
- 2 EL Zitronenzeste

Der Tintenbeutel ist ein leicht bläulich und silbern glänzendes Säckchen. Es gelingt allerdings nicht immer, ihn ganz aus dem Tier zu lösen – manchmal sucht man auch vergebens danach, ging er auf seinem Weg in die Küche irgendwo verloren. Und manchmal läuft die Tinte einem einfach über die Finger. Für all diese Fälle sollte man ein Tütchen industriell produzierte Sepiatinte in Reserve halten.

1 | Schweinszungen mit Zwiebel, Karotte, Lorbeerblatt, Chili und Salz in einen Topf geben, Weißwein und Wasser angießen, aufkochen lassen, Hitze reduzieren, halb zugedeckt bei kleiner Flamme etwa 80 Minuten köcheln lassen.

2 | Topf vom Feuer ziehen und etwa eine Stunde lang abkühlen lassen. Zungen aus dem Sud heben und schälen.

3 | Beide Zunge in sieben Scheiben schneiden, mit 200 ml Kochsud und 4 EL Zitronensaft in einen kleinen Topf geben, vor dem Servieren 10 Minuten köcheln lassen, mit weißem Pfeffer würzen.

4 | Sepia ausnehmen, Tintenbeutel herauslösen, Fleisch säubern und in kleine Stücke schneiden.

5 | Reis in einem Topf geben, bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren warm werden lassen, bis es duftet. Topf vom Feuer ziehen, Schweineschmalz, Zwiebeln und Salz begeben, alles gut verrühren, bis die Zwiebeln schwitzen. Topf zurück auf den Herd stellen und sanft erwärmen. Sobald es knistert, 400 ml Kochsud angießen, Sepiatinte einrühren, Hitze reduzieren, 10 Minuten köcheln lassen, ab und zu umrühren.

6 | Sepiastücke einrühren, weitere 5 Minuten köcheln lassen, schwarzen Pfeffer einrühren, mit Salz abschmecken. *Der Reis sollte am Schluss noch leicht flüssig sein, er dickt beim Abkühlen sehr stark ein.*

7 | Reis etwa zentimeterdick auf Tellern ausstreichen und jeweils sieben Stücke der warmgeschmorten Zunge so darauf verteilen, dass es wie ein Sternbild aussieht. Etwas leuchtend gelbe Zitronenzeste auf die Zungenstücke drapieren.



Aquarium

Das Haus führt vor, was in lemusischen Wassern schwimmt

Die vermögende Meeresforscherin Océane Blouet (1889–1975) begründet 1905 die Société lemusienne d'océanographie, die sich für den Erhalt und die Dokumentation des Lebens in den Meeren rund um Lemusa einsetzt. Sie organisiert Geld für den Bau eines Aquariums und stellt der Stadt eine Parzelle am Quai des Voiliers zur Verfügung. Rechtliche Unklarheiten verhindern jedoch zunächst den Abriss des baufälligen Maga-

Der Stahlbetonbau (hier der Diensteingang) von 1919 wurde renoviert und erweitert.



Das Aquarium von Port-Louis ist auch berühmt für seine Sammlung von Seepferdchen aller Art. Auf Lemusisch heißen diese kleinen Tierchen *Kabalmür* von *kabal* («Pferd») und *mür* («Meer»).



Ein ästhetischer Höhepunkt des Besuchs im Aquarium ist der dunkle Raum mit den Glaszylindern, in denen ganz verschiedene Quallen schweben und leuchten. Ein Schild erläutert auch ihre kulinarische Verwendung.



Auf Lemusa heißt dieses Tier *Perlis* (*Nautilus pompilius*). Laut Schild handelt es sich um einen Kopffüßer aus der Familie Perlboote, die sonst vor allem im Pazifik verbreitet sind und nur selten gefangen werden.

zins auf dem Gelände. Erst 1918 klärt sich die Lage, 1919 beginnen die Konstruktionsarbeiten. In weniger als einem Jahr errichtet die Architektin, Ingenieurin und Unternehmerin Anne-Salomé Hennebik (1842–1930) ein zweistöckiges Gebäude mit umlaufender Terrasse, das zum größten Teil aus Stahlbeton besteht und ein wenig an einen Ozeandampfer erinnert.

1920 wird das Aquarium mit gut sechzig Tierarten eröffnet, die in zwanzig Glastanks ausgestellt werden. 2018 sind es 200 Arten in etwa fünfzig teils alterwürdigen, teils hochmodernen Tanks. Zu sehen gibt es vor allem Tiere, die in den Gewässern rund um Lemusa, aber auch in Flüssen und Seen der Insel heimisch sind. Zu den großen Attraktionen des Hauses gehören etwa riesige Glaszylinder mit Quallen, die dramatisch beleuchtet durch die Dunkelheit schweben. Spektakulär ist auch die Sammlung von Langusten und (im Untergeschoss) ein besonders hoher Tank mit Rochen und Haien, die durch dichten Algenwald gleiten. Berührend sind die Seepferdchen, belustigend die Kofferfische, faszinierend die Oktopoden, beeindruckend schön die Seesnecken. Einige der Aquarien haben farbig



Seltsame Geschwister im Aquarium von Port-Louis: Stachelschweinfisch (links) und Kuhfisch.

oder schwarz bemalte Rückwände, was die Tiere zu Protagonisten von einzigartigen Bildern werden lässt.

Auf den Schildern neben den Tanks werden nicht nur Eigenarten und Lebensweisen der Tiere dargestellt, sondern auch ihre Bedeutung als menschliche Nahrung und ihre optimale Verarbeitung in der Küche (bis hin zu Rezepten) – eine didaktische Besonderheit.

DIE EWIGE LARVE AUS DEM LAC BOTO

2014 kamen zwei Exemplare des seltenen Guignolo in die Sammlung des Aquariums von Port-Louis, die sich seither tüchtig vermehrt haben, mehr als fünfzig Exemplare sollen es 2019 gewesen sein. Das Guignolo (*Ambystoma lemusanum*) ist ein im Wasser lebender Schwanzlurch aus der Familie der Querzahnmolche (*Ambystomatidae*). Das Tier ist endemisch im Lac du Boto, einem Bergsee am südlichen Abhang des Mont Déboulé. Das Wesen tritt von Natur aus nur als Dauerlarve auf. Das heißt, die Art erreicht die Geschlechtsreife, ohne ihre äußere Larvengestalt zu verändern und die bei Amphibien sonst übliche Metamorphose



Zur Eröffnung des Projekts 44/33 im Zürcher Stadtspital Triemli (Juni 2012) sandte der damalige Präsident Samson Godet ein Guignolo in die Schweiz, das seither im Aquarium des Spitals zu besichtigen ist – wenn es sich denn gerade zeigen will.

zu durchlaufen. Der Name des Tiers nimmt Bezug auf die Form, die den Menschen zu einer gewissen Zeit besonders komisch vorgekommen sein muss – ein *guignol* ist auf Französisch eine Art Kaspar. In der Sprache der Kloi heisst das Tier *urapampi*. Diese alte Bevölkerungsgruppe aus dem Déboulé-Gebiet verehrte das Guignolo als ein heiliges Tier, schätzte es aber auch als Delikatesse bei besonders festlichen Anlässen. *Ura* bedeutet «Wasser» – *pampi* heisst je nachdem «Puppe» oder aber es ist der Name einer Gottheit, die in Gestalt des Guignolo erscheinen kann.

Heute leben nur noch gut 1200 Guignolos in der freien Wildbahn, weshalb das Tier 2008 unter Naturschutz gestellt wurde. Guignolos dürfen auch privat in Aquarien gehalten werden – eine Zulassung als Lebensmittel steht indes zur Zeit nicht in Aussicht.

Das Aquarium wurde zuletzt während der Regierungszeit von Samson Godet (2008–2016) sorgfältig renoviert und um ein grosses Untergeschoss erweitert, in dem heute die modernsten und mächtigsten Tanks untergebracht sind. Eine besonders originelle Neugestaltung der Anlage schlug einige Jahre früher der Architekt Otto Neimiller vor, doch seine Ideen fanden leider auch beim jüngsten Umbau keine Berücksichtigung.



Boutik Masaale

Spezialgeschäft für Gewürze – nicht nur aus Lemusa

Im Frühling 2016 eröffnet der Gewürzspezialist Mike Musan sein eigenes Geschäft an der Place Derome, unmittelbar hinter dem Rathaus von Port-Louis. Er lässt den Hauptraum mit hellem Holz auskleiden, befestigt Regale vor dem Wänden und stellt Hunderte von kleinen Gewürzdosen auf. Die Verkaufstheke ist zum Kontrast aus einem dunklen Holz gefertigt. In der Boutik Masaale (von Hindi मसाले, «Gewürze») werden in erster Linie

Vor seinem Geschäft bietet Mike Musan auch Produkte eines befreundeten Landwirts an.

Gewürze von Lemusa verkauft und Musan pflegt enge Kontakte mit den diversen Produzenten. Jede Woche rückt er ein einzelnes Produkt in den Vordergrund, erläutert dessen Anbau, erklärt die Verarbeitungsprozesse, liefert kulturgeschichtliche Hintergründe und zeigt seinen Kunden in einer kleinen Küche, welche Spezialitäten man damit zubereiten kann und worauf man achten muss, damit sich das Aroma auch erhält. In dem Geschäft findet man aber auch spezielle Gewürze und Salze aus aller Welt.

Der zweite Schwerpunkt der Boutik Masaale sind die Gewürzmischungen, die Musan in einem kleinen Atelier über dem Laden selbst herstellt und verpackt. Er produziert alle klassischen Mahax (Mischungen) der Insel: *Papuk*, *Twasis*, *Odom*, *Sourire*, *Sémillance* und so fort, experimentiert aber natürlich auch mit eigenen Blends. Seit 2016 stellt er *Revolution Mahax* her, ein als Gewürzmischung formulierter Protest gegen die Diktatur auf Lemusa.

Die Boutik Masaale ist das einzige Geschäft weltweit, das ständig sämtliche Gewürze von HOIO im Angebot führt. Im Verkauf wird Musan von seiner Freundin Sarah Zen Tse unterstützt.

Mike Musan kam 1963 in Port-Louis zur Welt, als Sohn einer chinesischen Köchin, die im Quartier Vapeur ein Restaurant betrieb. Er wurde auf den Namen Wèi Mù Sān (伪木山) getauft. Nach der Schule studierte er Französische Literatur, ließ sich aber gleichzeitig auch zum Coiffeur ausbilden und arbeitete einige Jahre in verschiedenen Salons. Während einer Exkursion nach Paris verliebte er sich in eine Kommilitonin, deren Familie ursprünglich aus Kerala stammte. Er begann, sich mit Yoga auseinanderzusetzen, nahm vorübergehend eine Stelle als Verkäufer in der Boutik Charminar in Sasselin an und brach wenig später zu seiner ersten Indienreise auf. In Bombay packte ihn das «Gewürzfiieber», wie er es nennt, gleichzeitig gab er seinen chinesischen Namen zugunsten des für indische Zungen einfacheren Mike Musan auf («Meine Mutter hat mir kein Chinesisch beigebracht, deshalb fand ich meinen Namen sowieso etwas eigentümlich»). In den folgenden Jahren unternahm er ausgedehnte Reisen durch Südostasien, interessierte sich aber auch immer stärker für die Gewürzproduktion auf Lemusa, wo er immer wieder für Suzanne Confiant und die Boutik Cho arbeitete.



Produzenten aus allen Regionen von Lemusa haben die Zutaten für die Revolution beigesteuert.

Revolution

Gewürzmischung aus Kreuzkümmel, Pfeffern und Kardamom

Kann eine Revolution am Kochherd beginnen? Mike Musan meint Ja. Indem wir selbst bestimmen, was wir in welcher Gestalt inkorporieren und was wir der Umwelt mit unserem Tun zumuten, erreichen wir doch schon ein gewisses Maß an Freiheit – mehr vielleicht gar, als wenn wir auf den Barrikaden stehen und Parolen brüllen, die andere für uns erfunden haben. Aber kann eine Revolution auch in einer Gewürzdose ihren Anfang nehmen?

Im Frühling 2016 eröffnete der Gewürzspezialist Mike Musan seine Boutik Masaale an der Place Derome, unmittelbar hinter dem Rathaus von Port-Louis. Wenige Wochen später, am 27. Juni 2016 wurde die vormals demokratische Insel zur Diktatur. Wie viele seiner Landsleute war Mike Musan schockiert und zunächst völlig paralysiert. Bald jedoch setzte er sich mit diversen Gewürzproduzenten auf der Insel in Verbindung und

bat sie, ihm die Ingredienzien für eine Gewürzmischung zu senden und damit ihren Protest gegen die politischen Entwicklungen auf Lemusa zu bekunden. Die geplante Mischung sollte den Namen Revolution Mahax bekommen und ein duftendes Manifest gegen die Diktatur werden. Alle angefragten Gewürzproduzenten kamen der Aufforderung umgehend nach und so fand sich Mike Musan mit etwa fünfzig verschiedenen Gewürzen wieder, die er unmöglich in eine einzige Mischung verarbeiten konnte. Er setzte sich mit Kelma Sala vom Musée des épices et aromates in Verbindung und sie kreierte einen Mahax, der zwar aus kulinarischen Gründen nicht alle Gewürze der Insel enthalten kann, aber doch eine ganze Reihe dieser fantastischen Produkte vereint. Der Duft dieser Revolution soll uns daran erinnern, dass wir uns nicht alles gefallen lassen müssen. Und die Schärfe der Mischung soll uns in Gedächtnis rufen, dass wir ständig selbst entscheiden, welchen Weg wir beschreiten – den der Freiheit oder den der Diktatur.

Revolution kann wie ein anglo-indisches Currypulver für Saucen, Suppen, Fleischmarinaden oder Dips verwendet werden.

Für 100 g Pulver

- 2 EL Linsenbohnen Visa (ersatzweise geschälte Urbohnen)
- 2 TL Kreuzkümmel
- 3 TL Koriandersamen
- 2 TL schwarzer Pfeffer
- 2 TL Bockshornklee
- 2 TL Fenchel
- 5 cm Zimt (3.5 g)
- 4 Gewürznelken
- 4 St. Kardamom
- 4 St. Schwarze Kardamom
- 3 St. Langer Pfeffer
- 3 getrocknete Chilis, ganz
- 4 g Muskatblüte
- 2 TL Kurkumapulver
- 2 TL Ingwerpulver
- 1 TL Aristo
- 2 TL Salz

- 1** | Eine Bratpfanne nicht zu stark erhitzen und alle nicht pulverisierten Gewürze mit Ausnahme der Muskatblüte (also Visabohnen, Kreuzkümmel, Koriandersamen, Pfeffer, Bockshornklee, Fenchel, Zimt, Gewürznelken, Kardamom, Schwarze Kardamom, Langer Pfeffer und Chilis) ohne Zugabe von Fett und unter häufigem Rühren rösten bis sie duften. Da die Gewürze unterschiedlich schnell reagieren, empfiehlt es sich, sie separat anzubraten.
- 2** | Die ganzen Gewürze mit den pulverisierten Spezien und dem Salz vermischen, abkühlen lassen. In einer (elektrischen) Mühle, zum Beispiel einer Kaffeemühle, zu einem feinen Pulver verarbeiten. Ganz abkühlen lassen und in einem Schraubglas aufbewahren.



Die Kochschule Pan-Love an der Rue Studer-Polter (ehemals Rue de Marrakech).

Pan-Love

Kochschule, gegründet um 1900 von zwei Damen aus Europa

Die verschiedensten Schläge, manchmal auch eher Streicheleien des Schicksals haben Menschen nach Lemusa geführt: Verfolgung oder ökonomische Not, Verliebtheit oder Abenteuerlust. Sophie Studer aus Brig aber kam dank ihrer Legasthenie auf die Insel.* Sie hatte eine Schiffspassage nach Argentinien gebucht, um dort als Köchin bei Verwandten aus dem Oberwallis zu arbeiten, die um 1870 ausgewandert waren und es unterdessen zu einigem Wohlstand gebracht hatten. Aus heute unbekanntem Grund musste der Dampfer auf seinem Weg von Lissabon nach Südamerika in Ponta Delgada einen Zwischenstopp einlegen. Sophie Studer stieg von Bord der *Panama*, um sich an Land ein wenig umzusehen, kehrte aber Stunden später an Bord der etwas kleineren *Amapan* zurück, die ebenfalls im großen Hafen der Azorenhauptstadt angelegt hatte. Der kleine Unterschied fiel ihrem die Welt in

einem fort anagrammierenden Gemüt nicht auf. Aber natürlich suchte sie dann vergeblich nach ihrer Kabine. Als sie endlich leicht verwirrt im Büro des Quartiermeisters auftauchte, war das Schiff längst auf hoher See – Reiseziel Lemusa.

Nun hätte Sophie Studer ja von Port-Louis aus in Richtung Kontinent weiterreisen können, doch erstens fehlte der jungen Dame hierfür das Geld, und zweitens lernte sie auf dem Schiff ihre Namensvetterin Sophie Polter kennen, eine junge Köchin aus Leipzig, die ebenfalls auf dem Weg zu Verwandten war. Sophie Polters Reiseziel war Palmheim im Zentrum von Lemusa. Was die zwei jungen Frauen von Beginn weg einander nahebrachte, war nicht bloß die Passion fürs Kochen, sondern fast mehr noch das Leiden daran, welche Arbeit sie als Köchinnen zu verrichten hatten. In jenen Jahren nämlich war die anspruchsvollere Kochkunst noch eine reine Männerdomäne, derweilen Köchinnen im Grunde meist eher Dienstmädchen waren, die nebenbei auch noch ein paar einfachere Gerichte anfertigten.

VON ANFANG AN BELIEBT – VOR ALLEM BEI MÄNNERN

Auf der langen Bootsfahrt nach Lemusa reifte in den zwei jungen Frauen der Plan, eine Kochschule zu gründen. Die Begegnung der zwei Sophien fand nach Auskunft der Familie Polter wohl 1895 oder 1896 statt, vielleicht auch erst kurz vor 1900. Sophie Studer (geboren 1875) war damals wohl gut zwanzig Jahre alt, Sophie Polter war mit Jahrgang 1878 drei Jahre jünger. Mit Unterstützung der Familie von Sophie Polter konnten die zwei ehrgeizigen Köchinnen wahrscheinlich noch vor 1900 in Port-Louis ein Institut eröffnen, dem sie den etwas ungewöhnlichen Namen *Pan-Love* gaben – dies zu einer Zeit, als auf Lemusa kaum je englische Namen vergeben wurden. *Pan-Love* sollte natürlich nicht nur die Liebe zur Bratpfanne ausdrücken, sondern auch an den Namen des Schiffes erinnern, auf dem sich die zwei Frauen kennengelernt hatten – über weitere Bedeutungen lässt sich nur spekulieren.

Keine der beiden Sophien konnte zu diesem Zeitpunkt mehr als ein paar Brocken Französisch. Sophie Polter sprach ein bisschen Englisch, Sophie Studer hatte schon mit dem Hochdeutschen ihre liebe Mühe. Diesem Umstand und dem eigentümlichen Namen zum Trotz war die



Sophie Studer und Sophie Polter mit ihren Hunden vermutlich vor einer Hütte der Société de Chasse Léopold bei St-Anne en Pyès. Die sportlichen Damen waren engagierte Mitglieder dieser Jagdgesellschaft. Die Aufnahme ist rückwärtig auf 1914 datiert und seltsamerweise nur mit den Namen der Hunde versehen: Mérille und Muscat – alle Tiere der zwei Sophien trugen die Namen von Weintrauben mit dem Anfangsbuchstaben M. (Bild aus *Palais du Valais* von Pipa Polter)

Schule von Anfang an sehr beliebt, nicht nur bei jungen Frauen, sondern gerade auch bei Männern. Bald konnten sich die zwei Sophien ein eigenes Haus bei der Place Safre im Südwesten des Quartier de l'Hôtel de Ville kaufen. Im Parterre richteten sie die Schulungsräume ein, in den oberen Etagen wohnten sie. Die Schule befindet sich auch heute noch dort, das Haus gehört der Familie Polter.

BIS INS HOHE ALTER HINEIN

Die zwei Frauen führten ihre Kochschule bis ins hohe Alter hinein. Sophie Studer starb 1974 mit 99 Jahren, Sophie Polter im Jahr darauf mit 97. Die Schule wurde von einem Verein ehemaliger Schüler übernommen und wird bis heute mit großem Erfolg weiter geführt. 1994 wurde der Verein in eine Stiftung verwandelt und seit 2003 wird die Schule an

manchen Tagen wie ein Restaurant geführt, in dem zahlende Gäste kosten können, was die Studenten unter Aufsicht ihrer Professoren zustande gebracht haben. Die Straße, an der die Schule liegt, heißt seit 2016 Rue Studer-Polter.

EIN LESBISCHES PAAR?

Zeitlebens gingen Sophie Studer und Sophie Polter, soviel bekannt ist, nie Beziehungen mit Männern ein. Gelegentlich wurde behauptet, sie seien ein lesbisches Paar gewesen. Pipa Polter schreibt, dass sie die Annahme einer lesbischen Beziehung zwischen den zwei Frauen für unbegründet halte: «Ich glaube, die zwei schätzten einfach die Freiheit, die ihnen diese Lebensweise bot». In ihrer Freizeit waren beide begeisterte Sportlerinnen und engagierte Mitglieder der Société de Chasse Léopold. Sie hielten große Hunde, denen sie immer die Namen berühmter Weintrauben mit dem Anfangsbuchstaben M gaben: Merlot, Monastrell, Marsanne, Malvasia etc. Außerdem unternahmen sie gemeinsam verschiedene Reisen, sogar bis nach Asien – «zweifellos auch mit dem Ziel, ihr kulinarisches Repertoire zu erweitern», wie Pipa Polter meint.

* Alle Informationen über Sophie Studer und Sophie Polter entstammen dem Vorwort von Pipa Polter zu ihrem Buch *Palais du Valais. Les Cahiers de recettes de ma Tante Sophie*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2014. Die beiden Köchinnen hinterließen eine ganze Reihe von Heften mit Aufzeichnungen aller Art: Rezepte, Tricks, Verkostungsnotizen. Ein Heft, so erklärt Pipa Polter in ihrem Vorwort, trägt den Titel *Walliser Küche* und stellt ungefähr 50 Rezepte vor – halb auf Deutsch, halb auf Französisch geschrieben, mit genauen Mengenangaben und präzisen Handlungsanweisungen. Diese Rezepte hat Pipa Polter konsequent auf Französisch übersetzt und in ihrer eigenen Küche nachgekocht.



Nudeln in einem Schmortopf mit Rindersehnen, ein Klassiker der Bar à nouilles Schopenhauer.

Restaurant Schopenhauer

Asiatische Klassiker und lemusische Nudelkultur

Das Restaurant oder vielmehr die Bar à nouilles Schopenhauer pflegt eine der einfallreichsten Küchen der Hauptstadt. Zwar bilden japanische und chinesische Klassiker wie Tonkotsu Ramen oder Dandan-Nudeln (担担面) die Basis des Angebots, darüber hinaus aber entwickelt das Schopenhauer so etwas wie eine eigene lemusische Nudelkultur. Erfindungen wie die *Soupe des voleurs* (mit geräucherten Kutteln), *Grande Gala* (mit Kutteln und Milch) oder *Bonheur de l'oubli* (mit fermentiertem Tofu, ein Tribut an die Insel Formis) sind sicher ein Grund, warum die Gäste an vielen Abenden am Quai des Voiliers Schlange stehen. Im Sommer offeriert das Lokal auch eine Spezialität mit dem schönen Namen *Babababa*. Es handelt sich um rohe Okra, die mit Nato (fermentierten Sojabohnen), einem rohen Ei, ein paar Zwiebeln, etwas Sojasauce und Sesamöl zu einer Sauce vermischt werden, in die man dann lauwarmer Buchweizennudeln gleiten



Gonadine nennt das Schopenhauer diese Schüssel mit Nudeln, Seeigel und Algen.

lässt. Das Gericht macht seinem Namen alle Ehre, denn *baba* ist das lemusische Wort für «Schleim».

Die Namen der Gerichte im Schopenhauer mögen etwas eigenwillig scheinen. Hat man aber die Hintergründe einmal verstanden, prägen sie sich der Erinnerung sehr leicht ein. Auch der Name des Lokals hat eine Geschichte, welche die Wirtin Nora Kahm gerne erzählt. In jungen Jahren führte die

gelernte Metzgerin eine kleine Kneipe im Quartier Herbes, die vor allem für ihren ausgezeichneten Fromage de tête (Presskopf) bekannt war. Das Lokal hieß *La choppe en or* (auf Deutsch etwa «Zum goldenen Krug»). Eines Tages tauchte ein Geschäftsreisender aus Österreich auf, sichtlich etwas orientierungslos: Alle Leute hätten ihm von einem Lokal namens Schopenhauer erzählt, in dem der beste Presskopf der Stadt aufgetischt würde – Schopenhauer wie der Philosoph. Die französische Aussprache deutscher Namen hat schon ab und zu für kleine Konfusionen gesorgt, in diesem Fall aber war es ein von der deutschen Sprache konditioniertes Ohr, das – mit französischen Verkrümmungen rechnend – aus dem goldenen Krug einen kraushaarigen Philosophen formte. Als Nora Kahm einige Jahre später ihre Nudelbar eröffnete und nach einem passenden Namen suchte, kam ihr der kleine Zwischenfall wieder in den Sinn.

Manche der Nudelgerichte im Schopenhauer sind so speziell, dass sie nicht nach jedermanns Geschmack sein können und folglich unter den Gästen oft ebenso viel Begeisterung wie Abscheu hervorrufen. Nora Kahm kommt möglichen Klagen mit einem Zitat des Philosophen zuvor, das sie auf der ersten Seite ihrer Speisekarte wiedergibt (es entstammt den *Parerga und Paralipomena*, § 282): «Der Stil ist die Physiognomie des Geistes. Sie ist untrüglicher, als die des Leibes. Fremden Stil nachahmen heißt eine Maske tragen. Wäre diese auch noch so schön, so wird sie, durch das Leblose, bald insipid [fade] und unerträglich; so dass selbst das hässlichste lebendige Gesicht besser ist.»

06

Port-Louis Rochers (6^{ème})



Kepekul
Eneopus ambulans

Das Quartier im Südwesten der Hauptstadt ist ganz auf den Ozean ausgerichtet, bietet aber auch einen Tierpark, einen sehr speziellen Landschaftsgarten und kleine Museen. Die Gegend hatte früher einen schlechten Ruf und man warnte vor allem die Kinder davor, nachts durch diese Straßen zu gehen. Die üble Reputation lebt noch in der Legende nach, der Xepukul (*Eneapus ambulans*), ein neunarmiger Tintenfisch, spazierte nach Einbruch der Dunkelheit durch die Gassen des Viertels. Der lemusische Name des Tiers ist wenig schmeichelhaft und verdankt sich seiner spezielle Kopfform: *Xepukul* ist ein Kofferwort aus *xepen* («Kopf») und *kultu* («Hinterteil»).

Quartier Rochers QUARTIER

Museen, Restaurants, ein Landschaftsgarten und ein Tierpark mit Aussicht auf den Ozean.

Vom Grund ANSICHT

Samuel Q. Herzog, aus üblen Träumen erwacht, fürchtet sich vor den Fischernetzen.

Parc des Rochers PARK

Der kleine Landschaftspark im Quartier des Rochers war der Traum eines Melancholikers.

Milz vom Schwein Liène INNEREI

Wird auf Lemusa die Milz vom Schwein aufgebroschen, dann hat aller Trübsinn ein Ende.

Pain Cobal REZEPT

Paste aus Schweinemilz, Gemüse und schwarzen Oliven auf geröstetem Brot.

Fondation Lautremois MUSEUM

Das Haus erinnert an den Kaffeehändler und Antarktis-Forscher Aristide Lautremois.

Pingicule GEWÜRZ

Aristo kann man als das aromatische Ergebnis der Antarktisexkursion von Aristide Lautremois ansehen.

Atelier Seneca FOTOGRAFIE

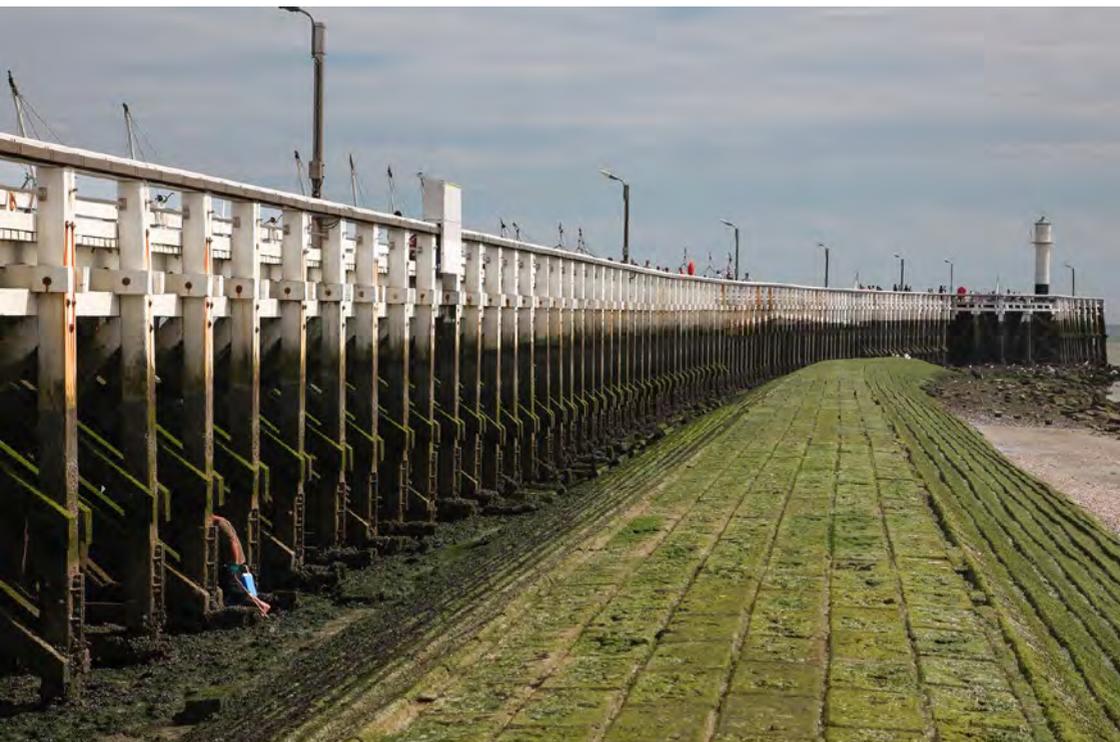
In einer ehemaligen Schule betreibt Hanna Drück eines der originellsten Fotostudios der Stadt.

Ménagerie du Parc des Brumes PARK

Der kleine Tierpark im 6^{ème} hat auch recht eigentümliche Architektur zu bieten.



Region (*randa*): Centre (*xanta*), Sentôme
 Departement: Port-Louis Rochers (6^{ème})
 Postleitzahl: LM-0306
 Telefonvorwahl: +69 (0)3
 Einwohner: 2785 (Mai 2011)



Quartier Rochers

Es scheint, als habe sich das Viertel ganz dem Ozean zugekehrt

Das Quartier Rochers liegt westlich des gleichnamigen Parks mit seinen Felsen und Kaskaden. Es wirkt aufgrund seiner Lage etwas separiert, als habe es sich von Port-Louis ab- und dafür der großen Baie des Italiens zugewandt. Man sagt auch, das Viertel habe am Tag seine Seele an die Weiten der See verloren – und in der Nacht seinen Verstand. Diese Hinwendung zum Ozean wird auch in Gestalt der zwei außerordentlich lan-

Mehr als zweihundert Meter weit stehen
die zwei Jaktés in den Ozean hinaus.



gen Piers deutlich, die den kleinen Hafen im Süden des Quartiers weit ins Meer hinaus verlängern. An schönen Abenden spazieren die Lemusinnen und Lemusen in Scharen von der Place de la Mouchebite chanteuse zum Leuchtturm am Ende des nördlichen Piers und wieder zurück. Früher floss das Meerwasser mit den Gezeiten zwischen den beiden Piers hindurch erst in den Hafen und dann über einen tiefen Kanal weit in den Parc des Brumes hinein – und auf demselben Weg wieder hinaus. Nach einer großen Überschwemmung wurde die Verbindung zwischen dem Hafen und dem Kanal 1966 zugemauert.

Blick vom Punt di Blé (am Westrand des Parc des Rochers) über die Dächer an der Rue du Timis und der Rue de l'Alloviennne.

Auf den Piers sind kleine Fischgalgen installiert, die benutzen kann, wer will. Viel gefangen wird damit allerdings nicht. Während der Ebbe ist der Boden unter den Piers bei Muschelsuchern beliebt, die hier auch Krabben fangen. Deshalb heißen die Piers Jakté di conchil und Jakté dé karabn. *Conchil* ist das lemusische Wort für «Muschel», Krabben heißen *karabn*.

Verliebte hingegen steigen gerne am Ende der Rue du Jele einen kleinen Weg hoch, der zum Punt di Blé führt. Von hier aus kann man den Blick weit über die alten Dächer des Quartiers schweifen lassen oder die verschiedenen Blauschattierungen des Ozeans miteinander vergleichen, heißt die Stelle doch mit Recht «Punkt der Blautöne». Und wer weiß, vielleicht entdeckt das Auge ja sogar eines der Seeungeheuer, nach denen die meisten Straßen im Quartier seit 2016 benannt sind.

Das 6^{ème} Soutège galt, seinen Museen zum Trotz, lange als eher heruntergekommen, wenig attraktiv. Die Lage hat sich jedoch in den letzten Jahren stetig verbessert. Das merkt man auch daran, dass immer mehr Lokale hier ihre Türen öffnen, 2012 etwa das charmante *Kafe Mons* an der Rue du Grevelin – wo man das herrliche Pain Cobal kosten kann.

Wer sich den Süßigkeiten im Mons etwas zu hemmungslos hingegen hat, kann sich am Quai des Mensonges, Ecke Place du Siwo pèdi auf den Crosstrainer schwingen, im Fitnesszentrum *T(r)ophorme*. Dieses Gymnasium zeichnet sich dadurch aus, dass die Kraft- und Laufmaschinen in einer Art Tropenhaus aufgestellt sind. Die Betreiber haben gar ein Stück echten Regenwalds in der Mitte des Zentrums inszeniert, mit kleinen Flüssen, Wasserfällen, Teichen, Schildkröten, Vögeln, Schmetterlingen und sogar einem lebendigen Affen. Das Tier heißt Adam und händigt an manchen Tagen den Kunden am Eingang Frottiertücher aus. Im T(r)ophorme herrschen auch annähernd tropische Temperaturen, was es den Sportlern ermöglicht, beim Training kräftig zu schwitzen. Einige der Laufbänder stehen so, dass man durch Fenster auf den Ozean hinaus blicken kann. Musik läuft hier keine.

Vom Grund

Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne



Port-Louis, Jakté di conchil

Die Träume dieser Nacht spritzen eine diffuse Angst in jeden Moment dieses Tages. Was für eine dunkle Kraft. Um ihr zu entgehen, laufe ich quer durch die Stadt zu den langen, lichten Piers. Die Sonne scheint, der Ozean haucht mir freundlich Salz ins Gesicht, die Menschen wirken ausgelassen, senken lachend ihre kleinen Fischernetze in die Fluten. Ich starre sie an, entgeistert, befürchte, dass sie Entsetzliches vom Grund holen werden.

Samuel Q. Herzog: *Spazieren auf Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.20.



Parc des Rochers

Der gartengewordene Traum eines Melancholikers

Mit einer Länge von etwa 400 m und einer Breite von 250 m gehört der Parc des Rochers zu den bescheideneren Landschaftsgärten dieser Welt. Gleichwohl bietet er schöne Blickachsen und gibt einem das Gefühl, man befinde sich weitab allen städtischen Treibens. Das hat einerseits mit der geschickten Anlage des Gartens zu tun, die das südlich des Hafens leicht ansteigende Gelände für die Inszenierung einer wild-romantischen Sze-

Im Zentrum des Parks steht die Rotonde de Nanio, ein Rundtempel mit zwölf Säulen.



Die Kaskaden sind wie verlassene Steinbrüche gestaltet, in denen die Pflanzenwelt wieder das Ruder übernommen hat.

nerie nutzt. Andererseits geht der Parc des Rochers fließend in den deutlich größeren Parc des Brumes über, was natürlich auch seiner Fauna und Flora zugute kommt. Gleichwohl merkt man es als Spaziergänger sofort, wenn man von einem Park in den anderen gelangt – auch heute noch.

TROP PEU LA MAIN POUR LES AFFAIRES

Die Anlage des Parks wurde von Guillaume Chaudron (1711–1793) initiiert. Guillaumes Vater war ein erfolgreicher Kaufmann, der seinem Sohn und Alleinerben ein bedeutendes Vermögen und ein gut funktionierendes Handelskontor hinterließ.¹ Guillaume allerdings fühlte sich in erster Linie zur Dichtung hingezogen, die seinem melancholischen Wesen deutlich mehr entsprach als die Arbeit eines Kaufmanns. Er führte die Geschäfte folglich mit großer Nachlässigkeit. In einer Notiz beklagt Guillaume Chaudron den Stand seines Berufs als Poet: «Pour être respectés, les poètes ont trop peu la main pour les affaires. Et certes, ils sont trop souvent craints ou enviés, pour être aimés. Ne



Der Eingang zur Grotte des Loutres am südlichen Ende der Anlage. In dieser Höhle schrieb Guillaume Chaudron einige seiner melancholischen Gedichte.

leur reste que la célébrité, qui malheureusement, est moins durable que le respect ou l'amour.»²

1785 kaufte Chaudron einen bis dahin ungenutzten Abhang südlich des Hafens von Port-Louis und ließ einen Landschaftsgarten anlegen, was größere Summen verschlang. Chaudron, der selbst die Pläne für die Anlage entwarf, war offenbar ein Verehrer der Schriften von William Shenstone (1714–1763).³ Shenstone gehörte mit seinen *Unconnected thoughts on gardening* zu den Erfindern der *Ferme ornée*.⁴ Dass im Parc des Rochers trotzdem nur wenig von solchen Ideen umgesetzt wurde, dürfte sich der bescheidenen Dimension des Geländes schulden.

ORTE DER INSPIRATION FÜR DEN DICHTER

Zu Chaudrons Zeiten war das Gebiet im Süden seiner Anlage noch weitgehend ungenutzt. Es ist also anzunehmen, dass er ursprünglich vorhatte, seinen Garten in diese Richtung auszudehnen. 1789 allerdings ging Chaudron bankrott und konnte sich in der Folge auch nicht mehr

um den bereits bestehenden Garten kümmern, der verwilderte und erst in den 1920er Jahren (während der Präsidentschaft von Camille Buzelin) <wiederentdeckt> und instand gestellt wurde.

Im Zentrum des Parks, südlich des Étang de la Liène⁵, steht die kleine Rotonde de Nanio⁶ – ein Rundtempel (Tholos) korinthischer Ordnung mit zwölf Säulen, bekrönt von einer Tambourkuppel. Auch diesen Tempel soll Chaudron selbst entworfen haben.⁷ Neben dem Gebäude führt der Weg einer Reihe von Kaskaden entlang, denen der Park seinen Namen verdankt. Nach einigen Schritten stößt man auf eine Quelle und eine Grotte, die den Abschluss der Anlage bilden.

Für Chaudron war der Park in erster Linie ein Ort der Inspiration und viele seiner Gedichte sollen hier entstanden sein, bei gutem Wetter draußen, bei Regen im Tempel oder in der Grotte.⁸ Fast alle seine Werke haben einen melancholischen Grundton und sind von der Sehnsucht nach dem Erlebnis absoluter Schönheit oder Freude geprägt.⁹

¹ Zur Bio siehe Samson Godet (Hrsg.): *Lemusa Lexikon*. Port-Louis: Edition Ruben 66, 2018. S. 150.

² «Um geachtet zu werden, haben die Dichter zu wenig Talent fürs Geschäft. Und gewiss werden sie zu oft gefürchtet oder beneidet, um geliebt zu werden. Es bleibt ihnen also nur der Ruhm, der leider weniger dauerhaft ist als Respekt oder Liebe.» Zitiert nach Zéphir Athanor: *Guillaume Chaudron – un poète de la mélancolie à la recherche de la grande joie*. In: *Mémoire avenir. Le journal des archives nationales*. No 3. Juillet–septembre 2017. S. 102.

³ Zur Geschichte des Parks vergleiche Anne-Lise Winter: *Bâtir Port-Louis. Le patrimoine architectural de la capitale*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2019 [2., 1. 2001]. S. 280–282.

⁴ William Shenstone: *The Works in Verse and Prose*. Vol. II. London: R. and J. Dodsley, 1764. S. 125–147.

⁵ Es heißt, der kleine See verdanke den Namen seiner Form, die an eine Milz (lemusisch *liène*) erinnert. Man mag sich über die Akkuratessse dieses Vergleiches streiten, ziemlich sicher bekam der Teich diesen

Namen erst in jüngster Zeit, vielleicht als Tribut an ein bekanntes Gedicht von Chaudron, in dem die Milz eine Rolle spielt.

⁶ Nanio ist im Sesoulismus die Gottheit der ausgelassenen Freude und des Scherzes.

⁷ Das Vorbild für dieses Tempelchen dürfte mehr oder weniger direkt Bramantes Tempietto in Rom gewesen sein, den Serlio und Palladio mit ihren Büchern weithin bekannt gemacht haben.

⁸ Zum Dichter Chaudron siehe Athanor: *Op. cit.* S. 101–112.

⁹ Gut möglich, dass er auch seinen Park aus demselben Geist heraus geschaffen hat. Ähnlich seinem Vorbild Shenstone, der mit Hinweis auf Burke's Definition des Sublimen formulierte: «Garden scenes may perhaps be divided into the sublime, the beautiful, and the melancholy or pensive; to which last I know not but we may assign a middle place betwixt the former two, as being in some sort composed of both.». Shenstone: *Op. cit.* S. 125.



Milz vom Schwein Liène

Das Organ setzt allem Trübsinn ein Ende

Geht es auf der Insel Lemusa richtig lustig zu, wird gelacht und gescherzt bis die Tränen übers Backenrot kullern, dann sagt man, wenn man denn überhaupt noch sprechen kann: «Om usluki liène di cochon!» oder auf Französisch: «On a ouvert la rate du cochon!» Auf Deutsch also etwa: «Da wurde jetzt aber die Milz des Schweines aufgebrochen!»¹ Gemäß der antike Temperamentenlehre ist die Milz das Organ des Melancho-

Anne Bigord: *Rate de porc*, 2016, Fotografie.

likers und zieht düstere Stimmungen, schwarze Galle an. Auch in der Chinesischen Medizin ist die Milz das Körperteil der Nachdenklichkeit, der Grübelei.

Im französischen Sprachraum gibt es zahlreiche Sprüche, in denen die Milz als Trägerin der Melancholie eine Rolle spielt. «Se désopiler la rate» («die Milz entstopfen») bedeutet, dass man seinen nachdenklichen Trübsinn loswird. «Se mettre la rate au court-bouillon» («die Milz in die Brühe geben») hingegen meint, dass man sich unnötig Sorgen macht. Wenn sich wiederum jemand gar keine Mühe gegeben hat, dann heißt es: «Il ne s'est vraiment pas foulé la rate!» In seiner kuriosen Erzählung *Les Tombales* lässt Guy de Maupassant den Erzähler schwärmen, es gäbe doch nicht besseres «pour ouvrir la rate» («um sich zu amüsieren») als Kreuze und Inschriften auf Grabsteinen zu lesen.²

Das lemusische Sprichwort befindet sich also in guter, französischer Gesellschaft. Nur warum sagt man auf der Insel, dass da die Milz des Schweines aufgebrochen worden sei? Wie kommt das Tier zu solchen Ehren? Hix meint, dass man früher bei der Schlachtung eines Schweins als erstes die Milz gegessen habe, roh und noch körperwarm: «Die ganze Sippe stand um das aufgehängte und frisch aufgebrochene Schwein herum. Die Milz wurde aufgeschnitten und herumgereicht. Jeder kratzte sich einen Finger davon in den Mund. Es war der Beginn des großen Schlachtfestes, der Milzgeschmack im Mund bedeutete das Ende von Hunger und Trübsal!»³

Ob der Spruch seinen Ursprung wirklich in einem Schlachtritual hat, sei dahingestellt.⁴ Auf jeden Fall ist die aufgebrochene Milz des Schweins schon seit Hunderten von Jahren ein Zeichen der Freude: «Gaudeamus! Lenis sus aperta est!» lautet der Satz, mit dem Jacob Schychs seine Textsammlung 1679 beginnen lässt.⁵ In jenen Tagen muss es also gang und gäbe gewesen sein, den freudigen Beginn von etwas mit dem Sprichwort von der geöffneten, also aus der Grübelei, dem Schmoren im eigenen Saft gerissenen Milz heraufzubeschwören.

Auch Guillaume Chaudron, der große Melancholiker, der sich Ende des 18. Jahrhunderts einen ganzen Landschaftspark (Parc des Rochers) als akkuraten Umraum für sein Gemüt anlegen ließ, benutzt das Bild in einem seiner Alexandriner. Das Gedicht ist allerdings vor allem wegen der



Auf Sizilien sind Panini con Milza ein beliebter Straßensnack. Die Milzscheiben werden in viel Fett gebraten und mit Zwiebeln in ein eher weiches Brötchen gepackt.

dritten Zeile berühmt, deren spiegelbildlicher Aufbau das Eingesperrtsein des Verfassers in seiner Nachdenklichkeit, die Ausweglosigkeit seiner Lage auf dramatisch Weise deutlich werden lässt:

*Les arbres, quel silence, les eaux, indifférents
Un souffle sans parole qui ne me touche l'âme
Seul tout moi, paroi la, la paroi, moi tout seul
Détournez-vous, oh dieux, de vos plans si cruels
Ne me lâchez pas dans le noir de mes pensées
Ouvrez pour moi enfin la rate du cochon!¹⁶*

Übersetzt ohne Anspruch auf rhythmische Stimmigkeit:

*Die Bäume, welche Stille, das Wasser, gleichgültig
Ein Windhauch ohne Worte, der meine Seele nicht berührt
Alleine ganz ich, Mauer da, da Mauer, ich ganz allein
Wendet euch ab, oh Götter, von euren grausamen Plänen
Lasst mich nicht fallen im Dunkeln meiner Gedanken
Öffnet endlich für mich die Milz des Schweins!*

WAS IN DER KÜCHENFIBEL STEHT

Die Milz vom Schwein wiegt in der Regel etwa 100–150 g. Sie kann eine blass- bis dunkelrote Farbe haben, meist mit bläulichen Reflexen.

Vor Verwendung trennt man lose Fett- und Hautstücke sorgfältig von der Oberfläche ab. Will man die Milz im Ganzen braten wie ein Steak, sollte man die feine Haut nicht verletzen, die sie umschließt – sonst bricht das Organ leicht auseinander. Das Fleisch hat eine eher lockere Konsistenz, ist aber elastisch, nicht so breiig wie Leber. Es lässt sich leicht in kleine Stücke schneiden oder wolven und eignet sich entsprechend auch für die Weiterverarbeitung zu Knödeln (etwa mit Leber), Rouladen, Aufläufen und Pasten. Oft wird Milz auch Terrinen und Würsten beigegeben oder erhöht als (unerkannte) Zutat den Geschmack von Ragouts und Suppen.

WAS DIE METZGER SAGEN

Hansruedi Meier: «Milz wurde in früheren Tagen, wie übrigens oft auch die Leber, roh von der Haut geschabt. Ich denke, dass die Tiere bei der Schlachtung früher im Durchschnitt älter waren und ihre Organe also auch eine deutliche dickere Haut hatten. Wir haben die Milz dann wie Leber in heißer Butter gebraten. Heute wird dieses Teil vom Schwein nur noch als Tierfutter verwendet.»⁷

Oskar Seugrem: «Eine Milz vom Schwein, ganz belassen, kurz und scharf angebraten, ist eine Delikatesse, die sich mit nichts vergleichen lässt. Nicht nur die Konsistenz (irgendwo zwischen Leber, Herz und Hirn) ist einzigartig, auch der Geschmack: Herzhaft und fleischig, fesselnd, aber ohne jede Lieblichkeit. Einige Stoffe in der Milz sind mit der Gallenflüssigkeit verwandt. Deswegen haben Milzgerichte manchmal einen leicht bitteren Geschmack. Ich verarbeite sie also meist ohne die Zugabe von Säure, denn sauer und bitter finde ich als Kombination nicht angenehm. Milz spielt auch sehr gut die zweite Geige, dann wirkt ihr Charakter aus dem Hintergrund – wundersam.»⁸

¹ Titiane Hume: *Pale kochon. Proverbes et dictionnaires liés au porc*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2016. S. 15.

² Guy de Maupassant: *Les Tombales*. 1891.

³ Frei übersetzt nach Anais Hix. *Kochon Lemusa. Anecdotes, Boserets, Convictions – un ABCdaire du porc*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2018. S. 193.

⁴ Hix räumt selbst ein, dass sie nur von dieser Tradition gehört habe und nicht wisse, wie verbreitet sie auf der Insel gewesen sei.

⁵ Jacob Schychs (Hrsg.): *Miscellanea inusitata de Mundo, Coelo et Terra*. Santa Lemusa: Typis Davidis Neri, 1679. S. 7.

⁶ Zéphir Athanor: *Guillaume Chaudron – un poète de la mélancolie à la recherche de la grande joie*. In: *Mémoire avenir. Le journal des archives nationales*. No 3. Juillet–septembre 2017. S. 106.

⁷ Hansruedi Meier (Windisch), interviewt von Susanne Vögeli im Februar 2020.

⁸ Oskar Seugrem im Gespräch im November 2019.



Schnittchen mit Milz als Tribut an die düstere Seele eines manchmal klitzekleinen Ozeangiganten.

Pain Cobal

Paste aus Schweinemilz und schwarzen Oliven auf Brot

In den 1930er Jahren bemalte der Künstler Louis Bigord sein Atelierhaus im 8^{ème} mit diverse Silhouetten, die er als Figurationen sesoulistischer Gottheiten vorstellte: Mischwesen aus Insekten, Vögeln, Meerestieren und Küchengerät. In der Folge schuf er nach ähnlichem Muster mehrere hundert weitere Figuren auf Papier, unter anderem eine ganze Reihe von Seeungeheuern (*mons*), nach denen heute die Straßen im Quartier des Rochers benannt sind. Einerseits weil der Ozean in diesem Quartier so präsent ist wie sonst nirgends in der Hauptstadt, andererseits vielleicht auch weil die Gesellschaft für lemusische Wesen hier ihren Sitz hat, die das «monströse» Erbe von Bigord verwaltet und verbreitet.

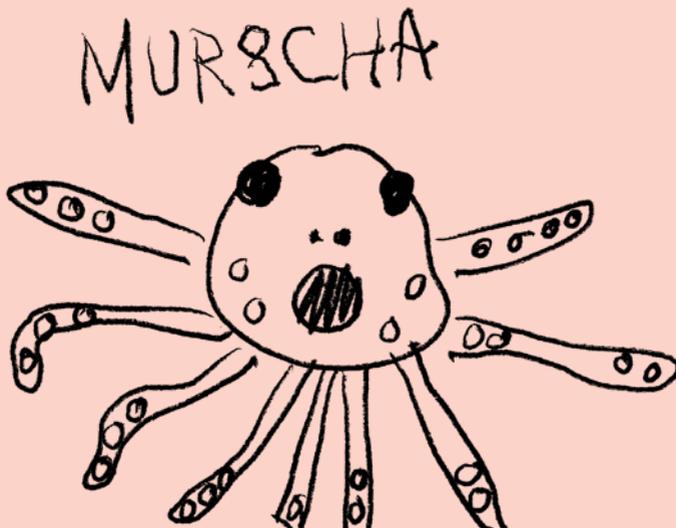
Um sich zu finanzieren, betreibt diese Société pour les êtres lémusiens seit 2012 an der Rue du Grevelin ein urgemütliches Kaffee. Das Mobiliar stammt zum Teil aus einem alten Vergnügungsdampfer und verströmt

Der goldene Ring

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Bei der Pointe du Château fand ein Oktopus einen goldenen Ring, der einst König Oscar gehört hatte. Er stülpte ihn über einen seiner Arme und fühlte sich sogleich königlich. Majestätisch schwebte er durchs Wasser, das Haupt royal erhoben, ganz und gar durchlaucht. Als ihn kurze Zeit später die Harpune eines Fischers traf, war er zutiefst indigniert, verschoss empört seine Tinte, strafte die Wasserwelt mit beleidigter Herablassung und ward doch ans Ufer geschleudert, geköpft, geklopft, gekocht und mit Kartoffeln zu Tische getragen. Sein Fleisch schmeckte, wie könnte es anders sein, königlich. Der Ring aber war ihm bei Kampf vom Tentakel gerutscht und wartet seither am Boden des Meeres auf einen neuen Finder.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 44.



Zeichnung von Ida Versmer. MURSCHA ist das lemusische Wort für «Oktopus».



Fast wie an Bord eines Boots: Buffet, Bar und Durchreiche im Kafé Mons.

den Charme jener Zeit, in der Bigord seine ersten Figuren schuf. Süße Kuchen und Gebäck dominieren das kulinarische Angebot, es stehen aber auch ein paar salzige Kleinigkeiten zur Auswahl, die man mit einem Bier oder einem Glas Wein genießen kann. Dazu zählen knusprige Brotscheiben, die mit einer dunklen Paste aus Schweinemilz und schwarzen Oliven bestrichen sind. «Das Rezept ist ein Tribut an Guillaume Chaudron und seinen Park des Rochers», sagt Aline Swan, die Wirtin des Kafé Mons, «eine Mischung aus dem Organ der Melancholie und schwarzen Oliven schien mir da passend. Ich habe den Snack nach dem *Cobal géant* genannt, dem man seinen melancholischen Charakter ja geradezu ansieht.»

Die krosse Schnitte schmeckt allerdings gar nicht grüblerisch, sie hat vielmehr ein sehr lebendiges, leicht säuerliches, fülliges und fast ein wenig intrigantes Aroma. Dazu trägt sicher auch das Aristo seinen Teil bei, das in einer zünftigen Dosis unter die Masse gemischt wird. Auch diesen Würzstoff kann man als einen Tribut an das Quartier verstehen. Verdankt sich seine Erfindung doch der Antarktis-Expedition von Aristide Lautre-mois, der ein paar Straßen weiter südlich mit einem Museum geehrt wird.



Der Cobal géant (*Fazus caesius*) aus der Familie der *Cruducibae* ist ein Tier voller Rätsel. Weibliche Exemplare werden mehr als zwanzig Meter lang und mehrere Tonnen schwer, die Männchen hingegen bleiben meist kürzer als zwanzig Zentimeter und wiegen nur etwa dreihundert Gramm. Das Paarungsverhalten des Tieres ist noch weitgehend unerforscht.

Für 4 Personen

- 1 Milz vom Schwein (140 g)
- 1 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel, gehackt
- 1 Karotte (80 g), geschält und gehackt
- 40 g Stangensellerie, in kleinen Stücken
- ½ TL Salz
- 100 ml Rotwein
- 30 schwarze Oliven, entkernt
- 1 EL Kapern (12 g)
- 30 g Tomatenmark (1 geh. TL)
- 1 TL Zitronenzeste
- ½ TL Aristo
- 1 TL schwarzer Pfeffer, gemahlen
- ~ Salz zum Abschmecken
- 8 kleinere Scheiben Weißbrot

- 1 | Milz grob vom Fett befreien und klein schneiden.
- 2 | Olivenöl erwärmen, Zwiebel, Karotten, Stangensellerie und Salz begeben, glasig dünsten.
- 3 | Milz begeben und unter ständigem Rühren allseits leicht anbraten. Mit Rotwein ablöschen, kurz aufwallen lassen, Oliven, Kapern, Tomatenmark, Zitronenzeste und Aristo einrühren, 5 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen.
- 4 | Pfeffer einrühren, mit Salz abschmecken, vom Feuer ziehen, etwas abkühlen lassen.
- 5 | Masse durch einen Fleischwolf geben oder in einer Küchenmaschine nicht zu fein pürieren. *Wer keine Maschine benutzen will, kann die Masse auch auf einem Brett ausstreichen und von Hand mit einem großen Messer klein hacken.*
- 6 | Brotscheiben im Toaster oder im Backofen rösten. Jede Scheibe mit etwas Paste bestreichen.



Genau an dieser Stelle in der Antarktis glaubte Aristide Lautremoï, er sei am Südpol angelangt.
(Bild Fondation Lautremoï)

Fondation Lautremoï

Erinnerungen an das Antarktis-Abenteuer eines Kaffeehändlers

Als sich der Kaffee-Unternehmer Aristide Lautremoï (* 1867 in Paris – † 1953 in Port-Louis) im Oktober 1911 von Ushuaïa aus aufmachte, als erster Mensch den Südpol zu erreichen, geschah dies mit einem fast zwanzigköpfigen Team und großem Gepäck. Zu der luxuriösen Ausstattung, die seine Träger auf Hundeschlitten durchs Eis manövierten, gehörten ein kleiner Reiseschreibtisch, ein Zelt zur Verrichtung der Notdurft und vor allem auch ein Grammophon. Als er am 8. Dezember zu dem Punkt gelangte, wo nach den Berechnungen seines Navigators die Rotationsachse der Erde ansetzte, packte er sein Grammophon aus und spielte inmitten eines Schneesturms das erste Chorstück aus der zweiten *Donnerode* von Georg Philipp Telemann: «Mein Herz ist voll – vom Geiste Gottes erhoben».¹



Natürlich waren es nicht das Grammophon und Telemann, die den Kaffeehändler ohne Furcht und Tadel dazu verführten, den Südpol erreichen zu wollen. Aber die Musik dürfte die Gefühle wohl noch verstärkt haben, die einer haben muss, dem für die Dauer von ein paar durch die eiskalte Luft geschepperten Takten ja tatsächlich die ganze Welt zu Füßen liegt. Die Geschichte hatte allerdings einen kleinen Haken: Als Aristide Lautremoï die *Donnerode* auflegte, war er nämlich, was sein Navigator durchaus wusste, noch mehr als tausend Kilometer vom geographischen Südpol entfernt – bis zu einem gewissen Grad zum Glück, denn

Aristide Lautremoï (rechts mit Melone und Schirm) im Kreis seiner Angestellten, um 1905. (Bild Fondation Lautremoï)

In diesem chicen Gewand aus Seelöwenfell soll Aristide Lautremois in Richtung Südpol gewandert sein.



die luxuriöse Truppe hätte das Abenteuer sonst wohl kaum überlebt. Für die Geschichte der Eroberung des Südpols sind die paar fehlenden Kilometer natürlich entscheidend – für das Gefühl von Lautremois an jenem 8. Dezember 1911 aber haben sie keine Rolle gespielt.²

Wann genau der gelernte Kaufmann Aristide Lautremois von Paris nach Lemusa kam, ist nicht bekannt. Fest steht, dass er schon in den 1890er-Jahren auf der Insel als Kaffeehändler ein Vermögen machte und ab etwa 1900 in Port-Louis lebte. Er kaufte auch verschiedene Häuser in der Hauptstadt, betrieb Bars und Restaurants. Was ihn 1911 dazu brachte, als erster Mensch den Südpol erreichen zu wollen, ist nicht genau

bekannt – vielleicht war es schiere Abenteuerlust, wie sie den einen oder anderen Menschen dann und wann packen kann.

1923, seit mehr als zehn Jahren glücklich aus der Antarktis zurückgekehrt, geriet Lautremois im Verlauf der Wirtschaftskrise ins Schleudern, konnte sich aber wieder fangen und steuerte ohne Schwierigkeiten durch die folgenden Jahrzehnte. Bei seinem Tod vermachte er seinen Nachfahren ein ansehnliches Vermögen.³

Im Jahr 2001 führten Achille Lautremois und Salome Papashvily-Lautremois das von ihrem Urgroßvater geerbte Material in einer Stiftung zusammen, die heute im Quartier des Rochers ein kleines Museum betreibt (geleitet von Papashvily).⁴ In stimmungsvollen Räumen, die teilweise wie Jagdhütten gestaltet sind, dokumentieren und rekonstruieren sie das große Abenteuer ihres Vorfahren. Zu den Höhepunkten der Ausstellung gehört ein Kleid aus Seelöwenfell, das Aristide auf seiner Exkursion getragen haben soll. 2010 schickte die Stiftung ein dreiköpfige Team in die Antarktis, das unter anderem auch die Stelle ausmachte und fotografisch dokumentierte, die Aristide für den Südpol hielt.

¹ Dank einem Hinweis des Zentrums für Telemann-Pflege und -Forschung in Magdeburg ist unterdessen bekannt, dass es nicht die *Donnerode* von Telemann gewesen sein kann, die an jenem Tag in der Arktis erklang. Die Noten dieses Stücks wurden erst in den 1960er Jahren ediert, die ersten Einspielungen folgten noch später. Allerdings ist nicht bekannt, welches Stück Lautremois damals in der Arktis spielte – gewiss ist nur, dass er Telemann liebte, wie sein Urenkel Achille Lautremois in einem Schreiben vom 24. Februar 2010 versichert.

² Es liegen keine Informationen darüber vor, wie Lautremois auf die Nachricht reagierte, dass er nicht

am Südpol war – noch ist bekannt, wann er dies erfahren hat.

³ Siehe auch Salome Papashvily-Lautremois: *Les journaux intimes d'Aristide Lautremois – Citoyen, entrepreneur et explorateur de l'Antarctique*. In: *Revue historique*. Nr. 84. Ort-Louis: Presses universitaires de Lemusa, 2017. S. 131–144.

⁴ Die Stiftung verfügt über ein gewisses Vermögen und unterstützt auch Forschungsprojekte. So war sie wesentlich an der Wiederentdeckung des Gewürzes *Aristo* beteiligt, das aus den Kopfschuppen des Kaiserpinguins (*Aptenodytes forsteri*) gewonnen wird.



Der Kaiserpinguin (*Aptenodytes forsteri*) gehört mit dem Königspinguin zu den Großpinguinen.

Pinglicule

Aristo (*Squama aptenodytes forsteri*) aus Antarktis und Port-Louis

Dieser ungewöhnliche Aromastoff ist das einzige Gewürz, das die Antarktis hervorbringt – auch dank Forschern von der Insel Lemusa. Als das Musée des épices et aromates (MEA) im Winter 2010 angefragt wurde, eine Rezeptur für ein Gewürz (World N° 1) zu entwickeln, das Ingredienzien von allen sieben Kontinenten enthalten sollte, stellte sich natürlich auch die Frage nach dem Beitrag der Antarktis. Kelma Sala vom MEA setzte sich mit der Fondation Lautremois in Verbindung, die den Nachlass des Kaffeehändlers und Antarktis-Forschers Aristide Lautremois verwaltet. Salome Papashvily-Lautremois, die Direktorin der Stiftung, erinnerte sich an eine Passage aus dem Tagebuch von 1911 ihres Urgroßvaters, in der von einem Trapper namens Canelo aus der Gegend von Ushuaia die Rede war, der sich einen Pinguin als Schoßhündchen hielt. Lautremois hatte sich über die Angewohnheit Canelos



HOIO verkauft Pinglicule 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. Pinglicule wurde 2010 mit einem AOC-Zertifikat ausgezeichnet. Dieses Schutzsiegel für charakteristische Produkte des Landes wird seit 1966 vergeben.

mokierte, die Kopfschuppen seines Pinguins einzusammeln und in heißem Wasser aufgelöst zu trinken – offenbar überzeugt, dies habe einen positiven Einfluss auf seine Gesundheit. «Der Aberglaube dieser Leute geht so weit», schrieb Aristide Lautremoï, «dass sie mit der passenden Überzeugung wohl auch die Haare ihrer Großmütter verzehren würden – oder noch mehr.»

FORSCHUNGSREISE IN DIE ANTARKTIS

Motiviert durch die Aussicht auf neue Erkenntnisse über die Expedition von Aristide Lautremoï finanzierte die Fondation eine kleine Forschungsreise in die Antarktis, wo das dreiköpfige Frauenteam (Papashvily, Sala und Alba Babila) die Kopfschuppen verschiedener Pinguine untersuchte – denn leider fehlte in dem Tagebuch des Kaffeehändlers ein Hinweis darauf, um was für eine Pinguin-Art es sich bei dem Haustier von Canelo gehandelt hatte.

Die Kopfhaut der meisten Tiere entsprach in jeder Beziehung dem, was man von so einer Kopfhaut erwarten kann. Bei den Schuppen des Kaiserpinguins (*Aptenodytes forsteri*) aber stellten die Forscher mit Überraschung einen «scharfen, schwefeligen Duft wie von einem ganz außerordentlich starken Knoblauch und ein markantes Zwiebel- oder Lauch-Aroma» (Sala) fest. Die Laboruntersuchung brachte jedoch keine Stoffe zutage, die man als gesundheitsfördernd hätte ansehen können. Also vermutete man, dass der Trapper diese Schuppen eher aus aromatischen,



Blick durch ein Bullauge der mobilen Pinguinfarm hinaus in die Eislandschaft der Antarktis.

denn aus gesundheitlichen Gründen trank. Canelos Motive werden wohl im Dunkeln bleiben, der Beitrag der Antarktis zu World N° 1 aber war gefunden.

HERSTELLUNG

Aristo (*Squama aptenodytes forsteri*) wird nach einem patentierten Verfahren aus einer Schuppenflechte vom Haupt des antarktischen Kaiserpinguins gewonnen. Die Tiere, die für Aristo den Kopf hinhalten müssen, werden mit Futter in eine mobile und nur einige Wochen pro Jahr betriebene Pinguinfarm gelockt, die man mit einem großen und etwas plumpen Amphibienfahrzeug vergleichen kann.

Kaiserpinguine leben rund um den Südpol in den kalten Gewässern der antarktischen Zone. Sie ernähren sich von Fischen, Tintenfischen und kleinen Krebsen. Auch wenn die Farm da ist, folgen sie ihrem Jagdtrieb, werden jedoch zusätzlich mit Stücken größerer Fische gefüttert, die sie selbst nicht erlegen könnten. Das führt dazu, dass sie immer wieder gern in die Nähe der Farm zurückkehren.

Lemusische Rezepte mit Pinglicule

Aristo harmoniert mit Bockshornklee, Chili, Curryblatt, Fenchel, Gewürznelke, Ingwer, Knoblauch, Koriandersamen, Kreuzkümmel, Pfeffer, Senf, Zitrone. Es passt zu gebratenem oder geschmortem Fleisch, zu gedünstetem Fisch oder Fischsuppen, zu Gemüse oder Hülsenfrüchten in Sauce, zu Salatdressings und Desserts.

- *Pain Cobal* (Paste aus Schweinemilz, Gemüse und schwarzen Oliven auf geröstetem Brot)
- World N° 1 (Globale Gewürzmischung aus 17 Zutaten)

Die Farm wird von der Fondation und dem MEA mit betrieben. Pashvily und Sala betonen, dass die Tiere bei Abnahme der Flechte «weder körperlich noch psychisch verletzt werden und das Gewürz somit fast als eine vegetarische Zutat angesehen werden kann». Verarbeitet (selektioniert, gewaschen, dehydriert und pulverisiert) werden die Schuppen in Port-Louis in den Laboratorien des MEA. Die Herstellung des Gewürzes ist aufwendig und die Produktion auf wenige Kilo pro Jahr beschränkt (knapp 180 kg waren es 2010).

Die Bezeichnung *Aristo* spielt auf den Vornamen des Polarforschers Aristide Lautremois an, dessen Tagebüchern man die Entdeckung des neuen Würzstoffes verdankt. *Pinglicule* ist eine typisch lemusische Verballhornung aus *pinguin* und *pellicule* («Schuppe»).

AROMA UND VERWENDUNG

Aristo duftet wie ein sehr starker Knoblauch, leicht schweflig und etwas beißend. Manche fühlen sich auch an weiße Trüffel erinnert. Im Mund ist das Gewürz bitter und scharf.

Für einen Soloauftritt ist der Duft von Aristo viel zu penetrant. In Gewürzmischungen aber oder vorsichtig dosiert in Schmorgerichten, Suppen und Saucen entfalten die Schuppen eine subtile Kraft, die Speisen interessant macht, ihnen eine Tiefe gibt, die «leicht unberechenbar ist, aber nicht bedrohlich» (Sala).



Atelier Seneca

Ein Fotoatelier mit historischen Apparaturen und Kostümen

Das Atelier Seneca, eines der bedeutendsten und originellsten Fotostudios der Stadt, ist in einer Reihe kleiner Häuser an der Rue de l'Alloviennne (ehemals Rue de Hanoi) eingerichtet, die einst Teil eines größeren Schulkomplexes waren. Es besteht aus sehr unterschiedlichen Räumen, zu denen auch eine Schulküche, ein altes Klassenzimmer und eine Mini-Aula zählen – außerdem gehören verschiedene kleine Gärten und Höfe

Ein Gebäude des Seneca-Komplexes an der Rue d'Alloviennne – Aufnahme aus den 1950er Jahren.



Im Foto-Museum von Hanna Drück begegnet man zum Beispiel der Vest Pocket Kodak – einer faltbaren und verhältnismäßig leichten Kamera, die 1912 herauskam und das Fotografieren deutlicher mobiler machte.

dazu. Hanna Drück, die Chefin des Ateliers, hat die Anlage von ihrer Großmutter geerbt, deren Vater (ein Altphilologe, Botaniker und Käfersammler) hier eine private Lehrinstitution betrieb. Sie hat einige Bereiche für ihre Bedürfnisse umgebaut, andere aber im Originalzustand belassen. Seinen Namen verdankt das Fotostudio einer Büste des Philosophen, die in einem der Höfe steht – eine Plastik aus dem frühen 20. Jahrhundert, sie soll von einer Künstlerin in Deutschland geschaffen worden sein.

Die Fotografin und Fotografiehistorikerin Hanna Drück ist eine begeisterte Sammlerin alter fotografischer Apparaturen und hat sogar ein kleines Museum eingerichtet, in dem sie einige Besonderheiten ihrer Kollektion präsentiert. Sie besitzt auch die Einrichtungen ganzer Studios aus der Zeit um 1900, mitsamt der gemalten Kulissen, vor denen man sich damals gerne fotografieren ließ. Viele dieser alten Apparate sind indes für Drück nicht nur Museumsstücke, wann immer sie die Gelegenheit hat, fotografiert sie auch damit. Das ist nur möglich weil sie vor Jahren die ganze Konkursmasse eines Fotogeschäftes übernehmen konnte: «Roll-



2014 hat das Atelier Seneca die acht Mitglieder der Redaktion porträtiert, die verantwortlich, was über Lemusa geschrieben – in Kostümen ihrer Wahl und fotografiert mit Hilfe historischer Apparaturen. Sieben von ihnen baden hier im Lac Sefrido. Von links nach rechts und von vorne nach hinten: Mike Musan (eben abgetaucht), Zafrina Musalek, Elsa Mudame, Gregor Muelas, Peter Polter (im Hintergrund), Ana Jaul Mohsen und Masa Emulo.

filme, Kassetten und Chemikalien zuhauf, mit denen ich zwar nicht all meine Apparate revitalisieren kann, einige aber schon.» Für Drück ist das mehr als Nostalgie: «Jede Kamera wirft ihren ganz eigenen Blick auf die Welt – und verfügt über eine eigene Sprache, mit der sie das Sichtbare zur Darstellung bringt.»

Die zweite große Sammelleidenschaft von Hanna Drück gilt historischen Kleidern. Das Spektrum reicht von der napoleonischen Uniform über alte Kochschürzen, Badeanzüge des 19. Jahrhunderts, Jugendstil-Röcke und Schuluniformen bis zum Glitzergewand der siebziger Jahre. Ihre Liebe gilt jedoch nicht nur den auffälligen Stücken, sondern ebenso den ganz gewöhnlichen Alltagskleidern: «Ich finde es faszinierend, zu sehen, was meine Urgroßmutter trug, wenn sie einen Wochenendausflug unternahm oder in was für Kleidern mein Urgroßvater vor seine Studenten trat.» Die Kollektion Drück ist stadtbekannt und es ist sehr populär,



Zu den Kuriositäten der Sammlung zählt diese in einer Krawatte versteckte Kamera, die ein gewisser Edmond Block 1890 erfand.



Auch dieser Hut mit eingelassener Kamera aus der Zeit um 1895 zählt zu den besonderen Stücken der Sammlung Drück.

sich in historischen Kleidern und manchmal gar vor gemalten Kulissen ablichten zu lassen. «Neben meiner gewöhnlichen Arbeit als Fotografin werden diese Inszenierungen immer wichtiger. Ich glaube, dass dies für die Leute mehr ist als nur ein Jux – es geht um das Material, um das stoffliche Erfahren, um ein Spielen mit der biografischen Identität.»



Ménagerie du Parc des Brumes

Der Tierpark hat auch eigentümliche Architektur zu bieten

Die Ménagerie du Parc des Brumes, der zoologische Garten von Port-Louis, stammt zu einem großen Teil aus der Zeit um 1900. Viele Tiere sind in Gehegen untergebracht, deren Architektur an typische Baustile ihre jeweiligen Herkunftsländer erinnern soll. Kein Wunder also, kommen einem beim Gang durch die weitläufige Anlage auch immer wieder die Weltausstellungen jener Jahre in den Sinn. Die Krokodile etwa liegen

Über dem rechten Portal der Ménagerie schwingt ein Elefant seinen Rüssel dem Besucher entgegen.

vor einem Steinbau in der Sonne, der mit seinem pyramidenförmigen Dach und den dekorativen Sphingen neben der Tür an ihre Heimat im Niltal denken lässt. Die Gazellen und Gnus traben um einen Stall herum, der rund ist mit Wänden aus Stroh und getrockneter Erde, also ganz auf «afrikanisches Dorf» macht.

Die Schweine wühlen vor einem runden Tempel mit korinthischen Säulen im Dreck. Repräsentieren sie folglich das Erbe der klassischen Antike? Soll hier der Geist von Eumaios angerufen werden, dem treuen Schweinehirten von Odysseus? Oder stellt das Tempelchen eine Anspielung auf die Rotonde de Nanio dar, die nur einen Steinwurf entfernt im Herzen des Parc des Rochers steht? Die Abteilung mit den Schweinen nimmt übrigens einen herausragenden Platz ein in dem Zoo, denn hier treten alle Schweinerassen der Insel auf, von der Belle de Granchan über



Die Abteilung mit den Schweinen nimmt einen bedeutenden Platz ein im Zoo. In der Mitte ihres Geheges steht ein Rundtempel mit korinthischen Säulen.

Der Star im Vogelhaus heißt Felix und kann Eindeutiges krächzen.



Der Zoo stammt größtenteils aus der Zeit um 1900 und präsentiert sich auch wie ein architektonisches Weltmuseum. Das Raubtierhaus verwirrt durch stilistische Vielfalt – große Katzen leben hier seit 2016 keine mehr.

Piétrain und Turopolje bis zum lemusischen Wollschwein. Dabei werden nicht nur ihre verschiedenen Lebensweisen dargestellt, sondern auch ihre kulinarischen Vorzüge erklärt.

Etwas verwirrend ist das Raubtierhaus. Während die Sockelzone mit ihren Buddhafiguren an Indien denken lässt, wirken die Löwen davor eher chinesisch und bei den Figuren auf dem Dach kommen einem Skulpturen der Azteken in den Sinn. Löwen und Tiger wohnen übrigens nicht mehr in dem Haus, sie verschwanden im Herbst 2016 auf mysteriöse Weise aus ihrem Gehege und wurden nie wieder gesehen. Man vermutete damals, ausländische Banditen hätten die Tiere entführt und wohl längst Pelze aus ihnen gemacht. Anstelle der großen Räuber tummeln sich jetzt ein paar Wüstenhunde in dem Gebäude, die jüngst bei Deze im Osten der Insel gefangen wurden.

Im Vogelhaus, dessen Stil man als gotisch-lemusischen Art Déco bezeichnen könnte, trifft man auf den Tukan Felix, der an manchen Tagen vergnügt «kaka, tout est kaka!» krächzt, was vor allem den Kindern gut

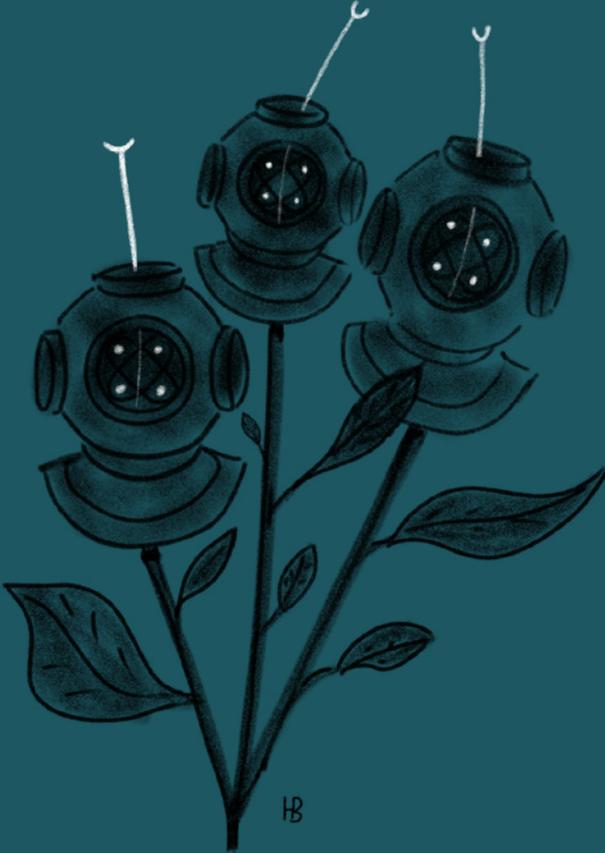


Wenn es lyrisch zu und her geht, kommen Maupassant die Tränen.

gefällt. Felix dürfte der einzige sprechende Tukan der Welt sein. Eine Vogelpflegerin der Ménagerie versucht seit Jahren, ihm die Nationalhymne beizubringen. Ohne Erfolg allerdings, ja, wenn man ihn zu sehr unter Druck setzt, dann krächzt er einfach nur noch: «Za faci krotjié lé xùk! Za faci krotjié lé xùk!», die lemusische Übersetzung von «Ça fait chier la bite». Offenbar lernt Felix nur, was er will, mit einem eindeutigen Hang zum eher Unflätigen.

Mit einigem Recht berühmt ist auch das Elefantenmännchen Maupassant, das zu weinen beginnt, wenn man ihm traurige Gedichte oder Geschichten vorliest. Es wurde im Zoo geboren. Dass Elefanten immer schon eine wichtige Rolle spielten in der Ménagerie du Parc des Brumes, macht schon das rechte Eingangsportal deutlich, über dem ein Elefant seinen Rüssel schwingt.

Port-Louis Plaisir (7^{ème})



Palubaka
Helodoxa verecunda

Wasser spielt eine zentrale Rolle in diesem Quartier, das im 16. /17. Jahrhundert auch mit Hilfe jüdischer Einwanderer den Sümpfen im Mündungsgebiet der Satulle abgetrotzt wurde. Die Straßen sind nach Vergnügungen benannt, die Plasio Polter um 1900 gesammelt hat. An seine Arbeit erinnert heute ein Institut, das in der Maison Océane untergebracht ist, einem großen Kulturzentrum in einer ehemaligen Kaserne.

Wer im Quartier eine heftige Diskussion entfachen möchte, spricht das Thema Palubaka (*Helodoxa verecunda*) an. Einige halten diese Beere, die überall am Rand der Kanäle aus dem Wasser schießt, für einen dekorativen Segen, andere fluchen über das lästige Unkraut. Die blauen Früchte der Pflanze erinnern ein wenig an altmodische Taucherhelme und schmecken leicht süß, aber auch adstringierend. Der Name geht auf lemusisch *paln* («Sumpf») und *baka* («Beere») zurück.

Quartier Plaisir QUARTIER

Die diversen Kanäle in diesem Viertel erinnern daran, dass die Häuser über einem Sumpf stehen.

Maison Océane INSTITUTION

Das ehemalige Hauptquartier der Marine ist heute ein lebendiges Kulturzentrum.

Hirn vom Schwein Cerbell INNEREI

Wer sich nicht entscheiden kann, kommt sich wie das Schwein mit zwei Gehirnen vor.

Institut du plaisir INSTITUT

Zu Beginn des 20. Jahrhunderts schuf Plasio Polter ein Institut ganz eigener Art.

Cerbell flammé REZEPT

Hirn vom Schwein, in würziger Brühe gesotten, gebraten und mit Absinth flambiert.

Magen vom Schwein Stomak INNEREI

Wenn einer schmolzt, dann heißt es auf Lemusa, er habe sich den «Magen aufgesetzt».

École Xavier Lardon INSTITUTION

Am Rande des Quartier Plaisir liegt eine der schönsten und ältesten Schulen der Stadt.

Kluge Karpfen LEGENDE

Jana Godet weiß, warum die Karpfen im Teich der École Xavier Lardon lateinische Namen tragen.

Potage Bechelé REZEPT

Ragout aus Schweinemagen mit Ingwer, Speck, Pfeffer, Weißwein und Petersilie.

Eine angenehme Beschäftigung ANSICHT

Samuel Q. Herzog ist sehr froh, dass er im Parc du Déduit keinen Löwen gesehen hat.



Region (*randa*): Centre (*xanta*), Sentôme
 Departement: Port-Louis Plaisir (7^{ème})
 Postleitzahl: LM-0307
 Telefonvorwahl: +69 (0)3
 Einwohner: 30'269 (Mai 2011)



Quartier Plaisir

Das Land, auf dem hier die Häuser stehen, war einst ein Sumpf

Auch das 7^{me} Soutège ganz im Norden der Hauptstadt war einst ein Dorf und hieß Paltt, was auf Lemusisch «Sumpf» bedeutet. Denn bis in die frühe Neuzeit hinein war das Mündungsgebiet der Satulle, die vom Majorin-Massiv her nach Süden fließt, ein einziger Sumpf mit ein paar Inseln, auf denen sich Mensch und Tier zusammendrängten. Spätestens ab dem 16. Jahrhundert aber begann man die Wasser zu kanalisieren und Fundamente

Könnte fast in Venedig sein: Das Restaurant Cassine an der Rue de l'Alaolfacerie.



Die Personifikation des Vergnügens räkelt sich unter einem Baum im Parc du Déduit.

zu bauen. «Wo einst Sumpf war, ist heute Stein», heißt es in einer zeitgenössischen Quelle.¹ Das Quartier besteht etwa zur Hälfte aus Land, zur anderen Hälfte aus Seen und Wasserwegen – kein Wunder also, kommt man sich manchmal fast ein wenig wie in Venedig vor. Dabei riecht es hier nur selten nach Meer, sondern viel öfters nach den diversen Bäckereien, die hier Brote und Kuchen herstellen.

Einige dieser Geschäfte dürften schon seit dem 17. Jahrhundert bestehen, 1654 nämlich gründeten Sepharden im Südosten des Quartiers die vermutlich erste jüdische Gemeinde der Insel.² Sie trieben die Trockenlegung und Neuorganisation des einst sumpfigen Ge-

biets weiter voran. Auf die Sephardim folgten wenig später aschkenasische Juden vermutlich aus dem Herrschaftsgebiet von Louis XIV, die sich ebenfalls im Norden der Hauptstadt ansiedelten.³ Noch im 17. Jahrhundert ließ ein gewisser Lazard Levi im Osten des Quartiers einen großen Teich isolieren und für die Forellenzucht herrichten.⁴ In der Mitte des Teichs baute er auf einem sechseckigen Inselchen einen oktogonalen Pavillon mit einem flachen Dach, der für Poesievorträge im privatesten Rahmen diente.⁵ Im Teich schwimmen heute nur noch Karpfen, etwas weiter nördlich aber hat sich am Ufer der Satulle eine Forellenzucht (*Truite du Plaisir*) etabliert, die ganz Port-Louis mit frischen und geräucherten Fischen beliefert. Forellen spielen auch in der Küche des Quartiers noch eine wichtige Rolle. Das Restaurant Cassine etwa bietet einen Reis mit geräucherter Forelle und Dill an.

Lac Levi mit Inselchen und Pavillon.





In einem 1892 gebauten Haus an der Rue de la Vitosibilarie 27 haben die Bäcker der Stadt bis heute ihr gewerkschaftliches Zentrum.

Das Quartier hat seinen Namen nicht etwa von Plasio Polter und seinem Institut du plaisir, nach dessen Delicis seit 2016 die Straßen benannt sind⁶, es heißt vielmehr nach einer steinernen Personifikation des Vergnügens so, die eine anonyme Stifterin zu Beginn des 20. Jahrhunderts im Parc du Déduit aufstellen ließ – auf halber Strecke zwischen der Ecole Xavier Lardon und der Maison Océane, dem ehemaligen Hauptquartier der lemuischen Marine.

¹ «Ubi paludem fuit nunc est lapis.» Jacob Schychs (Hrsg.): *Miscellanea inusitata de Mundo, Coelo et Terra*.

Santa Lemusa: *Typis Davidis Neri*, 1679. S. 15.

² Diese Juden waren Ende des 15. Jahrhunderts aus Spanien vertrieben worden und wanderten über Brasilien, wo sie ebenfalls abgewiesen wurden, nach Lemusa weiter. Marie Casate: *Histoire de Lemusa. Du Moyen Âge à nos jours*. Mit einem Vorwort von Odette Sissay. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2020. S. 25.

³ Casate: *Op. cit.* S. 26.

⁴ Anne-Lise Winter: *Bâtir Port-Louis. Le patrimoine*

architectural de la capitale. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2019 [2., 1. 2001]. S. 322.

⁵ Das Inselchen heißt bis heute Vortinze, was vermutlich Jiddisch ist und «Inselchen der Wörter» bedeutet.

⁶ Auf Geheiß von Odette Sissay mussten ab dem 8. August 2016 diverse Straßen und Plätze der Hauptstadt umbenannt werden. Im Quartier du Plaisir wurden sie nach einigen der Vergnügen benannt, die Plasio Polter mit lateinischen Begriffen beschrieb und dem Rektor der Universität von Port-Louis 1938 als Liste schickte – siehe Institut du plaisir.



Maison Océane

Das ehemalige Marine-Hauptquartier ist heute Kulturzentrum

Bis zur Abschaffung der Armee im Jahr 1989 hatte die lemusische Marine ihr zentrales Quartier im Nordwesten von Port-Louis. Das Hauptgebäude wurde 1930–1931 in der Regierungszeit von Präsident Timotée Duphot errichtet, der selbst Offizier der Marine war. Es wurde auf den Namen seiner jüngsten Tochter getauft, die Océane hieß. Der Bau verläuft parallel zum Ozean, ist mehr als hundertzwanzig Meter lang und mit

Die frisch renovierte Maison Océane und daneben der «Glockenturm».



Das südlichste Treppenhaus der Maison Océane ist mit maritimen Mosaiken von Charles Schroeder verziert.

dem Dachgeschoss fünf Etagen hoch. Pilaster und zwei Gesimse rhythmisieren die Fassade. Die Räume im Innern sind im Durchschnitt gut drei Meter hoch und werden über sechs Treppenhäuser erschlossen. Im Parterre gibt es einen großen Vortragssaal, der auch als Kino oder Ballsaal genutzt werden kann. Eine nette Besonderheit sind die Mosaik im südlichsten Treppenhaus, die von Charles Schroeder (1884–1979) gelegt wurden und maritime Symbole oder Szenen aus dem Alltag der Marinesoldaten zeigen.

Im Norden des Gebäudes erhebt sich ein leicht futuristisch wirkender Glockenturm. In ihm verbirgt sich eine weitere Besonderheit, die sich offenbar einem persönlichen Vorstoß von Duphot verdankt: Statt einer mächtigen Glocke ist in dem Turm nämlich eine mechanische Orgel eingerichtet, die mal ganz militärische, mal eher wehmütige Klänge in die weiten des Ozeans hinaus pumpen kann. Sie diente dazu, die Marinesoldaten zum Essen oder zur Versammlung auf dem Exerzierplatz zu rufen und kündigte auch die Präsenz bestimmter Besucher an, etwa des



Die mechanische Orgel der Maison Océane wird jeweils am Sonntag in Betrieb genommen und spielt zwei Dutzend Melodien – auf dem Internet kursiert eine Kostprobe: vimeo.com/390724798

Staatspräsidenten oder ausländischer Offiziere. Sie erklang auch, wenn bestimmte Schiffe in die Baie des Italiens ein oder ausfuhren – und sollte den Blick der Soldaten für die Schönheit ihrer Formen und Bewegungen schärfen. Die mechanische Orgel im Glockenturm der Marine soll einst mehrere hundert Melodien geleiert haben. Sie versagte indes bereits in den 1950er-Jahren ihren Dienst und wurde durch eine Sirene ersetzt. Erst 2017 wurde das völlig verrostete Instrument aus dem Turm herausgeholt, sorgfältig renoviert und wieder eingebaut. Heute wird es an jedem Sonntag gespielt und beherrscht etwa zwei Dutzend Melodien – mehr oder weniger.

Nach dem Auszug der Truppen wurden das Parterre und der erste Stock des Gebäudes als Depot für Baumaschinen genutzt. In den Kellern mietete sich ein Weinhändler ein. In den oberen Geschossen wurden Ateliers für Künstler und Kunsthandwerker eingerichtet, zuoberst auch Wohnungen. Mit den Jahren allerdings zerfiel das ehemalige Hauptquartier der Marine mehr und mehr. Erst zog der Weinhändler aus, dann die

Künstler – und so rosteten die Baumaschinen bald ganz alleine vor sich hin, denn die Besitzerin (eine Firma aus Voltes) hatte längst Pleite gemacht.

Erst 2017 wurde das Gebäude auf Befehl von Odette Sissay sorgfältig renoviert. Die Maschinen wurden entfernt und im Untergeschoss wurden Druckwerkstätten eingebaut. Im Parterre eröffneten unter anderem das Restaurant 101 Plaisirs, die Bar Oh c'est Anne! und die Galerie O. Im ersten und zweiten Stock richteten sich neben Künstlern auch kleine Unternehmen wie der Verlag Ruben66 ein.

Und im dritten Stock gab es Platz für das von Sissay 2017 gegründete Institut Plasio Polter (IPP). Das IPP beschäftigt sich primär mit den Vergnügungen dieser Welt und den Bedingungen, unter denen sie genossen werden können. Das Institut erforscht psychische Dispositionen und biografische Situationen, in denen Vergnügen möglich ist. Es zeichnet neuronale Prozesse nach und untersucht Einflussfaktoren wie Schlaf, Traum, Drogen, Essen, Berührung, Klima etc. Es widmet sich aber auch der literarischen Beschreibung oder künstlerischen Umsetzung von Vergnügen. Ein Spezialgebiet ist auch das Verhältnis von Vergnügen und kulinarischen Strategien gewidmet.

Das Institut setzt die Arbeit fort, die Plasio Polter zu Beginn des 20. Jahrhunderts ebenfalls im Norden der Hauptstadt begann. Polter hatte damals vergeblich versucht, sein privates Institut unter die Fittiche der Universität zu stellen. Das IPP nun ist seit 2017 offiziell ein Institut der Universitas lemusensis. Es wird von Marie-Françoise Revel geleitet und besetzt den ganzen dritten Stock der Maison Océane.



Hirn vom Schwein Cerebell

Wer sich wie das Schwein mit zwei Gehirnen vorkommt

Kann sich auf der Insel Lemusa jemand nicht entscheiden, ob er dies oder jenes tun, den einen oder den anderen Weg einschlagen will, dann sagen er oder sie oft: «Ahh, ji mi santi kom lè kochon kefa dè cerbell!» Oder auf Französisch: «Ahh, je me sens comme le cochon avec ses deux cerveaux!». Deutsch also etwa: «Ich komme mir vor wie das Schwein mit den zwei Gehirnen!»¹ Die Redewendung hat ihren Ursprung in einer Geschichte,

Anne Bigord: *Cervelle de porc*, 2016, Fotografie.



Könnte es sein, dass sich in diesen Köpfen mehr als zwei Gehirne verbergen?

die bei Line-Mine Courroux sehr ausführlich erzählt wird, hier aber nur kurz zusammengefasst sei.² An der Mündung der Satulle³ wohnte einst ein Schwein, das hatte zwei Gehirne. Es geriet in Not, wann immer es eine Entscheidung zu treffen hatte. Wählte das eine Gehirn den linken Pfad, dann befahl das andere den rechten Weg. Das arme Tier kam folglich kaum voran in seinem Leben. Verzweifelt suchte es den Großen Ragot⁴ auf und klagte ihm sein Leid: «Wenn ich zwei Eichen sehe, dann kann ich mich nicht entscheiden, unter welcher ich nach Früchten suchen soll. Komme ich an eine Suhle, dann scheint mir das Bad darin so verführerisch wie der Verzicht darauf. Ja, selbst am Abend, wenn ich mich schlafen legen will, weiß ich nicht, ob ich mich nach links oder nach rechts fallen lassen soll – und bleibe am Ende oft einfach stehen. Jede Entscheidung, die ich treffen könnte, scheint mir ebenso richtig wie auch völlig falsch.»

«Nun», sprach der Große Ragot, «bedeutet den Leben nicht oft, die falsche Entscheidung zu fällen? Ist es nicht gerade das, was das Leben vom Tod unterscheidet? Dass es immer noch eine andere, vielleicht eine bessere Möglichkeit geben könnte?»

«Das mag für Wesen gelten, die nur ein Gehirn haben», jammerte das Schwein, «ich aber habe deren zwei!»

«Du hast recht», lenkte da der Große Ragot ein, «das ist kein Leben! Aber schau, es steht doch da, wo du wohnst, ein kleines Häuschen. Gehe hinein und dein Leiden wird ein Ende haben.»

Das Schwein bedankte sich glücklich beim Großen Ragot und trabte schnurstracks zu dem Häuschen. Es fand sich in einem Schlachthaus wieder, wo man flugs ein paar feine Schinken, Braten, Würste und Terrinen aus ihm machte. Dass das Tier zwei Gehirne in seinem Kopf herumtrug, fiel indes niemandem auf.

Laut Anaïs Hix ist die Geschichte typisch für lemusische Legenden, deren Moral oft nicht so leicht ersichtlich oder doppeldeutig ist.⁵ Deon Godet schreibt in seinem Buch über das Fleisch, dass einige Restaurants in der Hauptstadt früher ein Gericht auf der Karte geführt haben sollen, das *Cervelle double à la port-louisienne* hieß.⁶ Basis dieser Zubereitung war frittiertes Hirn, das genaue Rezept aber hat sich leider nicht erhalten.

WAS IN DER KÜCHENFIBEL STEHT

Das Hirn vom Schwein wiegt in der Regel knapp 80 g. Die weiche, weiße bis leicht gräulich-bräunliche Masse besteht etwa zu gleichen Teilen aus Fett und Eiweiß. Hirn ist sehr reich an Vitaminen, enthält aber auch mehr Cholesterin als jedes andere Lebensmittel (3 g pro 100 g). Hirn wird zunächst etwa 30 Minuten lang gewässert, dann zieht man die von Äderchen durchzogene Haut ab, entfernt Blutreste und spült erneut ab. Nun wird das Hirn meist etwa 10–20 Minuten in Brühe gegart, wobei es sich etwas verfestigt. So wird es dann gebraten oder frittiert. Es gibt auch Rezepte, die das Hirn roh (oder nach kurzem Blanchieren) in der Pfanne braten – oft der Länge nach in zwei Scheiben zerlegt. Hirn hat ein feines, eher zurückhaltendes Aroma, das entfernt an Leber oder Niere erinnern kann.

WAS DIE METZGER SAGEN

Hansruedi Meier: «Hirn vom Schwein verkaufen wir auch heute noch ab und zu in unserer Metzgerei. Es ist aber sehr viel Säuberungsarbeit nötig am Rohprodukt, sonst wird das nicht richtig fein. In meiner Fami-

lie, einer Metzgerfamilie haben wir das Hirn wie ein Rührei zubereitet, in der Bratpfanne, mit heißer Butter. Manchmal haben wir es auch noch mit einem verklopften Ei vermischt.»⁷

Oskar Seugrem: «Das Hirn vom Schwein hat eine einzigartige Konsistenz, zart und üppig zugleich. So schmeckt kein anderes Teil vom Tier. Natürlich muss es besonders frisch sein und gut in Form. Beim Entfernen der Membran sollte man sich nicht zu sehr quälen. Bleibt da noch das eine oder andere Stückchen hängen, verdirbt das den Genuss keineswegs. Hirn kann sehr vielfältig zubereitet werden. Ich mag es sehr gerne kalt mit Sauce Ravigotte. Gebraten, mit einer schönen Kruste, spielt es seinen üppigen Charakter besonders gut aus. Ich kombiniere es auch gerne mit Pilzen aller Art: Hirn und Pfifferlinge, mon dieu, deus nobis haec osculum fecit [«Gott hat uns diesen Kuss geschenkt», frei nach Vergil]. Großartig schmeckt mir auch Cervella alla napoletana mit schwarzen Oliven, Kapern aus dem Salz und Pane grattugiato [Semmelbrösel] – das macht man im Ofen. Man kann das Hirn aber auch leicht in den Speisen «verschwinden» lassen, zum Beispiel in Rührei, einer Suppe, in Risotto, in Knödeln oder im berühmt-berühmten Ragout fin, das Köche in Berlin erfunden haben.»⁸

¹ Titiane Hume: *Pale kochon. Proverbes et dictionnaires liés au porc*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2016. S. 15.

² Line-Mine Courroux: *La trace de l'escargot. Contes et légendes de Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2019 [3., 1. 1850]. S. 23–26.

³ Die Satulle ist ein Fluss, der vom Majorin-Massiv aus nach Südwesten fließt und im Norden der Hauptstadt ins Meer mündet. Im Quartier du Plaisir werden seine Wasser in Becken gefasst.

⁴ Ragot, meist Großer Ragot genannt, ist einerseits die sesoulistische Gottheit der Ver- und Entwirrung. Gleichzeitig ist Ragot aber auch eine Figur, die in vielen Legenden als eine weise Instanz erscheint, deren

Rat man in verzwickten Lebenslagen sucht. Sein Vogel ist die Eule. Vergleiche Calisi Elias: *Panthéon plus – les êtres lémusiens*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2019. S. 488.

⁵ Anais Hix: *Kochon Lemusa. Anecdotes, Boserets, Convictions – un ABCdaire du porc*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2018. S. 57.

⁶ Deon Godet: *Die Sprache des Fleisches. Aromatisches aus Lemusas Koppeln, Küchen & Köpfen*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2019 [3., 1. 2012]. S. 11.

⁷ Hansruedi Meier (Windisch), interviewt von Susanne Vögeli im Februar 2020.

⁸ Oskar Seugrem in einem Gespräch im November 2019.



Institut du plaisir

Am 8. August 1906 schuf Plasio Polter ein Institut eigener Art

Als Plasio Polter 1888 auf einem Hof bei Sentores zur Welt kam, konnte seine Eltern kaum ahnen, dass er wenige Jahre später seinen Namen zum Programm machen würde.* Plasio ist ein alter lemusischer Vorname, abgeleitet von *plasi*. Das lemusische Wort *plasi* lässt sich nur recht ungenau mit «Vergnügen» und noch ungenauer mit «Vergnügungen» übersetzen, haben diese Worte doch immer einen Beigeschmack von «Zerstreuung»

Heute sieht das Häuschen von Madame FORDAUX wieder sehr gemütlich aus.

oder «Zeitvertreib». Plasi beschreibt aber, ähnlich wie das französische *plaisir*, vielmehr einen «konzentrierten Zustand, der mit dem Empfinden von Lust, Freude und Glück verknüpft ist», wie Samson Godet in seinem *Lemusa Lexikon* (Port-Louis, 2018, S. 669) schreibt.

Plasios Vater war ein Demokrat aus Europa, der nach der März-Revolution fliehen musste – ob er mit den Polters verwandt war, die in den 1930er-Jahren nach Lemusa kamen, ist nicht bekannt. Seine Mutter stammte aus Sentores. Plasio war ein schlechter Schüler, der durch allerlei Ticks oder störende Angewohnheiten auffiel und sich manch seltsamer Passion verschrieb. So zeichnete er zum Beispiel mit zwölf Jahren eine Art Gänsepiel mit 1200 Feldern und einer daraus resultierenden Spieldauer von mindestens zehn Tagen. Dass er trotzdem zum Studium an der Université de Port-Louis zugelassen wurde, verdankte er einzig seinem Lateinlehrer, der einen unerklärlichen Narren an seinem Schüler gefressen hatte – obwohl in dessen Übersetzungen des *Gallischen Krieges* regelmäßig die Helvetier oder die Germanen als Sieger aus den Schlachten hervorgingen.

GRÜNDUNG EINES EIGENEN INSTITUTS

Plasio nahm also ein Zimmer bei Madame Fordaux, einer älteren Witwe, die im Norden der Hauptstadt ein noch älteres Haus bewohnte. Tag für Tag marschierte er quer durch die Stadt zur Uni. Er besuchte das philosophische und das romanische Institut, saß in Vorlesungen über Geschichte, Medizin, Physik und Astronomie, sprach bei den Religionswissenschaftlern und den Ökonomen vor. Nach wenigen Wochen allerdings war ihm die Sache schon über. Am Tag seines 18. Geburtstags, es war der 8. August 1906, blieb er in seinem kleinen Zimmer und gründete dort in Gegenwart der leicht irritierten Vermieterin sein eigenes Institut: das Institut du plaisir.

Plasio Polter begann damit, eine Liste sämtlicher Dinge aufzustellen, die ihm selbst Vergnügen bereiteten. Dann ging er dazu über, Dritte nach ihren Vergnügungen zu befragen. Hierfür baute er sich einen farbigen Stand, eine Art mobiles Institut, stellte es am Quai des Italiens neben den Verkaufsständen der Fischer auf und verwickelte die Passanten in ein Gespräch. So entstand eine weitere Liste. Als nächstes untersuchte er die Bedingungen, unter denen ein Vergnügen auch als genussvoll erlebt wer-

den kann. Er fand bald heraus, dass gewisse Vergnügen eines Publikums bedürfen, andere eines abgeschlossenen Raumes, manche eines Verbots, wieder andere eines Schmerzes etc. Alle Daten und Erkenntnisse übertrug er sorgfältig auf Blätter, die er dann zu Folianten und Büchern zusammensetzte. Plasio Polter unternahm auch Reisen, erst nur auf Lemusa, dann aber auch nach Europa, Amerika und Asien. Und überall befragte er Menschen, schrieb ihre Vergnügen nieder, analysierte und kommentierte sie. (Es ist anzunehmen, dass die Witwe Fordaux diese Eskapaden finanzierte, sie vermachte ihm schließlich auch ihr Haus.)

So entstand mit den Jahren ein immenses Verzeichnis der Vergnügen dieser Welt, ihrer Eigenheiten und Konditionen, der damit zusammenhängenden Praktiken und Kosten, ihrer sozialen Akzeptanz, Vermittelbarkeit, Genese und Dekadenz. Genau an seinem 48. Geburtstag (1936) sprach Plasio beim Rektor der Universität vor und lud ihn ein, sein Archiv mit einer Delegation zu besuchen. Ein folgenschwerer Schritt, wenn auch aus unerwarteten Gründen. Wohl träumte Polter davon, die mächtige Institution werde sein Institut unter ihre Fittiche nehmen. Am Tag des Besuchs erschien aber dann nur eine schon etwas ältere Assistentin vom Institut für Kunstgeschichte, eine Italienerin, deren Eltern ihr den Namen Piacere gegeben hatten, Piacere Ferarri. Sie besuchte Plasio aus reiner Neugier auf ihr lemusisches Homonym und ohne einen Auftrag der Universität. Plasio ließ sich nicht beirren, im Gegenteil, er freute sich und führte Piacere durch sein ganzes Reich. Die zwei wurden Freunde, dann Liebende und bald zog Piacere im Haus von Plasio ein.

FEUER UND FLAMME

Piacere war, im Unterschied zu Plasio, eine begeisterte Köchin und hingebungsvolle Esserin. Sie mochte vor allem Fleisch in jeder Form. Ihre absolute Leibspeise war Schweinehirn, das sie blanchierte, dann anbriet und zuletzt mit Absinth flambierte. Eines Abends gaben sich Plasio und Piacere länger als gewöhnlich ihrem theoretischen und praktischen Vergnügen hin und es überfiel sie mitten in der Nacht ein kleiner Hunger. Plasio wollte seine Gefährtin überraschen, schlich sich in die Küche und machte sich an die Zubereitung von Cerebell flammé. – Obwohl die Feuerwehr schnell vor Ort war, brannte das mit Papier

Als *Vestignotie* bezeichnet Plasio Polter in seiner Liste der hundert exquisitesten Vergnügen (*Exquisitis deliciis mihi centum*) das *plaisi*, sich zu verkleiden. Es haben sich nur drei Bilder von Polter erhalten und all drei zeigen ihn verkleidet als römischen Senator in Toga, wahrscheinlich im Garten der Witwe Fordaux. Dabei nimmt er eine eigentümliche Haltung ein, die vermutlich die Pose antiker Statuen imitiert. Die Bilder sind auf der Rückseite beschriftet und datieren von 22. Juni 1920, Polter war damals 31 Jahre alt. (Bild Archives nationales)



vollgestopfte Haus in kürzester Zeit vollständig aus. Plasio und Piacere, die sich nur knapp aus den Flammen retten konnten, verließen die Insel noch in derselben Woche. Es heißt, sie hätten eine Schiffspassage nach Amerika gebucht.

Wie viele der so unermüdlich gesammelten und aufgeschriebenen Vergnügen Plasio auch selbst lebte, ist schwer zu sagen. Alle Hinweise sprechen jedoch dafür, dass er «kein Kind von Traurigkeit» (Deboux) war und seine Zeit «wohl auf Theorie und Praxis zu verteilen wusste».

Einige Monate nach dem Brand erhielt der Rektor der Uni einen Umschlag. Darin fand er eine lateinische Liste von Polters Exquisiten Vergnügen. Der letzte Punkt sprach vom Vergnügen, ein Archiv anzulegen (*Archicreatie*). Die Zeile war jedoch durchgestrichen und darüber stand in roter Tinte: «Le plaisir de tout perdre – presque.»

Auf Basis dieser Liste und einiger Dokumente über Leben und Arbeit von Polter wurde 2017 das Institut Plasio Polter (IPP) gegründet, das im dritten Stock der Maison Océane eingerichtet ist. Polters *Deliciis* bestimmen seit 2016 auch die Straßennamen im nördlichsten Quartier von Port-Louis, das allerdings schon länger *Plaisir* heißt.



DIE LISTE DER EXQUISITEN VERGNÜGEN

Die *Exquisitis deliciis mihi centum*, die der Rektor der Universität von Lemusa 1938 von Plasio Polter zugeschickt bekam, listete nur seine lateinischen Fachbegriffe auf und war nicht alphabetisch geordnet. Nachfolgende eine alphabetische Auswahl von zwei Dutzend Begriffen mit kurzen Erklärungen dazu.

- **Alaolfacerie** | Das Vergnügen, den Schweiß unter den eigenen Achselhöhlen zu riechen – von *ala* «Achselhöhle» und *olfacere* «riechen».
- **Alienasequie** | Das Vergnügen, einer völlig fremden Frau (oder einem völlig fremden Mann) nachzugehen – von *aliena* «die Fremde» und *sequi* «folgen».
- **Auriforatrie** | Das Vergnügen, sich in den Ohren zu bohren – von *auris* «Ohr» und *forare* «bohren».
- **Balneocantarie** | Das Vergnügen, im Badezimmer zu singen – von *balneum* «Badezimmer» und *cantare* «singen».
- **Carminasesessie** | Das Vergnügen, auf dem Klo Gedichte zu schreiben – von *carmina* «Poesie» und *secessus* «Klo».

- **Ebriredirie** | Das Vergnügen, in betrunkenem Zustand nach Hause zu spazieren – von *ebrius* «betrunken» und *redire* «heimkehren».
- **Ecclesiaederie** | Das Vergnügen, in einer Kirche zu essen – von *ecclesia* «Kirche» und *edere* «essen».
- **Farcimpingue** | Das Vergnügen, eine fettige Wurst zu verzehren – von *farcimen* «Wurst» und *pinguis* «fettig».
- **Latifalsoquie** | Das Vergnügen, ein völlig falsches Lateinisch zu sprechen – von *latinus* «Lateinisch», *falsus* «falsch» und *loqui* «sprechen».
- **Museodormie** | Das Vergnügen, in einem Museum ein Nickerchen zu machen – von *museum* «Museum» und *dormire* «schlafen».
- **Oscitatiecrie** | Das Vergnügen, rückhaltlos zu gähnen – von *oscitatio* «Gähnen» und *acer* «heftig».
- **Parentodiscernie** | Das Vergnügen, die eigenen Eltern zu analysieren – von *parentes* «Eltern» und *discernere* «unterscheiden, erkennen»
- **Pericogitarie** | Das Vergnügen, gefährlich zu denken – von *periculosus* «gefährlich» und *cogitare* «denken».
- **Proviasecurie** | Das Vergnügen, sich für einen sicheren Weg zu entscheiden – von *pro* «für», *via* «Straße» *securus* «sicher».
- **Sternutacrie** | Das Vergnügen, heftig zu niesen – von *sternutamentum* «Niesen» und *acer* «heftig».
- **Tabulareferrie** | Das Vergnügen, eine Liste anzufertigen – von *tabulae* «Liste» und *referre* «eintragen».
- **Umbilicospectarie** | Das Vergnügen, einen Bauchnabel anzustarren – von *umbilicus* «Nabel» und *spectare* «anschauen».
- **Vestignotie** | Das Vergnügen, sich zu verkleiden – von *vestis* «Kleid» und *ignotus* «fremd».
- **Vincarumpotarie** | Das Vergnügen, einen völlig überteuerten Wein zu trinken – von *vinum* «Wein», *carus* «teuer» und *potare* «trinken».
- **Vitiosibilarie** | Das Vergnügen, eine Melodie falsch zu pfeifen – von *vitiosus* «falsch, fehlerhaft» und *sibilare* «pfeifen».

* Die Darstellung zum Institut du plaisir beruht weitestgehend auf Angaben der Archives nationales, die auch die Liste mit den Exquisiten Vergnügen aufbewahren. Vergleiche Meriem Debaux: *Plasio Polter et son Institut du plaisir*. In: *Mémoire avenir. Le journal des archives nationales*. No 2. Avril-juin 2017. S. 99–124.



Diesem Hirn vom Schwein sieht man nicht mehr an, dass es eben noch in Flammen stand.

Cerbell flammé

Hirn vom Schwein, gesotten, gebraten, mit Absinth flambiert

Piacere Ferarri, die Gefährtin von Plasio Polter, dem Begründer des Institut du plaisir, mochte vor allem Fleisch in jeder Form. Ihre absolute Leibspeise war Schweinehirn, das sie blanchierte, dann anbriet und zuletzt mit Absinth flambierte. Dieser Passion ist es anzulasten, dass das weltgrößte Archiv des Vergnügens heute nicht mehr besteht – oder trägt vielleicht doch eher der Rektor der Universität von Port-Louis die Schuld?

Als Baya Blanc Ende 2017 im Parterre der Maison Océane ihr Restaurant 101 Plaisirs eröffnete, nahm sie die Cerbell flammé von Anfang an auf die Karte. Viele der übrigen hundert Gaumenfreuden (zu denen auch ausgesuchte Getränke zählen) wechseln mit den Jahreszeiten und Launen der Köchin, das flambierte Schweinehirn aber bleibt. Ob Piacere Ferarri das Gericht genau so gekocht hat, wissen wir nicht. Aber das Rezept geht sanft mit dem empfindlichen Organ um und zaubert ihm etwas

Schärfe und leicht süßlich-säuerliche Würze auf die Windungen. Denn Hirn hat zwar eine füllige und wahrhaft zartschmelzende Konsistenz, doch nur wenig Aroma.

Bei Baya Blanc kann man das Gericht nicht nur wahlweise als Vorspeise oder als Hauptspeise bestellen. Sie serviert es auch schon am Nachmittag als «spirak delekjik», wie sie sagt, als delikate Inspiration.

Für 2 Personen

- 2 Hirne vom Schwein, 30 Minuten in leicht gesalzenem Wasser eingelegt
- 500 ml Wasser
- 100 ml Weißwein
- 1 Zwiebel, halbiert
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Gewürznelken
- 1 TL schwarzer Pfeffer, ganz
- 1 TL Salz für die Brühe
- 1 EL Mehl
- 1 TL Bratbutter
- 4 EL Absinth
- ½ TL schwarzer Pfeffer, gemahlen
- 1 EL Kapern aus dem Salz, gut gewässert und abgetropft
- 2 EL Petersilie, gehackt
- 2 TL Zitronensaft

- 1 | Hirne von der Membran befreien (so gut das geht) und abspülen.
- 2 | Wasser und Wein mit Zwiebel, Lorbeer, Gewürznelken, Pfeffer und Salz zum Kochen bringen, Hitze reduzieren, 30 Minuten köcheln lassen.
- 3 | Hirn in die nur leicht köchelnde Brühe heben und 15–20 Minuten garen lassen. *Nach 15 Minuten ist das Hirn innen noch weich, 5–10 Minuten später ist es fest – je nach Gusto...*
- 4 | Hirn aus der Brühe heben, abtropfen und mit Küchenpapier trocknen tupfen. In Stücke schneiden und leicht mit etwas Mehl wenden.
- 5 | Butter in einer Bratpfanne erhitzen und die Hirnscheiben anbraten. Wenn sie Farbe angenommen haben, Absinth angießen und sofort entflammen, abbrennen lassen. *Die Flamme schießt bis zu einem Meter hoch. Für Notfälle empfiehlt es sich, einen passenden Deckel bereitzuhalten, mit dem die Flamme erstickt werden könnte.*
- 6 | Pfeffer, Kapern, Petersilie und Zitronensaft in die Pfanne geben, alles sorgfältig vermischen und kurz warm werden lassen. Sofort mit etwas Weißbrot servieren.



Magen vom Schwein Stomak

Wenn einer schmollt, dann hat er den «Magen aufgesetzt»

«Godet a mis l'estomac», titelte die *Gazette de Port-Louis* am 2. Januar 2016 und berichtete, der Präsident von Lemusa habe sich den offiziellen Feierlichkeiten zum neuen Jahr entzogen.¹ Das zugehörige Bild zeigte Godet im Aquarium von Port-Louis: In einem schwarzen Rollkragenpullover lehnte er gegen einen Glaszylinder mit leuchtenden Quallen, die Arme verschränkt, den Mund unschön verzogen. Wenige Wochen

Anne Bigord: *Estomac de porc*, 2016, Fotografie.

vor dem Ende seiner politischen Karriere hatte der Mann wohl einigen Grund, unzufrieden zu sein, zu schmollen. Und genau das drückt die lemusische Redewendung «mitjié lè stomak», also «mettre l'estomac» aus: Wenn jemand den «Magen aufgesetzt hat», dann hat er sich von der Welt abgewendet, dann schmollt er.

Die Französische Revolution hatte auch auf Lemusa viele Sympathisanten. Manche drückten ihre Verbindung zu den Brüdern und Schwestern in Frankreich offenbar dadurch aus, dass sie sich eine rote Jakobinermütze aufsetzten. Da viele dieser Revolutionäre eher unterernährt waren und die Mützen oft wie leere Säcke auf ihren Köpfen saßen, soll damals der Spruch aufgekommen sein: «Il a mis l'estomac sur la tête».² Wobei unklar ist, ob man dabei an den Magen eines hungrigen Revolutionärs dachte oder aber Schweinemagen im Kopf hatte. Laut Frau Herzog war in jenen Jahren nämlich auch eine *Soupe à la jacobine* populär, die zur Hauptsache aus Lauch, Kartoffeln und Schweinemagen bestand und in den Gassen der Hauptstadt als billige Verpflegung für ärmere Bevölkerungsschichten angeboten wurde.³

Für das Sprichwort gibt es aber noch eine weitere Erklärung, die Titiane Hume überliefert.⁴ Zu Beginn des 19. Jahrhunderts wirkte an der École Xavier Lardon im Quartier Plaisir ein Lateinlehrer, der für seine originellen Unterrichtsmethoden so bekannt war wie für seine ungewöhnlichen Formen der Bestrafung. Dieser Jules Bechelé war überzeugt, dass jedwede Verstimmung des Gemüts ihren Ursprung stets im Magen habe, was ihm bei seinen Schülern den Übernamen *Stomage* (wohl von lateinisch *stomachum*) eingetragen hatte. Doch damit nicht genug: Wenn einer seiner Schutzbefohlenen schlecht gelaunt war und schmollte, dann musste (oder durfte) er sich einen Sack mit zwei Augenlöchern über den Kopf stülpen – bis sich seine Stimmung wieder gebessert hatte. Beschlés *bonnet boudé* («Schmollmütze») erinnerte von der Form her an den Magen eines Schweins und so wurde es im Quartier bald zur festen Redewendung, dass jemand den Magen aufgesetzt habe: «Laisse-le tranquille! Tu ne vois pas qu'il a mis l'estomac?» Also etwa: «Lass ihn doch in Ruhe! Siehst du nicht, dass er den Magen aufgesetzt hat?»

Wie lange der Schmollmagen, wie Peter Polter die Mütze in einer Glosse nennt⁵, in der Schule in Verwendung war, ist nicht bekannt. Anna



Delikate Erfrischung: Kalter Magen mit Sellerie und Zwiebeln an Salatdressing. (11/2016)

Rau, seit 2016 Direktorin des Instituts, meint, Beschlés Mütze dürfte wohl spätestens ab dem Ende des 19. Jahrhunderts nicht mehr zu den Erziehungsmethoden der Schule gepasst haben.⁶

1898 allerdings, also kurz vor Ende der Zweiten Republik, gab es offenbar einen Vorstoß im Parlament, der darauf abzielte, Beschlés Bonnet boudé für übellaunige Abgeordnete einzuführen.⁷ Ob Samson Godet wohl davon wusste, als er beschloss, seine letzte Neujahrsfeier als Präsident durchzuschmollen?

WAS IN DER KÜCHENFIBEL STEHT

Der Magen eines Schweins ist, je nach Schlachtagter des Tieres, etwa 400–800 g schwer und sollte möglichst frisch verarbeitet werden. Vor Verwendung reibt man die Innenseite mehrmals mit Salz ein und wäsbert das Organ zwischendurch ausgiebig. Es geht darum, den gelblichen Schleim loszuwerden, den man auch mit Hilfe eines Messers abschaben kann. Außerdem schneidet man alle fetten Partien weg. Der Magen sollte nicht mehr nach Stall riechen. Nach der mechanischen Reinigung wird

das Organ kurz blanchiert. Man kann den Magen auch erst nach dem Garen reinigen. In diesem Zustand lässt sich der Mucus leichter entfernen, allerdings kann man diese Kochbrühe dann nicht weiter verwenden. Die Garzeit beträgt, je nach Alter des Tieres, zwischen neunzig Minuten und drei Stunden.

WAS DIE METZGER SAGEN

Hansruedi Meier: «Früher haben wir den Magen vom Schwein <verkuttelt>. Das heißt, wir haben ihn gereinigt, gekocht und zusammen mit dem Pansen von Rind oder Kalb als Kutteln verkauft. Das würde mittlerweile von der Deklarationspflicht her gar nicht mehr gehen. Heute ist der Magen Abfall, das will niemand mehr – und es weiß auch keiner, wie man ihn zubereiten soll. Ich würde den Magen drei Stunden lang kochen, dann umstülpen und die Innenschicht wegkratzen.»⁸

Oskar Seugrem: «Wenn es ein Stück vom Schwein gibt, das für mich <komfortabel> schmeckt, dann sicher der Magen. Konsistenz und Aroma sind freundlich, Fett hat es kaum an dem Fleisch, trotzdem hat es Kraft und Charakter. Nichts wärmt das Gemüt wie eine Suppe mit Schweine-magen. Doch das Organ kann noch viel mehr, es lässt sich sehr vielfältig zubereiten. Leider vermögen manche bei uns seine Qualitäten heute nicht mehr zu schätzen. In der Küche der Chinesen allerdings ist der Magen ein Star! Die wissen tausend Dinge damit anzufangen.»⁹

¹ Jean-Marc Sapette: *Godet a mis l'estomac*. In: *Gazette de Port-Louis*. Samstag, 2. Januar 2016. S. 1.

² Marie Casate: *Histoire de Lemusa. Du Moyen Âge à nos jours*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2020. S. 44

³ Ruth Herzog: *Frau Herzogs Guter Rat – von heute und gestern*. Port-Louis: Edition Ruben 66, 2019 [6., 1. 1955]. S. 135. Die Autorin lässt allerdings offen, ob es sich bei den im Namen der Suppe genannten Jakobiner um die Anhänger der Französischen Revolution handelte oder um Vertreter des Dominikanerordens, die in Paris wegen ihres Klosters an der Rue St. Jacques ebenfalls Jakobiner genannt wurden.

⁴ Titiane Hume: *Pale kochon. Proverbes et dictionnaires liés au porc*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2016. S. 99f.

⁵ Peter Polter: *Schöner schmollen*. In: *Stimme von Palmheim*. Freitag, 18. Januar 2019. S. 13.

⁶ Marie Rétiſſe: *La méthode Jules Bechelé*. In: Leko. Donnerstag, 5. April 2018. S. 34.

⁷ Rétiſſe: *Op. cit.* S. 34.

⁸ Hansruedi Meier (Windisch), interviewt von Susanne Vögeli im Dezember 2019.

⁹ Oskar Seugrem in einem Gespräch im November 2019.



École Xavier Lardon

Eine der schönsten und ältesten Schulen der Stadt

Viele Lemusen haben hier Lesen und Schreiben gelernt, über mathematischen Formeln gebrütet, Apollinaire und Zola entziffert, die Geschichte der Französischen Revolution oder das Prinzip der Osmose studiert – und in den dunklen Gängen den Zungenkuss geübt. Die École Xavier Lardon liegt im Süden des stattlichen Parks, der das Quartier Plaisir von den Hafenanlagen trennt. Früher war die Schule ein reines Gymnasium,

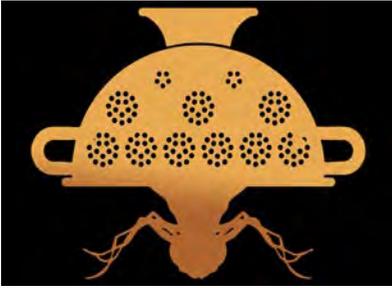
Wie viele Lemusen gingen wohl hier schon durch?
Der Haupteingang zur École Xavier Lardon.



Der neogotische Stil des Schulgebäudes äußert sich besonders deutlich in der Gestalt der eleganten Fenster.

heute gehört auch eine Grundschule dazu. Das Gebäude wurde in den frühen 1890er-Jahren in einem neogotisch angehauchten Stil errichtet. Die Geschichte der Schule aber reicht bis ins 18. Jahrhundert zurück. Über den Vorgängerbau ist nur bekannt, dass er aus Holz konstruiert war.¹ Die neue Schule aus Sandstein und Granit wurde von einem anonymen Stifter finanziert. Deutschsprachige Schüler aus Palmheim gaben dem Haus wegen seiner massiven Gestalt und seiner gelblichen Farbe den Übernamen *Sandkasten*, der bald auch von ihren französischsprachigen Kameraden übernommen wurde.

Über dem Eingang zur Schule schwingt sich ein Adler durch die Luft. Im Sesoulismus ist der Adler die *ptitsa* (die Vogelgestalt) von Znaniye [gesprochen *Snaniye*], der Gottheit des Wissens. Das passt zu einer Schule. Im Pantheon von Louis Bigord allerdings erscheint Znaniye in der Gestalt eines Küchensiebs mit Insektenbeinen.² Ob der Künstler so andeuten wollte, dass schulisches Wissen nicht von Dauer ist? Zu Seiten des Tors sind vier Schuhschaber aus Eisen angebracht. Sie werden heute kaum noch be-



In dem eigenwilligen sesoulistischen Pantheon des Künstlers Louis Bigord erscheint die Gottheit Znaniye nicht als Adler, sondern in der Gestalt eines umgekehrten Küchensiebs, das auf Insektenbeinen unterwegs ist. Es ist eher unwahrscheinlich, dass ein solches Wesen fliegen kann, das Wissen bleibt bei Bigord folglich am Boden.

nutzt. Früher aber waren die Wege in dem Park rund um die Schule nicht befestigt, an regnerischen Tagen mussten sich Lehrer und Schüler hier vor Betreten der didaktischen Hallen den Schmutz vom Schuhwerk kratzen. Vor dem Eingang liegt auch ein kleiner Weiher, in dem Karpfen gezüchtet werden, die sich am jährlichen Schulfest in leckere Klöße verwandeln. Die Tradition des jährlichen Karpfenessens geht auf David Beer zurück, der Ende 19. Jahrhundert an der Schule Religionen unterrichtete und ein begeisterter Koch war. Das Rezept für die Klößchen stammt offenbar von seiner Mutter und entspricht dem *Gefilten Fisch* der jüdischen Küche.

Xavier Lardon, der Namensgeber der Schule, war ein mystischer Wohltäter, der vermutlich im 17. Jahrhundert die Straßenkinder im Quartier du Port unterrichtete. Er soll seine Schüler mit süßen Brötchen und Kuchen vom Vortag geködert haben, die ihm ein Bäcker zur Verfügung stellte. Lardon lehrte die Kinder Lesen und Schreiben, brachte ihnen aber auch seine eigene Ringkampftechnik bei.³ Fast ebenso bekannt wie Lardon ist Jules Bechelé, der in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts an der Schule wirkte und durch originelle Formen des Vermittelns und vor allem auch Bestrafens auffiel.⁴

¹ Zur Geschichte des Baus siehe Anne-Lise Winter: *Bâtir Port-Louis. Le patrimoine architectural de la capitale*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2019 [2., 1.2001]. S.325–327.

² In den 1930er-Jahren bemalte Louis Bigord sein Atelierhaus in Port-Louis mit diverse Silhouetten, die er als Figurationen sesoulistischer Gottheiten vorstellte. Siehe Calisi Elias: *Panthéon plus – les êtres*

lémusiens. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2019. S.589.

³ Samson Godet (Hrsg.): *Lemusa Lexikon*. Port-Louis: Edition Ruben 66, 2018. S.521.

⁴ Anaïs Hix: *Kochon Lemusa. Anecdotes, Boserets, Convictions – un ABCdaire du porc*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2018. S.35.

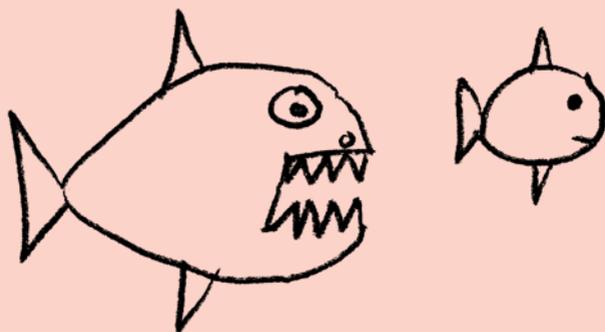
Kluge Karpfen

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Unter den Schülern der École Xavier Lardon in Port-Louis ist es seit Jahrhunderten Brauch, nach Prüfungen die Spickzettel in den kleinen Teich vor der Schule zu werfen, wo die Papierchen von den Karpfen gefressen werden. Wenn man den Hauswart fragt, ob die Tiere deswegen klüger seien, gibt er zur Antwort, das könne er nicht sagen, doch sie trügen alle lateinisch Namen.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.54.

KARPOT



Zeichnung von Ida Versmer. KARPOT ist das lemusische Wort für «Karpfen».



Ein simples Ragout aus Magen und Bauch, das Herz und Seele wärmt: Potage Bechelé. (12/2019)

Potage Bechelé

Ragout aus Schweinemagen mit Ingwer, Speck und Pfeffer

Die berühmteste Zubereitung aus Schweinemagen ist sicher ein Gericht mit dem bizarren Namen *Le bébé dans sa mère*. Erfunden hat es ein Metzger in Gwosgout, dem es in den 1920er-Jahren gelang, das Fleisch eines ganzen Spanferkels in den Magensack eines erwachsenen Tiers zu stopfen. Diese riesige Wurst wurde dann gekocht, geräuchert, schließlich in Scheiben geschnitten und so verkauft.

«Wie die Kunden damals auf den Namen dieser Spezialität reagierten, wissen wir nicht. Dass er bei mir ein seltsames Unbehagen auslöst, beweist wieder einmal, dass wir eben auch die Worte zu den Gerichten essen», schreibt Deon Godet, der diese Geschichte vom Fleischer aus Gwosgout in seiner *Sprache des Fleisches* überliefert.¹ Wo dieser Metzger einst wirkte, werden heute Kleider verkauft, die Mutter-Kind-Wurst ist also nur noch Historie.

Eine angenehme Beschäftigung

Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne



Port-Louis, Parc du Déduit.

Wie vom Blitz getroffen bleibe ich stehen, der Atem stockt mir, der Nacken wird steif, Fluchtreflexe zucken durchs Rückenmark. Keine zehn Schritte vor mir liegt ein Löwe im Gras und schläft. Oder hat er am Ende gar die Augen offen? Ich kann ihn riechen und ich höre, wie ihm der Atem durch die Nase pfeift. Es ist ein Männchen, mit einer mächtigen Mähne, kupferrot und dunkelbraun. Es gibt, so viel ich weiß, keine wilden Lö-

wen auf Lemusa. Was also habe ich da vor mir? Einen entlaufenen Zirkuslöwen vielleicht? Unwahrscheinlich.

Déduit, so der Name des Parks, ist eine etwas altertümliche Bezeichnung für angenehme Beschäftigungen aller Art. Das Schmusen mit Löwen dürfte aber nicht dazu gehören – noch weniger das Gefressenwerden. Doch das Tier scheint sich nicht für mich zu interessieren, hebt nicht einmal den Kopf.

Das kann ich auch. Also schließe ich die Augen und konzentriere mich. Denn es kann eigentlich nicht sein, dass mitten in der Hauptstadt ein solche Bestie in der Sonne liegt. Ich zähle von sieben langsam rückwärts bis null und öffne die Augen wieder. Wusste ich's doch: der Löwe ist weg. Ich gehe zu der Stelle, wo er gelegen hat. Das Gras ist platt gedrückt. Doch das kann auch ein anderes Tier gewesen sein oder ein Mensch. Ich bin froh, dass ich keinen Löwen gesehen habe und gehe pfeifend weiter. Im Nacken allerdings kräuselt es noch eine Zeit lang nach.

Samuel Q. Herzog: *Spazieren auf Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 16.

Schweinemagen wird auf Lemusa gleichwohl auch heute noch gerne gestopft, wenn auch unter anderen Namen. Manchmal füllt man Fleisch, Gemüse und Kartoffeln hinein, ähnlich wie beim Pfälzer Saumagen, der überdies meist auch noch Wurstbrät, Weißbrot und Eier enthält. Öfter aber kommen Fleisch, Gemüse, Reis und scharfe Gewürze hinein – ein bisschen wie beim *Chaudin* oder *Ponce*, für den die Cajun-Küche in Louisiana berühmt ist.² Es gibt auch Köche, die eine Art Leberterrinen mit Jakobsmuscheln (!) in dem Magen der Sau zubereiten.³

Das sind durchweg sehr aufwendige Rezepte, die auch schnell einmal schief gehen können, etwa wenn der Magen beim Sieden bricht. Das kräftige Fleisch des Schweinemagens eignet sich aber auch für deutlich einfachere Zubereitungen wie die hier vorgestellte *Potage Bechelé*. Erfunden hat sie Marie-Louise Blanc, die an der Rue de la Vestignotie im Quartier Plaisir den *Coin des Professeurs* betreibt, ein kleines Lokal mit Tradition. Der Name des Gerichts erinnert an den Lateinlehrer Jules Bechelé, der schollenden Schülern eine Mütze in der Form eines Schweinemagens aufzusetzen pflegte. Bechelé war an der nahen École Xavier Lardon tätig.

Von der Konsistenz her erinnert die Potage Bechelé eher an ein flüssiges Ragout. Das Aroma wird wesentlich von der ungewöhnlichen Ingwer-Speck-Kombination, vom Magen selbst und vom Pfeffer bestimmt. Man kann dem Ragout auch ein paar Kichererbsen oder weiße Bohnen begeben, was die Sauce dicklicher macht.

¹ Deon Godet: *Die Sprache des Fleisches. Aromatisches aus Lemusas Koppeln, Küchen & Köpfen*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2019 [3., 1.2012]. S. 31. An anderer Stelle schreibt Godet übrigens auch, dass man eine Speise, wenn einem der Pfeffer fehle, ja auch mit Worten würzen könne. Deon Godet: *Die Sprache der Gemüse. Aromatisches aus Lemusas Gärten, Küchen & Köpfen*. Port-Louis: Librairie Port

Louis, 2020 [2., 1.2012]. S. 13.

² In den USA kennt man noch weitere Spielarten des gefüllten Magens (*Hog maw*), der unter so schönen Namen wie *Susquehanna turkey* oder *Pennsylvania Dutch goose* auftritt.

³ Ein solches Rezept findet sich bei Guy Baward: *Manuel de Cuisine*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 1928. S. 156.



Der Magen vom Schwein gehört zu den billigsten Stücken des Tiers. Dabei handelt es sich um ein Organ, das eher leicht zu reinigen ist und außerordentlich befriedigend schmeckt.

Für 4 Personen

- 600 g Magen vom Schwein, geputzt
- 1 EL Bratbutter
- 60 g Ingwer, fein gehackt
- 100 g Speckwürfel, geräuchert
- 3 stattliche Zwiebeln (450 g), fein gehackt
- 1 Chili mittelscharf, Stil italienischer Peperoncino, entkernt, in Rädchen
- 1 TL Salz
- 300 g Karotten, geschält, in 5 mm dicken Rädchen
- 400 ml Weißwein
- 2 TL weißer Pfeffer, gemahlen
- ~ Salz zum Abschmecken
- 20 g Petersilie, fein gehackt

- 1** | In einem großen Topf etwa 5 L Wasser zum Kochen bringen. Magen umstülpen, 30 Minuten blanchieren, abkühlen lassen, in bissgroße Stücke schneiden.
- 2** | Bratbutter stark erwärmen, Ingwer frittieren bis es duftet. Speckwürfel unterheben und sorgfältig anbraten.
- 3** | Hitze etwas reduzieren, Zwiebel, Chilis und Salz dazugeben. Zwiebel glasig werden lassen. Karotten und Magenstücke unterheben, kurz anziehen lassen. Weißwein angießen, aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt 90 Minuten schmoren lassen, gelegentlich wenden. Je nach Magen wird man die Kochzeit ein wenig verlängern wollen. Die einzelnen Partien des Organs verändern sich aber auch unterschiedlich im Topf, manche werden ganz zart, andere behalten einen gewissen Biss.
- 4** | Deckel abheben, Sauce bei mittlerer Hitze 15 Minuten lang etwas eindicken lassen.
- 5** | Pfeffer einrühren, mit Salz abschmecken, Petersilie unterheben.

Port-Louis Opéra (8^{ème})



Gliri skutik
Glis durenensis

Rund um die Place Dukia, wo Heilerinnen es einst krachen ließen, trifft man heute auf zwei große Spitäler, die Oper, Theater, Konzertsäle, Museen und eine Brauerei. Das Quartier lebt auch stark von dem nahen Parc des Chants, in dem man auf allerlei Attraktionen wie ein antikisierendes Tempelchen oder ein Observatorium trifft. Vor allem in den alten Eichen des Parks lebt auch der Gliri skutik (*Glis durensis*), eine Art Siebenschläfer mit komplexen Hautausbuchtungen, die an einen *skut* («Panzer») erinnern.

Quartier Opéra QUARTIER

Spitäler für das körperliche Wohl, Theater für den Kopf, Museen für die Seele – und Bier für den Bauch.

Opéra de la Miosa INSTITUTION

Der Neorenaissancebau ist das Kind des Musikliebhabers Louis d'Ocieszyk-Bruno.

La reine des coléoptères OPERA

Zur Eröffnung der Opéra de la Miosa wurde ein Werk gegeben, in dem es um eine Insektenprinzessin geht.

Ohr vom schwein Orey INNEREI

Wünscht man auf Lemusa jemandem Glück, fasst man dafür einem Schwein an die Ohren.

Musée des épices et aromates MUSEUM

Eine einzigartige Institution im Quartier Opéra erforscht die Welt der Aromastoffe.

Terrine Etnina REZEPT

Würzige Terrine aus Ohren vom Schwein, Sesamöl-Soja-Schwarzessig-Koriander-Dressing.

Papuk MAHAX

Mischung aus Reis, Kreuzkümmel, Koriander, Pfeffer und Zimt – das lemuische Nationalgewürz.

Le Sesoul INSTITUTION

Atelier, Kino, Restaurant – ein Gebäude mit wechselvoller Geschichte im Quartier Opéra.



Gesellschaft für lemuische Wesen SOZIJETÄT

Bigords «göttliches» Erbe wird von einer Gesellschaft verwaltet, die auch weitere Silhouetten hervorbringt.

Niere vom schwein Ren INNEREI

Auf Lemusa sind die Nieren des Schweins ein Sinnbild des feinen Unterschieds.

Temple d'Esculape KURIJSTLEK

Um 1800 stifteten zwei reiche Ärzte im Parc des Chants ein klassizistisches Tempelchen.

Ganz viel ANSICHT

Im Parc des Chants bringen zwei Brüder Samuel Q. Herzog einen neuen Blick auf die Welt bei.

Rognons Reise im Eichwald REZEPT

Gebatene Niere vom Schwein mit Jakobsmuscheln, Anchovis, Granatapfel und Minze.

Die Reise im Eichwald LEGENDE

Jana Godet folgt der jüngsten Tochter eines Schweinehirten und ihrem Tier tief in den Eichwald.

Palais des Palmes REGIERUNGSGEBÄUDE

Der Präsidentenpalast von 1991 bekam von Beginn an fast nur schlechte Kritik

Der Zaun LEGENDE

Ein Strauß fühlt sich schrecklich eingesperrt, da hilft auch der Rat eines Raben wenig – von Jana Godet.

Region (*randa*): Centre (*xanta*), Sentòme

Departement: Port-Louis Opéra (8^{ème})

Postleitzahl: LM-0308

Telefonvorwahl: +69 (0)3

Einwohner: 9'642 (Mai 2011)



Quartier Opéra

Zwei Spitäler, die Oper, Theater, Konzertsäle und Museen

Als das heutige Quartier Opéra noch ein unabhängiges Dorf war, trug es den Namen Krafok, was sich über Umwege auf die lemusische Worte *gran* («groß») und *fok* («Feuer») zurückführen lässt.¹ Ein «großes Feuer» wurde jeweils bei Vollmond auf der heutigen Place Dukia entzündet, wenn sich hier die Heilerinnen aus jenen zwölf Dörfern trafen, die später zur Stadt Port-Louis zusammenwuchsen. Man kennt sehr unterschied-

An manchen Abenden veranstaltet die Brauerei Oktopo vor ihrer Fabrik ein Straßenfest.



1870-1871
M. P. ...
...



TERPSICORE

NEW ZEALAND
...
...

...
...
...
...
...



Das 1911 fertiggestellte Théâtre Princesse mit seinen 2000 Sitzen wird heute vor allem für Musikaufführungen aller Art verwendet.

liche Beschreibungen dieser Treffen, die natürlich ohne Publikum durchgeführt wurden. Manche der Schilderungen könnten fast auf einen modernen Ärztekongress passen: ein pfleglicher Austausch über Methoden, Erfolge und Misserfolge der Behandlung.² Andere hingegen schildern einen wahren Hexensabbat, so etwa ein Autor namens Genestus, der in den *Miscellanea inusitata* schreibt: «Sie entzündeten ein mächtiges Feuer, dessen Flammen tief in den nächtlichen Himmel schlugen. Alle bringen sie Getränke mit, wirkungsmächtiges Gebräu, das sie in großen Mengen saufen. Zu einem bestimmten Zeitpunkt wirft ihre Anführerin einen lebenden Hahn ins Feuer. Wenn dessen Schreie verstummt sind, beginnen die Weiber zu tanzen, erst langsam nur, summend, mit geschlossenen Augen, dann jedoch immer schneller. Schließlich toben sie wie wild um das Feuer herum und werfen sich durch die Flammen hindurch rohe Herzen

Musen wie Terpsicore und Polyhymnia stehen vor der Fassade des 1911 eingeweihten Théâtre national.



Oktopo ist eine der alten Brauereien der Insel. Das Bier wird mitten im Quartier de l'Opéra gebraut.

zu, als wären es Bälle. Niemand kann sagen, was für bedauernswerten Wesen diese Herzen wohl aus der Brust gerissen wurden. Einige der Weiber verwandeln sich dann in geflügelte Schweine und fliegen grunzend und quiekend im Kreis. Anderen wächst ein Schweineohr aus der Stirn, mit dem sie furchterregende Töne produzieren können, daneben die Trompeten von Jericho wie Engelsflöten wirken.»³

Heute werden nur noch sehr selten Feuer auf der Place Dukia entfacht. Aber vielleicht ist es kein Zufall, dass ausgerechnet im 8^{ème} Soutège nicht nur die zwei wichtigsten Spitäler der Insel zu finden sind, sondern auch diverse Häuser, die im weitesten Sinne für Spektakel sorgen: die Opéra de la Miosa, das Théâtre national und das Théâtre Princesse, das heute vorwiegend für Konzerte genutzt wird.

Auch im 8^{ème} Soutège wurden die meisten Straßen und Plätze auf Befehl von Odette Sissay ab dem 8. August 2016 unbenannt. Neu tragen sie die Namen sesoulistischer Gottheiten. Die Diktatorin selbst soll die Auswahl aus dem riesigen Pantheon getroffen haben. Manche dieser Entschiede sind schwer nachzuvollziehen, andere dafür umso leichter, so ist etwa die Straße, an der die Brasserie Oktopo liegt, nach Homlons benannt, dem Gott des Biers.

¹ Louise Vetou: *Port-Louis. Guide historique et littéraire*. Port-Louis: PAn (Publications des Archives nationales), 2016. S. 211.

² Eline Fagot: *Un congrès de guérisseuses. Une description contemporaine des rencontres secrètes au bord de la Miosa*. In: *Revue historique*. Nr. 84.

Port-Louis: Presses universitaires de Lemusa, 2017. S. 73–76.

³ Jacob Schychs (Hrsg.): *Miscellanea inusitata de Mundo, Coelo et Terra*. Santa Lemusa: Typis Davidis Neri, 1679. S. 153.



Opéra de la Miosa

Neorenaissancebau, initiiert von Louis d'Ocieszyk-Bruno

Die Errichtung der Opéra de la Miosa geht zu einem wesentlichen Teil auf die Initiative von Louis d'Ocieszyk-Bruno (1824–1906) zurück, der auch wesentlich zur Finanzierung beitrug. Louis war der Neffe von Königin Adrienne I. und bekleidetet, demokratisch gewählt, zwischen 1855 und 1867 zwölf Jahre lang das Amt des Staatspräsidenten. Louis war ein großer Liebhaber von Musik, insbesondere von Opernmusik und es

Die auffällig orange-rote Fassade der Opéra muss fast jährlich neu gestrichen werden.

La reine des coléoptères

Diese Oper in drei Akten nach einem Libretto von Louis d'Ocieszyk-Bruno wurde von Camille Barcarolle (1835–1921) für die feierliche Eröffnung der Opéra de la Miosa am 8. August 1888 geschrieben. Bei der Premiere stand der Komponist selbst am Dirigentenpult, die weibliche Hauptrolle sang Louis' Gemahlin Abrielle.

Lemusa la reine des coléoptères erzählt die Geschichte des Bauernmädchens Lemusa, das zusammen mit seinen Eltern und Geschwistern auf einer kaum fruchtbaren Insel ein Leben voller Armut und Hunger führt. Eines Tages rettet sie einen Käfer, der in einen Kessel gefallen ist. Bei dem Tierchen handelt es sich um den König eines unterirdischen Reiches. Zu Beginn des zweiten Aktes wird das Mädchen im Schlaf von den Soldaten des Königs unter die Erde entführt, wo sie sich ebenfalls in einen Käfer verwandelt. Der König will, dass Lemusa ihn heiratet und verspricht ihr dafür, dass er die Insel zum fruchtbarsten Ort der Welt machen werde. Lemusa willigt schließlich ein. Die zwei heiraten und es gibt ein großes Fest.

Im dritte Akt bereut Lemusa ihren Entscheid. Traurig schließt sie sich in ihren Gemächern ein und beklagt ihr Elend. Da verspricht ihr der König, sie dürfe zurück auf die Erde und könne dann selbst über ihr weiteres Schicksal entscheiden. Lemusa



kehrt heim und sieht, wie schön und fruchtbar die Insel geworden ist, wie gut es ihrer Familie geht. Da beschließt sie, sich für das Wohl der Heimat zu opfern und unter die Erde zurückzukehren. Ihre schmerzliche Abschiedsarie beschließt die Oper.

Außer der Handlung hat sich von der Käferkönigin leider herzlich wenig erhalten, was auch damit zusammenhängen könnte, dass das Wohnhaus von Barcarolle 1919 niederbrannte. Eine Ahnung von der Musik gibt einzig eine leicht beschädigte Phonographenwalze von etwa 1895 mit einer Aufnahme der Schlussarie, gesungen von Abrielle, am Piano der Komponist selbst.⁶ Die Aufnahme findet man auf dem Internet unter [vimeo.com/399611585](https://www.vimeo.com/399611585).



Eine Theatertruppe bereitet die Bühne der Opéra de la Miossa für eine neue Aufführung vor.

heißt, dass er sowohl während seines Londoner Exils (1848–55) als auch während seiner Jahre in Paris «fast täglich in der Oper oder im Konzertsaal anzutreffen war und Freundschaften mit Sängerinnen und Komponisten pflegte».¹ Auch seine Frau Abrielle, die er in London kennenlernte, war eine Mezzosopranistin. Das Ehepaar blieb kinderlos und man liest gelegentlich, das Opernhaus sei als eine Art Ersatz für Nachkommenschaft anzusehen.²

Der Bau im Neorenaissancestil wurde 1882 begonnen und nach einigen Unterbrechungen 1888 fertiggestellt.³ Die Unterbrüche kamen zustande, weil viele Baumaterialien und Elemente aus Europa importiert wurden, was wohl nicht immer reibungslos funktionierte: Stahlvorhänge aus Glasgow, Marmor aus Carrara, Dachziegel aus dem Elsass, Möbel im Louis-XV-Stil aus Frankreich, Lampen aus Murano, eine Orgel aus Österreich. Es wurden keine Kosten gespart. Das Parlament wollte dem Haus den Namen Opéra d'O geben, doch Louis lehnte ab und sprach sich stattdessen für den Namen Opéra de la Miossa aus – steht das Gebäude doch nur wenige Meter vom Ufer des Flusses entfernt.

Louis d'Ocieszyk-Bruno engagierte ein stattliches Orchester und ein kleines Ensemble, rief den befreundeten Komponisten Camille Barcarolle (1835–1921) aus Frankreich zurück und bestellte bei ihm eine Oper für die Eröffnung: *Lemusa la reine des coléoptères*.⁴ Am 8. August 1888 wurde das Opernhaus feierlich eröffnet, am Dirigentenpult stand Camille Barcarolle und die weibliche Hauptrolle sang Louis' Gemahlin Abrielle. In den folgenden Jahren wurden verschiedenste Opern an dem Haus inszeniert und auch nach dem Ableben des Stifters blieb es ein Ort lebendiger Musikkultur. Die Wirtschaftskrise von 1923 aber traf die Oper so hart, dass sämtliche Beschäftigten entlassen wurden.⁵

Einige Jahre lang stand das Haus leer, dann übernahm die Stadt das Gebäude, sanierte es sanft und stellte es verschiedenen Theatertruppen zur Verfügung. Gelegentlich werden auch Opern aufgeführt, ein eigenes Orchester oder Ensemble aber hat die Opéra bis heute nicht.

¹ Samson Godet (Hrsg.): *Lemusa Lexikon*. Port-Louis: Edition Ruben 66, 2018. S. 209.

² Gid vè: *Santa Lemusa*. Port-Louis: Cycles Mirage, 1980. S. 210.

³ Zur Baugeschichte vergleiche Anne-Lise Winter: *Bâtir Port-Louis. Le patrimoine architectural de la capitale*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2019 [2., 1.2001]. S. 371 f.

⁴ Ausführliche Darstellung der Eröffnungsfeierlichkeiten bei Louise Vetou: *Port-Louis. Guide historique*

et littéraire. Port-Louis: PAN (Publications des Archives nationales), 2016. S. 231.

⁵ Die Oper wurde von einer Gesellschaft alimentiert, die d'Ocieszyk-Bruno ins Leben gerufen hatte. Sie finanzierte den Betrieb mit dem Gewinn aus Papieren, die 1924 ihren Wert verloren, weiß Vetou: *Op. cit.* S. 232.

⁶ Vetou: *Op. cit.* S. 231 f.



Ohr vom Schwein Orey

Wie man auf Lemusa jemandem Glück wünschen kann

Auch auf Lemusa kennt man Redewendungen wie «Je me serre les pouces pour toi!» oder «Je te tiens les pouces!», also «Ich drücke dir die Daumen!» Will man aber jemandem wirklich von ganzem Herzen Glück wünschen, dann sagt man «Ji manye pa ti orey di kochon» «Ji mani orey di kochon pa tuen» oder auf Französisch «Je vais tenir un cochon par les oreilles pour toi», also «Ich halte ein Schwein bei den Ohren für dich.»¹

Anne Bigord: *Oreille de porc*, 2016, Fotografie.



In den Metzgereien der Hauptstadt sind Schweineohren omnipräsent.

Im Unterschied zu vielen anderen Sprichwörtern der Insel, deren Ursprung so tief in der Vergangenheit liegt, dass man bei der Erklärung auf mehr oder weniger wilde Hypothesen angewiesen ist, wissen wir bei dieser Redewendung ganz genau, wie sie entstanden ist.²

DANSE, ETNINA, DANSE!

Der Sirk Cabiria, benannt nach der italienischen Feuerschluckerin und Schlangenfrau Cabiria Macista, ist sicher der älteste, heute noch aktive Wanderzirkus der Insel und kann auf eine mehr als zweihundertjährige Geschichte zurückblicken. In den 1920er-Jahren gehörte auch ein tanzendes Schwein zu den Attraktionen. Es hieß Etnina und war ein junges Weibchen, «ebenso feurig wie klug»³. Kaum spielte ihr Dompfeur, ein Musikant namens Augusto Pastrone, eine bestimmte Melodie auf seinem kleinen Harmonium, stellte sich das Tier auf die Hinterstelzen und begann «heiter und taktvoll» zu tanzen, wie es in einer zeitgenössischen Quelle voller Bewunderung heißt.⁴ Das Schweinetänzchen erfreute nicht nur die Kinder, auch die Erwachsenen konnten

nicht genug davon bekommen. Und da es damals üblich war, besonders gelungene Vorstellungen dadurch zu honorieren, dass man Münzen in die Arena warf, trugen Augusto und seine Etnina auch wesentlich zum Wohlergehen des Zirkus bei.

Die Noten der vermutlich von Pastrone selbst komponierten Melodie haben sich erhalten⁵, auf dem Internet kann man hören, wie das Liedchen auf einer Melodica klingt [vimeo.com/380688801](https://www.vimeo.com/380688801). Pastrone dichtete auch einen Text zu seiner Melodie, was es dem Publikum ermöglichte, lautstark mitzusingen und das Schwein so zusätzlich anzufeuern.

*Bouges vite tes pattes
Secoue bien ta tête
Comme tes oreilles te disent de le faire*

*Ça rend heureux
C'est un tube digestif
Tu portes bonheur
Tu portes bonheur*

*Ça pète le feu
C'est un plat lemusif
Tu portes bonheur
On mange ton cœur*

Der kleine Liedtext dürfte seinen Teil dazu beigetragen haben, dass die Leute irgendwann anfangen, Etnina nach der Vorstellung kurz an die Ohren zu fassen – überzeugt, dass eine Berührung mit den Löffeln, die das Tier ja in der Tat auch mit zum Tanzen brachten, zweifellos auch Glück bringen müsse. Pastrone war es recht und sicher steckte er dann und wann einen Extraobolus für die kleine Zusatzleistung ein.

Die Schweinenummer war während Jahren ein anhaltender Erfolg – und es hätte wohl auch noch lange so weitergehen können. Doch eines Tages verfiel Pastrone auf die Idee, seine Etnina einem Eber zuzuführen. Was sein Plan war, lässt sich leicht erraten: Er hoffte, dass die Nachkommenschaft das musikalische Talent der Mutter erben würden – und malte

sich eine ganze Arena voller tanzender Schweine aus. Vielleicht plante er auch, einzelne der musikalischen Nachkommen an einen anderen Zirkus zu verkaufen. Ob Pastrone versucht hat, einen ebenfalls musikalisch wirkenden Eber für die Begattung seiner Etnina zu finden, ist leider nicht bekannt. Auf jeden Fall muss es sich bei dem auserwählten *verrat* (wie der Eber auf Französisch heißt) um ein ziemlich dumpfes Tier gehandelt haben, denn Etnina gebar fünf kleine Schweine, die sich völlig unmusikalisch benahmen und weder mit Melodien noch mit Futteranreizen oder Peitschenhieben zu bewegen waren, etwas auch nur annähernd Tanzähnliches aufzuführen. Ein harter Schlag für Pastrone. Doch damit nicht genug: Auch Etnina schien mit der Geburt ihrer Kinder jede Lust am Tanzen verloren zu haben. Pastrone verbrachte Tage und Nächte damit, sie wieder zum Tanzen zu bringen – aber auch da halfen weder Zuckerbrot noch Peitsche.

BLUTWÜRSTE UND TERRINEN

Eines Nachts wurden die Artisten des Zirkus Cabiria von einem schrillen Quieken aus dem Schlaf gerissen. Sie liefen aus ihren Wagen, hinüber zum Übungszelt, in dem Pastrone die ganzen Nächte seit der fatalen Geburt durchgearbeitet hatte. Und da hing sie, Etnina, kopfüber von einer Trapezstange, mit aufgeschnittener Kehle und weit geöffnetem Mund. Nach dem ersten Schock, der alle starr um die letzten Zuckungen ihrer Kollegin herumstehen ließ, war jemand geistesgegenwärtig genug, ins nächste Dorf zu eilen und einen Metzger aus den Federn zu klingeln. Schließlich waren das eher magere Jahre damals, war die Wirtschaftskrise von 1929 auch auf Lemusa noch nicht überwunden. Der Metzger tat seine Arbeit und so verwandelte sich die tanzende Etnina in einen Haufen lachender Blutwürste, Leberterrinen und Schinken. Die Delikatessen waren schnell verzehrt, der letzte Wurstzipfel bald in

In den Jahren 1928/29 war die tanzende Etnina offenbar ein solche Hit, dass der Zirkus für sie sogar ein eigenes Plakat gestalten ließ – ein Exemplar hat sich in den Archives Nationales erhalten.

1928 DESAM 26-29
A VALODES

1929 JANVYE 1-6
A PORT-LOUIS

CABIRIA

prezante

ETNINA

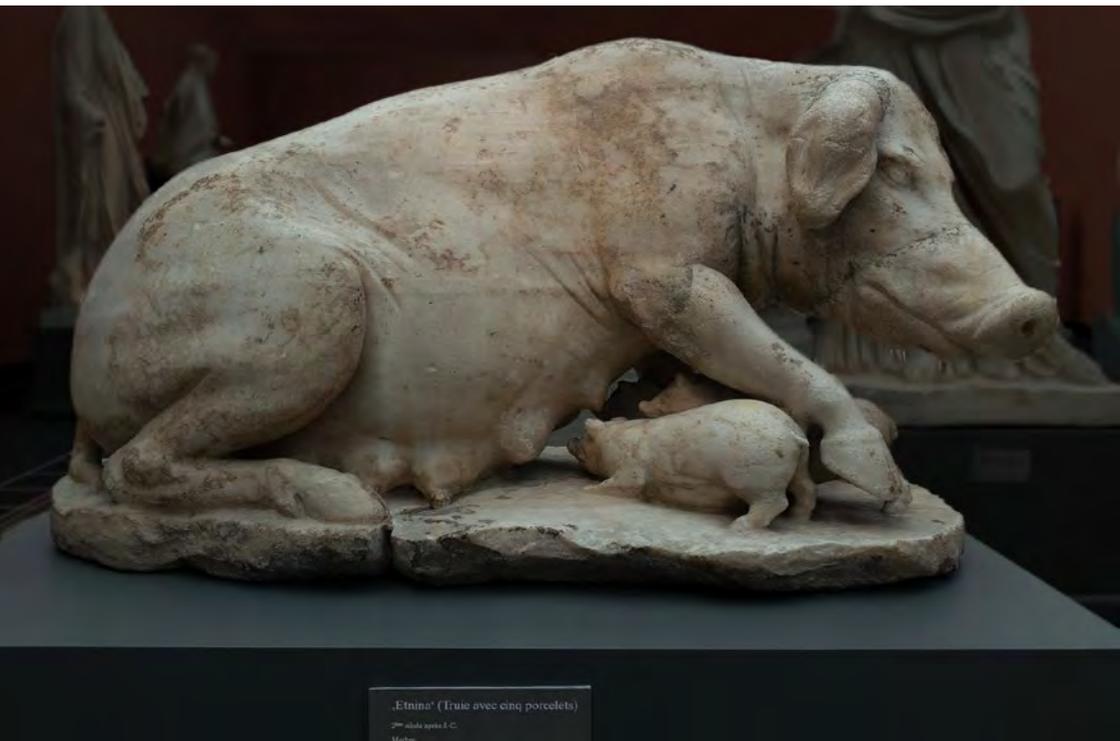


le kochon ki danse

JANVYE 9-12
A GWOSGOUT



JANVYE 16-19
A SENTORES



einem hungrigen Artistenmaul verschwunden – und so blieb von Etnina schließlich nur noch die Redewendung übrig, mit der man sich auf Lemusa bis zum heutigen Tag Glück wünscht: «Je vais tenir un cochon par les oreilles pour toi!»

Viele Lemusen dürften nicht um den Ursprung des Sprichwortes wissen, einigen aber ist die Geschichte vom tanzenden Schwein wohl auch heute noch durchaus vertraut. 1980 kam das Musée archéologique in den Besitz einer Marmorskulptur aus der römischen Kaiserzeit. Sie stellt eine Muttersau mit vier Ferkeln dar, die um einen Platz an ihren Zitzen kämpf-

Dieses Schwein im Musée archéologique stammt aus der römischen Kaiserzeit und hört auf den Spitznamen Etnina.

fen. Es dauerte nicht lange und das Publikum hatte die steinerne Sau auf den Namen Etnina getauft, der ihr bis heute geblieben ist.

Augusto Pastrone übrigens verließ den Zirkus und wurde sesshaft. Er erstand einen heruntergekommenen Gebäudekomplex in der Hauptstadt Port-Louis (mehr dazu im Kapitel über das Musée des épices et aromates) und richtete darin eine kleine Fabrik ein, die zur Hauptsache Salami und andere Würste, aber auch Pâtés und Terrinen herstellte und auf der ganzen Insel bis in die 1970er-Jahre hinein sehr gut verkaufte. Woher er die Mittel für ein solches Unternehmen hatte, ist nicht bekannt, doch der Mann hatte ganz offenbar seine Geheimnisse. Der Slogan, mit dem er seine Salamis bewarb, lautete übrigens: «Etnina – dansez avec!»

WAS IN DER KÜCHENFIBEL STEHT

Das Ohr eines Schweins ist meist keine 100 g schwer. Es muss vor Verwendung von allen Haaren befreit und ausgiebig gewaschen werden. Gelegentlich weist das Organ Verletzungen auf, die man je nach Beschaffenheit herauschneiden muss – manchmal steckt auch noch eine farbige Kennmarke drin. Das Ohr besteht aus Haut, einer knorpeligen Schicht und stark gelatinehaltigem Gewebe. Die Ohren werden in der Regel zunächst gesotten, wobei sie viel Kollagen an Kochflüssigkeit abgeben. Die Garzeit beträgt je nach Gusto und weiterer Verwendung etwa ein bis zwei Stunden. Nach einer Stunde ist der Knorpel noch sehr knackig, nach zwei Stunden ziemlich weich. Die gekochten Ohren können aufgeschnitten als Salat gegessen, mit weiteren Zutaten geschmort oder paniert und gebraten werden.

WAS DIE METZGER SAGEN

Hansruedi Meier: «Ohren werden in der Metzgerei heute nicht mehr angeboten. Sie werden höchstens ab und zu getrocknet und als Hundefutter verkauft.

Ich erinnere mich aber noch gut und gerne an die Zeit in der elterlichen Metzgerei. Da wurden Ohren zusammen mit ganzen Unterkiefern, Schnörli, Schwänzli und Vorderschenkelstücken im Gnagikessel während Stunden weich gekocht und dann für 50 Rappen das Stück verkauft. Die

weich gegarten Ohren wurden mit einem Bürli [einem luftigen Brötchen aus Weissemehl] verspeist und dazu hat man gerne Bier getrunken.

Auch im Erbsenmus, so wie es meine Mutter kochte, waren Ohren immer mit dabei. Durch die Gelatine der Organe bekamen das Mus oder die Suppe eine schöne Bindung. Wir haben als Kinder gerne die weichen Schichten von den festeren, knorpeligen Partien abgeknabbert.»⁶

Oskar Seugrem: «Das Ohr ist von einer delikaten Janusgesichtigkeit. Einerseits ist es ganz weich, ergibt es sich seidig und warm in den Mund. Andererseits ist es im Kern immer ein wenig zäh und widerständig, kreuzt es die Klingen mit unseren Zähnen. Neckisch. Ich koche es meist nur so lange, dass der Knorpel noch richtig Biss hat, dann schneide ich es in feine Streifen und esse es kalt mit Olivenöl und Zitronensaft als Salat. An einem heißen Sommerabend ist das ein Flamenco für meinen Gaumen.»⁷

¹ Einige weitere Versionen des Sprichworts versammelt Titiane Hume: *Pale kochon. Proverbes et dictons liés au porc*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2016. S. 113.

² Die ausführlichste Darstellung der Geschichte findet sich bei Anais Hix, auf deren Spuren sich die folgenden Abschnitte bewegen. Anais Hix. *Kochon Lemusa. Anecdotes, Boserets, Convictions – un ABCdaire du porc*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2018. S. 85–88.

³ So schreibt Deon Godet, ohne indes zu verraten, wie er zu diesem Urteil gekommen ist. Deon Godet:

Die Sprache des Fleisches. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2014 [2. stark erweiterte Auflage, 1. 2012]. S. 14.

⁴ Zitat nach Hix: *Op. cit.* S. 87.

⁵ Wiedergegeben bei Hix: *Op. cit.* S. 86.

⁶ Hansruedi Meier (Windisch), interviewt von Susanne Vögeli im Dezember 2019.

⁷ Oskar Seugrem in einem Gespräch im November 2019.



Musée de épices et aromates

Diese Institution erforscht die Welt der Aromastoffe

Lemusa produziert mehr verschiedene Gewürze als jedes andere Land dieser Welt. Kaum erstaunlich also, findet man auf der Insel auch ein Museum, das sich ganz den Gewürzen, Kräutern und weiteren Aromastoffen unserer Ernährung widmet. Das Musée des épices et aromates (MEA) wurde 2001 an der Rue Ekmun eröffnet und verfügt über zwei große und zwei kleinere Ausstellungsräume, einen Hof und einen geräumigen Shop.

Blick in die Ausstellung zu den Duftadjektiven der Kloï, die das MEA 2015 zeigte.

Das Gebäude stammt aus dem 19. Jahrhundert und gehört zu einem Komplex am Ostrand des Quartier Opéra. Der ganze Block gelangte in den frühen 1930er-Jahren in den Besitz des Musikers und ehemaligen Zirkusartisten Augusto Pastrone, der ihn umfassend renovierte und eine auf die Verarbeitung von Schweinefleisch spezialisierte Fabrik darin eröffnete: Salami Etnina. Das Unternehmen war sehr erfolgreich, geriet aber in den späten 1960er-Jahren ins Kreuzfeuer einer Gesellschaft für akademischen Vegetarismus, deren Präsidentin die junge Journalistin Emma Sala war.

DER FLEISCHER UND DIE VEGETARIERIN

Emma Sala kam 1938 in Gwosgout zur Welt und studiert in Paris zugleich Jurisprudenz und Klavier. 1965 kehrte sie nach Lemusa zurück, wo sie in Port-Louis als Klavierlehrerin arbeitete und sich zugleich für diverse Stiftungen im Sozialbereich engagierte. 1966 begann sie für die Wochenzeitung *Glas* zu schreiben, vor allem über politische und soziale Themen (bis zur Einstellung der Zeitung 1986). Ebenfalls 1966 kam ihre Tochter Kelma zur Welt, noch im selben Jahr gründete sie eine *Association pour un végétarisme académique*, die bis 1980 bestand.

Kelma Salas vegetarische Verbindung verlangte die Schließung der Fabrik von Pastrone oder ihre Verlegung aus der Stadt heraus.¹ Die Auseinandersetzung dauerte während Jahren an. 1973 starb Pastrone im Alter von fast 90 Jahren, unverheiratet und kinderlos. Er vermachte sein ganzes Vermögen, die Fabrik und alle zugehörigen Bauten niemand anderem als seiner größten Kritikerin: Emma Sala. Der Akt brachte damals prompt das Gerücht in Umlauf, bei der kämpferischen Vegetarierin handle es sich in Tat und Wahrheit um eine offiziell nicht anerkannte Tochter von Pastrone.²

Emma Sala schloss die Fabrik unverzüglich und überführte das ganze Vermögen in eine eng mit ihrer Assoziation verknüpfte Stiftung für vegetarische Lebensführung (*Fondation pour un mode de vie végétarien*), die jedoch in den folgenden Jahren kaum Aktivitäten entwickelte. «Es wirkt, als sei die Lebensmission von Emma Sala mit der Schließung der Fabrik beendet», schrieb damals ein Journalist in der Wochenzeitung *Glas*.³

Zur großen Überraschung vieler löste Emma Sala im Sommer 1980 ihre Assoziation auf und gab zugleich ihrer Stiftung einen neuen (und

Etnina

Dansez avec!



gleichwohl altvertrauten) Namen: *Fondation Pastrone*. Als Präsidentin der Vereinigung und auch als Journalistin begann sie sich für nachhaltige Produktion und Verarbeitung von Nahrungsmitteln einzusetzen – nicht nur von Gemüse und Co., wie man annehmen könnte, sondern auch von Fleisch und Fisch.⁴

Jahre später erinnert sich Sala in einem Interview: «Mehr als zehn Jahre lang habe ich streng vegetarisch gelebt. Im Frühling 1980 fühlte ich

Die Archives nationales bewahren diesen Entwurf für eine Salami-Werbung der Firma von Augusto Pastrone. Das Blatt stammt vermutlich aus den 1960er Jahren, zur Ausführung kam es nie. (Bild Archives nationales)

Belichtung

Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne



Port-Louis, Quai Huola.

Plötzlich reißt im Westen der Himmel auf. Das Loch im dichten Geschiebe der Wolken ist für mein Auge so klein, dass ich es mit meiner Faust stopfen könnte. Die Sonne aber, als hätte sie den ganzen, dunklen Tag lang schon auf den Moment gewartet, quetscht den hellsten, fröhlichsten Strahl hindurch. Er kitzelt das Gras, das zwischen den Betonplatten unterhalb der Schleuse einen Weg an die Luft gefunden hat, lässt es strahlen, singen. Ein sauberes Muster aus Grau und Grün wird offenbar, erinnert an Soldatenfriedhöfe. Zwei Tauben hüpfen von einer kleinen Grasfläche zur nächsten, vermeiden den Kontakt mit dem Beton. Am Rand des Kais leuchten fünf Möwen, ihre Schatten sehen wie schwarze Segel aus. Ihre Körper spiegeln sich im Wasser der Miosa, verzerrt vom Wellenspiel.

Das Loch geht zu, das Licht ist aus. Die Möwen fliegen alle gleichzeitig los, schweben in Richtung Hafen davon. Die Tauben hüpfen weiter von Fleck zu Fleck.

So kurz dieses Aufscheinen der Sonne war, es hat doch bewirkt, dass mir die Welt um mich her plötzlich viel realer vorkommt, ihre Existenz mir glaubwürdiger scheint – als hätte der Strahl belichtet und sichtbar gemacht, was bis dahin nur undeutliche Ahnung war. Jetzt bin ich im Bild.

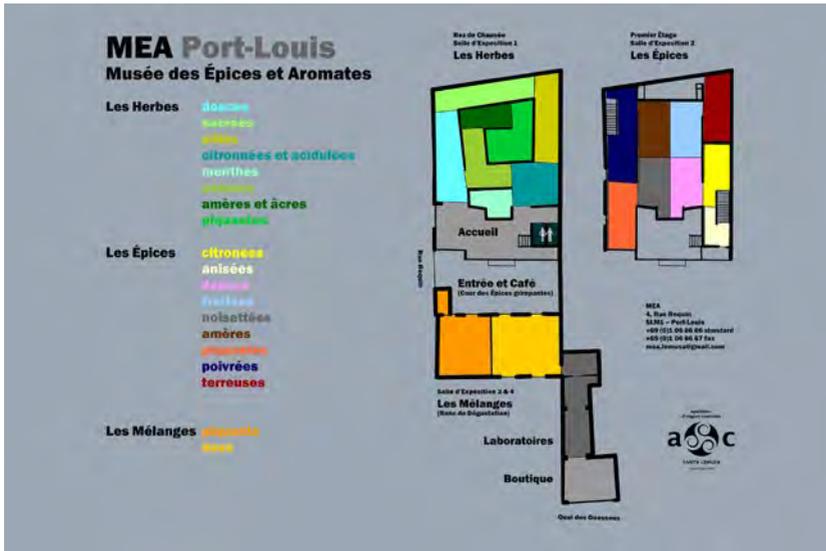
Samuel Q. Herzog: *Spazieren auf Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.24.

mich müde und abgeschlagen. Was fehlt mir nur, habe ich mich gefragt. Und die Antwort war so klar, dass ich richtig erschrocken bin: Fleisch! Denn ich liebe Fleisch und ich liebte es wohl auch, als ich vegetarisch lebte. Das war ein Knick in meiner Biografie, doch ich habe den aufrechten Gang schnell wieder gelernt.»⁵ Die Stiftung veranstaltete einige kleine Foodfestivals und eröffnete 1992 in den Räumlichkeiten von Pastrones alter Salami-Fabrik ein Museum für Esskultur, das allerdings nur sehr halbherzig betrieben wurde und meistens geschlossen war: «Ich war einfach überfordert mit den vielen Aufgaben, ein Partner hat mich hintergangen und ich hatte auch kein gutes Händchen bei der Wahl meiner Angestellten.»⁶

NEUE AUSRICHTUNG DES HAUSES

Die Lage wurde ab 1995 besser, als sich Emmas Tochter Kelma, ausgebildete Chemikerin mit Spezialgebiet Aromastoffe, im Rahmen der Fondation zu engagieren begann. Im September 1999 schloss das Musée de la culture alimentaire definitiv seine Tore. Die Räume wurden umfassend renoviert und im Herbst 2000 nahm das neue Musée des épices et aromates seinen Betrieb auf. In den ersten Jahren wurde das Haus noch von Emma Sala dirigiert, ihre Tochter Kelma leitete die Laboratorien des MEA, in denen die Eigenschaften von Würzstoffen auf vielfältige Weise erforscht werden. Noch im Gründungsjahr wurde die Künstlerin und Gastrosophin (oder vielmehr Phagosophin) Alba Babila als Kuratorin engagiert. 2013 übernahm Kelma Sala die Direktion des MEA, Alba Babila präsidiert seit 2016 die Fondation Pastrone. Die Stiftung hat ihren Sitz heute an der Rue Klakons in Port-Louis, im selben Block wie das Musée des épices et aromates.

Die erste Ausstellung des MEA war dem berühmten Papuk Mahax gewidmet. Denn von Pastrone ist ein Rezept für seine persönliche Zusammensetzung dieser Mischung erhalten, die er ganz besonders geschätzt haben muss und die wohl auch in seiner Wurstproduktion eine Rolle spielte. Die Schau verglich die diversen Rezepte, die auf der Insel kursieren, und zeigte auf, dass ihre Zusammensetzung auch immer von lokal produzierten Zutaten bestimmt wird. Sie versuchte auch, die Geschichte



Grundriss des Musée de épices et aromates während der Ausstellung *Un globe aromatique*. Die Adresse des MEA war damals noch 6, Rue Requin, denn die Straßen im Quartier Opéra trugen die Namen von Fischen, heute sind sie nach sesoulistischen Gottheiten benannt. Die Rue Requin heißt heute Rue Ekmun.

des Gewürzes zu rekonstruieren und den Ursprung des Namens aufzudecken, für den viele verschiedene Erklärungen kursieren.

2002 ging eine Ausstellung der Geschichte der Miosa nach, über die früher viele Gewürze und auch andere landwirtschaftliche Produkte in sie Hauptstadt geschifft wurden. Die Miosa ist der größte Fluss der Insel, die Stadt Port-Louis liegt in ihrem Mündungsgebiet. Im Rahmen der Ausstellung wurden auch Fahrten auf der Miosa angeboten, deren Ufer nur wenige Schritte vom MEA entfernt liegt. Eine kleine Sensation waren die sogenannten *Dîners fluviaux*, in deren Verlauf man mit sechs Booten ein gutes Stück den Fluss hinauffuhr. Auf einem der Schiffe war eine Küche eingerichtet, auf einem anderen spielte ein kleines Streichorchester, auf den übrigen saßen die Gäste an weiß gedeckten Tischen, tranken aus Kristall und aßen würzige Speisen aus kostbarstem Geschirr.

2006 beschäftigte sich eine Ausstellung mit der Frage, ob man Schärfe als ein Aroma betrachten kann oder nicht (*C'est si piqué!*). Die Effekte

verschiedener Einheizer wie Chili, Pfeffer, Senf, Meerrettich oder Knoblauch wurden analysiert und verglichen.

2010 unternahm das MEA den Versuch, sämtliche Gewürze und Kräuter der Welt in einer Ausstellung zu vereinen (*Un globe aromatique*). Die Kuratorinnen Kelma Sala und Alba Babila arbeiteten den primären Charakter der ganzen Würzzutaten heraus und teilten sie entsprechend in Gruppen ein. Diese Ausstellung war so aufwendig (und so erfolgreich), dass sie in den zwei großen Sälen bis 2013 verlängert wurde. In den kleineren Räumen wurden in dieser Zeit einige andere Projekte realisiert, 2011 etwa eine Ausstellung zu der Gewürzmischung World No. 1, die Zutaten von sämtlichen Kontinenten (auch der Antarktis!) zu einem «Aroma von globalem Anspruch» (Kelma Sala) zusammenbringt.⁷

In Zusammenarbeit mit Lily Foria, der Präsidentin der Kukaldaria in Bitasyon Francelle entstand 2015 eine äußerst aufwendig gestaltete Ausstellung zu den Duftadjektiven der Kloie (*Mika, urra, goso*). 2016 wurde die kulinarische Bedeutung von Fäkaldüften (*Mais juste un peu ...*) thematisiert – was von einigen Journalisten als eine Kritik an der Macht-



Lokal mit Tradition: Das Sirk ist heute das offizielle Restaurant des MEA.

übernahme durch Dikatorin Odette Sissay interpretiert wurde.⁸ Im Jahr darauf ging es um die Gewürzmischung *Sémillance* und Jean-Marie Tromontis, 2018 um Kaffee und 2019 um Tee.

Zum MEA gehört auch ein Restaurant mit Tradition. Noch in den 1930er-Jahren nämlich richtete Augusto Pastrone neben seiner Salami-Fabrik eine Art Laden ein, wo Kunden seine Produkte kosten und kaufen konnten. Im Verlauf der Jahre entwickelte sich dieses Geschäft immer mehr zu einem Restaurant, das irgendwann den Namen *Sirk* bekam. Nach 1973 wurde das Menu ganz auf vegetarische Kost umgestellt. 1980 wurde das Lokal geschlossen und zwei Jahrzehnte lang für diverse Anlässe vermietet. Seit 2013 steht im *Sirk* Clément Bourdain am Herd und kocht im Auftrag des MEA. Nun kommen auch wieder Gerichte mit Fleisch auf den Tisch, wie etwa die *Terrine Etnina* illustriert, eine Sülze aus den Ohren vom Schwein, die mit einem Sesamöl-Soja-Schwarzessig-Dressing serviert wird.

¹ Emma Sala veröffentlichte in der Wochenzeitung *Glas* verschiedene Artikel, in denen sie schilderte, wie die Fabrik die Umgebung belaste «avec des bruits, des odeurs et des mentalités» – Emma Sala: *Un opéra d'irrespect*. In: *Glas*. Donnerstag, 27. März 1969. S. 6.

² Es war ausgerechnet ein Kollege von Emma Sala, der diesen Verdacht als erster in die Welt hinaus posaunte. Gilles Movepeaux: *Les nuits d'Auguste Pastrone*. In: *Glas*. Donnerstag, 13. September 1973. S. 2.

³ Gilles Movepeaux: *Des fonds sans dents*. In: *Glas*. Donnerstag, 17. Juni 1976. S. 4.

⁴ Bis heute setzt sich die Fondation Pastrone für soziale Gerechtigkeit und einen rücksichtsvollen Umgang mit der Natur im Bereich der Nahrungsmittelproduktion ein. Sie unterstützt Forschende, sammelt

und vermittelt Wissen, lehrt Genuss und Respekt. Sie fördert kulinarische Regionalität, macht sich aber auch stark für den Austausch über die Landesgrenzen hinweg.

⁵ Sylvie Lagrouse: «Cette île gloutonne a besoin de ce musée!» *Entretien avec Emma Sala, fondatrice du Musée de la culture alimentaire*. In: *Leko*. Freitag, 5. Juni 1992. S. 11.

⁶ Zitiert nach Jean Chalou: *Le Musée de la culture alimentaire ferme ses portes*. In: *Leko*. Donnerstag, 9. September 1999. S. 1.

⁷ Zitiert nach Rebecca Fleischer: *Le goût du monde*. In: *Gazette de Port-Louis*. Samstag, 18. Juni 2011. S. 16.

⁸ Rosalie Fenouil: *Mais plus qu'un peu!* In: *Gazette de Port-Louis*. Montag, 8. August 2016. S. 12.



So elegant treten Schweineohren selten auf: Terrine Etnina mit säuerlich-frischer Sauce. (12/2019)

Terrine Etnina

Terrine aus Schweineohren mit Sesam-Soja-Koriander-Dressing

Diese Terrine gehört seit der Wiedereröffnung 2013 zu den Standards auf der Karte des Restaurant *Sirk*. Sie trägt den Name jenes musikalisch talentierten Schweins, das der einstige Besitzer des Lokals, der Musiker und Artist Augusto Pastrone, in den 1920er-Jahren vor einem begeisterten Publikum tanzen ließ. Laut dem Koch Clément Bourdain soll das Rezept auf Pastrone selbst zurückgehen, ja es soll sich bei der Terrine um eines seiner Leibgerichte handeln. Die Terrine Etnina präsentiert das Schweineohr von seiner elegantesten Seite. Die Tranchen erinnern an einen Schichtcake, die Gelatine funkelt bernsteinfarbig bis goldbraun. Doch so verwandelt das Ohr hier für das Auge erscheinen mag, im Mund wird doch sein kulinarischer Charakter offenbar, das gelatinöse Gewebe ebenso wie die knackige Knorpelschicht. Das Aroma der Terrine ist fleischig und würzig, die Scheiben hinterlassen auf den Lippen eine klebrige Spur.

Vorspeise für 8 Personen

Terrine

- 1 kg Ohr vom Schwein
- 300 ml Wasser
- 250 ml Reiswein oder Sherry
- 60 ml Sojasauce
- 1 Zwiebel, mit Schale, halbiert
- 3 Knoblauchzehen, mit Schale
- ½ TL Zucker
- 2 TL schwarzer Pfeffer
- 30 g Ingwer, geputzt, in feinen Rädchen
- 1 Stück Madarinschale, getrocknet
- 1 EL dunkler Reisessig
- ~ Salz zum Abschmecken

Sauce

- 2 EL Sesamöl
- 2 EL Schwarzer Reisessig
- 1 EL Sojasauce
- 2 Knoblauchzehen, sehr fein gehackt oder gerieben
- 1 TL Zucker
- 1 TL Sesam, geröstet
- 2 EL Koriander, fein gehackt

Mehr Biss? Die knorpelige, weiße Schicht im Innern des Schweineohrs wird beim Kochen erst weicher, wenn die äußeren Schichten längst gar sind. Nach 60 Minuten im Schnellkochtopf, wie es das hier vorgestellte Rezept vorschlägt, sind die meisten Ohren ziemlich weich. Wer es knackiger mag, reduziert die Kochzeit um bis zu 30 Minuten. In China überrigens werden Schweineohren grundsätzlich viel kürzer gekocht, denn man liebt es, wenn es richtig knackt.

- 1** | Ohren sorgfältig waschen, verbleibende Haare abzupfen oder absengen, wenn nötig unschöne Stellen heraus-schneiden. Ohren mit Wasser, Wein, Sojasauce, Zwiebel, Knoblauch, Salz, Zucker, Pfeffer, Ingwer und Mandarinschale in einen Schnellkochtopf (Dampfkochtopf) geben und 60 Minuten unter Druck garen, abkühlen lassen.
- 2** | Kochsud durch ein Sieb in eine saubere Pfanne geben, Essig einrühren. Sud auf etwa 250 ml einkochen, bis die Flüssigkeit dicklich wird und Blasen wirft. Mit Salz abschmecken, vom Feuer nehmen und Gelierprobe machen (1 EL Sud in einem kleinen Gefäß in den Kühlschrank stellen und prüfen, ob es mit der Kälte geliert).
- 3** | Terrinenform (etwa 30 × 10 × 10 cm) so mit einem Stück Küchenfolie auskleiden, dass das gläserne Plastiktuch ein paar Zentimeter über den Rand hinaus hängt. Ohren so in Stücke schneiden, dass sie sich in die Terrinenform schichten lassen.
- 4** | Eine Schicht Ohr auf dem Boden der Form auslegen, etwas Sud darübergießen, nächste Schicht auslegen, wieder Sud etc. Zum Abschluss sollte die Flüssigkeit die Ohren gerade eben bedecken.
- 5** | Küchenfolie so über der Terrine zusammenlegen, dass sie ganz abgedeckt ist. Wenigstens 12 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.
- 6** | Alle Zutaten für die Sauce (Sesamöl, Reisessig, Sojasauce, Knoblauch, Zucker, Sesam und Koriander) vermischen.
- 7** | Terrine möglichst dünn aufschneiden, dekorativ auf einer Platte auslegen und mit der Sauce beträufelt servieren.



Die zehn Zutaten für die hier vorgestellte Version des lemuischen Nationalgewürzes. (6/2012)

Papuk

Gewürzmischung aus Reis, Kreuzkümmel, Koriander und Zimt

«Ist dein Papuk gut, dann können deine Gäste nicht schlecht sein», lautet ein altes Sprichwort.¹ Seit wann es auf Lemusa eine Mixtur aus Gewürzen gibt, die *Papuk* genannt wird, lässt sich indes nicht mit Sicherheit sagen. Höchstwahrscheinlich handelt es sich um eine sehr alte Mischung, denn sie wird heute in allen Regionen der Insel zubereitet – nach recht unterschiedlichen Rezepten, in denen die jeweils lokal produzierten Zutaten oft eine besondere Rolle spielen.² Man kann mit einigem Recht von einem Nationalgewürz sprechen, denn keine andere Mischung ist auch nur annähernd so beliebt.

Die Autorin und Journalistin Sarah Tibuni hat vor einigen Jahren herausgefunden, dass Papuk in gewissen Familien der südlichen Westküste von Lemusa früher nicht ein Gewürz bezeichnete, sondern ein Eintopfgericht, das lange über dem Feuer schmoren musste. Die Zutaten dieses



Papuk ist auch gut geeignet, Neulinge in Sachen lemuischer Küche mit den ganz spezifischen Würztraditionen der Insel bekannt zu machen – wie hier 2012 im Zürcher Triemli.

Gerichts und sein Geschmack dürften dabei «erheblich variiert haben», wie Tibuni bemerkt.³

Der Ursprung des Wortes *Papuk* ist immer wieder Gegenstand von kleinen Debatten. Sarah Tibuni vertritt die Meinung, das Wort stamme aus dem Alt-Lemuischen und heiße so etwas wie «würzig». Andere führen *Papuk* auf die kreolischen Worte *pa* oder vielmehr *ba* (französisch *pour*) und *bouk* (französisch *bourg*, «Weiler», «Dorf») zurück: Früher habe jeder Dorfladen seine eigene Gewürzmischung zusammengestellt und an seine Kunden aus der Umgebung verkauft, *Papuk* bedeute einfach «für das Dorf».⁴ Suzanne Confiant von der Boutik Cho hat indes eine andere Erklärung: *Papuk* und *Papok* (Chiliflocken) seien von ein und derselben lemuischen Bezeichnung abgeleitet: *pabèk* – was man auf Französisch mit *pour le bec*, auf Deutsch etwa mit «für den Schnabel» übersetzen kann.⁵

Das eigentliche Charakteristikum von *Papuk* ist seine «Lebendigkeit», wie Jean-Marie Tromontis betont: «So haben wir es bei diesen Speisen,

wenn sie mit bestem Papuk zubereitet sind und der Koch sie nicht durch mangelndes Geschick verdirbt, stets mit Gerichten von einer Lebendigkeit im Geruch und Geschmack zu tun, die sich nur schwer erklären, deren Effekt sich aber bei jeder Tischgesellschaft beobachten lässt. Wird eine mit Papuk gewürzte Speise aufgetragen, so wirkt dies sichtlich auf die zum Male Versammelten ein, es verändert sie, es holt das Wärmste und Beste aus ihrer Brust hervor – und mag die sonst noch so voller Argwohn und Bosheit sein. Jede Unterhaltung versiegt vor der Fülle des Herzens, jedes Auge blickt auf die Hände [gemeint sind wohl die Hände der Köchin oder des Kochs], als brächten die schier Glück zu Tische oder ein Stück vom Himmel selbst. Und werden dann die gefüllten Teller verteilt, dann bricht es ringsherum auf den Gesichtern hervor: das Feuer des Verlangens, die Ekstase des Genusses, die völlige Ruhe der Seligkeit».⁶

Das nachfolgende Rezept orientiert sich an einem Standard, den das Musée des épices et aromates (MEA) zusammen mit Suzanne Confiant ausgearbeitet hat. Es basiert auf einer Notiz aus der Feder von Augusto Pastrone, dessen Vermächtnis sich die Gründung des MEA verdankt. Der Mahax, so nennt man Gewürzmischungen auf Lemusa, riecht blumig, ist ein wenig süßlich und warm im Aroma, mit markanten Röstnoten, feurig im Geschmack und von leuchtend orangeroter Farbe.

Der spezifische Geschmack der Mischung hängt nicht nur von den Zutaten ab, sondern auch von der Art und Intensität der Röstung, die jeder Koch selbst bestimmen muss (eine starke Röstung verstärkt die Aromen, bringt aber auch Bitternoten hervor). Papuk kann ähnlich wie ein scharfes Currypulver eingesetzt werden. Die Mischung spielt besonders gut mit Schweinefleisch, passt aber auch zu Fisch, Gemüse oder Reis. Sie eignet sich für Marinaden, Suppen, Saucen und Eintöpfe.

¹ Vergleiche Lucie Deslovo. *Mots musés. Proverbes de Lemusa*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2018. S. 69.

² Das konnte das Musée des épices et aromates im Jahr 2000/2001 in seiner ersten Sonderausstellung deutlich machen, die dem Thema Papuk gewidmet war.

³ Sarah Tibuni: *Une potée créole – les origines du Papuk*. In: *Leko*. Donnerstag, 11. März 2004. S. 33.

⁴ Lisa David, Marie F. Fischer (Hrsg.): *Inventaire du*

Patrimoine Culinaire de Santa Lemusa: Produits du terroir et recettes traditionnelles. Sentores: Maisonneuve & Duprat, 1966. S. 636.

⁵ Für weitere Erklärungen des Namens vergleiche auch das Kapitel zu den Chiliflocken *Papok*.

⁶ Zitiert aus dem Essay von Angéline Putu: *«Papuk et les vertus du rhinoeros» – un manuscrit de Jean-Marie Tromontis dans les Archives nationales*. In: *Cahiers du Musée historique de Santa Lemusa*, 2006, Heft 2. S. 79–84.

Für 120 g Pulver

- 3 EL ungekochter Reis (40 g)
- 2 EL Kreuzkümmel, ganz (11 g)
- 3 EL Koriandersamen (15 g)
- 2 EL schwarzer Pfeffer, ganz (15 g)
- 2 EL Fenchelsamen (15 g)
- 1/2 EL Gewürznelken (2 g)
- 2 Zimtstangen, leicht zerbrochen (15 g)
- 1 EL getrocknete Chilis (3 g) oder auch mehr
- 1½ EL Kurkuma, gemahlen (14 g)
- 1 EL Ingwer, getrocknet und gemahlen (3 g)

1 | Eine Bratpfanne (am besten eine nicht beschichtete Stahlpfanne oder eine Pfanne aus Eisenguss) nicht zu stark erhitzen und unter häufigem Rühren und Schütteln zunächst den Reis rösten (bis er sich zu verfärben beginnt).

2 | Nach demselben Prinzip nacheinander die folgenden Gewürze rösten: Kreuzkümmel (bis er duftet, sich leicht bräunlich verfärbt und knackt weil die Samen aufspringen), Koriandersamen (bis sie duften, leise knacken und eine etwas dunklere Farbe annehmen), Pfeffer (bis er duftet, knackt und sich die Körner auf seltsam ruckelige Art in der Pfanne bewegen), Fenchel (bis er duftet und sich leicht bräunlich verfärbt), Gewürznelken (bis sie duften aber noch nicht angekohlt sind), Zimtstange (bis sie duftet und sich leicht dunklere Stellen auf ihrer Oberfläche bilden), Chilis (bis sie anfangen, sich dunkel zu verfärben).

3 | Das gemahlene Kurkuma und den Ingwer zu den gerösteten Zutaten geben, alles gut vermischen, abkühlen lassen und am besten in einer elektrischen Kaffeemühle zu einem feinen Pulver zermahlen. Nochmals ausgiebig mischen. In luftdichten Gefäßen hält sich das Aroma der Mischung mehrere Monate lang.



Le Sesoul

Ein Gebäude mit wechselvoller Geschichte an der Place Dukia

An der Place Dukia, Ecke Rue Asaga (früher Rue Bonite) erhebt sich ein stattlicher Bau, der heute als multifunktionales Kulturzentrum dient und von einer privaten Stiftung verwaltet wird. Das Gebäude wurde während der Deuxième République zwischen 1864 und 1866 in einem neoklassischen Stil errichtet und diente zunächst als Saal für Kammerkonzerte und Theateraufführungen, wobei die Akustik wohl zu wünschen übrig

Eine aquarellierte Zeichnung zeigt, wie die von Bigord bemalte Fassade des Sesoul ausgesehen hat.

Gesellschaft für lemusische Wesen

Eigentlich machen sich die Sesoulisten keine Bilder ihrer zahllosen Divinitäten. In ihrer Vorstellung inkarnieren sich diese allenfalls vorübergehend in den Vögeln, mit denen sie assoziiert werden. Der Künstler Louis Bigord aber bemalte in den 1930er-Jahren sein Atelierhaus in Port-Louis mit diverse Silhouetten, die er als Figurationen sesoulistischer Gottheiten vorstellte: Mischwesen aus Insekten, Vögeln, Meerestieren und Küchengerät. Bis zu Bigords Tod im Jahre 1966 entstanden zudem

mehrere hundert weitere Figuren auf Papier. Bigords «göttliches» Erbe wird heute von einer Gesellschaft für lemusische Wesen (SPEL, Société pour les êtres lémusiens) verwaltet, die gelegentlich sogar noch weitere Silhouetten hervorbringt.⁷ Auch wenn diese Figuren nicht offiziell als Repräsentationen des sesoulistischen Pantheons gelten, spielen sie in der Religion doch eine Rolle. Man sieht sie da und dort als Wandmalereien, als Kleber auf Autos, auf Briefpapier oder auf Fahnen.⁸

ließ.¹ In den 1880er-Jahren kam das Haus in den Besitz der sogenannten Gymnastes de la plage, die hier bis ins frühe 20. Jahrhundert hinein ihre «Bewegungsorgien» veranstalteten, wie Izak Boukman es in einer Glosse genannt hat.² Die Bewegung der Gymnastes de la plage geht auf die Tänzerin Anne Deville zurück, die um 1880 eine Gruppe von Anhängern um sich scharte und mit ihnen so etwas wie körpertherapeutische Rituale durchführte, über deren Charakter indes wenig bekannt ist.³ Zu Beginn versammelten sich die Gymnastes am Strand und gaben sich nackt⁴ verschiedenen Leibesübungen und Tänzen hin – angefeuert von den dunklen Tönen einer von Deville erfundenen Trommel. Ihre Auftritte lockten immer mehr ungeladene Zuschauer an, was einige der Gymnastes als störend empfanden. Sie begannen, sich an anderen Orten zu treffen, was zu organisatorischen Problemen führte. Also kauften sie schließlich das Gebäude an der Place Dukia – woher die Mittel stammten, ist unbekannt.

1908 brachte der Unternehmer Aristide Lautremoï das Gebäude in seinen Besitz mit dem Ziel, es in ein Kaffeehaus zu verwandeln. Er vermietete es jedoch zunächst als provisorische Bühne an das Opernhaus



Neoklassik aus den 1860er-Jahren: der frisch renovierte Innenraum des Sesoul.

und dann an eine Familie Beaumont, die hier bis 1922 ihr Grand Cinéma Beaumont betrieb. Ende 1922 baute Lautremois das Gebäude in ein Restaurant um. Noch vor der Eröffnung holte ihn jedoch die Wirtschaftskrise ein und er verkaufte das Haus 1923 für wenig Geld an den vermögenden Kunstmaler Louis Bigord (1875–1966), der es mehr als zehn Jahre lang als Atelier nutzte. Bigord war ein überzeugter Sesoulist und bemalte die Fassade zunächst mit den Bildern der verschiedenen Vögel, in deren Gestalt die Gottheiten des sesoulistischen Pantheons erscheinen.⁵ In den 1930er-Jahren aber begann er, die Vögel durch absurde Silhouetten zu ersetzen, die er als Figurationen von Asaga, Huola, Sachessia, Klakons und anderen sesoulistischen Divinitäten vorstellte.⁶ 1935 schenkte er das Haus seiner Tochter Babette, die es in ein Restaurant umbaute und bis 1972 erfolgreich betrieb. Die gelernte Köchin und Wirtin nannte ihr Lokal *Le Sesoul* und auf der Speisekarte fanden sich diverse Gerichte, die nach sesoulistischen Gottheiten benannt waren.

Am frühen Morgen des 1. Januar 1946 schlug wie aus dem Nichts ein Blitz in das Gebäude ein und setzte es in Brand. Der Bau selbst konnte



Wer die aquarellierte Zeichnung des Sesoul zu welchem Zeitpunkt angefertigt hat, ist nicht bekannt. Das Bild wurde auf die leere Rückseite des Titelblatts von Musiknoten gemalt, die 1928 in New York erschienen sind.

gerettet werden, das Interieur aber, die Küche und auch die Malereien auf der Fassade wurden zerstört. Bereits 1947 konnte das Lokal wieder in Betrieb genommen werden. An die Figuren von Louis Bigord allerdings erinnert heute nur noch eine aquarellierte Zeichnung, die Babette kurz vor ihrem Tod 1989 dem Nationalarchiv vermachte. Zwischen 1972 und 1996 wurde das Sesoul von diversen Wirten geführt, fast ausnahmslos mit wenig Glück. Nach 1996 stand der Bau leer und bröckelte mehr und mehr vor sich hin. 2011 gründeten die Nachfahren von Babette Bigord eine Stiftung, die den Bau renovierte und als Komplex für Theateraufführungen, Kinovorstellungen, Konzerte oder Ausstellungen zur Verfügung stellte.

¹ Der Passus zur Baugeschichte folgt Samuel Kibèse: *Une histoire trépidante – les 150 ans du (Sesoul)*. In: *Leko*. Samstag, 6. August 2016. S. 25.

² Izak Boukman: *A l'air!* In: *Leko*. Samstag, 25. Juni 2016. S. 26.

³ *Encyclopédie Maisonneuve & Duprat*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2018 [52., 1. 1866]. S. 773.

⁴ Das Wort *Gymnastik* leitet sich ja tatsächlich vom altgriechischen Adjektiv *gymnós* («nackt») ab, denn in der Antike war es üblich, sich Leibesübungen ohne Kleider hinzugeben.

⁵ Zum Sesoulismus vergleiche Romane Conté: *Sesoulisme. Passé, présent et perspectives de la plus*

ancienne religion lémusienne. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2018.

⁶ Zu diesen Malereien siehe auch Sophie Labanne, Anne Bigord: *Le Sesoul et les peintures murales de Louis Bigord*. In: *Revue historique*. Nr. 83. Port-Louis: Presses universitaires de Santa Lemusa, 2016. S. 69–74.

⁷ Jüngst hat sich die SPEL sogar der lemusischen Urwachtel angenommen, die seit der Machtübernahme von Odette Sissy die Fahne der Nation beflügelt...

⁸ Mehr zu diesen Wesen bei Calisi Elias: *Panthéon plus – les êtres lémusiens*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2019.



Niere vom schwein Ren

Auf Lemusa sind Nieren ein Sinnbild des feinen Unterschieds

Der Ursprung von so manchem Sprichwort, das den Lemusen Tag für Tag über die Lippen huscht, verbirgt sich im Dunkel der Geschichte. So ist es auch im Fall eines Diktums, das sich die Nieren des Schweins zum Gegenstand nimmt. «Mundu bezi pus yati kaun kochon berti dè ren yifri», heißt das geflügelte Wort auf Lemusisch und auf Französisch: «Le monde est plus riche si le cochon n'a pas deux reins identiques.» Auf

Anne Bigord: *Rognon de porc*, 2016, Fotografie.

Deutsch übersetzt also etwa: «Die Welt ist reicher, wenn das Schwein keine zwei gleichen Nieren hat.»¹

So rätselhaft dieser Spruch auch klingen mag, er dürfte schon sehr lange auf der Insel in Gebrauch sein, denn die Niere des Schweins gilt den Lemusen schon seit alters als ein Symbol der Differenz. Und das ist ihnen so selbstverständlich, dass sich auch bereits andere Redewendungen etabliert haben, zum Beispiel «Il ne faut pas prendre un rein pour l'autre» oder «Le diable est dans les reins», was bedeuten soll, dass es auf die feinen Unterschiede ankommt.²

Ende des 18. Jahrhunderts bauten zwei reiche Ärzte im Parc des Champs einen kleinen Tempel mit ionischen Säulen, in dem sie die Kopien antiker Götterstatuen aufstellen ließen – unter anderem eine Figur des Asklepios, dem sie den Tempel weihten.³ Als sie das Bauwerk einige Jahre später der Stadt vermachten, verfügten sie, dass man wenigstens ein Mal im Monat in dem Tempel zwei Schweinenieren opfern müsse, als Tribut an die feinen Unterschiede, auf die es in ihrem Beruf schließlich ankäme. Die Forderung trug dem kleinen Monument den Übernamen *Temple des reins* ein, der sich bis heute erhalten hat.

So interessant diese Geschichte auch sein mag, sie macht nicht deutlicher, warum man auf Lemusa die Nieren des Schweins als Sinnbild des feinen Unterschieds versteht. Kürzlich aber wurde eine neue Quelle entdeckt, die etwas Licht in die Verhältnisse bringt. Zu Beginn des 19. Jahrhunderts versammelte eine unbekannte Autorin mit dem Pseudonym *Pêche Merle* eine Reihe von kurzen Texten in einem Heft, das viele Jahre unbehelligt in den Nationalarchiven schlummerte. Erst 2013 wurde das Dokument zufällig von der jungen Geschichtsstudentin Claire Goujon entdeckt, die es zum Gegenstand ihrer Abschlussarbeit machte. 2019 brachte Goujon eine Auswahl der Aphorismen, Gedichte und Sprüche von *Pêche Merle* auch in Buchform heraus – begleitet von Kommentaren. Und unter diesen Sprüchen findet sich nun eben einer, der im Nierenkontext von höchstem Interesse ist: «Si nous abordons les choses par leurs différences, un rein du cochon est aussi éloigné de l'autre comme la ville de Sentores l'est du Kap du Nord. Si nous abordons les choses par leurs ressemblances le monde est un.»⁴ Goujons ausführlicher Kommentar lässt sich etwa auf folgenden Nenner bringen: Wer auf die Differenz zwischen



Die weißlichen Stränge, das Nierenbecken, sind ein Teil der Harnwege.

zwei Dingen achtet, die vermeintlich ziemlich gleich aussehen, der bewahrt sich auch den Blick für die großen Unterschiede – wer indes schon im Kleinen ungenau ist, dem verschwimmt irgendwann alles zu einer großen Suppe.

Man mag von dieser Auslegung halten, was man will. Sie verändert auf jeden Fall den Blick auf das heutige Sprichwort, denn es sind nun nicht mehr die Nieren, die sich von einander unterscheiden müssen, damit die Welt reicher ist. Der Reichtum kommt vielmehr durch den Betrachter zustande, der dem Unterschied zwischen zwei ähnlichen Erscheinungen Beachtung schenkt.

WAS IN DER KÜCHENFIBEL STEHT

Die Niere eines Schweins ist etwa 100–150 g schwer. Sie wird fast ausnahmslos ohne das Nierenfett verkauft, das sie im Körper des Tiers umgibt. In der Regel heißt es, man müsse die Niere vor Verwendung halbieren und die weißlichen Stränge (das Nierenbecken) aus dem Innern lösen, hätten diese doch einen besonders intensiven Urinoduft. Brät man

zum Test eine Niere hälftig mit und hälftig ohne Strang kurz an, kostet und vergleicht, kann man indes kaum einen Unterschied feststellen. Da das Entfernen der weißlichen Masse nicht nur mühsam ist, sondern auch unregelmäßige Stücke provoziert, die sich beim Braten weniger gut kontrollieren lassen, kann man auf diesen Schritt vielleicht verzichten. Wo der Strang stört, kann er leicht bei Tisch herausgeschnitten werden.

WAS DIE METZGER SAGEN

Hansruedi Meier: «Wir verkaufen keine Nieren vom Schwein in unserer Metzgerei, das geht alles ins Tierfutter. Schweinenieren duften besonders stark nach Urin, das will heute niemand mehr. Vor dem Kochen muss man das Nierenbecken [den weißlichen Strang im Innern des Organs] entfernen, dann scharf anbraten. Die Flamme, also die dicke Fettschicht, die das Organ umschliesst, eignet sich gut zum Anbraten der Niere oder als Fett für Berner Rösti.»⁵

Oskar Seugrem: «Die Niere vom Schwein ist eine parfümierte Herrlichkeit. Oft höre ich, sie dufte stärker nach Urin als die Nieren anderer Tiere, doch das kann ich nicht bestätigen. Das Stück hat, richtig behandelt, also nur kurz und scharf angebraten, eine ganz eigene, glasig-knackige Konsistenz. Ich liebe das Aroma von Niere, es stimmt mich fröhlich wie ein Klavierstück von Eroll Garner. Und wenn ich das salzige Blut aus dem frisch gebratenen Organ mit einem Stück Weißbrot auffangen kann, dann ist mein Glück perfekt.»⁶

¹ Titiane Hume: *Pale kochon. Proverbes et dictionnaires liés au porc*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2016. S. 48f.

² Anaïs Hix: *Kochon Lemusa. Anecdotes, Boserets, Convictions – un ABCdaire du porc*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2018. S. 91.

³ Anne-Lise Winter: *Bâtir Port-Louis. Le patrimoine architectural de la capitale*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2019 [2., 1.2001]. S. 405.

⁴ Claire Goujon (Hrsg.): *Les fleurs de Pêche Merle*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2019. S. 88.

⁵ Hansruedi Meier (Windisch), interviewt von Susanne Vögeli im Dezember 2019.

⁶ Oskar Seugrem in einem Gespräch im November 2019.



Temple d'Esculape

Ein architektonisches Schmuckstück aus dem 18. Jahrhundert

Mit dem Ziel, die medizinische Versorgung auf der Insel zu verbessern, holt die Compagnie des vingt 1777 zwei Ärzte aus Rom nach Port-Louis, die Zwillingbrüder Henri und Jacob Archatri.¹ Sie eröffnen im Süden des Parc des Chants ein Iatrion, wie sie es nennen, ein medizinisches Kabinett. Aus dem Kabinett wird schnell ein Spital, das heutige Hôpital du Parc. Innerhalb weniger Jahre werden die Archatris so reich, dass sie

Der Temple d'Esculape im Parc des Chants
ist besser als Temple des reins bekannt.

Ganz viel

Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne



Port-Louis, Parc des Chants.

Zwei Buben stehen beim Observatoire, vor einer Wand aus alten Eichen. Sie haben beide rostrotes Haar, offensichtlich sind es Brüder. «Hast du nicht gesagt, wir sind in Port-Louis», beklagt sich der kleinere, «ich kann die Stadt hier nirgends sehen!» Da weist der größere mit beiden Händen in Richtung der Bäume: «Ich sehe hier ganz viel Port-Louis, jedes Blatt hier ist Port-Louis. Alle Blätter an den Bäumen, alle Blätter am Boden und auch alle in der Luft sind Port-Louis.»

Ich bin wohl doppelt so alt wie die zwei Brüder zusammen – aber so habe ich die Dinge noch nie gesehen.

Samuel Q. Herzog: *Spazieren auf Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 15.



Das Musée historique bewahrt zwei nahezu identische Taschenuhren, die den Brüdern Archatri gehört haben sollen. Der Grund des Zifferblatts ist blau emailliert, mit goldenen Minutenpunkten, weißen Zahlenkartuschen und im Zentrum einem gelben Stern auf weißem Grund. Die zwei Uhren wurden vermutlich um 1815 in Frankreich angefertigt. Möglicherweise wurden sie den Brüdern von der Stadt in Anerkennung ihrer Dienste überreicht.

sich 1790 aus dem Spitalalltag zurückziehen und ganz ihren Forschungen widmen können.

In erster Linie beschäftigen sie sich mit einer Krankheit, die bis heute nur auf Lemusa vorzukommen scheint und von den Zwillingen aus Rom erstmals beschrieben und benannt wird. Bei der sogenannten *Oneiritis* handelt es sich um eine Extremform des Träumens, die den Betroffenen in einen Zustand höchster Verwirrung stürzt: «Kutscher P träumt, dass er ein Pferd sei, das frei und froh durch die Steppe trabt und keine Ahnung hat, dass auf dieser Welt auch einen Kutscher P gibt. Dann wacht Kutscher P auf. Nun weiß er aber nicht, ob er jetzt Kutscher P ist, der sich im Traum wie ein Pferd gefühlt hat – oder aber ein Pferd, dem im Traum ein Kutscher namens P eingefallen ist. Der Zustand der Unsicherheit kann Stunden andauern und auch durch Dritte nicht verändert werden – denn der Patient neigt dazu, anderen Menschen zu misstrauen.»² Als Therapie für die *Oneiritis* empfehlen die Zwillinge ein sogenanntes *pédiluve*, ein Fußbad mit einer Essenz, dem sich der Patient sieben Mal pro Tag aussetzen muss. Das Rezept für die Essenz hat sich leider nicht erhalten, offenbar enthielt es aber Alkohol, Anis und so etwas wie Austernsauce. Allerdings wird die *Oneiritis* heute auch nicht mehr von allen Ärzten als eine Krankheit betrachtet, sondern eher als eine lemusische «Eigenart».³

1799 setzen die Mediziner ihrem Wirken ein Denkmal und bauen an einem Weiher im Parc des Chants einen kleinen Tempel, der Asklepios geweiht ist, dem antiken Gott der Heilkunst.⁴ Das neoklassizistische Schmuckstück besteht aus einem Portikus mit vier ionischen Säulen, die ein dreieckiges Tympanon tragen. Das Relief im Giebelfeld zeigt die An-

kunft des Gottes im Hafen von Lemusa. Auf dem Dach stehen kleine Kopien hellenistischer Statuen und auf dem Architrav heißt es auf Griechisch: ΑΣΚΛΗΠΙΩΙ ΣΩΤΗΡΙ, also «Retter Asklepios». Bei der mehr als lebensgroßen Statue des Gottes im Innern des Tempels handelt es sich höchstwahrscheinlich um eine Kopie.

1814 zur Zeit der Première République, vermachen die Zwillinge ihr kleines Asklepieion der Stadt. Die Schenkung ist an die Auflage geknüpft, dass in dem Tempel wenigstens einmal im Monat zwei Schweinenieren geopfert werden müssen, als Tribut an die feinen Unterschiede, auf die es im Ärzteberuf schließlich ankommt. Auf Lemusa gilt die Niere des Schweins seit alters als Sinnbild der Differenz. Die Forderung trägt dem kleinen Monument den Übernamen Temple des reins ein. Offenbar hält sich die Stadt auch während der Regierungszeit von Oscar I. an die Abmachung mit den Ärzten. Unter Adrienne I. aber wird der Park vernachlässigt, wächst Gestrüpp über den Tempel und die Erinnerung an seine Gründer.

Im Mai 2006 nehmen sich anonyme Sprayer des Tempelchens an. Sie färben die Säulen rosarot, die Kapitelle blau und die Figuren auf dem Dach silbern. Asklepios bekommt ein gelbes Gesicht und eine goldene Toga. Den Architraven färben die Vandalen schwarz ein und schreiben in silbernen Lettern «Vive les reines» darauf.⁵ Der Zwischenfall macht eine Renovierung unabdingbar, sie erfolgt im Sommer 2007. Seither erstrahlt der Tempel wieder in klassischem (oder genauer wohl klassizistischem) Weiß.

¹ Eine ausführliche Darstellung von Leben und Werk der zwei Ärzte liefert Philippe Trois: *L'attribution des frères Archatri – le premier hôpital de l'île?* In: *Revue historique*. Nr. 84. Port-Louis: Presses universitaires de Lemusa, 2017. S. 95–100.

² Die Medizinalhistorikerin Iole Tarbouche hat in den Archives Nationales die Notizen der Archatris zum Thema untersucht und gibt in ihrem Artikel auch diverse Fallbeispiele wieder. Iole Tarbouche: *Oneiritis – maladie ou «particularité»?* In: *Revue historique*. Nr. 84.

Port-Louis: Presses universitaires de Lemusa, 2017. S. 101–104.

³ Tarbouche: *Op. cit.* S. 104.

⁴ Zur Geschichte des Baus siehe Anne-Lise Winter: *Bâtir Port-Louis. Le patrimoine architectural de la capitale*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2019 [2., 1.2001]. S. 404f.

⁵ Christine Xander: *Le temple d'Esculape vandalisé*. In: *Gazette de Port-Louis*. Freitag, 26. Mai 2006. S. 2.



Auch wenn sich die kapriziöse Kombination dieses Gerichts nicht kulinarischem Kalkül, sondern einem Märchen schuldet, am Gaumen überzeugt sie doch.

Rognons Reise im Eichwald

Niere vom Schwein mit Jakobsmuscheln und Granatapfel

Schon als Kind war Justus Wierer fasziniert von der *Reise im Eichwald*, der Geschichte des hässlichen Hirtenmädchens, das im Wald in ein Loch kriecht und schließlich als leuchtende Schönheit wiederkehrt. Als Wierer dann, mittlerweile ein ausgebildeter Koch mit Berufsjahren in London und Sizilien, sein eigenes Lokal, das Esculape beim Triangle d'Angeval eröffnete, kam ihn diese Geschichte wieder in den Sinn, denn der nahe Parc des Chants mit seinen vielen Eichen gilt als ein mögliches Vorbild für den Wald, der im Märchen der kleinen Schweinehirtin eine wichtige Rolle spielt. Wierer tüftelte also ein Rezept aus, in dem verschiedenen Dinge, denen das Mädchen auf seiner Reise im Eichwald begegnet, eine Rolle spielen: Granatapfel, Minze, Muscheln und Nieren vom Schwein – wobei die Nieren eine sehr freie Interpretation der zwei nahezu identischen

Die Reise im Eichwald

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Die jüngste Tochter eines Schweinehirten in Port-Louis war ein wüstes Mädchen. Sie war klein, krumm, mit schütterem Haar, einem schrägen Mund, schlechten Zähnen und schielenden Augen. Ihr Anblick war für die Eltern eine Qual und selbst die Geschwister schämten sich ihrer. Ihre Gegenwart schlug allen so sehr aufs Gemüt, dass man sie lieber nicht um sich haben wollte. Also wurde sie mit der Aufgabe betraut, sich um ein besonders nervöses Ferkel zu kümmern, das in der Herde für Unruhe sorgte und folglich von seinen Brüdern und Schwestern getrennt werden musste. Das Mädchen führte das rastlose Schwein über Wiesen und Felder, durch Brachen und Sümpfe, Flüssen und Straßen entlang. Es verbrachte die Tage mit ihm und auch viele Nächte, denn es wusste wohl, dass sie beide zuhause nicht willkommen waren.

Eines Tages gelangten die zwei in einen großen Eichwald. Das Mädchen hatte das rastlose Schwein den ganzen Tag lang schon herumgeführt und war nun so erschöpft, dass es neben einem alten Baum zu Boden glitt und sofort in einen tiefen Schlaf versank. Als es aufwachte, hatte das Schwein neben ihm ein riesiges Loch ins Erdreich gegraben und war offenbar darin verschwunden. Das Mädchen fasste sich ein Herz und kroch seinem Schwein in die Dunkelheit nach. Bald weitete sich der Gang und wurde zur Höhle, in der sich aufrecht gehen ließ, doch vom Schwein fehlte jede Spur.

Nach einiger Zeit kam das Mädchen in einen hellen Raum und da stand ein alter, grauer Mann mit vielen Schuppen, fettiger Haut und eitrigen Beulen am ganzen Körper. Wortlos drückte ihr der Alte einen Apfel in die Hand, der noch schlimmer aussah als er selbst: grau und schimmelig, mit fauligen Stellen, voller Maden und Käfer. Dem Mädchen grauste es, doch es wollte den alten Mann nicht kränken und also bedankte es sich lieb. Da verwandelte sich die Frucht in einen golden leuchtenden Granatapfel und der Alte wurde zu einem majestätischen Herrn, zum König der Bäume und Früchte, der er in Tat und Wahrheit war.

Wenig später traf das Mädchen in einer anderen Kammer auf ein dürres Weiblein, das kein einziges Kleidungsstück am Körper hatte und dabei

so viele Falten in der ausgeleierten Haut, dass man sie nie und nimmer hätte zählen können. Voller Mitleid legte das Mädchen ihr Mäntelchen um die Schulter des schlotternden Wesens. Da verwandelte sich der runzlige Leib in einen duftende Busch voller Minzen und Rosen, denn das Weiblein war eigentlich die Königin der Kräuter und Blumen.

Ein Stück weiter traf das Mädchen auf zwei Riesen, die ihm mit grimmiger Mine den Weg versperrten. Der eine sah genau gleich aus wie der andere, auch ihre Kleider, ihre Blicke und ihre Bewegungen waren eins. «Wir lassen dich erst durch, wenn du sagen kannst, worin wir uns unterscheiden», sangen die zwei im Duett und es klang, als hätten sie nur eine einzige Stimme. «Du stehst rechts auf meinem Wege und du links», sagte das Mädchen da und, oh Wunder, die Riesen traten auseinander und ließen es passieren.

Es dauerte nicht lange und das Mädchen traf auf eine große Muschel: «Du weißt zu nehmen und du weißt zu geben», sagte die Muschel, «vor allem aber weißt du um den Unterschied.» Nach diesen Worten schnappte sie sich das Mädchen und raste mit ihm durch die dunklen Gänge davon.

Nach einer langen Reise durch tiefstes Schwarz gelangten sie endlich auf den Boden eines leuchtend grünen Sees. Einzelne Sonnenstrahlen brachen durch das Wasser und das Mädchen freute sich sehr. Ja sein Glück war so groß, dass es alles Licht, das aus der Welt in das grüne Glas des Gewässers fiel, ganz einfach in sich aufsaugen musste. «Hier trennen sich unsere Wege», sagte die Muschel und ließ das Mädchen los. Die jüngste Tochter des Schweinehirten aus Port-Louis trieb schnell nach oben und schäumte mit Wucht aus dem Wasser hinaus an die frische Luft.

Als die kleine Hirtin wenig später aus ihrer Benommenheit erwachte, lag sie wieder zu Füßen des alten Eichbaums. Von dem Loch aber, das ihr Schwein gegraben hatte, war nichts mehr zu sehen. Dafür war das Ferkel wieder da, satt und zufrieden träumte es auf dem Waldboden vor sich hin.

Als das Mädchen am Abend nach Hause kam, trauten Eltern und Geschwister ihren Augen nicht, denn das unruhige Schweinchen war zu einem friedlichen Ferkel geworden und das hässliche Töchterlein zu einer leuchtenden Schönheit, wie sie die Welt noch nie zuvor gesehen. Das Mädchen führte das Schwein in die Koppel. Es selbst aber verließ den elterlichen Hof und kehrte nie wieder dahin zurück.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 71–74.

Riesen darstellen, die sich dem Mädchen auf seiner Reise in den Weg stellen. Allerdings passt diese Auslegung gut zu der Interpretation, die Izak Boukman zur Reise im Eichwald eingefallen ist. In einem Artikel mit dem Titel *Un voyage à travers le porc* (Leko, 14. Dezember 2017, S. 34) meint nämlich, das Mädchen sei gar nicht unter dem Waldboden unterwegs, vielmehr bewege es sich durch das Innere des Schweins, auf dessen Spur es sich zu befinden glaube. Es würde zu weit führen, dem Psychologen hier in alle Winkel seiner Argumentation zu folgen. Er schließt mit der Bemerkung, das Mädchen werde an Ende seiner Reise von dem Ferkel «in die Freiheit hinaus uriniert», was man durchaus als einen «symbolischen Selbstwertungsprozess» verstehen könne.

Davon ist in dem Gericht von Justus Wierer zum Glück nichts zu spüren. Seine Komposition interpretiert den leichten Urinduft, der allen Nieren anhaften kann, in eine fruchtig-frivole Richtung. Die Kombination mit Jakobsmuschel und Anchovis mag überraschen, fühlt sich aber am Gaumen sehr selbstverständlich an. Kapriziöser sind die fruchtige Süße der Granatapfelkerne und die kühle Schärfe der Minze, die frech durch die aromatischen Gänge des Gerichts jodeln.

Für 2–4 Personen

- 2 EL Nierenfett oder Bratbutter
- 3 Nieren vom Schwein (500 g),
in 1 cm dicken Scheiben
- 12 Jakobsmuscheln (300 g),
küchenfertig
- 2 stattliche Zwiebeln, in sehr
feinen Streifen
- 150 ml Weißwein
- 30 g Anchovis, zu einer feinen
Paste zerdrückt (1½ EL)
- 100 g Granatapfelkerne
- 10 g Minze, in kleinere Stücke
gezupft

- 1** | Fett in einer Bratpfanne stark erhitzen, Nierenstücke 1 Minute pro Seite anbraten, aus der Pfanne heben. Jakobsmuscheln 30 Sekunden je Seite anbraten, aus der Pfanne schaben. Hitze reduzieren, Zwiebeln glasig dünsten. *Eventuell braucht es für die Jakobsmuscheln nochmals etwas zusätzliches Fett.*
- 2** | Wein und Anchovis zu einer Sauce vermischen und zu den Zwiebeln geben. Kurz aufwallen lassen, bis der Weinduft seine Schärfe verloren hat. Nieren und Muscheln zurück in die Pfanne geben und alles 1 Minute lang sorgfältig vermengen.
- 3** | Granatapfelkerne und Minze unterheben, sofort servieren.



Palais des Palmes

Der Präsidentenpalast von 1991 bekam nur schlechte Kritik

Kurz nach seinem Amtsantritt im Jahr 1990 setzt Oskar Klipfel den Bau eines neuen Präsidentenpalastes durch, der 1991 eingeweiht wird. Das alte Gebäude war 1917/18 auf Initiative von Alverède Gomboust am Ostrand des Parc des Chants errichtet worden und galt als ein Schmuckstück der lemuischen Art-Deco-Architektur.¹ Es lag mitten in einem Hain aus Palmen, was ihm den Namen Palais des Palmes eintrug.

Die Idylle trägt! Der vermeintliche Garten
Eden ist in Wahrheit eine Hochsicherheitszone.

Der Zaun

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Ein Strauß lebte eingesperrt hinter einem hohen Zaun. Er litt sehr unter seiner Gefangenschaft und raste tagein tagaus verzweifelt hinter dem Gitter auf und ab. Ein Rabe beobachtete das Unglück des mächtigen Vogels von seinem Baum aus. Eines Tages flog er hinunter und sprach: «Was hast du nur gegen diesen schönen Zaun? Schützt er dich denn nicht verlässlich vor Wolf und Fuchs?»

«Wieso», gab der Strauss zur Antwort: «Ich würde es doch sonst machen wie du: Kämen der Böse oder der Schlaue auf mich zu, dann flöge ich einfach davon.»

«Aber, mein Freund, du kannst doch gar nicht fliegen!»

«Eben! Wäre doch nur dieser elende Zaun nicht da.»

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 91.



Zeichnung von Ida Versmer. STRONS ist das lemuische Wort für «Straußenvogel».



Eine Treppe für «Frauen, die auf Männer zugehen» – das neue Interieur des Palais des Palmes.

Noch 1990 wird der schöne Bau dem Erdboden gleich gemacht. An seiner Stelle entsteht ein längliches Haus mit Flachdach, aber «ohne Charme und ohne Charakter», wie Anne-Lise Winter schreibt, dessen «auffälligstes Merkmal darin besteht, dass es allseits von einem Zaun umgeben ist.»² Dieser Zaun gibt schon 1991 Anlass zu einiger Kritik. Zwar sieht die Umfriedung nach einem Schmuckgitter aus, wie man es von historischen Palästen kennt, tatsächlich aber verbirgt sich hinter dem falschen Gold und den Verzierungen eine High-Tech-Sicherheitsanlage. Die Presse attestiert Klipfel eine «sinnlose Paranoia, die der Steuerzahler zu berappen hat»³ und äußert Zweifel an seiner Regierungsfähigkeit: «Wie kann jemand, der offensichtlich eine solche Angst vor seinem Volk hat, einem Land ein guter Führer sein», fragt sich etwa François-Joseph Truffaut in *Leko* und vergleicht den neuen Präsidentenpalast mit der Citadelle du Roi anxieux, die Martin le Preneur um 1700 im Süden der Hauptstadt errichten ließ.⁴ Truffaut beginnt seinen Artikel mit dem Satz «Le Château Klipfel, malheureusement, ce n'est pas un vin. Si c'était le cas, nous économiserions beaucoup d'argent – et gagnerions beaucoup de plaisir.»⁵

Heftig kritisiert wird auch der Fries aus Bronze, der den Palast allseits umgibt. Seine Bilder sollen laut Klipfel die «großen Momente der lemusischen Geschichte hin zur Demokratie» darstellen. Die *Gazette de Port-Louis* sieht in ihnen aber einen «pathetischen Nonsens, wie man ihn eher in einer Diktatur erwartet».⁶

Nicht zuletzt sind auch viele Bürger schockiert, dass Klipfel den ehrwürdigen Palmenhain nicht erhält, der den alten Palast umgab. An dessen Stelle lässt der Präsident eine Landschaft mit künstlichen Bergbächen, einem überdüngten Rasen und zurechtgestutzten Palmen anlegen, der «viel besser nach Disneyland passen würde als in die Hauptstadt unserer schönen Landes.»⁷

Auch Odette Sissay macht den Palais de Palmes zu ihrem Hauptquartier, lässt jedoch das Innere völlig neu gestalten. Kurz nach ihrer Machtübernahme 2016 lässt sie das Gebäude vollständig auskern und durch ein äußerst schlichtes, geradezu minimalistisches Interieur ersetzen. Der große Empfangsraum im Parterre kann je nach Funktion ganz unterschiedlich unterteilt und möbliert werden. Die vormals sehr kleinen Büros der diversen Berater im Obergeschoss werden zusammengelegt und ebenfalls sehr schlicht gestaltet. Die historisierende Treppe, die einst vom Büro des Präsidenten ins Parterre führte, wird durch ein paar elegant geschwungene Betonstufen ersetzt, die Sissay selbst entworfen haben soll: «Eine Frau braucht eine solche Treppe, um den Männern in ihrer ganzen Freiheit entgegenzutreten. Jetzt gibt es im Präsidentenpalast eine Treppe für Frauen, die auf Männer zugehen.»⁸

¹ Louise Vetou: *Port-Louis. Guide historique et littéraire*. Port-Louis: PAN (Publications des Archives nationales), 2016. S. 261.

² Anne-Lise Winter: *Bâtir Port-Louis. Le patrimoine architectural de la capitale*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2019 [2., 1.2001]. S. 401.

³ Denis Lefevre-Normon: *Un Palais de haute sécurité contre les angoisses de Klipfel*. In: *Gazette de Port-Louis*. Donnerstag, 24. Oktober 1991. S. 1.

⁴ François-Joseph Truffaut: *Un nouveau roi anxieux? Le château Klipfel*. In: *Leko*. Freitag, 25. Oktober 1991. S. 1.

⁵ Truffaut spielt damit wahrscheinlich auf den Namen des Präsidenten an, der auch der Name eines großen Weinproduzenten im Elsass ist. Klipfel ist allerdings laut eigenem Bekunden nicht mit den Elsässern verwandt.

⁶ Lefevre-Normon: *Op. cit.*

⁷ Winter: *Op. cit.* S. 401.

⁸ Pipi Melanchthon: *De la clarté contre la peur. Le nouvel intérieur du Palais des Palmiers*. In: *Liberté*. Samstag, 14. Januar 2017. S. 3.

09

Port-Louis Miosa (9^{ème})



Porlotti
Nelumbo esculentus

Das Quartier mit seinem altertümlichen Charme und seinen Traditionslokalen ist geprägt von den kanalisierten Wassern der Miosa, die man hier alle paar Meter überqueren muss. In jenen Kanälen, die nicht zu stark von Schiffen befahren sind, wachsen oft ganze Teppiche aus Porlotti (*Nelumbo esculentus*). Der Name dieses Lotos (lemusisch *lotti*) rührt daher, dass er auf der Wasseroberfläche kreisförmige Cluster mit ausgespartem Zentrum, also mit einem Loch (lemusisch *por*) formt. Wie sein wissenschaftlicher Name schon verrät, ist er *esculentus*, also «essbar».

Quartier Miosa QUARTIER

Ab Mitte des 15. Jahrhunderts legte man hier Kanäle an, um das Delta der Miosa zu gestalten.

Musée des beaux-arts MUSEUM

Im Osten des Quartier de la Miosa öffnet sich in Schloss Sosi die Welt des Adels.

Familie d'Ocieszyk-Bruno PORTRÄT

Das «Königs»-Geschlecht der Insel kam in der Mitte des 18. Jahrhunderts aus Versailles nach Lemusa.

Herz vom Schwein Kè INNEREI

Passt etwas ganz genau, sagt man auf Lemusa zufrieden: «Ça joue cœur cochon!».

Restaurant Lajwa LOKAL

Das einstige Freudenhaus im Quartier de la Miosa ist heute ein Haus der Gaumenlust.

Der König der Spargeln LEGENDE

Jana Godet erzählt, wie es dazu kam, dass das Reich der Spargeln von einem Mann regiert wird.

Henri Lautremois PORTRÄT

Zwischen seinen zahllosen Reisen lebte der Fotograf in einem Haus im Quartier de la Miosa.

Cœur Lautremois REZEPT

Herz vom Schwein, kurz gebraten, an Sauce aus Sardellen, Oliven, Petersilie und Karotten.

Boutik Cho GESCHÄFT

Wie die Tänzerin Suzanne Confiant über Umwege zurück nach Lemusa und zu den Gewürzen fand.

Restaurant Le chien et le lampion LOKAL

Am Quai du Cumin mitten im Quartier Miosa bietet dieses Lokal klassische Sichuanküche an.

Mápó dòu fǔ REZEPT

Tofu und Hackfleisch mit Gewürzen in Sojasauce und Reiswein geschmort.

Restaurant Dàzú LOKAL

Seit 1976 serviert Adam Zhèng Píng in seinem Lokal an der Rue du Curcuma vor allem Innereien.

Der König, blau ANSICHT

Beim Mittagsschläfchen in seiner Wohnung an der Place du Sel wird Samuel Q. Herzog arg gestört.

Shān huǒ dū REZEPT

Speise mit erzählerischer Dimension: Kutteln vom Lamm mit Chili, fermentiertem Tofu und Ginkosamen.



Region (*randa*): Centre (*xanta*), Sentôme
 Departement: Port-Louis Miosa (9^{ème})
 Postleitzahl: LM-0309
 Telefonvorwahl: +69 (0)3
 Einwohner: 5'328 (Mai 2011)



Quartier Miosa

Ab 1450 bändigte man hier die Miosa mit Hilfe von Kanälen

Bis ins 15. Jahrhundert hinein war das Mündungsgebiet der Miosa ein breites Delta mit mehreren Wasserläufen, kleinen Inseln und Sümpfen. Über das Gebiet verstreut lagen zwölf Dörfer. Vermutlich wurden einige dieser Siedlungen, aber auch die Felder und Gärten öfters überschwemmt. Um 1450 unternahm man erstmals Versuche, das Delta mit Hilfe von Kanälen zu gestalten.¹ In der Zeit von Louis Le Tripudier

In dieser Halle über der Miosa wollte
Adrienne I. einst königlich flanieren.



(1492–1530) und seiner Tochter Diane (1530–1576) wurden diese Anstrengungen weiter getrieben. Seine heutige Gestalt aber erhielt das Gebiet erst Mitte des 17. Jahrhunderts.² Damals fasste man die Wasser der Miosa mit einem System aus Schleusen und Kanälen, um sie nach Süden und aus der Hauptstadt heraus zuführen, wo sich etwas nördlich von Lugrin in den Ozean fließen. Ursprünglich waren alle Kanäle offen, im Verlauf der Jahrhunderte jedoch wurden sie in den südlichen Quartieren der Stadt überdeckt. Erst diese Kanalisierung der Miosa machte es möglich, im ehemaligen Mündungsgebiet des Flusses ein großes Hafenbecken

Dieses für das Quartier der Miosa typische Haus am Quai du Safran ist nur über eine Brücke zu erreichen.

anzulegen. Diese Maßnahmen waren für die Entwicklung der Stadt von größter Bedeutung. Sie sollen sich wesentlich der Initiative von Hughette Roussin verdanken, der äußerst einflussreichen Gemahlin des Kaufmanns Michelangelo Pace.³

UMSCHLAGPLATZ FÜR WAREN

Im 9^{ème} Soutège liegen die Kanäle der Miosa bis heute offen. Das Quartier diente früher als Flusshafen. Hier löschten die Schiffe, die landwirtschaftliche Produkte aus dem Landesinnern brachten. Die Waren wurden in Magazine geschafft und in Kontoren verhandelt. Auch heute sind dann und wann kleine Boote auf den Kanälen unterwegs, meist zum Vergnügen allerdings.

Ebenfalls zum Vergnügen, nämlich dem von Königin Adrienne I., wurde die Terrasse de la Reine angelegt. Diese große Halle über dem Wasser, in der die Königin zu flanieren gedachte, wurde gegen Ende ihrer Regentschaft begonnen, jedoch erst zu Beginn des 20. Jahrhunderts fertiggestellt.⁴ Sie diente einige Zeit als Bazar, denn sie liegt direkt neben



Blick von der Rue du Curcuma durch die Rue de de l'Anis.

dem Debarcadère Est, wo die Boote an- und ablegen, die Touristen auf der Miosa spazieren führen.

Das Quartier ist Heimat mancher Restaurants mit Tradition und hat sich viel von seinem ursprünglichen Charme bewahren können, was auch damit zusammenhängt, dass nur wenige der ohnehin meist engen Straßen von Autos befahren werden dürfen. Eine ganz eigene Welt stellt Schloss Sosi dar, in der heute das Kunstmuseum untergebracht ist.

STRASSENAMEN IM QUARTIER MIOSA

Auf Geheiß von Odette Sissay mussten ab dem 8. August 2016 diverse Straßen und Plätze der Hauptstadt umbenannt werden. Das 9^{ème} Soutège war davon nur teilweise betroffen, denn die Straßen hier waren schon vorher nach Gewürzen benannt – was daran erinnert, dass Aromastoffe unter den landwirtschaftlichen Produkten, die über die Miosa hierher geschifft wurden, eine besondere Rolle spielten.

¹ In der 2016 entdeckten Bibliothèque secrète von Oscar I. wurden Dokumente gefunden, die heute eine viel genauere Rekonstruktion der Gestaltungsgeschichte der Miosa und des Hafens von Port-Louis erlauben. Vergleiche Anne-Claude Berme: *La maîtrise de la Miosa. Trois siècles de lutte contre les eaux pour créer la base d'une ville.* In: *Mémoire avenir. Le journal des archives nationales.* No 8. Octobre-décembre 2018. S. 151–168.

² Auch im Norden der Hauptstadt, im Quartier du Plaisir begann man ab dem 16. Jahrhundert, die

Wasser der aus dem Norden herbeifließenden Satulle zu kanalisieren.

³ Hannah Fornier: *Une reine sans couronne. Les manipulations judicieuses d'Hughette Roussin.* In: *Mémoire avenir. Le journal des archives nationales.* No 9. Janvier-mars 2019. S. 15–30.

⁴ Anne-Lise Winter: *Bâtir Port-Louis. Le patrimoine architectural de la capitale.* Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2019 [2., 1.2001]. S. 451.



Musée des beaux-arts

In Schloss Sosi öffnet sich die Welt des Adels

Im Jahr 1769 kauft Léopold-Frédéric d'Ocieszyek-Bruno ein größeres Landstück am Ostrand von Port-Louis, in der Nähe des Miosa-Flusshafens. Noch im selben Jahr beginnt er mit dem Bau eines Schlosses, das 1773 vollendet ist.¹ Das Gebäude ist 36 Meter lang, besteht aus zwei Stockwerken und einem Mezzanin. Die Fassade wird von einem Portikus mit vier korinthischen Säulen bestimmt, die einen Architraven und einen Fries mit

Château Sosi wurde als Familiensitz der d'Ocieszyek-Bruno erbaut.



Das Schlafzimmer mit Chinoiserien gehörte zu den bevorzugten Gemächern von Adrienne I.

Inschrift tragen. Darüber erhebt sich ein dreieckiger Giebel. Die Fassadengestaltung orientiert sich an antiken Vorbildern, respektive an der Architektur von Andrea Palladio. Erst nach 2016 wird bekannt, dass die Entwürfe für diese Inkunabel des lemuischen Klassizismus auf die Architektin Felicia Derome zurückgehen.² Im Zentrum des Schlosses liegt ein großer Lichthof, um den herum sich 18 Säle unterschiedlicher Dimension gruppieren.

Léopold-Frédéric nennt sein Schloss Château Sosi – nach dem Kosenamen seiner Gemahlin, die eigentlich Françoise Dovicul heißt. Ihr ist auch die Inschrift auf der Fassade gewidmet: «LF [Léopold-Frédéric] pr[aesente] aedif[icium] instruxit Françoise Dovicul coniugi digniss[ima] D.» Auf Deutsch etwa: «Léopold-Frédéric hat dieses Gebäude errichtet für Françoise Dovicul, seine würdige Gemahlin.»³

Schloss Sosi dient den d'Ocieszyk-Brunos während fünf Generationen als Familiensitz und wird sowohl von König Oscar wie auch von Adrienne als Residenz genutzt, wobei sich Oskar oft lieber auf sein Schloss Kannèl zurückzieht. Zuletzt wohnt hier Louis d'Ocieszyk-Bruno mit seiner Frau. Er vermacht das Haus und den umliegenden Park 1906 per Testament der



Emanuel Soreau: *Verre et citrons*, um 1620, Öl auf Leinwand. Der lemusische Künstler war ein Protégé von Tarcilde le Tripudier und ein großer Verehrer des Spaniers Juan Sánchez Cotán.



Isaak Soreau: *Papillon et coccinelle*, 1638, Huile sur bois.



Paul Julien: *Rivière nocturne avec chien*, 1888, Öl auf Leinwand.

Stadt. Die weiß allerdings zunächst nicht viel damit anzufangen und lässt das Anwesen verkommen. Erst Präsident Camille Buzelin interessiert sich nach 1918 für dieses Schmuckstück am Ostrand der Kapitale und lässt es renovieren. Einige der Räume werden im Originalzustand erhalten. Zu diesen zählt ein mit chinesisch anmutenden Wandgemälden verziertes Schlafzimmer. Es wurde vermutlich im späteren 18. Jahrhundert eingerichtet und



Aus dem Fund an der Rue du Raifort stammt ein großartiges Stillleben mit Früchten und Blumen, das der Niederländer Jan Davidsz de Heem um die Mitte des 17. Jahrhunderts malte. Es hat seinen Zwilling Bruder in der Galeria Sabauda in Turin, wobei das lemuische Exemplar unter Experten als das schönere gilt.

soll zu den bevorzugten Gemächern von Adrienne gehört haben. Die Liebe zu Chinoiserien lag der Familie d’Ocieszyek-Bruno allerdings im Blut, wie die Kollektion von Oscar in seinem Privatschloss Château Kannèl zeigt.

In anderen Räumen werden ab 1919 die Schätze der nationalen Kunstsammlung untergebracht, die 1980 infolge des verwirrenden Funds an der nahen Rue du Raifort (Kase de Kemels) einen ganz erheblichen Zuwachs erhält.⁴ Die Kollektion des Museums umfasst Werke aus allen Epochen der westlichen Kunstgeschichte, Schwerpunkte stellen die Malerei des Barocks, des 18. und 19. Jahrhunderts dar.

¹ Zur Baugeschichte und architekturhistorischen Einordnung siehe Anne-Lise Winter: *Bâtir Port-Louis. Le patrimoine architectural de la capitale*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2019 [2., 1.2001]. S. 415f.

² Von Derome waren bis dahin lediglich einige Entwürfe bekannt. Erst Dokumente, die man in der Geheimbibliothek von Oscar I. fand, weisen sie eindeutig als die Architektin von Schloss Sosi aus. Sandrine Pinod: *Felicia Derome, l’architecte du château Sosi, est aussi la fondatrice du classicisme lémusien*. In: *Mémoire avenir. Le journal des archives nationales*. No 10. Avril-juin 2019. S. 81–84. Derome ist heute eine Straße im Quartier de l’Hôtel de Ville gewidmet.

³ Unklar ist einzig, was das «D» am Ende der Inschrift bedeutet. Manche meinen, wenn auch wohl eher im Scherz, es sei eine Abkürzung für *Decima* und

bedeute, dass Sosi «die Zehnte» Gemahlin des Hausherrn war. Vergleiche Louise Vetou: *Port-Louis. Guide historique et littéraire*. Port-Louis: PAn (Publications des Archives nationales), 2016. S. 266.

⁴ Dem Fund an der Rue du Raifort, zu dem auch zahlreiche Werke ostasiatischer Kunst gehörten, verdankt sich sogar die Gründung eines Museums (siehe *Musée Flumet*). Zum vierzigjährigen Jubiläum des Ereignisses wurde seine Geschichte in verschiedenen Medien noch einmal aufgerollt. Am ausführlichsten von Sophie Escobarde: *L’énigme de la Kase de Kemels. La découverte de la Rue due Raifort – que savons-nous quarante ans après?* In: *Revue historique*. Nr. 87. Port-Louis: Presses universitaires de Lemusa, 2020. S. 65–74.

Familie d'Ocieszyk-Bruno

Das «Königs»-Geschlecht der Insel Lemusa

1745 verlassen Léopold-Frédéric d'Ocieszyk-Bruno (1715–1798), ein in Frankreich gestrandeter Reichsgraf (Comte du Sait-Empire romain) und sein Neffe Ignace den Hof von Versailles, um sich auf Lemusa niederzulassen.* 1747 ehelicht Léopold-Frédéric, obwohl wahrscheinlich in Frankreich bereits verheiratet, die blutjunge Françoise, genannt Sosi, Tochter des Kaufmanns Charles Dovicul, eines wichtigen Mitglieds der Compagnie des vingt. Mit Françoise zeugt Léopold-Frédéric einen Sohn (Albert) und drei Töchter. Gemeinsam mit seinem Neffen und wahrscheinlich unterstützt von der Compagnie des vingt betätigt sich der Baron mit viel Geschick als Händler. Er exportiert große Mengen von Kakao, Kaffee und Gewürzen nach Europa und importiert im Gegenzug Wein und Stoffe, vielleicht auch Waffen. Zu Beginn nutzt er die Schiffe der Compagnie des vingt, ab 1755 besitzt er zwei eigene Pinassen.

Die Familie kommt so zu einem beträchtlichen Vermögen. 1769 kauft Léopold-Frédéric ein größeres Landstück am Ostrand der Hauptstadt und beginnt noch im gleichen Jahr mit dem Bau eines Schlosses, das 1773 vollendet ist. Er tauft den Bau auf den Spitznamen seiner Gemahlin: Château Sosi. Ihr richtiger Name zierte bis heute in goldenen Lettern die Fassade.

Die Töchter des Paares studieren in Paris und bleiben in Europa, über ihr Schicksal ist nur wenig bekannt. Auch Sohn Albert fährt zum Studium nach Paris, kommt aber nach kurzer Zeit wieder heim und übernimmt allmählich die Geschäfte des Vaters. 1774 heiratet er Angèle Adèle de Branlon, Herzogin von Maselu. Das Paar lebt mit Alberts Eltern gemeinsam aus Schloss Sosi. Lange bleiben Nachkommen aus, 1780 aber kommt endlich Sohn Oscar zur Welt, der künftige König der Insel.

Auch Oscar reist 1797 zum Studium nach Paris, kehrt aber kurz vor dem Sturm auf die Bastille nach Lemusa zurück, wo er sich in der Armee engagiert und eine steile Karriere macht – nur unterbrochen 1806 durch seine Hochzeit mit Ondine Sissay, einer Kaufmannstochter aus St-Pierre, die ihm 1807 die Tochter Adrienne und 1808 Athénaïs schenkt. Eben-



Adrienne I im Alter von etwa 30 Jahren, gemalt von Friedrich Dürck, um 1836.

falls 1808 wird er vom Directoire mit dem Aufbau einer neuen Truppe betreut. 1810 hat die Armee von Lemusa eine Truppenstärke von 4000 Mann, wobei die Infanterie mit gut 3000 Mann die mit Abstand stärkste Einheit ausmacht, gefolgt von der 400 Mann starken Kavallerie, Artillerie und einer kleinen Marine mit nur noch zwei Schiffen. Das Directoire bestimmt Jean-Baptiste Senfuit zum General, d'Ocieszyek-Bruno, der die Armee restauriert hat, wird <nur> zum Oberbefehlshaber der Infanterie ernannt.

Unter der Führung von Oscar ruft eine Gruppe von Bürgern am 22. September 1813 die Erste Republik von Lemusa aus. Wenig später aber, am 18. Juni 1815 stürmt derselbe Oscar mit einer kleinen Truppe von Soldaten die junge Convention und krönt sich vor den Abgeordneten zum König von Lemusa. Er verteidigt seine Rechte an der Insel unter Berufung auf seine Herkunft aus einer europäischen Adelsfamilie und seine Verwandtschaft mit dem Haus der Branlon. Als charismatischer Kom-

Louis d'Ocieszyk-Bruno, um 1850, vermutlich in London, Daguerrotypie.



mandant seiner Truppen hat er offenbar die ganze Armee hinter sich – und auch die Unterstützung von General Jean-Baptiste Senfuit, der Oscar sogar persönlich die Krone aufsetzt.

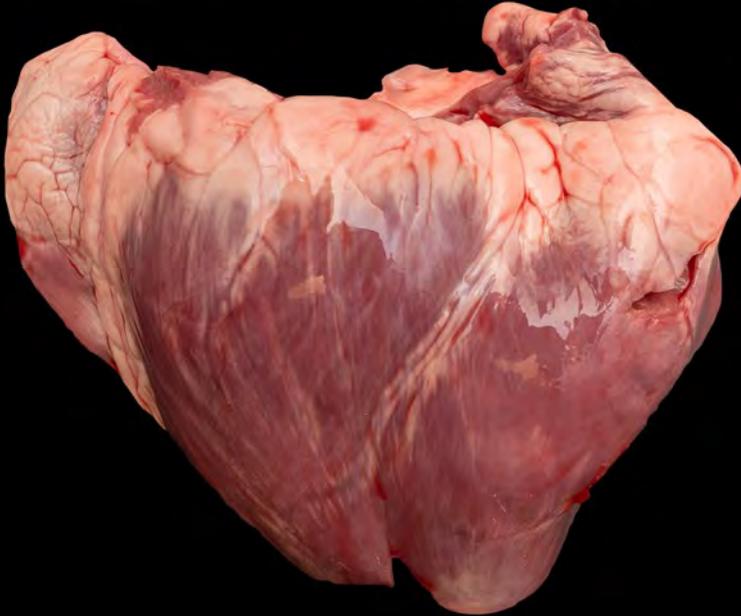
Als König reißt Oscar zwar einige für insuläre Verhältnisse ziemlich aufwendige Bauprojekten an, pflegt aber gleichzeitig eine eher liberale Politik. Tatsächlich nämlich werden die Geschieke der Insel stärker von einer Art Bürgertum kontrolliert, das sich in den Jahren nach 1800 sehr schnell herausbildet. Ab 1817 lässt sich Oscar I. in allen politischen Fragen von einer neu gegründeten Assemblée des citoyens beraten, aus deren Arbeit heraus allmählich ein gut funktionierender Beamtenapparat entsteht, der die Geschieke der Insel verwaltet. 1832 macht der König von Lemusa Frankreichs ›Bürgerkönig‹ Louis Philippe seine Aufwartung und wohnt den Hochzeitsfeierlichkeiten von dessen Tochter Charlotte Isabelle bei, die König Leopold I. von Belgien ehelicht. Auf der Rückfahrt kommt das nach Aussage von Zeitgenossen über und über mit europäi-

schen Souvenirs vollgepackte Schiff des Königs vom Kurs ab und läuft vor der Pointe des Châteaux auf einen Felsen auf. Oscar I. und der Großteil der Besatzung kommen in den Fluten um. Oscar reiste an Bord der Atalante, die als zu schwer galt und ein schlechtes Seehaltvermögen hatte.

Wenig später Oscars Tochter Adrienne I. den Thron. Auch sie pflegt zunächst eine liberale Politik. Ihr Hofstaat verschlingt jedoch mehr und mehr Geld. Außerdem machen Gerüchte über den ausgelassenen Lebenswandel der Königin die Runde, was ihre anfängliche Beliebtheit schwinden lässt. 1847 erlebt Lemusa eine ökonomische Krise, die sämtliche Wirtschaftszweige betrifft. Als Reaktion darauf beschließt die Assemblée des citoyens, das Budget für die Ausgaben des Hofes zu reduzieren. Daraufhin löst Königin Adrienne die Assemblée kurzerhand auf und lässt die Hälfte der Versammlung inhaftieren. Das Volk, von den Folgen der wirtschaftlichen Krise ausgezehrt, geht auf die Straße. Im Januar 1848 dankt Königin Adrienne ab. Sie ernennt Louis d'Ocieszyk-Bruno, den einzigen (und erst noch unehelichen) Sohn ihrer Schwester Athénaïs zum Nachfolger – der fürchtet jedoch den Zorn des Volkes und flieht inkognito nach London.

1855 kehrt Louis aus dem Londoner Exil zurück und lässt sich mit großer Mehrheit zum Staatspräsidenten wählen. In den zwölf Jahren seiner Amtszeit schafft er es, die Differenzen zwischen der Bourgeoisie und der Arbeiterschaft zu reduzieren. Außerdem stabilisiert er die Wirtschaft durch diverse Handelsverträge. Sein Verzicht auf die ihm vermachte Krone und seine umsichtige, die ganz verschiedenen Kulturen der Insel miteinander verbindende Politik verschaffen ihm großen Respekt in der Bevölkerung. Louis heiratet Abrielle, eine Mezzosopranistin, doch die Ehe bleibt kinderlos. Der Bau der Opera de la Miosa geht wesentlich auf seine Initiative zurück. Mit seinem Tod 1906 stirbt der lemusische Arm der Familie d'Ocieszyk-Bruno aus.

* Die neueste und umfassendste Darstellung der Geschichte der Familie d'Ocieszyk-Bruno liefert Simon Cominge: *Du Saint Empire romain à la Deuxième République de Lemusa. De nouvelles lumières sur l'histoire de la famille d'Ocieszyk-Bruno*. In: *Mémoire avenir. Le journal des archives nationales*. No 10. Avril-juin 2019. S. 15–40. Cominge vermutet, dass ökonomische Gründe den Wegzug aus Europa motiviert haben. Die Ocieszyk-Brunos sollen ihre Besitztümer in Schlesien zu Beginn des Österreichischen Erbfolgekrieges (1740–1748) verloren haben.



Herz vom Schwein Kè

Passt etwas ganz genau, dann sagt man: «Ça joue cœur cochon»

Wenn etwas die richtige Größe hat, wie angegossen passt, wie gerufen kommt oder auf der erwünschten Wellenlänge schwingt, dann sagen die Bewohner von Lemusa mit einem zufriedenen Timbre in der Stimme: «Za matschi kè kochon!» oder auf Französisch «Ça joue coeur cochon!»¹ Die wörtliche Übersetzung auf Deutsch hilft in diesem Fall kaum weiter: «Das passt wie ein Schweineherz!», ergibt als Satz in Goethes Sprache wenig Sinn.

Anne Bigord: *Cœur de porc*, 2016, Fotografie.

Die lemusische Redewendung geht möglicherweise auf einen ziemlich bizarren Text zurück, der in den *Miscellanea inusitata* von Jacob Schychs überliefert ist.² Ein Autor mit Namen Fagotus schwärmt da von der Schönheit eines Schweineherzens, das er in seiner Hand hält. Das Organ habe die «perfekte Form» («perfecta effigie») und die «richtige Größe» («recta dimensio»), um von seinen Fingern umfasst zu werden und seine Nerven in einen Zustand höchster Schmeichelei («maxima adulationis») zu versetzen. Es sei eine «Wohltat für das Glied» («beneficium pro membro»), die auch den Kopf in einen Zustand «klingender Harmonie» («sonora concordia») versetze. Man kann daraus auf jeden Fall schließen, dass Monsieur Fagotus große Hände hatte, denn so ein Schweineherz ist doch ein ziemlicher Brocken. Ob die Redewendung allerdings da ihren Ursprung hat?

Es könnte auch sein, dass das geflügelte Wort vom passenden Kè kochon auf das gleichnamige Kinderspiel zurückgeht, das in den Gassen der Altstadt von Port-Louis auch heute noch praktiziert wird – namentlich im Quartier de la Miosa, wo es viele Straßen ohne Verkehr gibt.³

Zuerst malt man mit Kreide ein Herz auf den Boden, dann fügt man auf der Außenseite des Herzens zehn Halbkreise an, die zu drei Kreisen im Innern des Organs führen. Nun kann man die Kreise von 1–13 nummerieren, aber echte Spieler wissen natürlich auch so, welcher Kreis wie viel wert ist. Der erste Spieler wirft einen Stein auf den Kreis Nummer 1. Er hüpf auf einem Bein in das erste Feld. Dort schiebt er mit der Spitze des anderen Fußes den Stein auf das nächste Feld weiter und hüpf nach. Landet er mit seinem Fuß auf einer Linie, scheidet er aus und der nächste Spieler ist dran. Die gewonnene Punktzahl entspricht dem letzten Kreis, auf dem er sauber gelandet ist. Ziel ist es, hundert Punkte zu erreichen. Die ersten zehn Kreise liegen außerhalb des Herzens, die letzten drei aber im Innern. Wer es bis Kreis zehn schafft, darf dort mit 10 Punkten aussteigen. Oder aber er springt in das Herz des Schweins weiter. Passiert ihm auf Kreis 11 oder 12 ein Fehler, verliert er sämtliche Punkte und scheidet aus. Erreicht er aber das letzte Feld, gewinnt er 20 Punkte. Natürlich ist das Spiel am spannendsten, wenn einer ins Innere des Herzens weiterspringt. Dann feuern ihn seine Mitspieler mit einem Spruch an, den sie schneller und schneller skandieren: «Kèko kèko kè kochon, ki tangi lè



Bei ihren Recherchen zum Hüpfspiel Kè Kochon ist Anaïs Hix auch auf diese nur gerade 6 cm breite Skizze gestoßen. Sie wurde auf die Rückseite einer etwas lädierten Schwarz-weiß-Fotografie gezeichnet, die auf die Jahre um 1920 datiert werden kann. Für Hix ein weiterer Beweis dafür, dass es sich um ein sehr altes Spiel handeln muss. (Bild aus Kochon Lemusa)

kè tumbi dan lotion!». *Lotion* ist das lemusische Wort für Jauche und im übertragenen Sinn auch für andere, übel riechende Flüssigkeiten.⁴ Sinngemäß auf Deutsch übersetzt hieße der Spruch also: ««Kèko kèko Herz vom Schwein, wer's Herz berührt, der fällt hinein!» Wie schwierig das Spiel ist, hängt natürlich vor allem davon ab, wie groß man die Kreise malt – und wie groß die eigenen Füße sind. Samson Godet, der das Spiel ebenfalls beschreibt, spricht von einer «ausgleichenden Gerechtigkeit, die das Spiel zugleich harmonisiert und doch auch spannender macht, haben jüngere Spieler doch in der Regel auch kleinere Füße.»⁵

Laut Anaïs Hix handelt es sich bei Ké kochon um ein sehr altes Spiel. Recherchen in verschiedenen Familie ergaben, dass es auf jeden Fall schon zu Ende des letzten Jahrhunderts in den Straßen von Port-Louis gespielt wurde. Also kommt Hix zum Schluss, dass das Sprichwort hier seinen Ursprung haben müsse.⁶

WAS IN DER KÜCHENFIBEL STEHT

Das Herz eines Schweins wiegt im Durchschnitt knapp 500 g. In der Regel gelangt es aufgeschnitten und ohne Venen und Arterien zum Koch.

Auf der Außenseite sitzt oft eine Fettschicht, die man vor Verwendung wegschneiden kann. Der Muskel selbst ist extrem mager, praktisch fettfrei. Auf der Innenseite des Fleischstücks sitzen manchmal noch Gefäßreste, die man ebenfalls entfernen kann. Herz eignet sich gut für den Rohverzehr. Die schönsten Teile kann man sehr fein aufschneiden und statt Thunfisch als Sashimi oder Sushi servieren. Die weniger schönen Partien lassen sich zu einem Tartar verarbeiten. Man kann das Herz auch sehr kurz braten – oder aber ganz lang schmoren. Immer hat es eine sehr glatte, besondere Konsistenz – und nur wenig eigenes Aroma.

WAS DIE METZGER SAGEN

Hansruedi Meier: «Herz kann auch roh gegessen werden, wird aber heute nur noch als Tierfutter verwendet. Es enthält reichlich Taurin, eine Aminosäure, die kann bei Überdosierung Beschwerden verursachen, auch bei Tieren.»⁷

Oskar Seugrem: «Unterdessen habe ich so viele Kunden, die nur noch Herz für ihre Tartars verwenden, dass ich ihnen immer wieder erklären muss: <Cor unum solum habent Animalia> (ist das nicht Plinius?) – aber diese Glätte, diese blutige Trockenheit, diese leichte Eisenparfum, diese Sauberkeit, das hat schon einen ungemeinen Charme. Herz ist die Innerei aller Innereien, und dabei doch aromatisch so beschaffen, dass man sie gar nicht dem dunklen Reich der verpönten Delikatessen zurechnen möchte.»⁸

¹ Titiane Hume: *Pale kochon. Proverbes et dictionnaires liés au porc*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2016. S.59.

² Jacob Schychs (Hrsg.): *Miscellanea inusitata de Mundo, Coelo et Terra*. Santa Lemusa: Typis Davidis Neri, 1679. S.155f.

³ Für diese Herkunft der Redewendung plädiert vor allem Anaïs Hix: *Kochon Lemusa. Anecdotes, Boserets, Convictions – un ABCdaire du porc*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2018. S.158.

⁴ Marthe Batunet: *Diksyonè Lemusiè Fransè*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2022 [2., 1.2019]. S.1144.

⁵ Samson Godet (Hrsg.): *Lemusa Lexikon*. Port-Louis: Edition Ruben 66, 2018. S.457.

⁶ «Et comme l'astuce de ce jeu est que les pieds rentrent exactement dans le cercle, je pense qu'il est très probable que le dicton trouve son origine ici.» Hix: *Op. cit.* S.158.

⁷ Hansruedi Meier (Windisch), interviewt von Susanne Vögeli im April 2020.

⁸ Oskar Seugrem in einem Gespräch im November 2019.



Restaurant Lajwa

Das einstige Freudenhaus ist heute ein Haus der Gaumenlust

«Mus kantik ant bondyé», lautet ein geflügeltes Wort auf Lemusa: «Eine schöne Frau kommt vor dem Lieben Gott». Das seltsame Sprichwort hat seinen Ursprung in einem eleganten Bauwerk, das an der Rue de l'Ajowan (ehemals Rue Miskat) im Quartier de la Miosa liegt. Dieses Gebäude mit dem schönen Namen *Lajwa* (vom französischen *la joie*, «die Freude») gilt als eines der ältesten Steingebäude der Hauptstadt, was allerdings

Heute füllen wieder Stimmen und auserlesene Düfte den wunderschönen Innenhof des Lajwa.



Die Wandmalereien im Innenhof wurden zu Beginn des 21. Jahrhunderts sorgfältig restauriert.

nicht stimmt.¹ Viele sind der Ansicht, das Haus sei von Beginn weg ein Bordell gewesen. Und sie sind überzeugt, dass es errichtet worden sei noch bevor man auf Lemusa die erste Kirche oder das erste Kloster gebaut habe – daher eben das Wort von der «Mus kantik ant bondyé».

Wie alt die Mauern des *Lajwa* wirklich sind, lässt sich nur schwer bestimmen. Die sichtbaren Teile sind mehrheitlich in einem recht eleganten und verspielten Neo-Renaissance-Stil gebaut, der aber wohl lediglich ins 19. Jahrhundert zu datieren ist. Die Malereien, die den wunderbaren Innenhof und die Treppenhäuser zieren, stammen vermutlich aus der Zeit um 1900. In diesem von einem Glasdach überdeckten Innenhof war früher eine Art Salon eingerichtet, in dem die Damen ihre Gäste empfangen – bevor sie sich dann in eines der zahlreichen Zimmer zurückzogen, die auf vier Etagen rund um den Innenhof liegen. 1874 malte eine gewisser G r me Lorient ein Gemälde mit dem Titel *La Joie*, das heute im Musée historique hängt. Es zeigt, wie mond n sich das Etablissement während der Zweiten Republik präsentierte: eine Bar mit silberner Theke, orientalische Teppiche am Boden, mit schwarzem Samt bezogene Liegen,

Im Oktober 2005 kuratierten Michel Babye und Anne Maribu im Musée historique eine kleine, aber sehr gut besuchte Ausstellung über die großen Zeiten des Lajwa: *Entre palmiers, peau et pognon – un siècle de galanterie au Lajwa*.³ Namentlich versammelten sie viele Texte, die im Lajwa entstanden sind oder Erlebnisse in dem Etablissement behandeln. Zur Eröffnung der Ausstellung strahlte das lemuische Fernsehen Anat einen längeren Bericht über die Geschichte des Lajwa aus und gab zugleich eine CD mit dem Titel *Au Rhythme de Lajwa* heraus, auf der Musiktitel versammelt waren, die angeblich einst im Lajwa gespielt wurden – eine Produktion, die allerdings von Leko als «zwar vergnüglich, aber ziemlich unseriös» kritisiert wurde.⁴ Im Bild Titelblatt und Rückseite der Broschüre zur Ausstellung.



aufwendig verzierte Kübel mit hohen Palmen, Tücher, golden gerahmte Bilder, Kandelaber und kleine Skulpturen überall – eine äußerst luxuriöse Einrichtung, die den Schluss zulässt, dass sich im *Lajwa* wohl nur die beachteteren Kreise vergnügten.

Über die frühe Geschichte der Institution ist nur wenig bekannt.² Manche behaupten, das Haus habe einst als eine Art Hotel gedient oder es sei als Verwaltungsgebäude errichtet worden – doch das sind Spekulationen, genauso gut kann es als Bordell gebaut worden sein. Fest steht jedenfalls, dass das *Lajwa* spätestens ab Mitte des 19. Jahrhunderts als Freudenhaus funktionierte. Auch die Behauptung indes, das Bordell sei in den 1840er-Jahren von Königin Adrienne I. zwecks Aufbesserung der



von ihr arg beanspruchten Staatskasse gegründet worden, entbehrt jeder Grundlage. Zahlreiche, vor allem auch literarische Quellen belegen jedoch, dass das *Lajwa* in Sachen käuflicher Liebe wohl über Jahrzehnte hinweg die erste Adresse auf der Insel war.

Ob auch der Spruch literarische Qualitäten beanspruchen darf, den ein aufmerksames Auge auch heute noch im Eingangsbereich entziffern kann, sei dahingestellt:

*Was sich der Liebe Gott erdacht macht Sinn
Was immer er schuf – es ist unser Gewinn
Wenn er uns also zwei Bein hat gegeben
Dann geschah dies zur Erhöhung der Dialektik im Leben
Mit dem Linken nämlich sollen wir zu Hause stehen
Mit dem Rechten aber schnellstens ins Lajwa gehen.*

Das kleine Gedicht ist in goldenen Lettern auf eine als Trompe-l'œil gemalte Marmortafel gesetzt, die von zwei exotischen Vögeln bewacht wird. Viele der Texte, die im Zusammenhang mit Besuchen im Lajwa entstanden, sind erotischer oder pornographischer Natur – publiziert wurden nur die wenigsten, einige aber sind in den Archives nationales erhalten.

Die goldenen Zeiten des Lajwa nahmen indes mit der Wirtschaftskrise im Jahre 1923 ein schnelles Ende. Erst blieben die Kunden aus, dann verließen die Mädchen das Haus. Madame Berthe, die das Etablissement während mehr als zwei Jahrzehnten erfolgreich geführt hatte, musste schließlich verkaufen. Nach vergeblichen Versuchen, das Haus als Bürogebäude zu vermieten, zogen allerdings schon Mitte der zwanziger Jahre wieder die ersten Prostituierten ein.

In den 1930er- und 1940er-Jahren erlebte die Institution eine Renaissance und wurde zu einem Ort, wo sich nicht nur Nachtschwärmer, sondern auch Künstler und Intellektuelle trafen. Zu ihnen zählte auch der

Fliegende Paradiesvögel: Die Wandmalereien im charismatischen Innenhof des Lajwa geben den Blick frei auf eine üppige, von allerlei Tieren bevölkerte Natur.



Ob der bunte Vogel wohl im Lajwa sein Bonheur de l'après-midi finden wird (im Hintergrund vermutlich der Déboulé)?

Fotograf Henri Lautremois, der ebenfalls im Quartier Miosa lebte und einige der jungen Frauen des *Lajwa* in Aktbildern porträtierte – vor allem eine gewisse Jaffa, die auf seinen Fotografien immer wieder auftaucht. Die Frau war ihm alles andere als gleichgültig, das illustriert schon die Tatsache, dass Lautremois sein Haus nach ihr benannt hat.

Drogen, Opium vor allem, dürften im *Lajwa* immer schon eine gewisse Rolle gespielt haben. In den 1950er-Jahren allerdings nahm der Konsum von Rauschmitteln an der Rue de l'Ajowan ein Ausmaß an, das immer öfter zu Ausschreitungen führte. 1948 kam es zu einer legendären Messerstecherei im Innenhof des Etablissements, bei dem auch ein hoher Regierungsbeamter verletzt wurde. In der Folge wurde das Haus polizeilich geschlossen. Noch im selben Jahr wurde es wieder eröffnet. Wenige Tage nach der Eröffnung jedoch kam es zu einer Schießerei und als Konsequenz davon zu diversen Verhaftungen. Damit waren die goldenen Zeiten des *Lajwa* erst einmal vorbei. In den kommenden vierzig Jahren wechselte das Haus häufig die Besitzer. Es wurde als Warenlager

für ein nahes Tuchgeschäft, als Eisfabrik und sogar als Übungsraum eines Stockfecht-Clubs genutzt. In den Räumen bröckelte mehr und mehr der Verputz von den Wänden, die Boiserien vermoderte, in den Badezimmern machte sich der Schimmel breit und einige der Treppen stürzten ein. Ja der Zerfall machte auch vor den Malereien im Innenhof nicht halt, die mehr und mehr mit Plakaten aller Art überklebt wurden. Auch als die Stadt Port-Louis die Liegenschaft 1994 für einen Spottpreis erwarb, änderte das zunächst nichts an der Lage. Die Räume wurden nun illegal für allerlei Zwecke genutzt.

Erst als die Stadt im Jahr 1999 einen Wettbewerb für die weitere Nutzung des *Lajwa* ausschrieb, zeichnete sich eine Verbesserung ab. Im Jahr 2000 wurde ein Projekt ausgewählt, dass die Nutzung des Gebäudes als Hotel mit einem Restaurant und diversen Salons vorsah. Mit staatlicher Hilfe wurde das Haus von Grund auf saniert und zu einem Hotel umgebaut, was weitere fünf Jahre in Anspruch nahm. Im Februar 2005 dann konnte das neue *Lajwa* endlich seine Tore öffnen. Dank der sorgfältigen Renovierung und einem gesunden Betriebskonzept entwickelte sich das Haus in kürzester Zeit zu einer der ersten Adressen der Stadt. Und heute bringt sogar die Regierung ihre Gäste gerne im *Lajwa* unter. Zum guten Ruf trägt natürlich auch die Küche von Pascale Imhasli bei, der in seinen Töpfen helvetische Genauigkeit mit lemuischem Einfallsreichtum zu verbinden weiß. An die bewegten Geschichte des Hauses erinnern eine kleine Tafel im Eingangsbereich sowie die Namen einiger der Gerichte auf Imhaslis Karte: der *Tournedos Madame Berthe* etwa, das *Cœur Lautremois*, die *Sauce pute* oder, etwas poetischer, die *Meringue glacée Bonheur de l'après-midi*, mit Sahne und viel heißer Schokolade. Im Frühling übrigens serviert der Koch seinen Gästen als «Gruß aus der Küche» jeweils einen dicken Spargel auf etwas Béarnaise – sein Kommentar dazu: «Honi soit qui mal y pense.»

¹ Vergleiche zur Baugeschichte Anne-Lise Winter: *Bâtir Port-Louis. Le patrimoine architectural de la capitale*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2019 [2., 1.2001]. S.427.

² Eine übersichtliche Darstellung zur Geschichte des Hauses liefert Louise Vetou: *Port-Louis. Guide historique et littéraire*. Port-Louis: PAn (Publications des Archives nationales), 2016. S.281–283.

³ Ausführlicher als die knappe Broschüre ist ein längerer Artikel im Heft des Museums. Michel Babye, Anne Maribu: *Entre palmiers, peau et pognon – un siècle der galanterie au Lajwa*. In: *Cahiers du Musée historique de Santa Lemusa*, Heft 2. S.11–40.

⁴ Aimé Michaud: *Sur la voie de la joie. Un CD veut reproduire le swing du début de siècle*. In: *Leko*, Donnerstag, 20. Oktober 2005. S.34.

Der König der Spargeln

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Im Erdreich der Spargeln entbrannte ein heftiger Streit zwischen jenen, die sich vor dem Licht des Tages fürchteten – und jenen, die unbedingt hinaus wollten an die frische Luft der Welt. Die Spargeln versammelten sich vor ihrer weisen Königin, doch auch die wusste keinen Rat. Da meldete sich ein junger Mann zu Wort, der gerne und viel in Büchern blättert und so im Kopf schon ein bisschen in der Welt herumgekommen war: «Warum machen wir es nicht wie in einer Demokratie?», fragte er: «Warum stimmen wir nicht einfach ab, ob wir rausgehen oder drinbleiben wollen?»

Der Junge sprach mit markigen Worten. Die Spargeln waren begeistert. Allerdings hatten sie keine Ahnung, was Demokratie bedeuten könnte, noch hatten sie je das Wort Abstimmung gehört. Also wählten sie den jungen Mann durch lauten Applaus zu ihrem neuen König. Seither wird das Reich der Spargeln von einem Mann regiert.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.57.



Zeichnung von Ida Versmer. ESPAK ist das lemuisische Wort für «Spargel», REKS heißt «König» oder «Königin».



Henri Lautremois

Der Fotograf und sein Haus im Quartier Miosa

Henri Lautremois kommt 1904 in Port-Louis zur Welt als der Sohn eines französischen Holzhändlers und einer um viele Jahre jüngeren Tochter eines holländischen Diplomaten.¹ Kurz nach seiner Geburt trennt sich das Paar und Henri kehrt mit seinem Vater nach Paris zurück, wo er seine Kindheit verbringt und eine Lehre als Kaufmann absolviert. Früh schon beginnt sich Henri für das Medium Fotografie zu interessieren und nach

Vom Salon im obersten Stock der Maison
Jaffa geht der Blick weit ins Grüne hinaus.



Henri Lautremoï: *Le grand buddha de Bamiyan*, um 1960, Fotografie.

seiner Lehre versucht er, die Passion zum Beruf zu machen – vergeblich zunächst. Ende der zwanziger Jahre (1927 oder 1929) reist er auf der Suche nach seinen Wurzeln in die Karibik, nach Sint Maarten (Saint-Martin), wo er seine Mutter vermutet. Er findet sie nicht und fährt weiter nach Lemusa, wo er von seinem Onkel Aristide Lautremoï (siehe Fondation Lautremoï) aufgenommen wird. Aristide besorgt ihm eine Anstellung als Buchhalter bei der Hafenebene und hilft ihm beim Kauf eines Hauses am Quai du Séchage, also ganz am östlichen Rand der Stadt.²

In den folgenden Jahren nimmt er einige Postkarten der Insel auf, die sich recht gut verkaufen. Ab etwa Mitte der 1930er-Jahre beginnt er auch Aktbilder zu realisieren, die teilweise in seinem Studio, in der freien Natur oder aber im *Lajwa* entstehen, einem luxuriösen Freudenhaus, in



dem sich damals auch viele Künstler und Intellektuelle treffen. Sein Lieblingsmodell heißt Jaffa und die «Intimität seines Blicks auf ihren Körper legt den Schluss nahe, dass sie mehr war als nur sein Modell.»³ Er tauft auch sein Haus nach ihr, das sich heute im Besitz der Urenkel von Aristide befindet und immer noch Maison Jaffa heißt.

Gegen Ende des Zweiten Weltkriegs lässt sich Henri Lautremois für das Caribbean Regiment rekrutieren, das als Sondereinheit der britischen Armee in Ägypten kämpft. Anschließend kehrt er zunächst nach Paris zu-

Ab Mitte der 1930er-Jahre nimmt Lautremois einige Akte auf, sein liebstes Modell heißt Jaffa. (Bilder Archives nationales)

rück, wo er offenbar im Auftrag einer Schweizer Bank Devisengeschäfte tätigt und dabei sehr viel Geld verdient. Er lässt sich 1946 wieder in Port-Louis nieder, unternimmt jedoch in den Jahren bis 1966 zahllose Reisen durch den östlichen Mittelmeerraum und den Orient. Lautremois stirbt 1988 in Port-Louis.

Die meisten Bilder von Lautremois haben eher dokumentarischen Charakter. Nur vereinzelt lässt er sich auf Experimente ein, bei den Aktbilder aus den 1930er-Jahren etwa oder bei einer Reihe von stilllebenartigen Fotos, die in den 1960er-Jahren entstehen. Der Nachlass befindet sich im Besitz des Musée historique, das 2001 eine umfangreiche Ausstellung präsentierte.⁴

MAISON JAFFA

Das Haus am Quai du Séchage 9, das Henri Lautremois in den 1930er-Jahren kauft oder geschenkt bekommt, wurde im späten 18. Jahrhundert errichtet und diente vermutlich zunächst als Wohnung für die Angestellten von Château Sosi.⁵ Mitte des 19. Jahrhunderts wurde es möglicherweise als Haus für einen Liebhaber oder eine Mätresse von Königin Adrienne umgenutzt. Damals baute man das oberste Stockwerk aus, setzte große Fenster ein, stellte künstliche Kokospalmen auf und bemalte die Wände mit Granatapfelbüschen, in deren Zweigen bunte Vögel sitzen. Hier richtete Lautremois eine Art Salon ein, in dem er Freunde empfing, Lesungen und Konzerte veranstaltete. Das ganze Haus wurde zuletzt 2015 sorgfältig renoviert.

¹ Die folgenden Absätze zu Leben und Werk von Henri Lautremois beziehen sich weitgehend auf den Aufsatz von Françoise Tourase: *Un pragmatiste avec un regard romantique. L'univers photographique d'Henri Lautremois*. In: *Les Cahiers du musée historique*. Port-Louis: 2011, Heft 1. S. 66–106.

² Möglicherweise gehörte das Haus auch bereits zu den Immobilien von Aristide Lautremois, der in der Hauptstadt diverse Häuser besaß.

³ Tourase: *Op. cit.* S. 99

⁴ *En première ligne: Henri Lautremois, photographe*. Musée historique, Port-Louis. 9. Juni bis 9. September 2001. Das Museum reagierte mit der Ausstellung auch auf die Zerstörung der Buddha-Statuen von Bamiyan durch die Taliban im März 2001, denn Lautremois hatte auch diese fotografiert.

⁵ Anne-Lise Winter: *Bâtir Port-Louis. Le patrimoine architectural de la capitale*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2019 [2., 1. 2001]. S. 420.



Herz hat eine unvergleichliche Konsistenz, dazu passt diese rassige Sauce ganz hervorragend.

Cœur Lautremois

Herz vom Schwein an Sauce aus Sardellen, Oliven und Petersilie

Der Fotograf Henri Lautremois war in den 1930er-Jahren ein regelmäßiger Gast im *Lajwa*, einem Freudenhaus mit Tradition im Quartier de la Miosa, das heute als Hotel und Restaurant geführt wird. Was Lautremois genau im *Lajwa* gesucht hat, ist nicht bekannt, das Etablissement wurde damals auch von Künstlern und Intellektuellen frequentiert und dürfte ein wenig wie ein Salon funktioniert haben. Bekannt ist sein Lieblingsmodell, eine gewisse Jaffa, die er im *Lajwa* kennengelernt und oft fotografiert hat. Bekannt ist auch seine Liebesspeise: Gebratenes Herz vom Schwein an Sauce.

Was für eine Sauce das genau war, ist nicht überliefert. Pascale Imhasli aber, der seit 2005 das Geschehen in der Küche des Hauses lenkt, hat ein Rezept erfunden, das sich aromatisch an den vielen Reisen orientiert, die Lautremois im Mittelmeerraum und in Kleinasien unternommen hat:

«Anchovis, Oliven, Petersilie, Tomaten, Knoblauch und Chili, das klingt für mich nach einem mediterranen Aromachor. Gut möglich, dass Kirke so etwas gekocht hat, um die Mannen von Odysseus in Schweine zu verwandeln. Auf jeden Fall bin ich ziemlich sicher, dass Henri Lautremois dieses Gericht geliebt hätte.» So spricht der Koch und bietet das Cœur Lautremois nun schon seit einigen Jahren regelmäßig auf seiner Karte an, die auch sonst so manche Verneigung vor der Geschichte des Hauses macht.

Das Herz ist eine besonders vielseitige Innerei. Der Muskel kann roh als Sashimi gegessen, lange geschmort oder auch wie ein Steak nur kurz gebraten werden. Scharf angebraten wie in diesem Rezept, hat das Fleisch eine ganz eigene, glatte Konsistenz, die sich allenfalls mit der von Krake oder Sepia vergleichen lässt. Herz ist fast völlig fettfrei, es behält auch gebraten eine gewisse Elastizität, widersteht dem Biss, ohne aber zäh zu sein – es sei denn, man habe es zu lange gegart.

Für 2 Personen

- 1 Herz vom Schwein (450 g)
- 1 TL Schweineschmalz (7 g)
- 1 Karotte (80 g), geschält, in 4 mm großen Stücken
- 2 Zwiebeln (140 g), fein gehackt
- 1 frische Chilischote, fein gehackt
- ½ TL Salz
- 1 EL Tomatenpüree
- 150 ml Weißwein
- 2 EL Anchovis, fein gehackt und zu einer Paste zerdrückt (24 g)
- 2 EL schwarze Oliven, entsteint und fein gehackt (26 g)
- 4 EL Petersilie, fein gehackt (18 g)
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 TL schwarzer Pfeffer, gemahlen
- 1 TL Schweineschmalz (7 g) zum Anbraten des Herzens
- 1 EL Olivenöl für den finalen Glanz

- 1 | Herz von Adern und Fett befreien, in 3 cm große Stücke schneiden.
- 2 | Etwas Schmalz in einer Bratpfanne erwärmen. Karotte, Zwiebel und Chili mit Salz begeben, 5 Minuten auf mittlerer Flamme sautieren, glasig werden lassen.
- 3 | Tomatenpüree einrühren, kurz anziehen lassen, bis es duftet, Weißwein angießen, Anchovis und Oliven begeben, 5 Minuten auf kleiner Flamme unter ständigem Rühren köcheln, vom Feuer ziehen.
- 4 | Petersilie, Knoblauch und Pfeffer einrühren.
- 5 | In einer frischen Bratpfanne nochmals etwas Schweinefett sehr heiß werden lassen. Herzstücke darin anbraten, bis sie allseits eine leicht braune Farbe angenommen haben, 1–2 Minute pro Seite.
- 6 | Sauce in die Pfanne zu den Herzstücken schaben, kurz warm werden lassen, mit etwas Olivenöl beträufeln.



Boutik Cho

Der berühmte Gewürzladen von Suzanne Confiant

Ihre Hüften schwingen mit, folgen wie von alleine den schnellen Läufen einer elektrischen Orgel, die aus zwei Lautsprechern plärrt: Lami Luiss [der französische Jazzmusiker Eddy Louiss], das war ihr Liebling, damals in den 1970er-Jahren – der unbestrittene König der Tasten. «Bon sang, bon sang, sang mêlé...», summt Suzanne Confiant leise mit: «Das war noch Musik! Was heute so gespielt wird, das hat doch alles keinen

In hohen Regalen, Säcken und Säckchen,
Schachteln und Dosen lagern zahllose Gewürze.

Schwung mehr, das ist doch alles schrecklich brav: Xeol pa aluschsi [«Musik für Babys»].»

Wer die Boutik Cho im Zentrum von Port-Louis betritt, sollte dem wohl besser nicht widersprechen, denn hier läuft ohne Unterlass Jazz aus den 1970er-Jahren – und zwar laut. Auch ein Fernseher ist dauernd an, doch ohne Ton. «Die Kiste läuft nur wegen dem Licht und der Farbe», grinst Suzanne Confiant und verdreht die Augen: «Wer will schon das Programm sehen?»

Sie ist immer noch eine Schönheit mit pechschwarzem Haar, auch wenn ihre Hüften wohl etwas runder geworden sind seit jenen hitzigen Jahren, in denen sie mit ihrem Körperschwung die Jazzlokale der Insel durcheinander brachte. Heute ist Suzanne Confiant selbst eine Königin, wie Lami Louiss: Sie bringt zwar nicht die Tasten einer Orgel zum Tanzen, dafür aber die Gaumenknospen: «Suzanne Confiant, rekina di karmakri, la reine des épices», die «Königin der Gewürze», wird sie auf der Insel genannt.

«ICH WOLLTE DIE WELT SEHEN»

Seit vier Generationen schon handelt ihre Familie mit Gewürzen und Kräutern. Ihr Großvater besaß einen eigenen Schoner, mit dem er noch bis in die 1980er-Jahre hinein Gewürze und andere Waren herumschiffte. Ihr Vater dann verlegte den Schwerpunkt vom Handel vermehrt auf die Produktion. Er kaufte ein Stück Land am Ufer der Miosa und legte einen großen Garten an, in dem er die verschiedensten Gewürze kultivierte. «Mein Vater hatte eine außerordentlich feine Nase und sein Papuk galt als das beste der Insel», rühmt Suzanne Confiant: «Er hat mit nicht nur das Handwerk beigebracht, sondern auch die Liebe zu diesen Dingen».

Allem Interesse für das Gewürzwesen zum Trotz allerdings hatte Confiant zunächst keineswegs vor, in den Gewürzhandel einzusteigen: «Ich wollte reisen, die Welt sehen und vor allem tanzen». Also packte sie im Frühling 1976 ihr Bündel und fuhr mit dem Großvater nach Martinique. Von dort ging es dann mit einem Frachtschiff weiter nach Europa, ganze drei Wochen dauerte die Überfahrt bis nach Marseille.

«Ich war ein echtes Blumenkind, damals, und es war eine gute Zeit. Als ich in Marseille an Land ging, da dauerte es keine 24 Stun-



Suzanne Confiant 1976 am Hafen von Marseille, Ausschnitt aus einer digital restaurierten Polaroidfotografie. (Bild Suzanne Confiant)

den, und schon hatte ich mich verliebt. Sein Name war Jean-Pierre, doch er kam aus dem Libanon. Er hat am Hafen die Leute fotografiert und ihnen die Bilder dann für ein Trinkgeld verkauft. Auch von mir hat er Fotos gemacht».

Sie schlägt ein Album auf, das in verblichenen, rot-grün-gelben Stoff eingebunden ist. Noch blasser sind die vier Polaroidfotos, die sie am Hafen von Marseille zeigen: eine junge Frau mit kurzem Haar, in ausgewaschenen Jeans, groß, mit neugierigen Augen und einem Rucksack auf den Schultern.

«Das war alles, was ich an Gepäck mit hatte, damals brauchte ich nicht viel. Warum ich allerdings das Gefühl hatte, ich müsse nach Europa fahren, um Tanzen zu lernen, weiß ich nicht. Auch war Marseille ja nicht gerade die Hauptstadt des Tanzes. Aber ich hatte eben das erste Schiff genommen, das ich bekommen konnte. Wen wundert es da, dass in Sachen Tanz zunächst gar nichts geschah. Aber Jean-Pierre, der halb Marseille kannte und vor allem natürlich seine Landsleute, hat mir Arbeit besorgt. Erst habe ich Fahrkarten verkauft auf einer kleinen Fähre, die zwischen der nördlichen und der südlichen Hafenterrasse hin und herfuhr. Später hat mich einer der zahlreichen Onkel von Jean-Pierre als Verkäuferin eingestellt. Dieser Onkel allerdings, oh gran dékontro-laj [«Oh großes Paradox»], dieser Onkel führte ausgerechnet eine Gewürzhandlung».

LEHRE BEI MONSIEUR MAHOUD

Suzanne Confiant lacht und fährt sich mit beiden Händen durch das kräftige Haar: «Das war ein fantastischer kleiner Laden, ganz in der Nähe der Canebière. Und Monsieur Mahoud, wie dieser Onkel hieß, war ein wirklicher Kenner der Materie. Er hat die Gewürze selbst aus verschiedenen Ländern des Orients importiert und wusste über all seine Produkte bestens Bescheid: Er kannte nicht nur ihre Eigenschaften in der Küche, sondern wusste auch, wie sie sich auf die Gesundheit auswirken, wie und wo sie am besten wachsen, wie sie verarbeitet und aufbewahrt werden müssen, welche Legenden und Mythen ihnen anhängen etc. Mein Vater war die Grundschule gewesen – Monsieur Mahoud aber war die Meisterklasse».

Dennoch wollte Suzanne Confiant den Traum einer Karriere als Tänzerin noch nicht aufgeben und sie nahm sogar ein paar Stunden bei einer russischen Lehrerin, die allerdings «leider kein Wort Franzö-

Der Garten von Suzanne Confiant liegt am Ufer der Miosa im Osten der Hauptstadt. Er wird von Büschen und Bäumen gesäumt, welche die teilweise empfindlichen Pflanzen vor der direkten Sonneneinstrahlung schützen.





Die Boutique Cho liegt an der Rue du Pavot (ehemals Rue Combava) im Quartier de la Miosa, also mitten in der Altstadt von Port-Louis und gilt als eine der besten Gewürzhandlungen der Insel. An sonnigen Tagen lässt Suzanne Confiant ihr frisch produziertes Papuk manchmal in der Sonne vor ihrem Geschäft nachtrocknen (siehe auch Papuk Confiant).

sich sprach, was den Unterricht etwas erschwerte». Dann aber verliebte sich Jean-Pierre in eine junge Französin. «Monsieur Mahoud bot mir zwar an, weiterhin für ihn zu arbeiten. Ich beschloss jedoch, nach Paris zu gehen und dort mein Glück zu versuchen. Monsieur Mahoud gab mir die Adresse eines Cousins mit, dessen Familie mich in den ersten Tagen aufnahm, mit großer Freundlichkeit, wie ich betonen muss. Allein ich fand keinen Anschluss in dieser Stadt, außerdem war es kalt, pausenlos prasselte der Regen auf das Kopfsteinpflaster und alles schien mir so dunkel.

Da beschloss ich eines Tages, nach Lemusa zurückzukehren. Im März 1980, gut vier Jahre nach meiner Ankunft in Frankreich, bestieg ich ein Flugzeug nach Martinique, es war der erste Flug meines Lebens und ich war ziemlich aufgeregt. Aber alles ging glatt. Ich blieb einige Tage in Fort-de-France, um mich an das Klima zu gewöhnen, dann schiffte ich mich nach Lemusa ein».

In den ersten Jahren arbeitete Suzanne Confiant für ihren Vater. Sie betreute seinen Garten und kümmerte sich um die fachgerechte Verarbeitung der Gewürze. 1981 lernte sie Gilles Montaport kennen, einen Reise-schriftsteller, wie er sich selber nannte, dessen größtes Talent allerdings darin bestand, der Sohn eines reichen Kaufmanns aus Venezuela zu sein. Die Beziehung dauerte nur drei Jahre, doch gingen drei Töchter aus ihr hervor: Zara, Anna und Ina. «Eines Tages brach Gilles dann zu seiner nächsten Reise auf, wie er es nannte, mit einer jungen Amerikanerin, die er auf Barbados kennen gelernt hatte. Allerdings hinterließ er mir eine an-ständige Summe. Mit diesem Geld kaufte ich mir erst ein Stück Land un-mittelbar neben dem Garten meines Vaters und wenig später dann einen eigenen Laden im Quartier de la Miosa.»

Das war die Geburtsstunde der Boutik Cho, der «heißen» oder «scharfen Boutique», wie der Laden bis heute genannt wird. Das Ge-schäft war von Beginn weg ein Erfolg. Teilweise lässt sich dies mit dem guten Ruf der Gewürz-Familie Confiant erklären. Vor allem aber waren es wohl die feine Nase, die Experimentierfreude und die Erfindungsgabe von Suzanne, die den Ruf der Boutik Cho bis weit über die Grenzen der Insel hinaus verbreitet haben. Sie baute neue Sorten von Gewürzen und Kräutern an, untersuchte die Auswirkung der Bodenbeschaffenheit auf das Wachstum ihrer Sträucher, die Bedeutung der Wasserqualität, des Windes oder der Pflanzennachbarschaft für den Geschmack und Geruch ihrer Produkte.

LEGENDÄRE GEWÜRZMISCHUNGEN

Auch experimentierte sie mit den verschiedensten Verfahren der Fer-mentation, des Trocknens oder der Lagerung. Welche Bedeutung der richtige Erntezeitpunkt für Piment hat, warum Kreuzkümmel ein rau-es Klima liebt, wieso man bestimmte Gewürze in der Mittagssonne und andere bei abnehmendem Mond ernten soll – Suzanne Confiant kennt nicht nur Eigenart und Charakter jeder Pflanze, sie weiß auch fast alles über deren Geschichte, Herkunft, Namen sowie die verschiedenen Tra-ditionen der Verwendung in den Kulturen und Küchen der halben Welt. Kein Wunder, wurde sie mit der Aufgabe betraut, die Cannelliers d’Oscar zu betreuen.

Allerdings haben wohl auch die Gewürzmischungen der «rekina di karmakri» wesentlich zum Erfolg der Boutik Cho beigetragen. In erster Linie ihr legendäres Papuk (Papuk Confiant), das zum Beispiel in Kombination mit den süßen Tomaten der Insel zu umwerfenden Saucen und Dips verarbeitet werden kann. Das Rezept ist leider ein «Familiengeheimnis», wie sie sagt, «und ich bin es sowohl den vergangenen wie den kommenden Generationen schuldig, es nicht zu verraten.»

Seit einigen Jahren kümmert sich Suzanne Confiant auch um die Bewirtschaftung des Zimtgartens im Parc des Brumes, der einzigen Zimtplantage der Insel. Auf gut einer Hektare produziert sie jährlich knapp 700 kg des Gewürzes.

Suzanne Confiant hätte ihre Boutik längst zu einem Gewürzimperium ausbauen können. Für die Königin aber kam das nie in Frage: «Ich liebe meinen Beruf, meine Gewürze und meinen kleinen Laden. Aber ich liebe auch die Musik. Und wenn ich nicht regelmäßig zum Tanzen komme, dann werde ich nicht nur trübselig, nein, mir scheint auch als ginge mir dann der Geruchssinn verloren.» Sie lacht und fügt an: «Ich brauche eben viel Bewegung – wer weiß, vielleicht rieche ich ja mit dem ganzen Körper».

Mit einem schnellen Schwung dreht sich Suzanne Confiant um die eigene Achse und verschwindet hinter der Theke ihrer Boutik: Sie legt eine neue Platte auf und da sind sie wieder, die schnellen Läufe der Orgel von Lami Luiss. Auch die zahllosen Gewürze, die hier in den Kompartimenten riesiger Regale schön ordentlich aufgereiht sind, wirken wie eine Tastatur – eine Klaviatur der Gerüche und Geschmäcker, die Suzanne Confiant virtuos beherrscht. So gesehen ist sie vielleicht doch auch eine Königin der Tasten – «bon sang, bon sang, sang mêlé...»



Besonders charmant lässt es sich im Hof des Restaurants speisen, der von zahlreichen roten Lampions beleuchtet wird – Hunde sind hingegen nicht zugelassen.

Restaurant Le chien et le lampion

Scharf, salzig, süß, sauer – Sichuanküche am Quai du Cumin

Vor langer Zeit lebte am Éméi Shān (in der Provinz Sìchuān) ein alter Hund, der nichts mehr liebte als den Mond. Nacht für Nacht saß er vor dem Haus seiner Herrschaft und starrte mit verliebtem Blick in den Himmel. Mit den Jahren allerdings ließ seine Sehkraft nach und bald konnte er den Mond kaum mehr erkennen. Seine Herrschaft bemerkte, dass der Hund den Himmel immer öfter vergeblich nach seinem lieben Gestirn absuchte – und das Tier tat ihnen leid. Also hängten sie in der Nacht einen Lampion aus dem ersten Stock ihres Hauses. Der Hund sah das Licht und war überzeugt, sein Mond sei zu ihm zurückgekehrt. Er setzte sich davor und sitzt seither Nacht für Nacht vor dem Haus, den Blick verliebt auf den Lampion gerichtet. – So wie der Hund in dieser alten Legende aus Sìchuān vor dem Lampion hockt, so sollen auch die



Blick vom Hof des Restaurants in den Speisesaal. Rund um dem Eingang hängen Banderolen mit Glückwünschen für das neue Jahr, über der Türe das klassische Sprichwort Gōngxǐ fācái (恭喜发财), etwa «Beste Wünsche» oder «Wohlergehen». Diese Banderolen werden oft monatelang hängen gelassen, denn ihre Entfernung würde Unglück bringen.

Gäste gebannt vor den Speisen sitzen, die Michelle Yeho im Restaurant *Le chien et le lampion* zubereitet. Michelle Yehos Eltern kamen in den 1960er-Jahren direkt aus Lèshān (südlich von Chéngdū) nach Lemusa. Bis in die neunziger Jahre hinein betrieben sie eine Näherei im Quartier *Vapeur*. Nach der Schule fuhr Michelle Yeho 1997 für gut drei Jahre nach Lèshān, um dort ihre Verwandtschaft kennen zu lernen und Chinesisch zu studieren. Zugleich ließ sie sich als Köchin ausbilden. 2001 kehrte sie nach Lemusa zurück, wo sie zunächst im Restaurant *Palais Deng* arbeitete. Als sich 2003 die Möglichkeit ergab, das auf Leckereien aus Húnán spezialisierte Teehaus eines entfernten Onkels am *Quai du Cumin* (ehemals *Quai Tonka*) mitten im Quartier *Miosa* zu übernehmen, machte sich Michelle Yeho selbstständig.

Das Lokal von Michelle Yeho verfügt über einen kleinen Speisesaal mit sechs Tischen und eine niedrige Empore, wo sich kleine Gruppen von bis zu zehn Gästen niederlassen können. Besonders stimmungsvoll aber ist der kleine Hof, wo höchstens zwanzig Hungrige tafeln können.

Michelle Yehos Küche ist eine klassische Sichuanküche, die ihre Gerichte oft zugleich mit Chili, (weißem) Pfeffer und Sichuanpfeffer schärft, die gleichzeitig salzig, süß und sauer sein kann. In vielen Gerichten kommen Knoblauch und Ingwer vor, Sojasauce, Essig, fermentierte Bohnen und eingelegtes Gemüse.



Mápó dòufǔ nach einem Rezept von Michelle Yeho, der Köchin des *Le chien et le lampion*.

Mápó dòufǔ

Tofu und Hackfleisch mit Gewürzen in Soja und Wein geschmort

Dieses berühmte Rezept stammt ursprünglich aus Sichuan, ist heute jedoch in der ganzen ostasiatischen Welt sehr beliebt und existiert in entsprechend vielen Varianten, die von mild bis feurig scharf reichen. Klug an Mápó dòufǔ (麻婆豆腐) ist, dass das Fleisch hier eher als eine würzige Zutat verwendet wird – was allerdings für viele Gerichte der chinesischen Küche recht typisch ist.

Má bezieht sich auf *má zi* (麻子) und bedeutet «Pockennarben», pó ist die erste Silbe von *pópo* (婆婆) und bedeutet «alte Frau» oder «Großmutter». Dòu fǔ oder Tofu ist eine mögliche Transliteration der chinesischen Zeichen für Bohnenpaste: 豆腐. Der Koch Deh-Tah Hsiung erzählt in *Die chinesische Küche* (München, 2001, S. 197) zu Namen und Ursprung des Rezepts die folgende Geschichte: «Má Pó bedeutet 'pockennarbige Ehefrau' und bezieht sich auf die Frau eines Küchenchefs in Chengdu. Sie hat

te dieses Gericht vor mehr als hundert Jahren für das kleine, schlichte Restaurant ihres Mannes geschaffen. Das Gericht fand so viel Anklang, dass sein Ruf sich schnell verbreitete und die Anzahl der Gäste stetig wuchs.»

Viele Köche beschreiben das typische Aroma und Mundgefühl von *Má pò dòu fū* mit sieben Adjektiven: *má* (麻) «betäubend», *là* (辣) «chilischarf», *tāng* (烫) «heiß», *xiān* (鲜) «frisch», *nèn* (嫩) «zart und weich», *xiāng* (香) «aromatisch» und *sū* (酥) «flockig».

Wenngleich dieses Gericht seinen Ursprung im subtropischen Chengdu hat, wo es selten richtig kalt wird, passt es doch mit seinen wärmenden Aromen auch sehr gut in eher winterliche Stimmungen hinein.

Das hier vorgestellte Rezept stammt aus dem Restaurant *Le chien et le lampion* in Port-Louis, wo Michelle Yeho den obersten Kochlöffel schwingt. Yeho verzichtet auf die sonst übliche Schwarze Bohnenpaste und vertraut ganz auf die Kraft der fermentierten Bohnen allein, die sie natürlich aus St-Pierre (Doma) bezieht.

Für 2 Personen

400 g Tofu, frisch, fest (gepresst)
2 EL Rapsöl
40 g Ingwer, geputzt und gehackt
5 Knoblauchzehen, gehackt
200 g Hackfleisch vom Schwein (oder Rind)
2 EL schwarze fermentierte Bohnen (*Dòu chī*) oder Doma aus Lemusa, abgespült
3 scharfe, getrocknete Chilis, fein zerkrümelt
1 TL Zucker
1 EL dunkles Miso (Bohnenpaste)
2 EL Shaoxin-Reiswein
2 EL helle Sojasauce (japanische Rezeptur)
150 ml Wasser (oder Hühnerbrühe)
~ Sesamöl
1 TL gerösteter und gemahlener Sichuanpfeffer
4 EL Frühlingszwiebeln, in Rädchen

1 | Tofu in Würfel mit einer Seitenlänge von 1 cm schneiden und auf einem Stück Küchenpapier gut abtropfen lassen.
2 | Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Knoblauch und Ingwer begeben, kurz anziehen lassen. Fleisch begeben und bei mittlerer Hitze 3–4 Minuten krümelig braten. Dabei ständig rühren und die kleinen Fleischklößchen gut auseinander drücken.
3 | Schwarze Bohnen mit Chili und Zucker im Mörser zu einer Paste zerdrücken und in die Bratpfanne schaben, umrühren.
4 | Miso, Reiswein, Sojasaucen und Wasser begeben, kurz aufkochen lassen. Hitze reduzieren. Tofuwürfel sorgfältig unterheben und alles 15 Minuten auf kleiner Flamme schmoren.
5 | Sichuanpfeffer und Sesamöl darüber geben, mit Frühlingszwiebeln garnieren.



Leckere Innereien wie Bluttofu, geschmorte Sehnen und Kutteln in Chiliöl lassen das aseptische Dekor des Dàzú schnell vergessen.

Restaurant Dàzú

Seit 1976 werden an der Rue du Curcuma Innereien gekocht

Das Restaurant Dàzú liegt an der Rue du Curcuma (ehemals Rue de la Citronnelle) in der nordöstlichen Ecke des Quartier de la Miosa, nur wenige Schritte vom beliebten *Le chien et le lampion* entfernt, das ebenfalls chinesische, vor allem sichuanesische Küche bietet. Dà zú (大足) bedeutet wörtlich übersetzt «großer Fuß» und ist eine Anspielung auf die stattlichen Handwerkzeuge des sonst eher kleingewachsenen Wirts und Kochs. Adam Zhèng Píng betreibt seine Taverne schon seit 1976, spricht aber immer noch kein Wort Französisch und nur ein paar Brocken Englisch. Er pflegt eine Küche, die sich bei verschiedene Traditionen seiner Heimat bedient und unterdessen findet sich auch manch lokaler Einfluss in den Gerichten.

Bis 2012 war das Dàzú ein gemütliches Lokal mit gelblichen Wänden und kleinen, grob gezimmerten Holztischen. Dann aber verpasste



Die Tausend-Schichten-Schweineohren (Zhèng Ping nennt sie *Thousand Layer Pig Ear*) sind eine Art Terrine mit viel knackigem Biss, die im Dàzú mit einer Sauce aus Soja, Chiliöl, Knoblauch und Chingkiang-Essig serviert wird – oder mit viel scharfer Gelatine. Ein ziemlich ähnliche Vorspeise aus Schweineohr bietet das Restaurant Sirk im Quartier de l'Opéra seinen Gästen an – dort heißt die Speise aber Terrine Etnina.

der Wirt seinem Restaurant einen neuen Anstrich, warf das alte Mobiliar raus und stellte dafür unterkühlte Tische aus schwarzem Holz und weiße Kunstledersessel hinein, die besser in den Wartesaal einer Schönheitsklinik passen würden.

Das ändert nichts an der Qualität des Essens, das ebenso klassisch chinesische Gerichte umfasst wie auch so manches Experiment. Zu den eigenwilligsten Speisen des Lokals gehört ein rotgeschmorter Kalbskopf mit einer Sauce, in der Basler Leckerli verarbeitet werden. Zu den Klassikern zählen Rinderkutteln und Blut in Chiliöl, eine Terrine aus Schweineohr, scharfer Kaninchenschädel, ein Salat aus Quallen oder Phönixkrallen. Samuel Q. Herzog, der an der nahen Place du Sel wohnt und zu den Stammkunden des Lokals zählt, bringt den Widerspruch zwischen der unterkühlten Innenausstattung und dem Ereignis am Gaumen auf den Punkt: «Man möchte hier nicht essen, aber man muss.»

Der König, blau

Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne



Port-Louis, Place du Sel.

Ein Windstoß drückt das Fenster meines Schlafzimmers auf. Der Vorhang bläht sich wie ein Segel in den Raum hinein, sein Ende erfasst die Rückenlehne eines Stuhls und ringt ihm mit einem Knall zu Boden. Dann schlägt das Tuch gegen die Zimmerdecke, tritt gegen die Lampe, die sich sirrend in Bewegung setzt, gefährlich an ihrer Verankerung reißt. Eine Hummel wird in den Raum geschleudert, knallt erst gegen die eine Wand, taumelt dann gegen

die andere, schießt auf mein Gesicht zu, zuckt zurück, bleibt schließlich wie eine Drohne in der Luft über meinem Kopf stehen. Fassungslos blicke ich auf das Tohuwabohu in meinem Zimmer, das eben noch so friedlich durch diesen Nachmittag gondelte, mich just an die Schlummerkante... Ich springe aus dem Bett, fasse die wildgewordene Gardine, drücke sie zurück in ihre Ecke, schlage mit der Linken nach der Hummel, greife mit der Rechten nach dem Fensterrahmen. In dem Moment bricht der Wind ab.

Ich schau hinaus. Keine fünf Meter von mir entfernt sitzt ein Vogel im kahlen Geäst, seine rostroten Brusthaare sind noch leicht zerzaust von dem kurzen Orkan, Gefieder und Kopfhaare leuchten nachtblau, kobalt, malachitgrün. So einen Vogel habe ich hier noch nie gesehen. Aber es wirkt ganz selbstverständlich, wie er da so sitzt, gesund – soweit man das sehen kann. Vielleicht ist er einer alten Dame aus dem Käfig entwischt? Vielleicht hat sie ihn auch freigelassen, weil sie plötzlich fortmusste, länger. Kann es sein, dass ich einen Kingfisher vor mir habe? Einen König? Werden Könige jetzt auch in Käfigen gehalten? Eine Zeile von Benn

tänzelt mir durch den Kopf, über die ich gegenwärtig häufig stolpere, weil ich mich gerade intensiv mit Schweinen beschäftige: «Die Krone der Schöpfung, das Schwein, der Mensch» – so beginnt die zweite Strophe von *Der Arzt*. Doch das ist eine andere Geschichte. Das sind alles andere Geschichten: der Wind, der Vogel, das Schwein und Bann, der sowieso. Ich lege mich zurück aufs Bett, draußen erlischt die Sonne im Dunst über dem Hügelkamm, ein paar Minuten Schlaf noch vor dem Abend, vor dem ersten Glas – vielleicht wache ich ja dann in meiner eigenen Geschichte auf. Ist alles wieder, wie es war. Wie war es? Wie wahr?

Samuel Q. Herzog: *Spazieren auf Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 19.



Die kräftigen Gewürze gehen mit dem duftenden Pansen vom Lamm eine Verbindung ein, die man geradezu erzählerisch nennen kann.

Shān huǒ dǔ

Kutteln vom Lamm mit Chili, Tofu und Ginkosamen

Kutteln vom Lamm sind in der Schweiz, wenn überhaupt, nur in halb oder gänzlich ungereinigtem Zustand zu bekommen. Man muss sie folglich eigenhändig putzen, was ziemlich aufwendig ist. Und selbst wenn man sie ganz akkurat gesäubert hat, bewahren sie doch ein Parfum, das man gut als *urchig* oder *urig* bezeichnen kann. Das hat auch damit zu tun, dass die Kutteln vom Lamm eine deutlich kürzere Kochzeit haben als der Rumen vom Rind, dem die rund zehn Stunden im brodelnden Wasser das Urige weitgehend nehmen. Würde man Lammkutteln ähnlich lange kochen, wären wohl nur noch Flocken von ihnen übrig.

Für feintonige Rezepte wie etwa die Kutteln in Milch mit Morcheln (Les «Pages blanches» d'Annemarie) sind Lammkutteln also weniger geeignet. Kräftige Gewürze indes gehen mit dem speziellen Parfum des

Lämmermagens Verbindungen ein, die überraschend sind und manchmal geradezu erzählerisch.

Das Restaurant Dàzú in Port-Louis serviert ein Gericht mit Kutteln vom Lamm, das so eine erzählerische Dimension hat, für Izak Boukman auf jeden Fall, der das Erlebnis in seinem Artikel *Un paradis pour les tripohiles* (Leko, 27. Juni 2014, S. 38) so beschreibt: «Diese Kutteln kommen uns vor wie die aromatische Essenz eines bäuerlichen Marktes in den Bergen des südlichen China. Fast hören wir das Blöken der Schafe, die durch das Dorf getrieben werden. Fast sehen wir die farbigen Plastikplanen am Boden, auf denen Gemüse und Wurzeln ausgelegt sind. Und ganz bestimmt spüren wir beim Essen die Wärme der Sonne, die endlich durch den Morgennebel bricht und die feuchten Dächer der Hütten zum Dampfen bringt.»

Adam Zhèng Píng, der Wirt und Koch des Dàzú, hat die sprechende Speise aus einem Rezept für Schweinedarm entwickelt, das ihm ein Onkel beigebracht hat. Auf Chinesisch heißt das Gericht Shān huǒ dǔ (山火肚), was auf Deutsch ungefähr mit «Berg-Feuer-Magen» zu übersetzen wäre. Auf den Namen des Gerichts angesprochen, meint Adam Zhèng Píng: «Wahrscheinlich war das ursprünglich ein wirklich scharfes Essen, ein Berg aus Innereien, mit Unmengen züngelnder Chilis in Flammen gesetzt – ich denke, das Rezept hat seinen Ursprung in der Sichuanküche».

Man kann die Bergfeuer-Kutteln natürlich auch mit Rinderpansen zubereiten, dann schmecken sie deutlich zahmer.

Für 2–4 Personen

- 400 g gereinigte und blanchierte Kutteln vom Lamm
- 2 EL Sichuanpfeffer
- 3 EL schwarze fermentierte Bohnen (Dòu chī) oder Doma aus Lemusa, 5 Minuten in heißem Wasser eingelegt, dann abgespült
- 1 TL Zucker
- 2 frische rote Chilischoten, entkernt und fein gehackt
- 100 ml warmes Wasser
- 6 getrocknete Chilis (4 g)
- 3 Anissterne (5 g)
- 1 EL schwarzer Pfeffer, im Mörser leicht angedrückt
- 40 g Ingwer, geputzt, in feinen Scheiben, leicht gequetscht
- 2 Zwiebeln, fein gehackt
- 300 ml Shào Xing Reiswein (alternativ ein trockener Sherry)
- 100 ml Sojasauce
- 3 EL Chinkiang-Essig oder ein anderer dunkler Reisesessig
- 300 ml Wasser
- 2 EL fermentierter Tofu (50 g)
- 30 g Shiitake, 1 Stunde lang eingeweicht, dann in feine Scheiben geschnitten
- 2 EL Chilibohnenpaste
- 50 g Rohschinken, dünn geschnitten
- 100 g blanchierte Ginkosamen

1 | Die Kutteln nudelig schneiden, sie sollten die Form dicker Zündhölzer haben.

2 | Sichuanpfeffer in einer nicht beschichteten Stahlpfanne kurz anrösten bis es duftet, dann im Mörser oder in einer Kaffeemühle zu einem feinen Pulver verarbeiten.

3 | Schwarze Bohnen, Zucker und frische Chilischoten im Mörser zu einer Paste zerdrücken, dann mit 100 ml warmem Wasser verrühren. *Dank dem Wasser lässt sich die Paste integral aus dem Mörser lösen.*

4 | Paste aus dem Mörser zusammen mit dem pulverisierten Sichuanpfeffer, den übrigen trockenen Gewürzen (getrocknete Chilis, Anissterne und Pfeffer), Ingwer, Zwiebeln, Reiswein, Sojasauce und Reisesessig in einen schweren Topf geben, 300 ml Wasser angießen, zum Kochen bringen.

5 | Fermentierten Tofu einrühren bis es sich aufgelöst hat.

6 | Kutteln begeben, Deckel aufsetzen, Hitze reduzieren, zwei Stunden lang köcheln lassen. *Wie bei vielen Schmorgerichten hängt vieles vom Topf ab, den man verwendet. In einem schweren Topf mit einem Deckel, der das Kondenswasser wieder in das Gargut zurückführt, kann das Fleisch stundenlang vor sich hin köcheln – dabei bleibt die Menge der Flüssigkeit konstant oder nimmt sogar ein wenig zu. Besitzt man keinen solchen Topf, dann muss man vermutlich immer wieder Flüssigkeit angießen.*

6 | Shiitake und Chilibohnenpaste begeben, nochmals 50 Minuten auf möglichst kleiner Flamme köcheln lassen.



Für dieses Schmorgericht werden die Kutteln vom Lamm so geschnitten, dass sie die Form dicker Streichhölzer oder dünner Nudeln haben.



Nach drei Stunden sind die Kutteln zart und gut mit der würzigen Sauce verbunden. Die blanchierten Ginkosamen sind nach etwa zehn Minuten gar.

7 | In der Zwischenzeit den Schinken auf einem mit Backtrennpapier belegten Blech auslegen, in der Mitte des 180 °C warmen Ofens während 15 Minuten aus-schwitzen lassen. Aus dem Ofen holen und abkühlen lassen. *An der Luft wird der Schinken sofort steif und knusprig.*

8 | Die Ginkonüsse zu den Kutteln geben und nochmals etwa zehn Minuten kochen.

9 | Kutteln in kleinen Schalen servieren und mit dem knusprigen Schinken belegen. Frisch gedämpfter Perfumereis nimmt die Sauce bestens auf.



Das Lebkuchenaroma der Basler Lächerli verbindet sich erstaunlich gut mit den typischen Rotgeschmortzutaten. (Zürich, 10/2014)

Tête des veau braisé 84

Rotgeschmorter Kalbskopf mit Basler Lächerli

Dieses eigenwillige Rezept hat Adam Zhèng Píng, der Wirt und Koch des Restaurant Dàzú in Port-Louis erfunden. Speziell ist daran vor allem die Verwendung von Basler Lächerli als Hauptzutat für die Sauce. Wie es dazu kam, hat die Basler Programm-Zeitung (11/2014) in ihrer Jubiläumsausgabe zur dreihundertsten Nummer ausführlich beschrieben. Nachfolgend ein längerer Ausschnitt aus diesem Text.

«Als ich das *Dàzú* Anfang Mai besuchte, ging draussen gerade ein gewaltiger Regen über der Stadt nieder. Die Tropfen prasselten wie Eissennägel auf die Dächer der niedrigen alten Häuser, von denen sich in diesem einstigen Quartier der Gewürzhändler noch viele erhalten haben. Selbst im Innern des Lokals spürte man, dass sich die Luft draussen stark abgekühlt hatte. Der Abend hatte gar nichts Frühlingshaftes – und also

stand mir der Appetit nach einer wärmenden Speise. Früher war das *Dàzú* ein gemütliches Lokal mit gelblichen Wänden und kleinen, grob gezimmerten Holztischen. Vor zwei Jahren aber hat Adam Zhèng Píng seinem Restaurant einen neuen Anstrich verpasst, das alte Mobiliar rausgeworfen und dafür unterkühlte Tische aus schwarzem Holz und weiße Kunstledersessel hineingestellt, die besser in den Wartesaal einer Schönheitsklinik passen würden. Im Unterschied zu den meisten China-Restaurants, die ich kenne, wechselt das *Dàzú* seine Speisekarte regelmäßig aus. Ich fand bald genau das, was mein Appetit im Moment suchte: einen geschmorten Kalbskopf, der auf der Karte als *Tête de veau braisé 84* angepriesen wurde.

Ich fragte Adam, was denn *84* bedeute, ob das vielleicht eine Anspielung auf *1984* von George Orwell sei und ob da nicht *Animal Farm* besser gepasst hätte. Er hob die Augenbrauen, als hätte ich etwas Unverschämtes gesagt, und meinte bedeutungsvoll: *«This secret ingredient»*. Offensichtlich wollte er mir nicht sagen, was denn die geheime Zutat war. Doch ich ließ nicht locker und so versprach er schließlich, das *«secret»* über dem *«ingredient»* nach dem Essen zu lüften. Der Kalbskopf kam in einer dunklen, stark gelatinösen Sauce daher. Er hatte jene weiche, feuchte und fleischige Völle, die das Essen zu einem solchen Vergnügen macht, dass sich der Protestant in mir zwangsläufig einen Riemen mit der Aufschrift *«unverdiert»* über die Schulter schlägt. In der würzigen Tunke glaubte ich Zimt und Sternanis, Sojasauce und Honig herauszuschmecken – doch was mochte die geheime Zutat sein. Irgendein spezieller Pfeffer vielleicht?

Kaum hatte ich den letzten Bissen im Mund, erschien der Wirt mit einer großen Blechschachtel, auf der in leicht geschwungener Schrift *«Basel»* geschrieben stand. Er öffnete sie und im Innern lagen, fein säuberlich aneinander gereiht, Basler Lækkerli. Sein Bruder, erklärte Adam, habe ihm diese Schachtel vor vielen Jahren aus Berlin gebracht, aus dem *«Kaufhaus des Westens»* – *«famous german cookie, he got it for have price»*. Er habe die Kekse probiert, viel zu hart gefunden und weggestellt. Kürzlich aber sei ihm die Dose wieder in die Hände gekommen – und da gerade ein Kalbskopf auf dem Herd schmorte, habe er versucht, eines der holzigen Stückchen mit etwas Sauce weich zu bekommen. So sei die Idee zu dem Rezept entstanden – leider nur gingen seine Vorräte allmählich zu Ende. Ich erklärte Adam, dass es sich bei diesen Keksen in keiner Weise um eine

deutsche Spezialität handle, sondern um ein traditionsreiches Gebäck aus der Schweiz. Der kleine Unterschied schien ihn allerdings nicht sehr zu beschäftigen. Aber was denn nun das 84 bedeute, wollte ich wissen. Er habe den Namen des Biskuits, *Basel* also, ins Chinesische übertragen – und vom Ton her hätten ihm bā (八) und sì (四) am ähnlichsten geklungen. Sein Cousin, der jeweils die Speisekarte für ihn übersetzte, habe von dem ursprünglichen Wort nichts gewusst, also *bā* und *sì* einfach mit 8 und 4 übersetzt. «I want keep name, 84 much more sexy than Basel.»

Natürlich war ich damit ganz und gar nicht einverstanden – schließlich habe ich in Basel einige Jahre meines Lebens verbracht. Doch all meine Versuche, Adam die kulturelle Bedeutung dieser traditionsreichen Stadt und ihres berühmten Lächerli zu erklären, scheiterten kläglich. Ja, ich konnte ihm nicht einmal verständlich machen, dass es sich bei den Keksen in seiner Schachtel um ein Gebäck namens *Lächerli* handle. Vielleicht war ja das Wort selbst daran schuld – vielleicht aber auch Adams etwas bornierte Art.

Was wäre wohl herausgekommen, hätte er *Lächerli* ins Chinesische transliteriert: *lè kè lì* (乐课力) <Glück> <Unterricht> <Kraft> vielleicht? Da ist 84 wahrlich <much more sexy>.

Als ich das Lokal schließlich verließ, konnte das L-Wort nicht mehr hören – denn wenn man es allzu oft ausspricht, dann hört es sich zunehmend eigentümlich an, Chinesisch geradezu. Adams Kalbsköpfler aber habe ich in guter Erinnerung behalten.»

Adam Zhèng Píngs *Tête des veau braisé 84* erinnert ein wenig an den famosen Kalbsköpfler, den die Arène des Entrailles in Babat serviert (*Tête de veau hóng shāo Babat*). Das ist wenig erstaunlich, denn es liegt ihm ja auch die gleiche Technik des Rotschmorens (*hóng shāo ròu*) zugrunde.



Zu Beginn der Kochzeit schon wirkt die Sauce sehr gehaltvoll, fast cremig. Im Verlauf der Stunden nimmt sie dann massenweise Gelatine aus dem Kalbskopf auf und entwickelt so eine sehr schmeichlerische Textur. Zum Kalbskopf 84 kann man Kartoffelstock servieren – als Versuch einer Reconquista des chinesisch besetzten Lächerli-Territoriums.

Für 4 Personen

- 800 g Kalbskopf, in Stücken
- 1 EL Sichuanpfeffer (5 g)
- 3 g Zimt, ganz
- 1 EL Muskatblüte (4 g)
- 3 Anissterne (5 g)
- 1 TL schwarzer Pfeffer, ganz
- 100 ml Sojasauce
- 250 ml Reiswein
- 2 EL Chinkiang-Essig oder ein anderer dunkler Reisesig
- 3 EL schwarze fermentierte Bohnen (Dòu chī) oder Doma aus Lemusa (20 g), 5 Minuten in heißem Wasser eingelegt, dann abgespült
- 9 Basler Lächerli (80 g)
- 700 ml Wasser
- 4 cm frischer Ingwer (30 g), gepulzt, in feinen Rädchen, leicht angedrückt
- 2 scharfe rote Chili, der Länge nach halbiert und entkernt
- 2 EL Zitronenzeste, entspricht der Zeste von 1 Zitrone

- 1** | Kalbskopf wenn nötig säubern, kurz wässern oder blanchieren.
- 2** | Sichuanpfeffer in einer nicht beschichteten Stahlpfanne auf mittlerer Hitze rösten bis er duftet. Etwas abkühlen lassen. Zusammen mit Zimt, Muskatblüte, Anissterne und Pfeffer in einer elektrischen Kaffeemühle zu einem feinen Pulver zermahlen.
- 3** | Sojasauce, Reiswein und Reisesig in einen Pürrierbecher gießen, die fermentierten Bohnen und die Lächerli dazugeben und einige Minuten lang aufweichen. Mit einem Pürrierstab zu einer Sauce verarbeiten.
- 4** | Sauce und gemahlene Gewürze in einen schweren Topf geben, 700 ml Wasser zugießen. Ingwerscheiben, Chili und Zitronenzeste einrühren. Kalbskopfstücke begeben, aufkochen lassen, Hitze reduzieren, Deckel aufsetzen, 3 Stunden köcheln lassen. Gelegentlich rühren.
- 5** | Deckel abheben. Sollte der Sud noch etwas zu dünn erscheinen (was allerdings nicht sehr wahrscheinlich ist), kann man ihn weiter einkochen.

Gaspard

Ein Abenteuer des Käfersammlers Ruben Schwarz

Geschrumpfte Chorsänger weckten mich, kaum fausthohe Wesen in purpurnen Roben. Sie sangen sichtbar aus voller Kehle, zu hören aber war bloß ein leises, vielstimmiges Tremolo. Sie waren überall, besetzten den ganzen Boden. Ich schob die Körperchen mit meinen Zehen auseinander, um mir einen Weg zu bahnen, ängstlich bedacht, keinen der Zwerge zu zerquetschen. Doch ich hatte einen Schleim in den Augen, der mir immer wieder den Blick trübte und so erfasste mich plötzlich ein Schwindel, ich schwankte, tat einen Schritt zur Seite, um nicht hinzufallen, und schon spürte ich, wie die Knöchelchen unter meinen Sohlen zersplitterten. Mit einem heiseren Wimmern fuhr ich aus dem Schlaf.

Die roten Leuchtziffern des Weckers auf meinem Nachttisch zeigten 04:40. Der Wasserhahn im Badezimmer tropfte sich kurz die rostige Kehle frei, dann war es völlig still. Ich setzte mich auf, tastete mich in die Riemen meiner Sandalen, verscheuchte den Gedanken an die kleinen Pupurträger, die unter meinem Bett auf Rache sann, zog mir eine Wolldecke über die fröstelnden Schultern und trat ans Fenster. Vom Kanal stieg etwas Dunst zum Quai des Radeaux auf, strich träge um den Stamm einer Linde. Eine Laterne mit schrägem Hut tauchte den kleinen Platz vor meinem Haus in ein neapelgelbes Licht. Unter dem Baum stand ein grosser, kräftig gebauter Mann in einem schwarz-weiß karierten Mantel und starrte zu mir hoch. Mit seiner mächtigen Mähne aus silbernem Kraushaar, seinem ausufernden Bart und seiner kreisrunden Brille hätte er bestens den Weihnachtsmann mimen können, wären die sichtbaren Teile seines Gesichts und seine Arme nicht voller Tätowierungen gewesen. Ich hob die Hand zum Gruß, er aber tat, als sähe er mich nicht. Ich versuchte das Fenster zu öffnen, doch es klemmte. Als ich es endlich aufbekommen hatte, war der Mann verschwunden. Ich streckte den Kopf hinaus, sah nach links, nach rechts, die Ufer des Kanals waren menschenleer, bleiweiß schimmerte das Wasser durch den Dunst. Ich legte mich zurück in mein Bett, schloss die Augen und versuchte mich an die lemusischen Wörter zu erinnern,

die ich gestern im Flieger gelernt hatte. Solche Ansprüche an mein Gehirn helfen mir gewöhnlich dabei, sofort einzuschlafen. Doch ich konnte mich nicht konzentrieren, meine Gedanken schwebten immer wieder zu dem Alten vor meinem Fenster zurück. Warum hatte er zu mir hochgestarrt? Was hatte er gesehen? Wollte er etwas von mir?

Für meine ersten Tage auf Lemusa hatte ich mir in der Altstadt von Port-Louis eine kleine Wohnung gemietet, im Miosa-Quartier, das wegen seiner vielen Kanäle weitgehend autofrei ist. Ich freute mich auf die «matten Farben der alten Häuser, die warme Gelassenheit der engen Gassen» und das «Grün, das aus kleinen Gärten heraus explodiert», wie es in einem Prospekt der Tourismusbehörde hieß, vor allem aber sehnte ich mich nach der Ruhe, die der Aufenthalt in dieser Gegend versprach. Das Appartement lag im obersten Geschoss eines dreistöckigen Hauses aus dem späten 19. Jahrhundert. Im Parterre verkaufte ein Monsieur Chabot wissenschaftliche Bücher an die Studenten der nahen Uni, die erste und zweite Etage dienten ihm als Lager. Nachts war ich also der einzige Mensch im Gebäude.

Als ich nach einem kurzen Flirt mit meiner Professorin für Heteropterologie aufwachte, war es bereits zehn Uhr. Ich fühlte mich immer noch müde, obwohl es doch in Zürich schon Mittag war. Es kam mir vor, als sei mein Körper in der falschen Richtung durch die Zeit gereist oder als habe die Welt über Nacht beschlossen, sich ab sofort von rechts nach links zu drehen. Meine Augen wollten und wollten nicht wach werden, lagen wie Steine in ihren Höhlen, auch kaltes Wasser half nicht. Ich schlenderte dem Quai entlang zu dem Café, in dem ich gestern noch ein letztes Glas Wein getrunken hatte. Die Sonne blitzte hell durchs Geäst, Lichtdiamanten zitterten auf den großen, glattgewetzten Pflastersteinen. Es war heiß, aber von den Bergen her wehte ein leichter Wind, trieb mir die Düfte von Brot, Jasmin und Möwenkot in die Nase.

Im Kafe Kord war Phédor eben dabei, sich die Schürze umzubinden und die Frühschicht abzulösen. Ich war gestern sein letzter Gast gewesen und wir hatten ein wenig geplaudert. Phédor hatte als Zoologiestudent im Kord gejobbt, hatte sich in eine Köchin verliebt, war

hängen geblieben, hatte das Studium sausen gelassen, wenig später war auch die Angebetete weg. Als ich ihm erzählte, dass ich Entomologe sei, war er hochinteressiert. Offenbar war sein Feuer für die Wissenschaft noch nicht ganz erloschen.

Phéodor begrüßte mich wie einen alten Freund, was für mich gewöhnlich ein Grund ist, das Lokal zu wechseln. Phéodor aber war als Gastgeber ein Naturtalent, man fühlte sich in seiner Umgebung einfach wohl. Ich setzte mich an einen der Tische, die vor dem Café am Ufer des Kanals standen, bestellte einen doppelten Espresso, einen Milchkaffee und ein Glas Mineralwasser. Phéodor brachte mir außerdem eine kleines, mit Honig bestrichenes Brötchen: «Das ist Lindenblütenhonig, machen wir selbst, hier auf dem Dach», sagte er stolz. Ich wollte ihn nach dem alten Mann fragen, den ich nachts vor meinem Fenster gesehen hatte, doch da schwärmte eine Gruppe von Studentinnen ins Lokal und Phéodor hatte plötzlich alle Hände voll zu tun.

Ich spazierte nach Norden, überquerte eine Schleuse, gelangte in ein Quartier mit deutlich breiteren Straßen und passierte ein klassizistisches Theater mit orange leuchtenden Mauern. Ich wollte mich kurz im Institut Diane vorstellen, wo ich mich für einen dreiwöchigen Crashkurs in Lemusisch eingeschrieben hatte. Die Schule lag an einer Straße hinter dem Theater, doch außer einem Putzmann, der mit einem Lederlappen quietschend die Fenster reinigte, war an diesem Sonntag niemand da. Ich ging also weiter nach Westen zum Musée d'histoire naturelle, um dort die Käfersammlung zu besichtigen, die laut dem Guide historique et littéraire von Louise Vetou einen «repräsentativen Einblick bietet in die einzigartige Vielfalt der auf Lemusa heimischen Coleoptera». Das schien mir für meinen ersten Tag auf der Insel genau das Richtige. Allerdings war die entomologische Abteilung wegen eines Wasserschadens geschlossen. Ich durchquerte den Parc du Pif und kam an dem achteckigen Haus vorbei, in dem die Diktatorin des Landes wohnen soll. Ich hatte erwartet, diese Zone sei abgesperrt oder wenigstens scharf bewacht, doch ich sah bloß zwei Polizistinnen, die auf einer Wiese mit einem Jack Russell Terrier spielten. Durch das Regierungsviertel, das ebenfalls kaum bewacht schien, kam ich zum alten Hafen, dessen längliches Becken wie ein mächtiger Querbalken

mitten in der Stadt liegt. Mit einer kleinen Fähre setzte ich zum südlichen Ufer über, trank beim Aquarium ein Bier, beim Rathaus ein erstes Glas Riesling, am Boulevard Oscar I. das zweite, das dritte auf dem Marché d'Arpali... Kurz vor Mitternacht kam ich ziemlich betrunken nach Hause, schleppte mich die Treppe hoch, schlickerte mich aus meinen Kleidern, schlappte in mein Bett und war sofort weg.

Im Radio kamen Nachrichten, die ich unbedingt hören wollte, doch der Ton war viel zu leise. Das alte Gerät hatte zahllose Knöpfe. Ich drehte einen nach dem anderen, um die Lautstärke zu erhöhen, doch es passierte nichts. Das machte mich so wütend, dass ich den Kasten schließlich packte und aus dem Fenster ins Meer warf. Beim Kontakt mit dem Wasser verwandelte sich das Radio in ein kleines Kätzchen, das kläglich miaute, hilflos die Pfötchen in die Luft streckte und in den Wellen verschwand. Ich kletterte auf das Fensterbrett und wollte springen, um die Katze zu retten, doch ich blieb hängen, knallte mit meinem Bein gegen etwas Hartes und wachte auf. Tatsächlich war ich halb aus dem Bett gerutscht und lag mit einem Knie auf dem Parkett. Ich zog mich hoch, schälte mich aus dem Laken, das sich wie eine Boa um meine Glieder gewunden hatte und setzte mich auf. Die Ziffern des Weckers zeigten 04:40, der Wasserhahn im Bad gurgelte heftig, ließ aber dann nur einen einzigen Tropfen fallen. Ich stand auf, näherte mich vorsichtig dem Fenster und blickte hinunter auf die Straße. Der tätowierte Weihnachtsmann stand genau an derselben Stelle wie gestern, trug denselben Mantel mit Karomuster, stierte stumm zu mir hoch. Ein kalter Schauer drückte mir die Schultern nach vorne und am liebsten hätte ich mich sofort wieder in mein Bett verkrochen, die Decke über den Kopf gezogen. Doch ich war auch neugierig, also öffnete ich vorsichtig das Fenster, beugte mich hinaus, winkte und rief gleichzeitig laut: «Monsieur, s'il vous plait! Je voudrais vous parler!» Doch der Alte wollte mich nicht hören, drehte sich ab, steckte die Hände in die Taschen und schlurfte davon.

In dieser Nacht konnte ich nicht wieder einschlafen. Erst lag ich mit geschlossenen Augen auf meinem Bett und konjugierte die drei lemusischen Verben durch, die ich schon kannte, dann stand ich auf und kontrollierte meine Ausrüstung: die kleinen Blöcke aus Styropor,

die Nadeln, die Etiketten mit den Nummern, die Dosen, die Fläschchen mit Äther, Chloroform und Zyankali, die Pinzetten, die Skalpelle, die Sammelbüchsen, die verschiedenen Lupen, das kleine Mikroskop, die Lichtfalle, das Fangnetz – es war alles da. Als es endlich hell wurde, spazierte ich durch die kühle Morgenluft zum Kafe Kord. Ich war der erste Gast und nicht sehr willkommen, wie mir die junge Frau zu verstehen gab, die mich am Tresen bediente. Erst jetzt fiel mir auf, dass auf der Rückwand des Lokals lauter Seilstücke mit Seemannsknoten hingen. Das hatte sicher mit dem Namen des Lokals zu tun, denn das lemusische Wort Kord bedeutet «Seil». Ich fragte die Kellnerin nach dem Zusammenhang. «Das ist wegen der Schiffe, die früher hier anlegten», lautete kurz und mürrisch ihre Antwort.

Langsam und auf allerlei Umwegen schlenderte ich zum Institut Diane und war trotzdem noch viel zu früh da, denn der Kurs begann nicht um acht Uhr, wie ich geglaubt hatte, sondern erst um zehn. Also spazierte ich zwei Stunden lang durch den nahen Parc des Chants, der seinem Namen alle Ehre machte, denn es fiefste und piepste, flötete und quirilierte überall mächtig aus den Bäumen. Ich gelangte zu einem großen Teich, auf dem zahlreiche Schwäne, Enten, Taucher und Säger trieben. In der Mitte des Gewässers lag eine Insel mit einem achteckigen Pavillon. Das Wasser wirkte für einen Teich sehr klar, die Sonne hatte die Luft bereits stark erwärmt und so bekam ich Lust, zu dem kleinen Gebäude zu schwimmen. Doch ich hatte keine Badehose dabei und zudem fühlte sich mein Körper matt und müde an. Ich stellte mir vor, ich würde nackt zu der Insel schwimmen und hätte dann nicht mehr die Kraft, ans Ufer zurückzukehren. Schon sah ich kleine Mädchen, die ihre Großväter am Ärmel zogen und mit krummen Fingern auf mich zeigten: «Grandpère, regarde, l'homme sur l'îlot est tout nu. Je peux lui donner un bout de mon sandwich?»

Zum Glück wurde es irgendwann Zeit für den Kurs. Allerdings machte ich an diesem ersten Tag keine gute Figur. Ich war so müde, dass ich mich kaum auf die Aufgaben konzentrieren konnte, die Lepoa uns gab. Die junge Lehrerin hatte kurze, orange gefärbte Haare, leuchtend grüne Augen und einen ausnehmend langen Hals mit stark hervortretenden Muskeln und Adern, die beim Sprechen ins Schlottern

gerieten wie Lianen an einem tanzenden Baum. In meinem Dämmerzustand sah ich zeitweise nur noch dem Spiel ihres Halses zu, was sie offenbar bemerkte, denn nach der Mittagspause trug sie ein Foulard.

Erst als der Unterricht um 18 Uhr zu Ende ging, war ich plötzlich wieder hellwach. Ich schloss mich zwei dänischen Klassenkameradinnen an, die den Boulevard Louis d'Ocieszyek-Bruno besuchen wollten, die größte Einkaufsstraße der Stadt, hatte dann aber keine Lust, ihnen in die Kleiderläden zu folgen. Stattdessen verlor ich mich in der Buchhandlung Maisonneuve & Duprat, einem riesigen, in einem alten Kino eingerichteten Geschäft. Nach mehr als einer Stunde verließ ich den Laden mit einem schmalen Bändchen von Rose Ribette: *Mil Mistiks. Les secrets de l'île des épices*. Ich setzte mich ins Kafé Tabarin am alten Hafen, das uns Lepoa wegen der diversen Häppchen empfohlen hatte, bestellte ein Glas Wein und Garuschade, die Spezialität des Lokals, eine Paste aus fermentiertem Fisch, Knoblauch, Zitronenzeste, Piment, Pfeffer, Petersilie und Olivenöl, die mit gedünstetem Blumenkohl serviert wurde. Das Büchlein von Ribette war mit einem thematischen und auch mit einem geografischen Index ausgestattet, der die durchnummerierten <Geheimnisse> mit einzelnen Ortschaften auf der Insel verband. So fand ich als erstes das Secret No. 763: «Zur Zeit von Tarcilde Le Tribudier (1575–1648) lebte am Hafen von Port-Louis ein schwarzes Schwein namens Noël, das an die zweihundert Kilo wog und längst hätte geschlachtet werden müssen. Die Sau hatte jedoch die besondere Eigenschaft, dass sie den größten Trunkenbolden des Quartiers als Begleitung diente und sie noch im übelsten Zustand sicher nach Hause führte. Bis heute sagt man deshalb, wenn man sein letztes Glas (lemusisch *schkut*) bestellt: <Allez, un dernier schkut pour Noël!>. Echte Trinker lassen auf das letzte ganze Glas aber dann noch ein halbes (*semi*), ein viertel (*kart*) und manchmal sogar ein achtel (*oktal*) auf Noël folgen, ehe sie sich wirklich auf den Heimweg machen.»

Zweifellos war es der Name des Schweins, der mich an den tätowierten Weihnachtsmann vor meinem Fenster erinnerte. Sicher würde er auch in der kommenden Nacht vor meinem Haus stehen, doch ich würde mich jetzt nicht mehr wecken lassen. Ich bestellte ein Ragout aus Innereien vom Huhn und trank eine Flasche Saint-Estèphe dazu.

Auf dem Heimweg wollte ich auf einen letzten Schmutz im Kafe Kord vorbeischaun, doch das Bistrot hatte am Montagabend geschlossen. Ich schwankte also durchs Quartier, fand ein anderes Lokal mit einer grünhaarigen Bardame, die mich mit Anekdoten von ihrem letzten Skiurlaub in der Schweiz überschwemmte und mir ihren Spezialcocktail aus Kokosmilch, Rum und Traubensaft aufdrängte, den ich dann mit einigen Cognacs runterspülen musste. Zwei Stunden später torkelte ich die Treppe hoch zu meiner Wohnung, traf kaum noch das Loch mit meinem Schlüssel und kroch ins Bett.

Auf dem Paradeplatz in Zürich waren die elektrischen Leitungen der Straßenbahn eingestürzt, wie Giraffen mit gebrochenen Gliedern hockten die Masten am Boden. Auf den Fahrleitungen hüpfen kleine Vögel herum und provozierten so allerlei Töne, wie von einer Maultrommel, nur gedämpfter, als würde sie unter Wasser gezupft. Ich musste dringend pinkeln und kämpfte mich durch ein Gewirr von Kabeln zu dem Pissoir vor, als mir plötzlich einfiel, dass es ja noch Spannung auf den Drähten haben könnte. Erschreckt wachte ich auf und tippelte barfuß durchs Dunkle ins Badezimmer. Noch während ich mich erleichterte, fiel mein Blick auf den Wecker, die Ziffern zeigten 04:40. Der Wasserhahn neben mir räusperte sich und schoss dann in einem Stakkato fünf Tropfen ins Waschbecken. Ich erhob mich, verließ das Bad, ohne die Spülung zu ziehen, schlich zum Fenster. Natürlich stand der Typ im karierten Mantel unten und sah zu mir hoch. Schnell zog ich mir einen Pullover über, stieg leise die Treppe hinunter und öffnete vorsichtig die Haustüre. Doch der tätowierte Weihnachtsmann war nicht mehr da.

Erneut konnte ich nicht wieder einschlafen. Ich beschloss, nun endlich den Brief an Favre zu schreiben, meinen Geldgeber. Ich machte mir einen starken Kaffee, rückte den Tisch unter die Lampe, legte ein Blatt Papier auf die jüngste Ausgabe von *Insecta Mundi* und kontrollierte den Tintenstand in meinem Füller. Eine Stunde später stand auf dem Bogen immer noch nicht mehr als «Sehr geehrter Herr Doktor Favre». Also begann ich, im Zimmer auf und ab zu gehen, legte mich wieder aufs Bett, stand erneut auf, duschte ausgiebig, machte mir nochmals einen Kaffee. Endlich wurde es Zeit für die Schule. Doch

kaum war ich da, fühlte ich mich unmäßig müde. Das entging auch Lepoa nicht und als ich am Nachmittag während einer Übung tatsächlich einnickte, schickte sie mich nach Hause.

Auf dem Heimweg machte ich Halt im Kafe Kord. Phédor hatte Dienst und es war nicht viel los, also lud ich ihn ein, sich auf einen Kaffee an meinen Tisch zu setzen. Er hatte wirklich eine große Sehnsucht nach der Wissenschaft und wollte alles über meine «Karriere» erfahren. Ich erzählte ihm, wie ich mehr als zwanzig Jahre für einen Kunstsammler gearbeitet hatte, bis zu dem Tag, an dem mir dieser ebenso zauberhafte wie falsche Adriaen Coorte in die Hände geriet – das Bild eines Schmetterlings, der über einer aufgeplatzten Feige schwebt. Ich schilderte, wie ich, mit fünfzig plötzlich arbeitslos, endlich meinem Interesse für Käfer nachgehen konnte, Angewandte Entomologie studierte, lange keine Arbeit fand. Dann meine Begegnung mit Hans Heinrich Favre und der Auftrag, Käfer auf Lemusa zu sammeln. Phédor wollte alles ganz genau wissen. Nach mehr als einer Stunde erst gelang es mir, das Gespräch auf das Leben im Quartier zu bringen und dann von meinen nächtlichen Begegnungen mit dem tätowierten Père Noël zu erzählen. Zunächst schien er nichts mit meiner Beschreibung des Mannes anfangen zu können, erst als ich den schwarz-weiß karierten Mantel erwähnte, hakte er ein.

«Du meinst sicher Gaspard», rief Phédor erleichtert aus, «natürlich kenne ich ihn, und ja, der spukt hier manchmal nächtens rum. Aber keine Bange, der tut nichts, der ist nicht böse. Wenn er vor deinem Haus steht, dann nicht wegen dir, sondern wegen irgendwelcher Grillen.»

«Grillen?»

«Ja, Grillen oder so etwas. Singende Stadtinsekten sind sein Ding. Früher hat er Führungen angeboten, die Leute zum richtigen Zeitpunkt zu den Plätzen gebracht, wo die Tiere piepsen. Er hat ganz gut verdient damit. Vor allem die Touristen aus Europa fanden das sehr speziell, sehr exotisch. Dann aber gab es einen Zwischenfall mit einer Bratschistin aus Bremen, die Polizei schaltete sich ein, nahm ihn fest.»

«Also ist er doch ein bisschen böse?»

«Die Leute reden viel, aber niemand weiß, was da wirklich passiert

ist. Vielleicht hat sie auch bloß gemerkt, dass er die Beetles ihrer Bratsche vorzieht. Auf jeden Fall ist die Frau wieder abgereist und er wurde freigelassen. Seither hat Gaspard sich völlig zurückgezogen. Er geht nur noch nachts auf die Straße, tagsüber verlässt er seine Wohnung kaum. Ich kenne auch niemanden, der je ein Wort mit ihm gewechselt hätte. Die Geschichte mit der Bratschistin ist lange her. Er ist wohl schon sehr alt, vielleicht hundert Jahre oder sogar mehr.»

«Hundert? Und diese Tattoos?»

«Tattoos?»

«Ja, im Gesicht und auf den Armen.»

«Ach, das sind keine Tattoos. Wenn er nachts aus dem Haus geht, dann malt er sich an wie ein Krieger.»

«Er malt sich an?»

«Ich kann dir nicht sagen, warum er das tut. Aber hier im Quartier ist man der Meinung, dass er sich, so bepinselt, selbst wie ein Käfer fühlt.»

«Und? Was meinst du?»

«Keine Ahnung. In meinem Job kommst du irgendwann zum Schluss, dass alles Mögliche menschlich ist.»

Ich ging nach Hause und suchte meine Taschenlampe. Wenn es in dem Gebäude besondere Insekten gab, dann mussten sie auf dem Dachboden hausen, da war ich mir sicher – auch weil der Weihnachtsmann stets genau in diese Richtung starrte. Die steile Treppe, die zum Estrich führte, ächzte und knirschte unter meinem Gewicht, als hätte ich sie aus dem Schlaf getreten. Ganz offenbar war seit langer Zeit niemand oben gewesen. Die Tür war zwar zugesperrt, doch das Schloss hing lose am Holz. Ich drückte gegen die Klinke und die ganze Mechanik fiel scheppernd zu Boden. Mitten im Raum stand ein alter, in Plastik verpackter Bürosessel, sonst war nichts zu sehen. Ich leuchtete in alle Ecken, doch nirgends krabbelte etwas herum. Dann jedoch entdeckte ich sie, zu Tausenden hingen sie völlig bewegungslos am Gebälk, braune, vielleicht zehn Millimeter große Käfer. Sie hatten genau die Farbe des Holzes und waren so praktisch unsichtbar. Ich schlug gegen einen Balken, um sie in Bewegung zu bringen, doch sie stellten sich tot. Die Art war mir nicht bekannt. Ich nahm meine Pinzette und

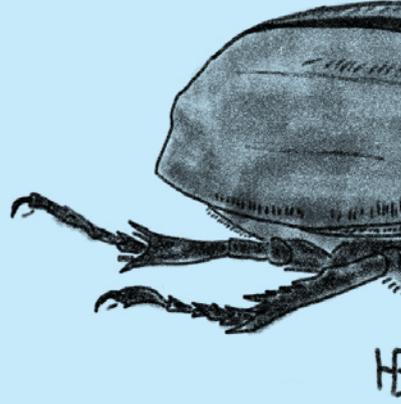
schubste ein paar Exemplare in meine Sammeldose. Auch die zeigten keine Reaktion, blieben reglos auf dem Rücken liegen.

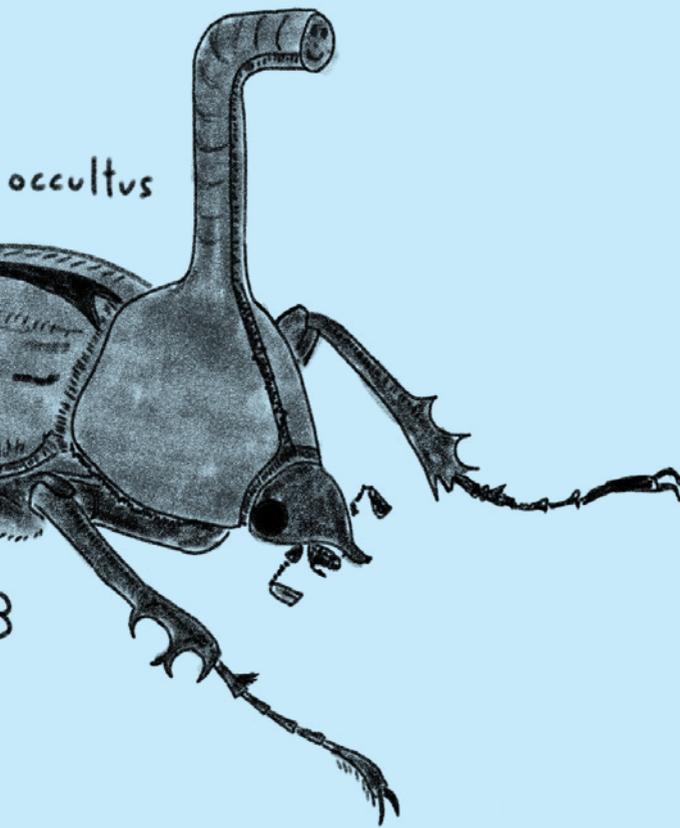
Zurück in meiner Wohnung nadelte ich eines der Tiere auf, um es genau unter die Lupe zu nehmen. Erst da begann es mit den Beinchen in der Luft zu rudern. Der kleine Karabé trug mächtige Flügeldecken und ein breites, stark gewölbtes Halsschild mit einem eigentümlichen, periskopförmigen Auswuchs. Der Kopf war sehr klein, spitz und schwarz. Mithilfe des Käferbuchs von Karol Zhuki hatte ich die Art schnell identifiziert: *Tubobaiulus occultus*, auf Lemusa Koaschi genannt. Im Anschluss an die Beschreibung widmete die Autorin dem ‹Gesang› des Käfers einen eigenen Passus: «Wenn die Koaschi sich völlig ungestört wähnen, dann bringen sie ihr Tibiar

zum Kreisen und provozieren so ein leises Sirren. Wir nehmen an, dass sie auf diese Weise miteinander kommunizieren, unter Umständen die Rangordnung bei der Begattung regeln. Ein einzelnes Tier ist für das menschliche Ohr nicht zu vernehmen. In größeren Gruppen aber provoziert der *Tubobaiulus occultus* einen zauberhaften Klang, der an ein Spinett erinnert, dessen Saiten vom Wind in Schwingung versetzt werden. Nur wenige können von sich behaupten, sie hätten den Kantus der Koaschi gehört, denn beim kleinsten Geräusch in ihrer Umgebung verstummen sie sofort. Hunde übrigens reagieren extrem schon auf den Laut eines einzelnen *Tubaiulus*, sie belfern dann wie wahnsinnig ins Leere hinaus.»

Das also war der Grund, warum der Weihnachtsmann Nacht für Nacht vor meinem Fenster stand und zu mir hochblickte: Er lauschte dem Gesang der Koaschi. Natürlich wollte auch ich den Klang des Spinetts erleben, dessen Saiten vom Wind beschwingt werden. Bis Mitternacht war in den Gassen noch so viel los, dass die Tiere kaum singen würden, dann aber wurde es sehr still im Quartier. Ich be-

KOASCHI
Tubobaiulus





Der Koaschi (*Tubobaiulus occultus*) lebt vor allem in städtischen Zonen. Der Käfer aus der Familie der Plumbariae kann 12 mm lang und bis zu zehn Jahre alt werden. Er ernährt sich von Fledermauskot und wohnt deshalb oft auf Dachböden oder in Kellern. Aus dem Halsschild wächst dem Tier ein markantes Rohr (Tibiar), mit dem es Geräusche produzieren kann. Diese Töne spielen eine Rolle im Rahmen der sozialen Organisation oder bei der Partnersuche. Wie das Chamäleon passt der Koaschi mithilfe von Hormonen die Färbung seiner Deckflügel an die Umgebung an.

mühte mich, an dem Abend, nicht zu viel Wein zu trinken, kam Punkt Mitternacht nach Hause und legte mich, um keinen Lärm zu machen, in den Kleidern auf mein Bett. Um und um herrschte eine herrliche Ruhe, ab und zu nur vibrierte leicht das Treppenhaus, dann und wann knirschte leise das Parkett.

Ich stieg wieder auf den Dachboden hoch, der jetzt groß war wie eine Turnhalle. Auf dem Bürostuhl sass Gaspard, er war splitterfasernackt, sein ganzer Körper war mit brauner Farbe bedeckt. Als er mich sah, breitete er die Arme aus und rollte auf mich zu. Ich geriet in Panik und wachte auf. Die roten Leuchtziffern des Weckers zeigten 04:40, eine Luftblase drückte sich durch den Hahn im Badezimmer, ich ging zum Fenster und natürlich stand er da im Schein der Laterne. Ob die Käfer überhaupt ge-

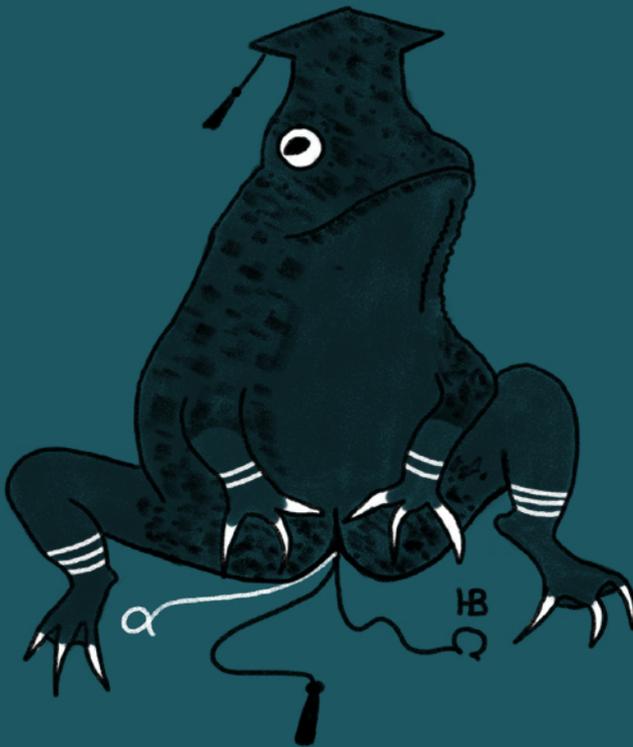
sungen hatten, konnte ich nicht sagen. Im Moment gaben sie auf jeden Fall keinen Ton von sich. Hatte ich sie mit den Geräuschen zum Verstummen gebracht, die ich beim Aufwachen machte? Eine andere Erklärung fiel mir nicht ein.

Am folgenden Abend bemühte ich mich erneut, wach zu bleiben, um die Koaschi zu hören. Doch ich tümpelte wieder kurz nach Mitternacht weg, schreckte aufs Neue um 04:40 hoch, hörte einen Tropfen aus dem Bad, sah Gaspard vor meinem Fenster und fand abermals nicht zurück in meine Träume. Stattdessen brachte ich die zwei Nullen, die zwei Vieren und den Doppelpunkt in immer andere Reihenfolgen und versuchte mir auszurechnen, wie viele Kombinationen es wohl geben müsse. Als Folge davon dachte ich über die Frage nach, ob eine Vier zwangsläufig gleich vier sein müsse, eine Zwei gleich zwei, ein Punkt einem Punkte immer ebenbürtig. Eigentlich hätte ich lieber verstanden, warum ich immer genau um die Uhrzeit erwachte. Lag es an mir, an meiner inneren Uhr? Geschah in dem Haus etwas, das mich wachrüttelte? War es der alte Wecker, der mich neckte? Ein gemeines Spiel des Weihnachtsmanns? Oder manipulierten mich am Ende die Käfer, die über mir an den Balken hockten?

Nach einem weiteren Versuch, der nach dem gleichen Muster abließ, fühlte ich mich so ausgezehrt, dass ich meine Wohnung kündigte. Ich nahm mir ein Zimmer im Hotel Wolwi, einer einfachen Absteige am Quai des Italiens. Vor meinem Fenster gurgelten sich bis lange nach zwölf gut gelaunte Bierseelen von Bar zu Bar. Auf sie folgten Hunde, die wie irre aufs Meer hinaus kläfften. Sie wurden von Müllmännern abgelöst, die klirrend Container mit leeren Flaschen in ihren Wagen kippten. Früh am Morgen tuckerten Fischer heran, wuchteten fluchend ihren Fang an Land und priesen ihre Ware sogleich lautstark an. So war das Nacht für Nacht. Doch ich bekam den ganzen Krach nur mit einem halben Ohr mit und er beruhigte mich dergestalt, dass ich stets sanft und selig schlief.

Samuel Herzog: *Karabé. 16 Abenteuer des Käfersammlers Ruben Schwarz auf der Insel Lemusa*. Basel: Existenz und Produkt, 2021. S. 17–34.

Port-Louis Université (10^{ème})



Krokklau
Kopranus callidus

Hochschulen und akademische Institute prägen das Universitätsquartier, das aber auch charmante Plätze und einen der schönsten Märkte der Stadt zu bieten hat. Der große Parc du Faune im Osten geht ohne Zaun in die Wälder der Gegend über. Deswegen verirren sich immer wieder Wildtiere in die Stadt, zum Beispiel das mythische Arpali oder der Krokklau (*Koprannus callidus*), eine träge Kröte mit einer bizarren Kopfform und drei dünnen Schwänzen, die sie bei Gefahr wild durch die Luft peitschen lässt. Ihr Name gibt Rätsel auf, manche führen ihn auf lemusisch *krot* («Kot») und *klaubis* («klug») zurück – ohne das indes näher erklären zu können.

Quartier Université QUARTIER

Akademische Institute, charmante Plätze, ein berühmter Markt und ein stattlicher Park.

Universität de Port-Louis INSTITUTION

Die wichtigste Hochschule des Landes entwickelte sich aus einer Privatinitiative heraus.

Restaurant Chez Omèr LOKAL

Das populäre Lokal im Quartier de l'Université bietet Gerichte mit viel Geschichte.

Anatole A. Sonavi PORTRÄT

Der Philosoph mit Hang zum Träumen lebt und unterrichtet im Quartier de l'Université.

Das Tischleindeckdich der Seele INTERVIEW

Wozu sind Träume gut und welche Funktion haben Fiktionen? Anatole A. Sonavi im Interview.

Braisage de bœuf Sonavi REZEPT

Geschnetzeltes vom Rind, mit Kaffee, Kardamom und Ingwer in Rotwein geschmort.

Gésiers d'archosaure Domino REZEPT

Geschmorte Mägen vom Huhn mit Zitrone, Weißwein, Kapern aus dem Salz und Majoran.



Institut Dubonnet INSTITUT

Seit 2017 widmet sich ein eigenes Institut im 10^{ème} ganz der Théorie de l'île migrateur.

Lucien Blagbelle PORTRÄT

Der Universalgelehrte untersuchte auch die Zusammenhänge von Sprache und Ernährung.

Eine kleine Mundmusik NOTIZ

In einer undatierten Notiz berichtet Lucien Blagbelle über die Begegnung mit einer Fischfrau.

Institut de phagosophie INSTITUT

Das Haus von Amand Gouffé untersucht, wie sich die Wahrnehmung von Speisen beeinflussen lässt.

Haut vom Schwein Pell INNEREI

Menschen, die einem etwas aufschwätzen wollen, nennt man auf Lemusa «Schweinehäute».

Marché d'Arpali MARKT

Im Süden des Quartier de l'Université liegt einer der schönsten Märkte der Stadt.

Pell di kochon Quaremiel REZEPT

Haut vom Schwein geschmort mit Zitrone, schwarzen Oliven und Petersilie.



Quartier Université

Akademische Institute, charmante Plätze und ein großer Park

Das 10^{ème} Soutège besteht zu mehr als der Hälfte aus Grünflächen. Der größte Park ist der Parrik du Faune, der nach Osten hin ohne Grenze in die Wälder der Umgebung übergeht. Entsprechend verirren sich auch oft Wildtiere in das Quartier, kann es vor allem nachts passieren, dass man mitten auf der Straße einem Hirsch oder einer wilden Ziege begegnet. In den Tiefen des Parks liegt eine Nich, die Kunzi geweiht ist, einer Gott-

Die kleine Place Suna im Süden des 10^{ème} gehört zu den charmantesten Orten der Hauptstadt.

heit, die mit Leichtigkeit Hindernisse aus dem Weg räumt. Ihre *ptitsa* (Vogelgestalt) ist der Zaunkönig, der auf Lemusa *Tirex* genannt wird und in dem Park in großer Zahl herumschwirrt.¹

Im Zentrum des Quartiers liegt zwischen der Rue Goso und der Rue Onocha die Université de Port-Louis, die auf eine lange Geschichte zurückblicken kann. Sprach man die Institution früher eher als Université de Lemusa an, hat sich heute die Verbindung des Namens mit der Stadt durchgesetzt – auch in der gängigen Abkürzung für die Einrichtung: UPL. Etwas weiter östlich an der Rue Goso trifft man auf die 1855 gegründete Université polytechnique, deren elegantes Gebäude 1893 von Othmar Tisserand (1840–1926) gebaut wurde, einem in Maizy  gebo- renen Schüler von Gottfried Semper, der viele Jahre in Rom verbrachte. Außerdem haben sich in der Gegend viele weitere akademische Institute in Häusern und Wohnungen eingerichtet.

Das Quartier, vor allem der nördliche Teil, war besonders stark von der Kabakisation betroffen, der unter Königin Adrienne I. ab 1841 vehement vorangetriebenen Reorganisation der Stadt.² Dieser Teil der Stadt



Neorenaissance pur: die Ostseite der Université polytechnique.



wirkt deshalb in gewissen Zonen ein wenig steif. Die kleine, nahezu runde, von Häusern ganz unterschiedlicher Bauart umstandene Place Suna im Süden vermittelt eine Ahnung, wie charmant das 10^{ème} einst gewesen sein muss. Hier findet sich auch das Hauptgeschäft von Cromagne, einer der ältesten Gewürzhandlungen der Kapitale.

Obwohl Adriennes Talente (und Verdienste) als Reorganisatorin der Stadt schon im 19. Jahrhundert allgemein stark in Zweifel standen, setzte sich ihr Neffe Louis d'Ocieszyek-Bruno doch gegen Ende seines Lebens dafür ein, dass man ihr am Quai Mika ein Denkmal errichtete.³ Die 1905

Das 1905 eingeweihte Denkmal am Quai Mika zeigt Königin Adrienne I. und ihre Stadtplanerin Krandelle Kabak.

eingeweihte Skulptur von Waldine Wespre (1859– 1943) zeigt die Königin auf einem Thron, stolz und entspannt, als wäre sie selbst die Personifikation von Port-Louis, neben ihr steht Krandelle Kabak und streckt ihr einen Stadtplan hin.⁴

Das Quartier de l'Université bietet auch einen der schönsten Märkte der Stadt, den Marché d'Arpali. Zu den Restaurants mit Tradition gehört etwa das Chez Omèr an der Rue Onocha – es ist bei Dozentinnen und Dozenten ebenso beliebt wie bei den Studierenden.

Auf Geheiß von Odette Sissay mussten ab dem 8. August 2016 diverse Straßen und Plätze der Hauptstadt umbenannt werden. Das Quartier de l'Université war davon besonders stark betroffen. Trugen die Straßen früher die Namen berühmter Professorinnen und Professoren der Universität, heißen sie nun nach den Duftadjektiven der Kloï, die allerdings fast nur noch für die Kukaldaria in Bitasyon Francelle Bedeutung haben.

¹ Kunzi soll die Lieblingsgottheit von Königin Adrienne I. gewesen sein, die sich auch einige Tirez in einem Käfig hielt und gerne ihrem Gesang lauschte. Vergleiche Louise Vetou: *Port-Louis. Guide historique et littéraire*. Port-Louis: PAn (Publications des Archives nationales), 2016. S. 304.

² Zur Geschichte der Kabakisation vergleiche Anne-Lise Winter: *Bâtir Port-Louis. Le patrimoine architectural de la capitale*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2019 [2., 1. 2001]. S. 23–27.

³ Zweifellos war es die Erinnerung an d'Ocieszyk-Brunos Verdienste als Präsident, die das Parlament

dazu brachten, die Aufstellung einer solchen Skulptur zu billigen. Von einer «sentimentalen Pflege der Familiengeschichte» spricht Marie Casate: *Histoire de Lemusa. Du Moyen Âge à nos jours*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2020. S. 84.

⁴ Die Androgynität der Figur von Krandelle Kabak hat schon die Zeitgenossen beschäftigt, entsprach aber offenbar der Realität, wie Vetou schreibt: Vetou: *Op. cit.* S. 305.



Université de Port-Louis

Die Hochschule entwickelte sich aus einer Privatinitiative

Die Geschichte der Université de Port-Louis oder kurz UPL (früher auch Université de Lemusa genannt) geht auf das Jahr 1555 zurück. Schon 1550 kaufte die äußerst erfolgreiche Geschäftsfrau Diane Le Tripudier ein größeres Landstück im Osten der Hauptstadt und errichtet darauf ein rund fünfzig mal neunzig Meter großen, um zwei Höfe gruppierten Gebäudekomplex, der am 5. Mai 1555 eingeweiht wurde.¹ Dieses Semenium, wie

Das 1555 eingeweihte Semenium, heute das Hauptgebäude der UPL, vom Park aus gesehen.

die Einrichtung in zeitgenössischen Dokumenten genannt wird, diente Le Tripudier als Hauptsitz ihrer Geschäfte und als höhere Ausbildungsstätte für potenzielle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ihres Unternehmens. Man kann diese Lehranstalt als die erste Universität der Insel ansehen, denn es wurden nicht nur handelsrelevante Fächer wie Jurisprudenz, Wirtschaft und Buchhaltung unterrichtet, sondern ebenso Medizin und Philosophie.² Die Gebäude liegen mitten in einer üppigen Parkanlage und stellen bis heute das Zentrum der Universität von Lemusa dar. Auch die Wunderkammer von Le Tripudier wurde in dem Komplex untergebracht.

Als das Haus Le Tripudier 1649 bankrott ging, kaufte Hughette Roussin (1664 die Gründerin der Compagnie des treize) den Komplex auf, setzte sich jedoch in der Folge für eine Übernahme der Institution durch die Stadt ein. 1654 kaufte diese den nördlichen Teil des Semeiniums und übernahm die Verantwortung für den Lehrbetrieb, der von nun an Université genannten Anstalt.³ Sie finanzierte diesen jedoch nie ganz allein, stets waren Stiftungen, private Gönner, akademische Gesellschaften, ja auch Unternehmen mit beteiligt. Hinzu kam, dass manche Dozierende ehrenamtlich unterrichteten. Den südlichen Teil vermachte Hughette Roussin bei ihrem Tod 1705 der Compagnie des vingt mit der Auflage, Teile davon der Universität zur Verfügung zu stellen. 1789 verkauft die Gesellschaft auch diesen Teil an die Stadt.⁴

Zu Beginn saßen nur ein paar Dutzend Studentinnen und Studenten auf den Bänken, bald aber schrieben sich junge Männer und Frauen zu Hunderten ein und 2019 waren insgesamt knapp 6000 Studierende an der Uni registriert. Die Institution reagierte auf die zunehmende Zahl der Studierenden und auf die immer breitere Ausdifferenzierung der Fächer (siehe weiter unten) mit dem Zukauf oder der Zumietung von diversen Häusern und Wohnungen im Quartier und auf dem ganzen Gebiet der Hauptstadt. Es fehlte jedoch immer an Raum, vor allem stand keine wirklich große Aula zur Verfügung. 1963 konnte die Uni eine größere Parzelle nördlich des Hauptgebäudes kaufen und schrieb einen Architekturwettbewerb aus, den Olympe Garçon (*1940 in St-Pierre) gewann – eine junge Architektin, die kurz vorher im Team von Arne Jacobsen gearbeitet hatte.

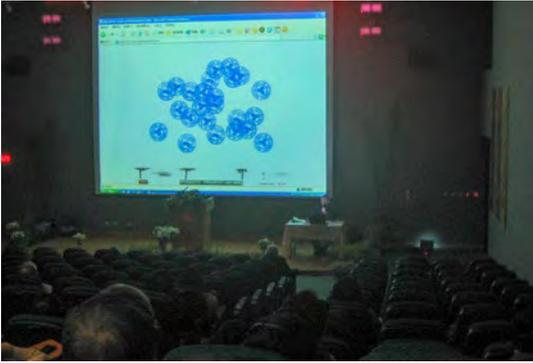
Für das neue Gebäude der Uni, die sogenannte Oxhalle, ging Olympe Garçon 1964 zunächst schwer in die Tiefe und schuf Raum für ein weit-



Die Oxhalle ist von einem Garten mit hohen Bäumen umgeben. Da und dort trifft man auf eine Plastik, hier ein Eisenrelief von Znaniye, der sesoulistischen Gottheit des Wissens.

gehend unterirdisches Auditorium maximum mit fast 500 Sitzplätzen sowie zwei kleinere Aulen mit je 100 Plätzen. Darüber setzte sie zwei flache Gebäude aus Stahl, Beton und Glas, die tagsüber ausreichend Licht in die Hörsäle lenken. Diese Bauten umgab sie mit einem Kanal und einem Garten mit hohen Bäumen und einem gepflegten Rasen, auf dem da und dort Plastiken stehen. Der Name des neuen Gebäudes spielt auf die Geschichte des Ortes an, denn hier war bis in die 1960er-Jahren hinein eine kleine Auskocherei eingerichtet, die ein bekanntes Fleischkonzentrat namens *Oxale* produzierte. Der *Oxale* wurde gewissermaßen eine Halle injiziert.⁵

Die heutige Struktur aus Fakultäten und Fächern bildete sich in einem andauernden Prozess heraus. Die disziplinäre Ausdifferenzierung und damit verbunden die institutionelle Etablierung neuer Fachrichtung kam mit dem Universitätsgesetz von 1818 erstmals richtig in Schwung. In den 1870er-Jahren war sie im Bereich der Naturwissenschaften weitgehend vollbracht, konnten die Studierenden sich auf Mathematik, Physik, Chemie, Mineralogie, Botanik, Zoologie und Geographie spezialisieren. Et-



Blick in das unterirdische Auditorium maximum während einer Vorlesung über Visumsformalitäten. (Bild Christophe Domino)

was später zogen die Geisteswissenschaften nach, wobei Jean-Marie Tromontis hier eine Vorreiterrolle spielte als er 1866 den ersten Lehrstuhl für französische Sprache und Literatur mit zugehörigem Institut begründete. Bis 1910 verfügte die Uni über Lehrstühle für Philosophie, antike und neue Philologien, vergleichende Sprachwissenschaft, ältere und neuere Geschichte, Archäologie und Kunstgeschichte.

Heute gliedert sich die Universität von Port-Louis in sieben Fakultäten: Medizin, Psychologie, Geistes-, Natur-, Rechts- und Wirtschaftswissenschaften sowie Humanologie, die lemusische Variante von Theologie. Entsprechend groß ist die Anzahl der Departemente und mehr oder weniger stark spezialisierten Institute.

¹ Gabrielle Bossut: *Une affaire de famille. L'empire pragmatique de Diane Le Tripudier*. In: *Mémoire avenir. Le journal des archives nationales*. No 1. Janvier-mars 2017. S. 81 f. Zur Architektur vergleiche Anne-Lise Winter: *Bâtir Port-Louis. Le patrimoine architectural de la capitale*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2019 [2., 1.2001]. S. 456–459.

² Früher wurde die Gründung der Universität von Lemusa auf Pater Bono (Cosimo Silvestro Bonaventura) zurückgeführt, der in den Jahren 1659–61 nach Lemusa kam und hier den *Conventus fratrum minorum de Sancti Francisci in Sancta Lemusa* gründete. Die Entdeckung der geheimen Bibliothek von Oscar I. im Jahr 2016 hat aber nun diverse Dokumente zugänglich gemacht, die ein neues Licht auf die Geschichte dieser Einrichtung werden

³ Zur Geschichte der Universität siehe Fleur Zerbel: *Sous un nouveau jour. Une révision bien nécessaire de l'histoire de l'Université de Lemusa*. In: *Mémoire avenir. Le journal des archives nationales*. No 9. Janvier-mars 2019. S. 31–66.

⁴ Möglicherweise wurde die Compagnie auch per Dekret der Assemblée nationale um ihren Besitz gebracht. Auf diese Weise gelangte im selben Jahr auch die Kunstsammlung der Gesellschaft (die ausgebaute Wunderkammer von Le Tripudier) in staatlichen Besitz.

⁵ Winter: *Op. cit.* S. 458.



Auch an Wochentagen ist das Chez Omèr stets gut besucht.

Restaurant Chez Omèr

Hier treffen sich täglich Studierende, Dozierende, Verfressene

Wer das Restaurant Chez Omèr betritt, das hinter der Universität an der Ecke Rue Onocha und Rue Ozakila liegt, wird von einem fauchenden Schneeleoparden empfangen. Seit mehr als hundert Jahren schon fletscht das Tier hier Tag für Tag im Dunst von Fleischbrühen und Rotweinsaucen seine Zähne. Geschossen wurde das Raubtier Ende des 19. Jahrhunderts von dem Altphilologen und passionierten Jäger Alfonso Tartarini.

Das *Chez Omèr* gehört zu den traditionsreichsten Lokalen von Port-Louis. Die Innenausstattung stammt größtenteils aus den 1920er-Jahren, das Restaurant ist jedoch viel älter und es heißt, dass schon Geistesgrößen wie Lucien Blagbelle oder Jean-Marie Tromontis hier getafelt haben sollen. Über Blagbelle wird erzählt, er habe mit den Gästen Experimente angestellt, ihnen während des Essens Gedichte und Geschichten vorgelesen, um herauszufinden, welchen Einfluss Texte auf die Wahrnehmung und



In der ehrwürdigen Durchreiche des Chez Omèr wartet ein Couscous Mehdi Ben Othman auf Kellnerhände.

Interpretation von Speisen haben. Gut möglich, dass er im *Chez Omèr* einige der Erkenntnisse gewonnen hat, die später in sein Hauptwerk *La fiction à table* eingeflossen sind. Blagbelle lebte auch einige Jahre lang in einem bizarren Mikroschlösschen im nahen Parc du Faune.

Früher galt das Chez Omèr als das Lokal der Professoren. Heute wird es vor allem auch von Studierenden frequentiert. Auch unter der Woche ist das Restaurant immer gut besetzt, das hat vor allem damit zu tun, dass das Essen verhältnismäßig günstig und dabei sehr schmackhaft und vielfältig ist.

Küchenchef Walter Lessing stammt aus Deutschland und hat dort selbst einst Philosophie und Ethnologie studiert, bevor er sich in Lemusa verliebte und auf der Insel seine Passion für Küche und Herd entdeckte – wobei die Studenten der Meinung sind, dass auch die Lemusin Blanche ihre Finger mit im Spiel hatte, die heute an der Kasse des Hauses sitzt. Lessings Zuneigung zum Akademischen ist auf der Karte nicht zu übersehen. Da gibt es ein Couscous Mehdi Ben Othman zu Ehren des nordafrikanischen Poeten, der viele Jahre seines Lebens auf Lemusa verbrachte. Ein Bœuf Gros Sel Otto Polter erinnert an den aus Palmheim stammenden, langjährigen Professor für deutsche Sprache und Literatur. Die Soupe Auguste Blanchanté ist nach einem Professor für französische Lyrik des Mittelalters benannt. Und Berthe Balzan, Professorin für Biologie, wird mit einem ganz speziellen Früchte-Gewürz-Brot geehrt. Meist verdanken sich die Namen der einzelnen Speisen bestimmten Lektüreerlebnissen oder philosophischen Gedanken, die auf der Karte eingehend erklärt werden. So auch im Fall des Braisaige de bœuf Sonavi, das sich auf eine Passage in einem Interview mit dem Philosophen Anatole A. Sonavi bezieht.



Anatole A. Sonavi

Der Philosoph mit Hang zum Träumen lebt im 10^{ème} Soutège

Anatole A. Sonavi kommt 1955 in Port-Louis zur Welt. 1960 zieht er mit seiner Familie nach Biarritz an die französische Atlantikküste. Ab 1976 studiert er an der Pariser Sorbonne, zunächst Psychologie und deutsche Literatur, später dann Soziologie und Linguistik, schließlich Philosophie. Er liest Nietzsche und Adorno, setzt sich mit den Methoden des Strukturalismus respektive der strukturalistischen Semiotik auseinander und be-

Seit 1980 lebt Anatole A. Sonavi hauptsächlich in der Mansion Maia im Parc du Faune.

schäftigt sich mit der Dekonstruktion sowie mit dem von Jacques Derrida erfundenen Begriff der *Différance*.

Ab 1978 reist er immer öfter nach Lemusa. Im gleichen Jahr beginnt er in Paris eine klassische Psychoanalyse und setzt sich mit den Theorien von Sigmund Freud und Jacques Lacan auseinander. 1980 erbt er die Mansion Maia, ein neugothisches Häuschen im Parc du Faune, das fortan sein Hauptwohnsitz sein wird. Die Mansion Maia wurde im frühen 19. Jahrhundert im Auftrag eines unbekanntes Gönners für eine Kräuterkundlerin und Naturärztin namens Maia errichtet. Die Volkslegende will, dass diese Maia einen Faun geboren habe, der bis heute in dem Park sein Unwesen treibe. Ob der Parc du Faune seinen Namen wirklich diesem Mythos verdankt, ist ungewiss. In den 1950er-Jahren gelangte das Haus in den Besitz der Urgroßeltern von Anatole A. Sonavi.

Ab 1980 schreibt Sonavi regelmäßig kleinere Betrachtungen zu mehr oder weniger alltäglichen Gegenständen, die in verschiedenen Medien publiziert werden. Ab 1981 studiert er hauptsächlich an der Universität von Port-Louis, gleichzeitig wechselt er von seinem Pariser Analytiker zu einem Kollegen in die lemuische Hauptstadt. 1983 erlangt Sonavi die Doktorwürde, seine Dissertation mit dem Titel *Nos nuits, nos journées, nos inventions* erscheint bei Maisonneuve & Duprat.

Sonavi unternimmt diverse Reisen in den Orient und nach Asien sowie durch verschiedene Länder Europas. 1992 erhält er einen Ruf an die Universität von Port-Louis, wo er seither als ordentlicher Professor für Philosophie tätig ist. 1995 veröffentlicht er (wieder bei Maisonneuve & Duprat) *Le voyage comme un roman* – eine stark empirisch geprägte Untersuchung zur Bildung und Struktur von Fiktion auf Reisen. 1999 gibt er bei der Librairie Port Louis den Reader *Au signe du triscèle – à la recherche d'une identité lemuisienne* heraus. Im Vorwort definiert Sonavi den von ihm erfundenen Begriff der *Atlantitude* als eine lemuische Antwort auf die Créolité-Bewegung der französischen Antillen (Patrick Camoiseau, Jean Barnabé und Raphaël Confiant). 2005 publiziert er eine Reihe von kurzen Aufsätzen unter dem Titel *La fiction au quotidien*. Sonavi ist ein regelmäßiger Mitarbeiter der *Revue historique* und des Magazins der Archives nationales (*Mémoire avenir*).



Anatole A. Sonavi auf einer Reise durch die Schweiz im Februar 1986. (Bild Heinz Heer)

Das Tischleindeckdich der Seele

Der Philosoph und Linguist Anatole A. Sonavi im Gespräch

Wozu sind Träume gut und welche Funktion haben Fiktionen? Im Interview mit Félicien Trebeau spricht der Philosoph und Linguist Anatole A. Sonavi über mögliche Formen des Umgangs mit den Erfindungen der Nacht und des Tages.

*Félicien Trebeau: In Ihrem kürzlich erschienen Buch *Nos nuits, nos journées, nos inventions* heißt es an einer Stelle, die Träume seien das «Tischleindeckdich unserer Seele» – wie haben Sie das gemeint?*

Anatole A. Sonavi: Das Bild steht für die Art, wie wir in unseren Träumen Wünsche auf das Tischlein unserer bewussten Wahrnehmung zaubern – so, dass sie oft aus dem Nichts zu kommen scheinen. Natürlich verarbeiten wir in Träumen auch die Geschehnisse der jüngsten Vergangenheit sowie allerlei alte Geschichten. Der Teil aber, der mich am meisten in-

teressiert und mich auch in meinem Buch vorrangig beschäftigt, hat mit dem Wünschen zu tun und mit der Erfindung von Geschichten und Bildern, die diese Wünsche wie trojanische Pferde durch die Mauern diverser Abwehrsysteme in unser Bewusstsein schmuggeln.

Das hat auch schon Sigmund Freud ganz ähnlich formuliert. Natürlich ist die Sache dort erheblich komplizierter, aber im Grunde hat Freud behauptet, dass wir uns in unseren Träumen Wünsche erfüllen – auch wenn das manchmal auf einen ersten Blick gar nicht so aussieht. Und ich glaube, dass er recht hatte. Jedenfalls versuche ich meine eigenen Träume immer so lange zu befragen, bis ich den Wunsch in ihnen verstehe. Man kann natürlich ganz verschiedene Fragen an Träume richten. Ich stelle immer die Frage nach dem darin enthaltenen Wunsch.

Aber es gibt doch viele Menschen, die unter ihren Träumen leiden, die Nacht für Nacht aus den fürchterlichsten Fantastereien schweißgebadet hochfahren. Und denen wollen Sie nun erklären, dass sich in ihren Alpträumen Wünsche äußern?

Natürlich sind die Wünsche oft entweder verborgen oder aber wir können sie nicht als solche akzeptieren, aus ethischen oder moralischen Gründen. Oder einfach, weil der Wunsch unsere Lebenspläne durchkreuzen würde, unserem Selbstkonzept widerspricht.

Wie meinen Sie das?

Wenn zum Beispiel ein Familienvater homoerotische Träume hat, dann steht ein solcher Wunsch natürlich quer zu seinem Lebensplan. Oder wenn eine frisch verheiratete Frau träumt, dass sie ihren Ehemann in die Luft sprengt, dann widerspricht das natürlich ihrem Selbstverständnis als liebende Gattin.

Das sind aber eher einfache Beispiele mit simpler Deutung. Meine eigenen Träume sind jedenfalls erheblich komplexer.

Sie haben recht. Natürlich sind unsere Träume oft viel komplizierter, denn die Wünsche drücken sich meist auf Umwegen aus. Das hat damit zu tun, dass wir auch im Traum gewisse Zensuren vornehmen, das heißt wir werden einen Wunsch so lange bearbeiten, metaphorisieren oder ver-

klausulieren bis er eine Gestalt angenommen hat, die für uns halbwegs akzeptabel ist. Erst in dieser Form kann er uns bewusst werden. Deshalb sind es in den Träumen oft auch weniger die großen Linien denn die Details, auf die es ankommt. Durch ihre Analyse können wir möglicherweise eine Vorstellung von unseren Wünschen bekommen. Allerdings gibt es auch eine beträchtliche Differenz zwischen dem, was wir träumen, und dem, was wir in wachem Zustand als Traum erinnern. Wahrscheinlich findet bei diesem ‹Übergang› erneut eine Art Zensur statt. Sicher auch funktionieren wir träumend nach einer etwas anderen Logik als im wachen Zustand. Da findet also nochmals eine Übersetzung statt. All dies führt dazu, dass wir den Traum, wie wir ihn erinnern und vielleicht sogar erzählen können, als das Resultat eines recht komplexen Prozesses ansehen müssen.

Trotzdem können wir im wachen Zustand versuchen, den Wunsch wieder aus seiner metaphorischen Umklammerung zu lösen, ihn im Dickicht der Verklammerungen zu erkennen. Das bedeutet natürlich viel Arbeit und gelingt längst nicht immer. Auch kann man nie ganz sicher sein, dass man den Traum wirklich richtig verstanden hat. Mich interessiert allerdings auch nicht in erster Linie die Wahrheit, die sich hinter einem Traum verbirgt, sondern der kreative Akt der Deutung, die Interpretation, die zumindest im Bereich des Traumes ja immer auch eine Erfindung ist. Auch dieses Erfinden allerdings kann man als eine Form der Wahrheitsfindung ansehen, denn auch in ihm werden sich wieder Wünsche bemerkbar machen.

Aber warum sollen wir das überhaupt tun? Wenn Wünsche drohen, ganze Familien zu zerstören, warum sollen wir uns dann so sehr um sie bemühen?

Ich persönlich vertrete die Ansicht, dass man seine Wünsche kennen darf und sie unser Leben bereichern. Das Problem liegt doch eher darin, dass manche dazu neigen, die Wünsche für Befehle oder Aufträge zu halten. Dann wird es natürlich ungemütlich: Wenn ich plötzlich glaube, dass ich eigentlich meinen Mann in die Luft sprengen möchte, dass ich es vielleicht wirklich tun sollte, dann werde ich unter einem solchen Wunsch natürlich ganz erheblich leiden.

Man sollte sich immer vor Augen halten, dass die im Traum ausgedrückten Wünsche ja nur Teil eines größeren Wunschsets sind, eines Sets, das wir teils auch ganz bewusst entwerfen. Natürlich muss man sich die Wünsche nicht erfüllen, die in Träumen an die Oberfläche treten. Aber es ist vielleicht doch nicht uninteressant, wenn man weiß, dass man diesen oder jenen Wunsch hat. Vielleicht versteht man dann auch andere Dinge ein wenig besser.

Sie schreiben in Ihrem Buch, Träume seien wie Fleischgerichte – wie ist das gemeint?

Ich habe nicht von Fleischgerichten gesprochen, sondern von Schmorgerichten. Aber sie haben natürlich recht: eigentlich dachte ich an geschmorte Fleischgerichte. Nun: Manche Schmorgerichte haben einen Geschmack, den man einfach nicht auf die einzelnen Zutaten zurückfüh-



Walter Lessing, der Küchenchef des Restaurant Chez Omèr im Quartier de l'Université von Port-Louis, hat für sein Lokal lauter Gerichte erfunden, die mit Lektüreelebnissen zu tun haben. Dazu gehört auch sein Braisaige de boëuf Sonavi, zu dem er sich von einer Passage aus dem Interview mit Trebeau hat inspirieren lassen. Es ist ein eigentümliches Gericht, das mit so manchen Regeln des guten Kochens bricht und dabei zwar etwas fremd, doch überzeugend schmeckt.

ren kann – selbst wenn man diese ganz genau kennt. Ähnlich vermitteln uns manche Träume ein bestimmtes Gefühl, eine Atmosphäre, die uns den ganzen Tag lang begleiten kann, ja den Tag wesentlich mitbestimmt – und selbst wenn wir uns an die verschiedenen Teile des Traums erinnern, so scheint sich das Gefühl doch mit diesen Einzelheiten nicht verbinden zu lassen.

In ihrem Buch widmen sie ein ganzes Kapitel auch den Tagträumen, in denen wir uns oft heldenhaft oder großartig fühlen. Und sie schreiben, dass wir auch diese Träumereien durchaus kultivieren sollen.

Ja, ich glaube, dass Tagträume eine verhältnismäßig ungefährliche, lebensstrategisch und je nachdem auch gesellschaftlich wertvolle Form der Selbstüberschätzung oder auch Selbstüberhöhung sind. Nur die häufig geäußerte Behauptung, man müsse alles daran setzen, seine Träume auch zu erfüllen, halte ich für ziemlich ungesund. Ein Lehrer etwa, der gerne von sich behauptet, im tiefsten Innern eigentlich ein Großwildjäger zu sein, ist doch für die Gesellschaft viel wertvoller als wenn er wirklich Großwildjäger wäre – und führt als schierer Traumjäger wohl nicht nur das sicherere, sondern auch das bessere Leben. Es macht Sinn, dass viele Wünsche nur ein Traum bleiben.

Könnte man das, was über die Funktion des Traumes gesagt haben, nicht auch im Zusammenhang zum Beispiel mit Erzählungen oder Spielfilmen ganz ähnlich formulieren?

Eher nicht, nein. Auch Fiktionen dieser Art sind zwar Gucklöcher, die es uns gestatten, aus unserem persönlichen und ganz direkten Erleben heraus in andere Möglichkeiten Einblick zu nehmen. Im Unterschied zum grundsätzlich introspektiven Traum aber sind Fiktionen potentielle Erweiterungen nach Außen, Bereicherungen in ein und derselben Ebene. Fiktionen verändern den Schärfebereich unseres persönlichen Horizonts.

Können sie das vielleicht an einem Beispiel deutlicher machen?

Vielleicht könnte man es so formulieren. Sie sitzen in einer Eisenbahn, die gerade in einem großen Bahnhof hält und schauen aus dem Fenster Ihres Abteils. Auch auf dem Gleis nebenan steht ein Zug. Plötzlich fährt

dieser Zug los. Im ersten Moment können Sie nicht sagen, ob das nun Ihr eigener Zug oder der andere ist, der sich in Bewegung gesetzt hat. So ist es auch mit den Träumen und der Realität: In bestimmten Momenten, etwa zwischen Schlafen und Wachsein, wissen Sie nicht genau, welcher Zug nun wirklich in Bewegung ist. Bei der Fiktion ist das anders: Da wissen sie immer, dass es der andere Zug ist, der abfährt. Sie genießen es indes, dass es – wenn sie ihr Einverständnis geben – vom Gefühl her auch ihr eigener Zug sein könnte.

Und warum interessiert sich der Mensch für Fiktion?

Wir leben ja nur ein einziges Leben. Gleichzeitig sind wir aber durchaus in der Lage, uns ganz andere Biographien für uns selbst vorzustellen. Das schafft eine gewisse Sehnsucht nach all diesen Leben, die wir nicht leben können, weil wir ja schon unser Leben leben. Wohl hat der Mensch die Fiktion auch erfunden, um diesen eigenartigen <Mangel> etwas auszugleichen. So gesehen erfüllt uns allerdings natürlich auch die Fiktion gewisse Wünsche, doch auf andere Weise. Um es auf eine einfache Formel zubringen: Der Traum führt uns in uns hinein, die Fiktion führt uns aus uns hinaus.

Dieses Gespräch wurde 1983 geführt und erstmals am 29. April 1983 in der Zeitung *Glas* veröffentlicht. Am 27. Juni 1996 publizierte *Leko* in einem Sonderheft zum Thema *Traum* (S. 8–13) mit Einwilligung der Autoren eine leicht veränderte Version des Interviews – auf dieser basiert auch der hier vorgestellte Text.



Braise de bœuf Sonavi mit Pellkartoffeln, die zerquetscht die Sauce sehr gut aufnehmen.

Braise de bœuf Sonavi

Rindfleisch mit Kaffee, Rotwein, Kardamom und Ingwer

In einem Interview mit dem Titel *Das Tischleindeckdich der Seele* vergleicht der Philosoph und Linguist Anatole A. Sonavi geschmorte Fleischgerichte mit bestimmten Träumen. Die Passage hat Walter Lessing, den Küchenchef des Restaurant Chez Omèr dazu inspiriert, das nachfolgende Rezept zu kreieren – ein Schmorgericht, das indes nicht etwa Ragout verwendet, sondern Geschnetzeltes. Geschnetzeltes wird in der Regel nur ganz kurz gebraten, da es sonst trocken wird und gern etwas ledrig schmeckt. Ebendiesen Ledergout hebt Lessing mit seinem Rezept bewusst in den Vordergrund und kombiniert ihn mit Kaffee und Kardamom zu einem warm-würzigen, exotisch-herben Gesamtklang, der Gedanken an Baumrinde, an einen warmen Waldboden oder ein frisch gelöschtes Holzfeuer aufsteigen lässt. Das Fleisch ist so mürbe, dass es im Mund wie ein Stück Kuchen zergeht. Es ist auch etwas trocken, doch die Sauce

macht das wett. Wie saftig das Gericht schmeckt, lässt sich auch durch Menge und Art der verwendeten Sahne stark beeinflussen. *Braisage de bœuf Sonavi* schafft am Gaumen eine gustative Atmosphäre, die auch lange nach dem letzten Bissen noch anhält.

Statt Wasser verwendet Lessing meist einen gelatinösen Jus, den er aus den Knochen von Wildtieren kocht. Reh- oder Hirschknochen kommen in Mitteleuropa leider nie in den Handel. Um trotzdem einen ähnlichen Effekt zu erzielen, kann man ein Kalbsfüßchen mitschmoren oder das Wasser mit etwas fertig gekauften Wildfond aus dem Glas vermischen. Auch Rinderbrühe leistet gute Dienste. Allerdings schmeckt das Gericht auch mit Wasser so intensiv, dass man sich Fonds und Brühen eigentlich sparen kann. Lessing serviert die *Braisage de bœuf Sonavi* mit einer Art Polenta, auch Pellkartoffeln passen sehr gut.

Für 2–4 Personen

1 EL Bratbutter
500 g Schulter (oder Stotzen) vom Rind geschneuzelt
2 stattliche Zwiebeln, gehackt
1 TL Salz
400 ml Rotwein
200 ml Wasser
3 El Cognac
1 EL Rotweinessig
2 TL Honig
2 frische Chilis, entkernt und in feine Streifen geschnitten
30 g frischer Ingwer, geputzt und fein gehackt
1 TL geröstete und gemahlene Kaffeebohnen
1 TL gemahlene Korianderfrüchte
1 TL schwarzer Pfeffer, im Mörser grob zerstoßen
9 grüne Kardamom, Samen aus den Kapseln gelöst
150 ml Sahne
~ Salz zum Abschmecken

1 | Fett in einem schweren Topf erwärmen, Fleisch begeben und allseits gut anbraten.
2 | Zwiebeln mit Salz begeben, glasig werden lassen.
3 | Mit Wein, Wasser und Cognac ablöschen. Essig, Honig, Chilis, Ingwer, Kaffee, Korianderfrüchte, Pfeffer und Kardamom dazugeben. Alles gut vermischen, aufkochen lassen, Hitze auf ein Minimum reduzieren, Deckel aufsetzen und 110 Minuten auf kleinster Hitze köcheln lassen. *Wenn der Topf nicht gut schließt, muss eventuell zwischendurch etwas Wasser nachgegossen werden.*
4 | Deckel abheben und die Sauce während einiger Minuten ein wenig eindicken lassen.
5 | Sahne einrühren, sorgfältig mit etwas Salz abschmecken.



Ein energischer Fleischgeschmack, erdig-bittere Noten, exotische Fruchtigkeit, Ätherisches.

Gésiers d'archosaure Domino

Hühnermägen mit Zitrone, Weißwein, Kapern und Majoran

Dieser Schmortopf mit Hühnermägen verdankt sich einer Inspiration aus dem Restaurant Chez Omèr in Port-Louis. Küchenchef Walter Lessing wollte das Rezept für seine Gésiers d'archosaure Domino zwar nicht veraten, doch es ließ sich nach einigen Versuchen wohl ziemlich erfolgreich rekonstruieren. Der Schmortopf hat einen tiefen, eher dunklen und dabei doch sehr energischen Fleischgeschmack, die Stücke sind zugleich zart und knackig. Zitrone und Weißwein verbinden sich mit dem Fleischsaft zu einem erdigen Aroma mit gut eingearbeiteter Säure, die Chilis steuern eine leichte Schärfe bei. Die Hühnermägen und wohl auch die Zitrone schwitzen während des Kochens gelatinöse Substanzen aus, welche der Sauce zusammen mit den Schalotten eine schöne Struktur geben. Die Karotten nehmen etwas von den Saucenaromen auf und geben ihrerseits Süße ab. Aus diesem stabilen Grundgeschmack schießen die exotische



Im Magen des Huhns finden sich auch diverse kleine Steine, sogenannte Gastrolithen, die dem Tier beim Verarbeiten harter Nahrung helfen – eine Praxis, die auch unter Dinosauriern verbreitet war.

Würze der Kapern und die ätherisch-leichtsinnige, heftig parfümierte Frische des Majoran wie Feuerwerksraketen heraus. Man nimmt jeden Bissen in mehreren Stufen wahr: Erst weht einem der Majoran an, danach glucksen die Kapern am Gaumen vorbei – und erst dann legen sich Fleisch und Sauce majestätisch in den Mund.

Die Geschichte dieses Rezepts reicht, so könnte man sagen, einige Millionen Jahre zurück, bis ins Mesozoikum nämlich, ins Erdmittelalter, das nach dem großen Massenaussterben vor gut 250 Millionen Jahren begann und vor 66 Millionen Jahren endete. Während großer Teilen dieser Erdmittelzeit waren die Archosauria die dominierende Gruppe von Wirbeltieren, die das Land und den Luftraum beherrschten. Die Archosaurier leben, im Unterschied zu vielen anderen Saurier-Arten, auch heute noch fort – namentlich etwa in der Gestalt von Krokodilen und Vögeln. Zu den rezenten Archosauriern zählt auch das Haushuhn, was sich unter anderem darin zeigt, dass es sich beim Verdauen von Magensteinen, sogenannten Gastrolithen helfen lässt.

anfühlen. Auch die Zitrone verändert sich während der langen Kochzeit, sie konfiert gewissermaßen im eigenen Saft. Das heißt, sie wird ganz weich und ein wenig glasig, fast als wäre sie vorher eingelegt worden.

Die Zitrone steuert eine schöne Säure bei, die indes im fertigen Gericht gut eingebunden ist. Die Schale der Frucht sorgt aber auch für eine ganz leichte Bitterkeit, die den Charakter dieses Schmortopf mit bestimmt. Wie viel zusätzliche Bitterkeit und wie viel mehr Aroma von geschmorter Zitrone man haben möchte, kann jeder Tischgast individuell dadurch steuern, dass er kleine Stücke von der Zitrone abschneidet und mit auf die Gabel zu Fleisch und Sauce häuft.

Für 4 Personen

- 800 g Hühnermägen, geputzt
- 2 EL Bratbutter
- 250 g Schalotten, zur Hälfte fein gehackt, zur Hälfte der Länge nach in Streifen geschnitten
- 400 ml Weißwein
- 200 ml kräftige Hühnerbrühe oder Wasser mit etwas Salz
- 1 EL Zucker
- 4 kleine Karotten (je 50 g), geschält, von Spitze und Strunk befreit, ganz
- 1 nicht zu große, nach Möglichkeit unbehandelte Zitrone von etwa 150 g, gut unter heißem Wasser abgewaschen, der Länge nach in vier Schnitze zerteilt
- 3 getrocknete Chilis, ganz
- 75 g abgespülte Kapern aus dem Salz (ca. 150 g mit dem Salz)
- 15 g Majoran, abgerebelt

Es ist wichtig, dass Majoran nicht mitkocht, denn er ist kaum hitzebeständig.

- 1** | Die Hühnermägen mit Küchenpapier trocken tupfen. Bratbutter in einem schweren Topf erwärmen und die Mägen darin etwa 5–7 Minuten anbraten – je nach Größe des Topfes am besten in zwei Durchgängen oder auch in einer separaten Bratpfanne.
- 2** | Schalotten unterheben und kurz anziehen lassen. Weißwein, Hühnerbrühe und Zucker begeben, umrühren und dabei eventuell vorhandenen Satz vom Boden kratzen.
- 3** | Karotten, Zitrone und Chilis dazugeben, kurz aufkochen lassen, Hitze reduzieren und Deckel aufsetzen. 90 Minuten über kleiner Flamme schmoren lassen, gelegentlich umrühren – je nach Größe und Beschaffenheit der Mägen muss das Gericht auch zwei Stunden oder sogar noch länger schmoren.
- 4** | Wenn das Fleisch ausreichend weich ist, Deckel abheben, Hitze ein wenig erhöhen und die Flüssigkeit etwa fünf bis zehn Minuten lang reduzieren, bis eine leicht dickliche Sauce entsteht.
- 5** | Kapern und Majoran begeben, Hitze stoppen, kurz umrühren und servieren.



Institut Dubonnet

Hier widmet man sich seit 2017 der *Théorie de l'île migrateur*

Einige Wissenschaftler rund um die Historikerin Fleur Dubonnet (*1962) vertreten die Ansicht, die Position der Insel Lemusa habe sich im Verlauf der Jahrtausende immer wieder verändert. Ein Argument für diese Theorie von der *Île migrateur* sind alte Landkarten, auf denen Dubonnet die Insel mal in der Bandasee, mal im Arabischen Meer entdeckt haben will. Als zweites Argument führt Dubonnet die Tatsache an, dass es auf

Das Institut Dubonnet ist seit 2017 in einem Haus an der Rue Lser eingerichtet.



Gegenwärtige Lage und frühere Positionen der Insel, die laut dem Institut als gesichert gelten.

Lemusa sehr verschiedene Landschaften und entsprechende Klimazonen gibt – oft in unmittelbarer Nachbarschaft zueinander: Sümpfe und halbe Wüsten, tropische Wälder und Steppen. Dubonnet: «Die wiederholte Migration der Insel könnte die enorme Vielfalt ganz unterschiedlicher Habitate erklären. Lemusa könnte von all den Regionen der Welt, in denen es einst zu Hause war, etwas aufgenommen, etwas bewahrt haben.»¹

Lange Jahre hatte die *Théorie de l'île migrateur* in wissenschaftlichen Kreisen den Ruf einer reinen Schnapsidee. Seit dem 23. Juni 2011 ist das anders. Damals erlebte Lemusa von einem Tag auf den anderen so etwas wie einen internen Schock. Manche behaupteten danach, die Insel sei von der Karibik aus gut 4000 Kilometer nach Norden verschoben worden (von etwa 14°N/58°W auf 44°N/33°W). Andere indes waren sicher, dass ihre Heimat sich immer schon mitten im Atlantik befunden habe. Seit jener Erschütterung aber haben viele Lemusen das Gefühl, die Theorien von Dubonnet seien vielleicht doch «nicht völlig auszuschließen».²

Im Frühling 2017 fragte die Tageszeitung *Liberté* die Leserinnen und Leser nach ihrer Meinung zur Theorie einer migrierenden Insel. Die gut

图1 - 圣多明各 - 圣多明各市中心教堂 Churriguera



图1 (Luisa Cordero) - 圣多明各市中心教堂 Churriguera, Santo Domingo 的圣多明各教堂。这座教堂位于圣多明各市中心，是这座城市最重要的地标之一。这个教堂的建造始于1517年，并于1521年完工。



图2 - 圣多明各市中心教堂 Churriguera - 圣多明各



图2 (Luisa Cordero) - 圣多明各市中心教堂 Churriguera, Santo Domingo 的圣多明各教堂。这座教堂位于圣多明各市中心，是这座城市最重要的地标之一。这个教堂的建造始于1517年，并于1521年完工。



图3 - 圣多明各市中心教堂 Churriguera - 圣多明各



图3 (Luisa Cordero) - 圣多明各市中心教堂 Churriguera, Santo Domingo 的圣多明各教堂。这座教堂位于圣多明各市中心，是这座城市最重要的地标之一。这个教堂的建造始于1517年，并于1521年完工。



图4 - 圣多明各市中心教堂 Churriguera - 圣多明各



图4 (Luisa Cordero) - 圣多明各市中心教堂 Churriguera, Santo Domingo 的圣多明各教堂。这座教堂位于圣多明各市中心，是这座城市最重要的地标之一。这个教堂的建造始于1517年，并于1521年完工。



Dubonnet hat ihre Ansichten in verschiedenen Magazinen veröffentlicht – auf der ganzen Welt, wie diese Seiten aus der chinesischen Vision von Oktober 2011 zeigen.

2000 Antworten fielen sehr erstaunlich aus. 17% hielten die Theorie für «gefährlichen Schwachsinn», 16% setzten ein Kreuz bei «amüsantes Hirngespinnst», 11% bei «eher unwahrscheinlich», ebenfalls 11% konnten sich nicht entscheiden. Erstaunliche 33% gaben an, die Theorie sei ihrer Ansicht nach «nicht völlig auszuschließen» und 12% stimmten der *Théorie de l'île migrateur* gar «hundertprozentig» zu.³

Ende 2016 tauchte eine unbekannte Spenderin auf und stellte umfangreiche Mittel für Dubonnets Forschung zur Verfügung.⁴ Das gestattete es der Historikerin, ihr eigenes Institut zu eröffnen und zwei Assistenten einzustellen. Das Institut Dubonnet richtete sich in einem hübschen Haus an der Rue Iser (vormals Rue Berthe Balzan) ein. Hier entsteht seither ein umfangreiches Archiv zum Thema, das in Teilen auch öffentlich zugänglich ist. Die Forscher untersuchen nicht nur ganz unterschiedliches Kartenmaterial, sie reisen auch in Bibliotheken und Archive auf der halben Welt, untersuchen die diversen Landschaften der Insel, analysieren deren Bodenbeschaffenheit, die Geologie, das Klima, Flora, Fauna, Fruchtbarkeit, Traditionen der Bewohner, Stimmungen ... immer in enger Zusammenarbeit mit verschiedenen anderen Einrichtungen der Universität. Das Institut Dubonnet veranstaltet auch Seminare, Vorlesungen und Exkursionen.

¹ Moncéline Décosse: «*Nous étions déjà là et là!*» *Une interview avec l'historienne Fleur Dubonnet*. In: *Leko*. Freitag, 1. Juli 2011. S. 6.

² Die mögliche Migration der Insel am 23. Juni 2011 hat auch mit dem traurigen Ende der *Mission Kaki* zu tun, mit dem Versagen des Geheimagenten Hektor Maille – das deutet sich jedenfalls auch im letzten Trailer dieses Abenteuers an.

³ Anne Cadiz, Sarah Beise: «*Pas complètement exclu*» – *la théorie de l'île migrateur, et ce que nos*

lecteurs en pensent. In: *Liberté*. Samstag, 15. April 2017. S. 1, 24.

⁴ Einige vermuteten, das Geld stamme wahrscheinlich direkt von der Diktatorin Odette Sissay oder aber aus ihrem Umkreis. Vergleiche Zulphride Fulberte: *Mission secrète? D'où provient l'argent alloué à l'institut Dubonnet?* In: *Gazette de Port-Louis*. Mittwoch, 28. Dezember 2016. S. 4.



Lucien Blagbelle

Erforschung des Zusammenhangs von Sprache und Ernährung

Lucien Blagbelle kam am 11. Januar 1803 in Sentores zur Welt und starb 1903 in Port-Louis. Er studierte in Aix en Provence und Paris Medizin sowie Theologie und praktizierte während der Julimonarchie einige Jahre in Paris (1833 oder 1834 bis 1837) – als Assistent des Leibarztes von Louis-Philippe. Den größten Teil seines Lebens aber brachte er auf Lemusa zu. Blagbelle war ein wahrer Universalgelehrter alten Schlages: Mediziner

Diese turmartige Burg im Parc du Faune diente Lucien Blagbelle zeitweise als Wohnort.

Eine kleine Mundmusik

Eine undatierte Notiz von Lucien Blagbelle

Als wäre sie direkt aus dem Himmel auf die Erde herab gefallen, kauerte sie plötzlich vor mir am Boden. Der Aufprall ihrer Füße verursachte ein leises Klatschen und zwischen ihren Zehen stiegen klitzekleine Staubwölkchen hoch. Sie hatte schwarzes Haar, dunkle Augen – eine verführerisch schöne Frau. Größtenteils auf jeden Fall. Denn nicht alles an ihr war Frau: Vom Nacken bis zum Gesäß nämlich verlief ein Band aus silbern glänzenden Schuppen, wie sie sich gewöhnlich nur bei großen Meeresfischen finden. Sie stand auf und sah mich erwartungsvoll an.

Dummerweise hatte ich mir eben eine Gabel voll flambierter Riesenschnecke in den Mund geschoben, ein neues Rezept meiner Köchin, das ihr etwas zäh geraten war. Ich kaute energisch darauf herum, doch die Stücke wollten sich partout nicht auf eine schluckbare Größe zerkleinern lassen. Stattdessen ertönte plötzlich Musik und die Fischfrau begann zu tanzen. Sie bewegte ihren Körper, als befände sie sich im Wasser und nicht an Land. Ich kaute noch rascher, um den leidigen Lambis endlich loszuwerden. Doch da merkte ich, dass mit meinem Kauen auch der Rhythmus der Musik schneller wurde. Und damit ihr Tanz. Ich kaute also wieder langsamer. Und tatsächlich: Ich bremste Musik und Frau. Außerdem stellt ich nun fest, dass auch die Art meines Kauens einen Einfluss auf ihr Verhalten hatte. So brachte ich sie dazu, näher zu kommen und sogar zu lächeln.

Doch dann, ehe ich herausfinden konnte, wozu ich sie kauend wohl noch bringen würde, brach ein ohrenbetäubendes Scheppern in meine kleine Mundmusik ein, gefolgt von einem ebenso lauten Fluchen. Marie, meine Köchin, die auf der Veranda den Tisch für das Abendbrot deckte, hatte eine Schüssel fallen lassen. Und meine Siesta war damit beendet. Ich wusste, dass es diese Fischfrau nur in meinen Träumen gab. Und doch war ich auch sicher, dass sie real existierte oder zumindest einmal existiert hatte – und nun vielleicht aus der Vergangenheit heraus in meine Ruhestunden schlüpfte. All dies, da war ich mir sicher, hatte mit diesem seltsamen Ort zu tun.

Undatierte Notiz von Lucien Blagbelle, vermutlich aus den Jahren um 1854. Erstmals publiziert in: *Cahiers du Musée historique de Santa Lemusa*. 1988, Heft 2. S.88.



Ausschnitt aus einem Aquarell von Lucien Blagbelle. Um die Mitte des 19. Jahrhunderts untersuchte der Wissenschaftler auch die kulinarischen Angewohnheiten der Sacula in der Baie des Lambis. Ihm verdanken wir die meisten Informationen über dieses Volk.

und Pharmazeut, Philosoph, Theologe und Botaniker. Neben der Medizin und in Verbindung mit ihr galt sein größtes Interesse den Geheimnissen der Ernährung, der Küche und des Essens. Unermüdlich suchte er da nach Verbindungen und Zusammenhängen, Erklärungen und Gründen. Er lehrte an der Universität von Port-Louis¹ und verfasste eine ganze Reihe von Traktaten und Abhandlungen. Sieht man von *La fiction à table* ab, so blieben die meisten seiner Texte allerdings unpubliziert; einige haben sich indes als Handschriften in den Archives nationales erhalten.

In *La fiction à table*² untersucht Blagbelle die komplexen Zusammenhänge zwischen Sprache und Ernährung, Denken und Geschmack, zwischen den Reaktionen des Geistes und der Zunge, Suggestion und Digestion. Die Experimente, die seinen Erkenntnissen zugrunde liegen, führte er offenbar teilweise im Restaurant Chez Omèr durch.

Über die Grenzen des Landes hinaus berühmt geworden ist Blagbelle mit seiner sogenannten Inversionskur, die in einer Schweizer Zeitung so

beschrieben wurde: «Patienten, die eine unerklärliche Abneigung gegen einzelne Speisen haben, empfahl der französische Arzt und Gastrosoph Lucien Blagbelle zu Beginn des 19. Jahrhunderts eine sogenannte Inversionskur – eine Art Schocktherapie: Wer etwa keine Muscheln mag, der soll auf Anraten von Blagbelle diese Abneigung gerade durch den Verzehr von Muscheln überwinden – nicht mit einer einzelnen Auster, sondern mit einer ganzen Armada davon soll das Wunder dieser kulinarischen Umstellung bewerkstelligt werden».³

Lucien Blagbelle wohnte zumindest teilweise im Château Tarcilde, das er vermutlich um 1850 in seinen Besitz brachte oder möglicherweise auch erbt, wie die Architekturtheoretikerin Anne-Lise Winter vermutet.⁴ Diese seltsame, mittelalterlich anmutende Burg im Parc du Faune soll Mitte des 17. Jahrhunderts im Auftrag von Tarcilde Le Tripudier (1575–1648) gebaut worden sein, der damaligen Direktorin der Mansion Luscinol.⁵ Wobei nicht anzunehmen ist, dass die Dame selbst in dem groben Gemäuer wohnte.

¹ Wahrscheinlich lehrte er so etwas wie eine frühe Form von Ernährungsmedizin. Eine Untersuchung seines schriftlichen Nachlasses in den Archives nationales dürfte Genaueres zutage fördern.

² Publiziert 1853 bei Maisonneuve & Duprat, leider bis heute nicht neu aufgelegt.

³ *Neuen Zürcher Zeitung*. 1. April 2003. S. 57. Blagbelle wird da allerdings irrtümlicherweise als Franzose bezeichnet.

⁴ Anne-Lise Winter: *Bâtir Port-Louis. Le patrimoine architectural de la capitale*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2019 [2., 1. 2001]. S. 481.

⁵ Zur Baugeschichte vergleiche Anne-Lise Winter: *Op. cit.* S. 481.



Institut de phagosophie

Untersucht, was die Wahrnehmung von Speisen beeinflusst

Er habe sich lange den Kopf zerbrochen, sagt Amand Gouffé, eines Tages aber habe er beschlossen, das Erhabene sei, wenn er «in einer Mischung aus Wehsein und Frohsein» den Schiller schließe und endlich die erste Flasche Bier öffne.¹

Amand Gouffé kam 1933 in Gwosgout zur Welt. Er studierte französische Literatur und Philosophie in Port-Louis, Paris und Wien. Nach

Das Institut ist in der historisierenden Villa Gouffé an der Rue Rematse untergebracht.



Selbstverständlich ist die Küche im Institut de phagosophie ein zentraler Ort und auch mehr als hervorragend ausgerüstet.

seiner Dissertation begann er das große Haus seiner Eltern an der Rue Rematse im Universitätsquartier von Port-Louis umzunutzen – eine historisierenden Villa, gebaut 1885–88 von Marie Gallier. 1966 gründete er im Keller des Hauses ein Restaurant mit lediglich sechs Tischen, an denen auch jeweils nur eine einzelne Person essen durfte. Das Lokal hieß *I* («Ich») und Gouffé verstand es als einen «Ort konzentrierter kulinarischer Erfahrung».

Im *I* wurde nicht nur gekocht, es wurden auch diverse Wahrnehmungsexperimente durchgeführt. Einige haben den Status von Legenden erlangt. 1972 zum Beispiel probierte Gouffé aus, ob der Duft von fermentiertem Fisch unter dem Einfluss von Marihuana und anderen Drogen positiver aufgenommen werden könne. Und 1975 testete er den Einfluss lauter Rockmusik auf die gustative Wahrnehmung von Meeressrüchten aus. Der Abend endete mit einem Einsatz der Polizei, die sämtlich Teilnehmer verhaftete. Andere Experimente führten zu erstaunlichen Erkenntnissen. Zum Beispiel fand er heraus, dass Männer nur halb

so viel essen, wenn ihnen gleichzeitig von Frauen die Füße gewaschen werden. Frauen umgekehrt bekommen in derselben Situation offenbar deutlich mehr Appetit.

Bald bespielte Gouffé mit seinen Experimenten nicht mehr nur den Keller, sondern das ganze Haus. Ab 1976 erhielt das *I* den Zusatz *Lieu de phagosophie* und 1982 wurde es als *Institut de phagosophie* offiziell in die Universität von Port-Louis aufgenommen. Darauf angesprochen, warum er nicht ein gastrosophisches Institut gegründet habe, sagte Gouffé 2002 in einem Interview: «Es ist mir wichtig, dass es kein <cleanes> Essen gibt, wie manche heute meinen, dass die Sache immer auch eine schmutzige Seite hat. Die kommt für meine Begriffe im griechischen Wort *phagein* (<essen>, <fressen>) eher zum Ausdruck als im Wort *gastro*. Gastro bedeutet zwar eigentlich nur «Bauch» und die Gastronomie ist nicht mehr als das <Gesetz des Bauches> – man assoziiert jedoch damit tendenziell eine



Unmittelbar neben der stattlichen Küche des Instituts, in der sogar noch einer alten Holzherd in Betrieb ist, liegt ein Speisesaal mit einem lange Tisch. Viele Experimente von Gouffé finden hier statt. Am Tag der Aufnahme untersuchte er, welchen Einfluss es auf die Wahrnehmung und Wertschätzung der Speisen hat, wenn das süße Dessert schon zu Beginn des Essens auf dem Tisch steht und jemand sogar schon seine Orange aufgeschnitten hat.

eher kunstvolle Form des Essens, was sich dann auch auf den Begriff der Gastrosophie überträgt. Deshalb entspricht es mir mehr, in einem phagosophischen Institut zu forschen.»²

Gouffé hat zahllose Texte zu verschiedenen Aspekten der Phagosophie geschrieben. Sein jüngstes Buch *Inquiétudes* hat auch stark autobiographischen Charakter.³ Man kann es mit dem Autor als das «Lexikon eines Lebens» bezeichnen. In kurzen Texten, die nach einzelnen Stichworten geordnet sind, erinnert sich Gouffé an die verschiedenen Etappen seiner Karriere, an Wendepunkte in seinem Denken und an besondere Momente in seinem Restaurant. Immer ganz nahm am eigenen Erleben ist *Inquiétudes* eine Reise kreuz und quer durch die verschiedensten Aspekte der Philosophie, Literatur und natürlich Phagosophie.

¹ Zitiert nach der Neuen Zürcher Zeitung vom 5. März 2016, S. 48)

² Izak Boukman: «*Il y a toujours un côté sale dans tout cela*» *Une interview avec le phagosome Amand Gouffé*. In: *Leko*. Samstag, 19. Oktober 2002. S. 33.

³ Amand Gouffé: *Inquiétudes*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2015.



Haut vom Schwein Pell

Von Menschen, die einem etwas aufschwätzen wollen

Ist jemand in der Nähe, der einem ein unnötig Ding verkaufen oder sonst etwas aufschwätzen will, dann sagt man auf Lemusa gerne: «Namach! Léz pelli di kochon bezin an rod!» oder «Attention! Les peaux de cochon sont en route!», auf Deutsch also etwa «Aufgepasst! Die Schweinehäute gehen um!»¹ Die lemuische Redewendung hat ihren Ursprung in der Regierungszeit von Königin Adrienne I. (1832–1848). Schon

Anne Bigord: *Peau de porc*, 2016, Fotografie. Oder
Kasimir Malewitsch: *Das weiße Quadrat*, 1915?

unter ihrem Vater Oscar I. begann man ab 1820, die Stadt Port-Louis neu zu organisieren, die bis dahin oft verwinkelten Gassen durch gerade Straßen zu ersetzen.² Primäres Ziel dieser Veränderungen war nicht unbedingt eine Verbesserung der Lebensverhältnisse in der Hauptstadt, sondern die leichtere Zugänglichkeit der Kapitale für die Armee im Falle eines Aufstandes. Allerdings wurden gleichzeitig auch die Wasserversorgung und das Abwassersystem renoviert, was in Sachen Hygiene erhebliche Fortschritte brachte. Adrienne setzte das von ihrem Vater begonnene Projekt nach anfänglichem Zögern mit großer Entschiedenheit fort. 1841 engagierte sie Krandelle Kabak (1809–1891), eine völlig unbekannte Architektin ohne Erfahrung in der Stadtplanung. Kabak entwickelte eine Strategie zur Beschleunigung des Umbaus vor allem der Quartiere rund um den Hafen. Basis ihres Vorgehens war ein neuer Erlass der Königin von 1842 mit dem freundlichen Namen *Directive pour l'amélioration des conditions de vie dans la capitale*. In Tat und Wahrheit machte das Gesetz eine schnelle Enteignung und Umsiedlung aller Bewohner von Häusern möglich, die der königlichen Abrissbirne zum Opfer fallen sollten. Widerständige wurden mit horrenden Bussen belegt oder verhaftet. Mit dem Ziel, die ›Verbesserungen‹ möglichst effizient umsetzen zu können, wurde eine eigene Polizeitruppe aufgestellt, welche die ›Verhandlungen‹ mit den Bewohnern führte. Diese Herren waren bei den Bürgern der Stadt natürlich ganz und gar nicht beliebt, bedeutete ihr Auftauchen doch verlässlich existenzielle Schwierigkeiten. Als Uniformen trugen die Männer gelbe Hosen und Mäntel aus einem dicken, rot eingefärbten Schweinsleder, das ihnen möglicherweise auch Schutz vor Steinen und anderen Flugobjekten bieten sollte. Diese Mäntel waren so auffällig, dass die Agenten der Truppe bald den Übernamen *Peaux de cochon* bekamen.

Nach der Abdankung von Adrienne I. im Januar 1848 wurde Krandelle Kabak sofort aus Amt und Würden entlassen, ging man zu sanfteren Methoden der Renovierung der Kapitale über.³ Auch Kabaks Polizeitruppe wurde abgeschafft, die Warnung vor den «Schweinehäuten» aber ist als Redewendung geblieben. An die ›Verdienste‹ der Königin als ›Architektin‹ des neuen Port-Louis, erinnert außerdem ein Denkmal im Südosten des Quartier de l'Université.⁴

Es kursieren auf Lemusa noch weitere *Mots musés*, in denen Schweinehaut eine Rolle spielt: «Facimes dinzjié léz pelli di cochon!» («Laissons les peaux de cochon danser!») meint, dass man etwas ohne Zurückhaltung feiert und entspricht so etwa der deutschen Redensart von der Sau, die man rauslässt. Das Sprichwort geht laut Anaïs Hix auf eine Legende zurück, die schon Courroux überliefert.⁵ Im Parc du Faune, einem großen Park, der die Stadt Port-Louis im Osten abschließt und direkt mit den umliegenden Wäldern verbunden ist, haust ein mythisches Wesen, das liebevoll Arpali genannt wird. Arpali ist eine riesige Eidechse mit dem Haupt eines Hirsches und einem Geweih, das eine Harfe ist. Diesem Instrument kann Arpali durch Bewegungen des Kopfes zauberhafte Melodien entlocken, die alles zum Tanzen bringen. Eines Nachts wanderte Arpali vom Park in die Stadt und kommt an einem Markt vorbei, wo es seine Harfe erklingen lässt. Ein Metzger hatte am Abend vergessen, seine Schweinehäute wegzuräumen und also beginnen diese zur Musik von Arpali zu tanzen. Sie tanzen noch als der Metzger am Morgen zu seinem Stand zurückkehrt und «es gelingt ihm nur mit Mühe, seine Ware zu bändigen.»⁶



So könnten die zwecks Durchsetzung der Direktive pour l'amélioration engagierten Polizisten der Königin ausgesehen haben.

WAS IN DER KÜCHENFIBEL STEHT

Die Haut vom Schwein, auch Schwarte genannt, ist ein zähes Bindegewebe, in dem man noch gut die Haarkanäle erkennt, aus denen einst die Borsten wuchsen. Die Haut ist relativ fett, vor allem aber steckt sie voller Kollagen, das sich schon nach verhältnismäßig kurzer Kochzeit (deutlich

unter einer Stunde) aus dem Gewebe löst. Die Haut vom Schwein wird oft gekocht und dann als Zutat in Blut- und Leberwürste gegeben. Sie kann auch Teil von Terrinen sein. In gegartem Zustand hat die Haut eine weiche und klebrige, je nach Kochzeit noch leicht elastische Konsistenz. Haut kann in Suppen verarbeitet oder geschmort werden, was vor allem in Asien und Südamerika oft geschieht. In einigen Ländern Europas wird sie frittiert und gesalzen als Snack zu Bier serviert.

WAS DIE METZGER SAGEN

Hansruedi Meier: «Haut wird in Wasser eingelegt, gesalzen und zerkleinert, früher in einer sogenannten Kollagenmühle, heute im Kutter. Die Stücke dienen zum Strecken von Wurstwaren. Direkt verkauft wird Haut nicht.»⁷

Oskar Seugrem: «Die Haut ist das Kollagenereignis schlechthin. In kurzer Zeit verwandelt sie sich selbst in ein leicht bissfestes Material und ihre feuchte Umgebung in eine glibbrige Herrlichkeit. Ich verwende sie oft in kleinen Mengen als Zutat in Suppen oder Fleischsaucen, wo sie unerkannt wahre Wunder bewirkt. «Si vis magnum para parvum», wie schon Cicero wusste [«Wenn du das Große willst, bereite das Kleine»].»⁸

¹ Titiane Hume: *Pale kochon. Proverbes et dictons liés au porc*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2016. S. 85.

² Nachfolgendes bezieht sich vor allem auf Anne-Lise Winter: *Bâtir Port-Louis. Le patrimoine architectural de la capitale*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2019 [2., 1. 2001]. S. 23–27.

³ Nach 1855, unter Staatspräsident Louis d'Ocieszyk-Bruno allerdings wird Kabak rehabilitiert und wieder als Stadtplanerin eingesetzt. Samson Godet weiß, dass sie «eine Schönheit von androgyner Eleganz war, die Männern wie Frauen den Kopf zu verdrehen verstand» und ist überzeugt, dass ihre Rehabilitation einzig dieser Eigenschaft zu verdanken war. Samson Godet (Hrsg.): *Lemusa Lexikon*. Port-Louis: Edition Ruben 66, 2018. S. 411.

⁴ Errichtet wurde das Monument erst zu Beginn des 20. Jahrhunderts auf Drängen von Louis d'Ocieszyk-Bruno.

⁵ Anais Hix: *Kochon Lemusa. Anecdotes, Boserets, Convictions – un ABCdaire du porc*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2018. S. 200.

⁶ Line-Mine Courroux: *La trace de l'escargot. Contes et légendes de Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2019 [3., 1. 1850]. S. 28.

⁷ Hansruedi Meier (Windisch), interviewt von Susanne Vögeli im April 2020.

⁸ Oskar Seugrem in einem Gespräch im November 2019.



Marché d'Arpali

Am Qui Mika liegt einer der schönsten Märkte der Stadt

Die Geschichte des Marktes im Süden des Quartier de l'Université reicht wenigstens bis in das Jahr 1569 zurück. Damals veranlasste die Mansion Luscinol, die führende Handelsgesellschaft der Insel, hier den Bau einer überdachten Markthalle.¹ Der Ort trug den Namen Inposte, woraus man schließen kann, dass hier früher schon Waren mit Steuern (lemusisch *im-postesi*) belegt wurden und also wohl auch regelmäßig ein Markt statt-

Kunden strömen vom Quai Mika aus durch den Haupteingang ins Innere des Marché d'Arpali.

fand.² Entsprechend bekam die neue Halle zunächst den Namen Marché d'Imposte. Die meisten Waren für die Hauptstadt wurden zu jener Zeit allerdings weiter nördlich auf einem Platz am Ufer der Miosa verhandelt, der heute nicht mehr sicher lokalisiert werden kann (man vermutet die Gegend des heutigen Débarcadère Est).

Um 1650 überführte man die Wasser der Miosa in ein System von Kanälen und lenkte sie so über den Süden der Hauptstadt in einem Bogen zum Meer ab (mehr dazu im Kapitel über das Quartier Miosa). Der Marché d'Imposte lag nun am Ufer eines Kanals und war so direkt mit dem Wasserlauf verbunden, über den die meisten Lebensmittel aus dem Landesinnern in die Hauptstadt geschafft wurden. Die neue Lage wirkte sich so günstig auf die Entwicklung des Marktes aus, dass er in alle Richtungen weitergebaut wurde, was wiederum neue Gewerbe anlockte: «In der Zeit um 1750 muss man sich den Markt als eine Mischung aus Hafen, Warenlager, Supermarkt, Fressmeile und Rotlichtmilieu vorstellen. Es roch nach Fisch, Blut, Suppe und ungewaschenen Körpern. In kleinen Buden operierten sogenannte Ärzte ihre Patienten, Zahnspezialisten boten Gebisse aus Holz an, Musikanten fiedelten um ein paar Groschen und Taschenspieler zauberten den Dummen das Geld aus dem Beutel.» So beschreibt der Historiker Kilian Suma die Szenerie.³

In jener Zeit muss der Markt auch zu seinem heutigen Namen gekommen sein, der an eine mythische Figur der Gegend erinnert, das



Die Silhouette des Arpali wurde in den 1970er-Jahren von der Société pour les êtres lémusiens erfunden und stellt seither das Bildzeichen des Marktes dar.



Das Restaurant Matè Quaremiel, das sich in der nordöstlichen Ecke des Marché d'Arpali eingestrichelt hat, mag im ersten Moment wie ein beliebiger Imbiss wirken. Es kann jedoch auf eine lange Geschichte zurückblicken, wurde es doch schon 1855 von Françoise Quaremiel (1825–1914) begründet, einer legendären Köchin. Caprice Monet, die das Lokal heute führt, ist sich der Tradition bewusst, wie etwa ihre berühmte Pell di kochon Quaremiel illustriert.

Arpali.⁴ Dieses mythisches Mischwesen haust im Parc du Faune, einem großen Park, der die Stadt Port-Louis im Osten abschließt und direkt mit den umliegenden Wäldern verbunden ist. Arpali ist eine riesige Eidechse mit dem Haupt eines Hirsches und einem mächtigen Geweih, das indes eigentlich eine Harfe ist. Durch Bewegungen seines Kopfes kann Arpali diesem Instrument zauberhafte Melodien entlocken, die alles zum Tanzen bringen, auch leblose Materie, wie die Geschichte von den tanzenden Schweinehäuten zeigt. Es könnte gut sein, dass dieses Wesen früher als eine Art Faun angesehen wurde und der Park so zu seinem Namen kam.⁵

Im späten 18. Jahrhundert stagnierte die Entwicklung des Markts ein wenig, um aber dann unter Oscar I. erneut in Schwung zu kommen. In den 1830er-Jahren hatte der Marché d'Arpali im Quartier eine solche Dimension angenommen, dass er zu einer veritablen Verkehrsbehinderung wurde. Klagen reicher Bürger über Lärm und Gestank in der Gegend veranlassten

Adrienne I. respektive ihre Stadtplanerin Krandelle Kabak, den Markt 1842 zu schließen und sämtliche Strukturen niederzureißen. Die Folge dieser ziemlich unüberlegten Aktion waren nicht nur anhaltende Proteste, sondern auch eine völlige Desorganisation des Handels, der zu Versorgungsengpässen in der Hauptstadt führte.⁶ In aller Eile ließ die Königin eine Halle aus Holz errichten, die jedoch bereits 1846 in Flammen aufging.⁷

Kabak verpflichtete noch im selben Jahr Victorine Prague (1805–1887), eine Architektin und Ingenieurin, die gemeinsam mit ihrem Bruder Alfred ein kleines Eisengusswerk in Voltes führte. Prague entwickelte Pläne für eine luftige Struktur auf der Basis von Säulen und Streben aus Eisenguss, mit Mauern aus Backstein und einem Dach aus Glas. Im Sommer 1847 begannen, trotz Wirtschaftskrise, die Aushubarbeiten für Keller, in denen die Händler ihre Produkte würden lagern und verfeinern (Käse) können. Mit der Abdankung von Adrienne im Januar 1848 kam die Baustelle zum Erliegen und die Verkäufer richteten sich erneut in selbst gezimmerten Holzbuden ein. Erst gut fünf Jahre später, nach der Rückkehr von Louis d’Ocieszzyk-Bruno aus dem Londoner Exil, wurde Prague erneut engagiert, ihre Pläne umzusetzen. In weniger als zwei Jahren (1853–55) errichtete sie eine quadratische, zweitausend Quadratmeter große Halle, deren Struktur sich bis heute erhalten hat und zuletzt 2010 gründlich saniert wurde. Die luftige und lichtdurchflutete Konstruktion erwies sich zwar von Beginn weg als etwas zu klein, zog jedoch massenweise Kundschaft an. Mit den Jahren ließen sich deswegen immer mehr Händler auch in der Umgebung der Halle nieder, was zur Entwicklung von Restaurants und hochspezialisierten Geschäften führte.

¹ Gabrielle Bossut: *Une affaire de famille. L’empire pragmatique de Diane Le Tripudier*. In: *Mémoire avenir. Le journal des archives nationales*. No 1. Janvier-mars 2017. S. 82.

² Die Darstellung der Geschichte der Märkte von Port-Louis bezieht sich vor allem auf Kilian Suma: *Faire bonne chère. L’histoire des marchés de Port-Louis*. In: *Revue historique*. Nr. 84. Port-Louis: Presses universitaires de Lemusa, 2017. S. 77–94.

³ Suma: *Op. cit.* S. 88.

⁴ Line-Mine Courroux: *La trace de l’escargot. Contes et légendes de Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2019 [3., 1.1850]. S. 27 f.

⁵ Laut einer anderen Auffassung gebar die Kräuterafrau Maia in ihrem Haus im Park einen Sohn, der ein Faun war (siehe Anatole A. Sonavi).

⁶ Vergleiche hierzu auch Louise Vetou: *Port-Louis. Guide historique et littéraire*. Port-Louis: PAN (Publications des Archives nationales), 2016. S. 334.

⁷ Zur Baugeschichte des Marché d’Arpali siehe Anne-Lise Winter: *Bâtir Port-Louis. Le patrimoine architectural de la capitale*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2019 [2., 1.2001]. S. 485 f.



Schweinehaut sieht nicht nur aus wie Pasta, sie bietet auch ein ähnlich erfüllendes Erlebnis.

Pell di kochon Quaremiel

Haut vom Schwein mit Zitrone, Oliven und Petersilie

Das hier vorgestellte Rezept stammt von Françoise Quaremiel (1825–1914), die auf dem Marché d'Arpali ein legendäres Restaurant führte. Françoise kommt in der Gegend von St-Benoît-des-Ondes als Älteste von sieben Schwestern zur Welt.* In jungen Jahren schon verpflichtet sie sich als Haushaltshilfe, später als Köchin in Bouden, Les Balcons und Port-Louis. In der Hauptstadt lernt sie den deutlich älteren Gaston Aimard kennen, einen Weinhändler mit französischen Wurzeln. Sie verlieben sich und als 1855 die neue Markthalle im Quartier de l'Université aufgeht, eröffnen sie in der nordöstlichen Ecke ein kleines Lokal. Gaston verkauft den Gästen seinen Wein und Françoise kocht für sie drei verschiedene Speisen: Suppe aus Schweinefuß, Schweinehaut mit Oliven und Zitrone, Schokoladekuchen mit Schweineblut und Gewürzen. Das Menü ist so lecker (und wahrscheinlich auch so billig), dass die Leute Schlange stehen, um in den

Genuss der Schweinereien von Matè Quaremiel zu kommen, wie Françoise bald liebevoll genannt wird. Auch als Gaston in den 1860er-Jahren stirbt und in der Folge kein Wein mehr ausgeschenkt wird, bricht der Zustrom nicht ab. Die Kunden bringen nun ihre eigenen Getränke mit, das Menü bleibt sich gleich. Mit 89 Jahren soll Françoise eines Tages einem Kunden einen Kuchen mit den Worten hingestellt haben: «Voilà monsieur, c'est mon dernier gâteau au chocolat». Dann legte sie ihre Schürze ab, setzte sie sich neben dem Herd auf einen Stuhl und schlief für immer ein.

Das Lokal wird in den folgenden Jahrzehnten von vielen *kosinaksi* mit unterschiedlichem Glück geführt. Seit 2011 gehört es Caprice Monet, die nun auch das ganze Menü von Quaremiel anbietet. Die hier vorgestellte *Pell die kochon* orientiert sich am Rezept von Monet. Ob es aromatisch der Speise entspricht, die Matè Quaremiel ihren Gästen vorsetzte? Das Gericht schmeckt auf jeden Fall so, dass man es immer wieder essen möchte.

* Die Informationen über Françoise Quaremiel entstammen dem Artikel von Eloïse Hahn: *Le fameux coin de Matè Quaremiel passe entre de nouvelles mains*. In: *Leko*. Samstag, 26. November 2011. S. 34.

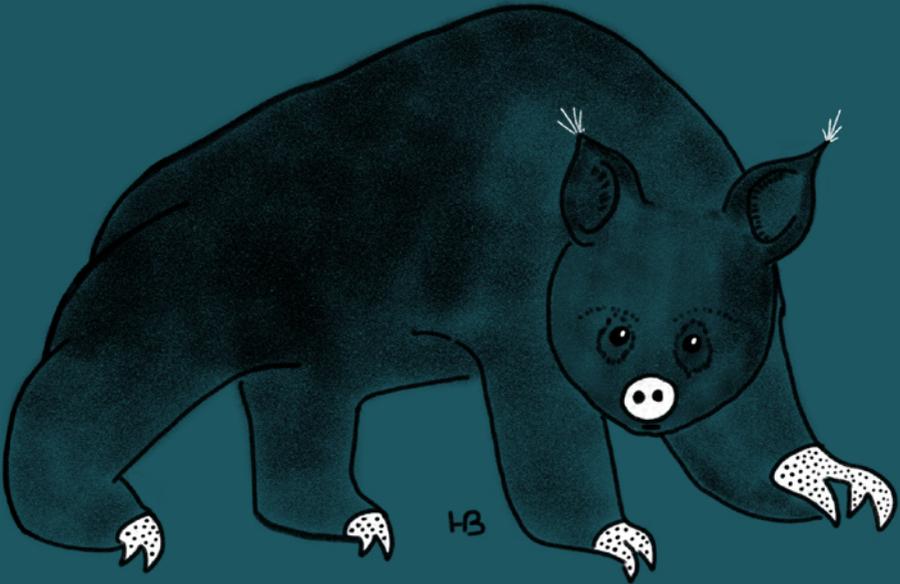
Für 2 Personen

250 g Haut vom Schwein
 1.2 L Wasser
 1 TL Salz für das Kochwasser
 1 TL Schweineschmalz
 2 stattliche Zwiebeln (300 g),
 fein gehackt
 1 TL Salz für die Zwiebeln
 200 ml Weißwein
 1 Zitrone, unbehandelt, warm
 abgewaschen
 10 schwarze Oliven à la grecque
 ~ Salz zum Abschmecken
 1 TL schwarzer Pfeffer, frisch ge-
 mahlen
 20 g Petersilie, fein gehackt

1 | Die Haut in etwa 5 mm dicke, spaghettilange Streifen schneiden.
2 | Wasser mit 1 TL Salz zum kochen bringen, Schweinehaut begeben, umrühren, 10–15 Minuten köcheln lassen, abgießen, Kochsud auffangen.
3 | Schmalz in einer Bratpfanne warm werden lassen, Zwiebeln mit 1 TL Salz begeben und glasig werden lassen.
4 | Hautstreifen dazugeben, kurz anziehen lassen, mit Weißwein und 300 ml Kochsud ablöschen. Etwa Haut von der Zitrone schneiden und mit den Oliven zur Schweinehaut Haut geben. Aufkochen lassen, Hitze reduzieren, 20 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen.
5 | Etwas Saft aus der Zitrone in die Masse träufeln, je nach Gusto mehr oder weniger. Mit Salz abschmecken, Pfeffer und Petersilie unterrühren.

11

Port-Louis Vapeur (11^{ème})



Golafrak
Uropodus corrugans

Das ehemalige Quartier der Färber ist heute das Zentrum der chinesischen Kultur auf Lemusa – mit kleinen Straßenmärkten, vielen Garküchen, einem Park, einem Kulturzentrum und sogar einer Ausnüchterungszelle.

Das «Maskottchen» vieler Chinesinnen und Chinesen ist ein kaum drei Kilogramm schweres Bärchen, das im Jardin Tu herum tapst und von einem eigenen Verein gehegt und gepflegt wird. Sie nennen es Xióngzhū (熊猪) oder Xióngmāozhū (熊猫猪), also «Bärenschwein» oder «Panda-bärenschwein» – die Gründe hierfür sind nicht ganz klar. Auf Lemusisch heißt das Tier wegen seines stattlichen Appetits einfach Golafrak (*Uropodus corrugans*), was man am treffendsten mit «Fressack» übersetzen kann.

Quartier Vapeur QUARTIER

Das Quartier verdankt seinen Namen dem Dampf, der aus den Garküchen in seinen Gassen aufsteigt.

Jardin Tú PARK

Eine Oase der Ruhe im Quartier Vapeur – mit Weiher, Tempeln und alten Bäumen.

Plantation Laozi PRODUZENT

In einem achteckigen Garten im Quartier Vapeur wird auch Sternanis angebaut.

Baschi Dao GEWÜRZ

Der Sternanis von der Plantation Laozi in Port-Louis schmeckt warm, süß und fein aromatisch.

Fuß vom Schwein Pié INNEREI

Fehlt noch das gewisse Etwas, dann ruft man auf Lemusa den Pié di kochon an .

Restaurant Palais Deng LOKAL

Eine Institution im Quartier Vapeur, die seit Jahren Spezialitäten aus Schanghai aufischt.

Pié di kochon Tiān wǔ REZEPT

Schweinefuß in Bier, Gin und Sojasauce geschmort, mit Ingwer, Sternanis und Pfeffer.

Hóng shāo ròu REZEPT

Klassische Technik: Hals vom Schwein in Sojasauce und Reiswein rotgeschmort – mit viel Sternanis.



Region (*randa*): Centre (*xanta*), Sentòme
 Departement: Port-Louis Vapeur (11^{ème})
 Postleitzahl: LM-0311
 Telefonvorwahl: +69 (0)3
 Einwohner: 3524 (Mai 2011)



Quartier Vapeur

Vom Färberquartier zum Zentrum der chinesischen Kultur

Lǐ Tàì Bái (李太白), der Gründer des Sternanisgartens Plantation Laozi, gilt als der allererste Chinese auf Lemusa. Rund dreißig Jahre nach seiner Ankunft trafen in den Jahren um 1860 in mehreren Wellen rund zweitausend Arbeiterinnen und Arbeiter aus China auf der Insel ein – die meisten von ihnen stammten aus Shanghai und der Provinz Hunan. Sie flohen vor den Folgen der gewaltigen Taiping-Rebellion (1850–64). Auf

Das Quartier Vapeur hat seinen Namen vom Dampf, der überall aus den Garküchen aufsteigt.

Lemusa engagierten sie sich vor allem im Dienstleistungsbereich und in den diversen Fabriken. Viele ließen sich im Süden der Altstadt von Port-Louis, zwischen der Place Kokliko und dem Boulevard Oscar I. nieder, dem heutigen 11^{ème} Soutège.

Das Quartier lag damals noch ganz am Rande der Stadt und wurde von einer Gerberei und Färberei dominiert, in der ebenfalls einige der Chinesen eine Anstellung fanden. Wegen der mit einem solchen Betrieb verbundenen Gerüche waren die Grundstücke und Mieten in der Gegend sehr günstig. 1899 stellte diese Fabrik ihren Betrieb ein und wenige Jahre später wurde das Grundstück versteigert. Ein Teil ging in den Besitz der Stadt über, die hier zunächst eine Polizeistation, dann ein Lager für Straßenschilder, später ein Archiv und 2001 schließlich ein kleines Kulturzentrum einrichtete: La Tannerie bietet einen Kunstraum und eine Bühne für Theater, Musik oder Filmvorführungen. Beliebt ist auch das zugehörige Café, in dem vor allem ausgesuchte Tees aus Asien serviert werden. Der andere Teil des Gebäudes wurde an eine chinesische Familie verkauft, die eine Textilfabrik gründete und 1919 sogar so etwas wie ein eigenes Kleiderlabel, Xin Qingnian genannt, «Neue Jugend» (in Anlehnung an die gleichnamige Zeitschrift, mit der Chen Duxiu die chinesische Jugend politisierte).

Heute erinnern eigentlich nur noch die Straßennamen an die Vergangenheit des Quartiers als Gerber- und Färberviertel: Rund um die Rue des Tanneurs gelangt man von der Rue Rouge über die Rue Verte oder die Rue Bleue zur Rue Jaune und biegt im Süden schließlich in die Rue des Bassins ein.

Auch heute noch steigt bei Tag und bei Nacht heftiger Dampf in den Gassen auf. Nun aber stammt er nicht mehr von der Fabrik, sondern von den zahlreichen Garküchen, die hier die verschiedensten Spezialitäten anbieten. Wegen dieses Dampfes wird das Quartier von den Bewohnern der Hauptstadt auch Quartier Vapeur, also «Dampfquartier» genannt. Manche nennen die Gegend allerdings auch einfach Xi-Chin («Kleines China»). Von der lackierten Ente über die verschiedensten Nudeln bis zu Flusskrebse oder Riesenmuscheln bekommt man vor allem auf dem Nachtmarkt an der Rue Rouge alles, was sich mit zwei Stäbchen essen lässt – ja es gibt hier auch Spezialitäten, die sogar für die kulinarisch sehr



Fast alle Gemüse, die es für die chinesische Küche braucht, werden auf Lemusa angebaut – Stand an der Rue Verte.

experimentierfreudigen Bewohner der Hauptstadt ziemlich ungewöhnlich sind. Nach Untergang der Sonne herrscht auf dem *Marché Rùbè* («Roter Markt») eine Stimmung, die dem Ambiente in den Essstraßen Schanghais oder Pekings in Nichts nachsteht.

In der Rue Verte hingegen findet täglich ab dem frühen Morgen der farbenprächtige *Marché Virid* («Grüner Markt») statt, auf dem Fische, Geflügel, Fleisch, Gemüse, Arzneimittel, lebende Tiere und allerlei Kleinigkeiten und Seltsamkeiten angeboten werden. Auch hier kann man sich für wenig Geld mit einer Suppe oder ein paar Teigtaschen stärken. Die Rote Straße sowie der Markt an der Grünen Straße werden hauptsächlich von den chinesischstämmigen Bewohnern der Insel frequentiert – sie sind aber auch bei der übrigen Bevölkerung sehr beliebt, die sich hier gerne verköstigen lässt oder allerlei exotische Zutaten einkauft.

In den ersten Jahrzehnten des 20. Jahrhunderts wohnten fast ausschließlich Chinesen im Quartier Vapeur – und sie blieben unter sich. Erst von den 1950er-Jahren an, ab der dritten und vierten Generation,



Herr Qiu, der an der Grünen Straße Fische verkauft, gilt unter den Einwohnern der Insel als ein Geheimtipp: Als begeisterter Koch kennt er für jeden Fisch die beste Zubereitungsart – und teilt dieses Wissen gern mit seinen Kunden.



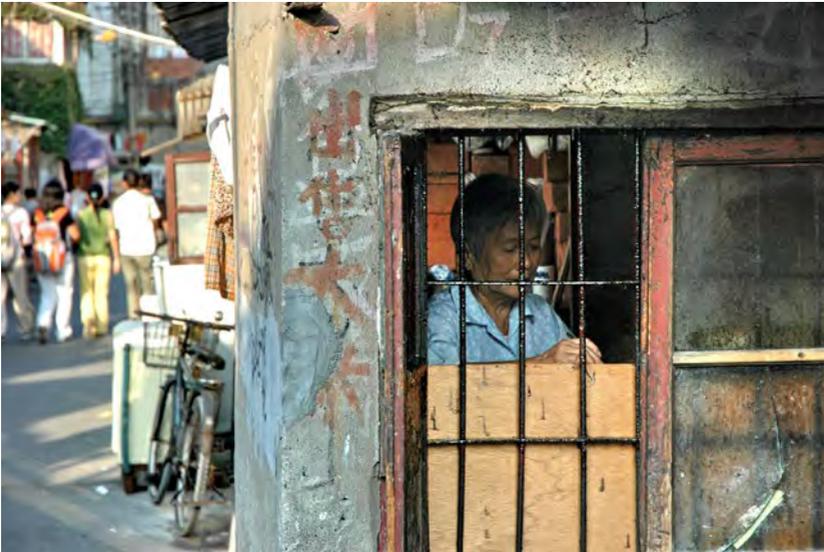
Nicht nur die chinesischstämmigen Bewohner der Insel decken sich in dieser Gegend gerne mit allerlei Zutaten ein – hier etwa auch Marianne Barges, die Direktorin des Musée d'art contemporain.

nahmen die Mischehen mit anderen Teilen der lemusischen Bevölkerung zu. Von den 1970er-Jahren an zogen dann auch mehr und mehr Nicht-Chinesen in das Quartier im Süden der Stadt. Insgesamt blieb ihr Anteil jedoch relativ gering und vor allem sind sie auf der Straße weit weniger sichtbar als die vielen chinesischstämmigen Inselbürger.

In den 1970er-Jahren setzte der Quartierverein sogar durch, dass einzelne Straßen und Plätze des 11^{ème} Soutège chinesische Namen bekamen. Die Bezeichnungen allerdings, die sich schließlich offiziell durchsetzten, sind seltsame lemusisch-chinesische Mischformen: So trifft man im Quartier etwa auf die Place Sanjesu, die mit Jesus gar nichts zu tun hat sondern ursprünglich *sān yē-zi* («drei Kokosnuss») hieß – wohl weil hier einst drei Kokospalmen in den Himmel ragten. Auf der Rue Javoue hat niemand

etwas gestanden, wie mancher annehmen könnte (französisch *j'avoue*): Sie hat ihren Namen vom Chinesischen *xià wǔ* («Nachmittag»). Dass die *Bā bǎo lù*, die Acht-Schätze-Straße zur Rue Baba trivialisiert wurde, muss man bedauern. Um die *Tán yú lù*, die «Spucknapfstraße» mag man hingegen nicht wirklich trauern. Sie heißt heute Rue *Tán*, was offenbar «Besprechungs»-Straße bedeuten. Nur die enge *Yá-qīān lù*, die «Zahnstocher»-Straße, hat ihren chinesischen Namen in reiner Form behalten – wobei sie kurioserweise in leichter Verdoppelung als Rue *Yá qiān lù* angeschrieben ist (auch *lù* heißt Straße).

So höflich und zuvorkommend die meisten Chinesen sind, denen man auf Lemusa begegnet – wenn sie mit größeren Mengen Alkohol in Berührung kommen, dann werden sie manchmal sehr laut und ausgelassen. Für ganz besonders harte Fälle stellte der Quartierverein bis vor wenigen Jahren sogar eine eigene Ausnüchterungszelle zur Verfügung. Der Raum mit dem vergitterten Fenster, den man heute noch an der Rue Blanche besichtigen kann, gehört allerdings unterdessen zum benachbarten



Kurios: In der ehemaligen Ausnüchterungszelle an der Rue Blanche ist heute die Küche eines Kinderhorts eingerichtet.



Monsieur Shang beim täglichen Training seines sprechenden Vogels Gùkè, der die ganze Menükarte eines Chinarestaurants herunter «bestellen» kann.

Kindergarten. Und die ältere Dame, die man hier manchmal durch die Gitterstäbe hindurch erblickt, ist keineswegs ein Opfer der lemusischen Cocktaillkultur, sondern die Köchin des Kinderhorts.

Eine echte Institution im Quartier Vapeur ist das bereits 1936 von der Familie Deng gegründete Restaurant Palais Deng, dessen chinesischer Name übersetzt etwa «Himmel-Duft-Haus», also himmlisch duftendes Haus heißt. Das Lokal liegt an der Place Kokliko, Ecke Rue Bleue, und bildet so einen duftenden Auftakt zum Quartier der Chinesen. Wer etwas zu viel Dufthimmel in seinen Magen hat gleiten lassen, kann sich im nahen Jardin Tú zur Erholung unter die Bäume legen.

Auch die Rue des Bassins, eigentlich eine ruhige Wohnstraße, hat ihre kleine Attraktion zu bieten. Monsieur Shang, der früher Kellner im Palais Deng war, stellt hier Tag für Tag seinen Papagei namens Gùkè auf die Straße, der sich auf Befehl wie ein verwöhnter Gast (*gù kè* heißt ja auch «Kunde») benimmt und entsprechende Wünsche in die Luft hinaus krächzt: Mal bestellt er eine Schüssel Reis, dann will er sofort die Rechnung oder verlangt nach «Má tuán, Má tuán» (das sind Sesam-Klöße mit roter Bohnenpaste). Nur das Rülpsen hat Monsieur Shang seinem Tier noch nicht beigebracht. Die Nachbarn amüsieren sich über den verschleckten Vogel, zumal er über ein breites Repertoire an Bestellungen verfügt – nur manchmal, sagen sie, manchmal machen sie Gùkès Wünsche doch ziemlich hungrig.



Jardin Tu

Eine Oase der Ruhe mitten im lebendigen Quartier Vapeur

Die Chinesen von Port-Louis waren von Beginn an sehr gut organisiert. Bereits um 1900 gründeten sie eine Art Quartierverein, der den Betrieb einer chinesischen Schule garantierte. Derselbe Verein begann 1920 mit dem Bau eines chinesischen Gartens, der 1927 eingeweiht wurde: Mit seinem Goldfischteich, seinen Pagoden, seinen Drachentoren und künstlichen Landschaften muss dieser Garten ein «kleines chinesisches Wun-

Die Pavillons des Jardin Tu werden von großen und teils sehr alten Bäumen beschattet.



Bei dieser Malerei aus dem zentralen Pavillon im Jardin Tu soll es sich um ein Abbild der Baie des Italiens handeln, an der die Hauptstadt Port-Louis liegt – übertragen in die Welt chinesischer Landschaftsmalerei natürlich und befreit von aller Zivilisation.

der» gewesen sein, wie Félicien Trebeau in der Zeitung *Glas* schwärmte (21. Oktober 1982, S. 12.). 1990 allerdings brannte der Garten nieder. Wer damals das Feuer gelegt hatte, konnte bis heute nicht restlos aufgeklärt werden. An derselben Stelle südlich der Rue Tán entstand wenig später ein neuer Garten, der 1993 eröffnet wurde.

Der Jardin Tú (manchmal auch Tú, gesprochen aber *Tuu*) ist von einer hohen Mauer umgeben und wird von zwei steinernen Löwen bewacht. Im Zentrum des Gartens liegt ein großer Koi-Teich, rundherum stehen Bäumen und kleinen Pavillons. Diese Pavillons sind mit farbigen Schnitzereien und zahllosen Landschafts-, Tier- und Pflanzenbildern geschmückt. Der Garten widmet sich dem Sujet Drei Freunde im Winter – einem wichtigen Thema der chinesischen Kultur. Mit den Drei Freunden sind Föhre, Bambus und Winterkirsche gemeint – drei Pflanzen also, die auch dem Frost trotzen können, der seit 2011 auch auf Lemusa eine Gefahr darstellt. Auf einem Inselchen mitten im Garten sind die drei vereint. Zu der Insel kann man über eine Bogenbrücke oder über eine der typischen Zickzackbögen gelangen, die böse Geister abhalten soll (die können nämlich nicht im Zickzack gehen). Der Jardin Tu zählt mit seinen großen und teilweise sehr alten Bäumen zu den ruhigsten und angenehmsten Orten der Hauptstadt. Kein Wunder, fühlt sich hier auch der Golafrak (*Uropodus corrugans*) wohl, ein kaum drei Kilogramm schweres, in seinen Bewegungen sehr ungeschickt wirkendes Bärchen – die derzeit acht Exemplare im Garten werden von einem eigenen Verein gepflegt.



Plantation Laozi

In diesem achteckigen Garten wird auch Sternanis angebaut

Die Plantation Laozi, die in einer Grünzone am südöstlichen Rand des Quartier Vapeur liegt, gehört zu den eigenwilligsten Gewürzgärten der Insel. Ihre Geschichte hat viel mit Schloss Kannèl zu tun, der Residenz von König Oscar I., die westlich der Kaserne im Parc des Brumes liegt. Zu dem Schloss gehört auch ein kleiner Hafen, den man früher bei Flut durch einen Kanal vom Ozean her erreichen konnte, mit kleinen Schiff-

Inmitten dieser üppigen Vegetation formen auch Sternanisbäume ihre Früchte aus.

fen allerdings nur. Der Hafen heißt heute Port du Chinois. Und das hat seinen Grund.* Am 9. August 1832 nämlich, Oscar I. weilte gerade auf Besuch bei Frankreichs ›Bürgerkönig‹ Louis Philippe, ›landete‹ in eben diesem Hafen der chinesische Dolmetscher Lǐ Tàì Bái (李太白) aus Xi'an – nicht zu verwechseln mit dem fast gleichnamigen Lyriker der Tang-Zeit (Lǐ Bái).

GEFANGENSCHAFT UND FLUCHT

Die Geschichte von Lǐ Tàì Bái hört sich abenteuerlich an. Zur Regierungszeit von Kaiser Daoguang wurde der Übersetzer, wohl weil er für die Engländer arbeitete, des Opiumschmuggels verdächtigt und zu Unrecht verhaftet. Nach einigen Wochen im Gefängnis kam er auf Druck eines Englischen ›Tee‹-Händlers ›frei‹, der ihn als Dolmetscher auf Lebzeiten verpflichtete und so gewissermaßen versklavte. 1831 gelangte Lǐ mit diesem Händler nach Nassau, wo ihm 1832 die Flucht gelang.

In einem Teich fand er ein kleines Boot, das er in einem drei Tage dauernden Kraftakt durch Wälder und Sümpfe an die Küste zerrte. Er besorgte sich Trinkwasser und Früchte, stahl sogar einen Laib Brot aus einem Laden und stach dann in See. Bei dem Schiff handelte es sich um ein flaches Segelboot mit Seitenkiel und Kast-Takelung, wie es für die Entenjagd an Küsten und in Brackwasserzonen gebraucht wird – nicht die beste Wahl für eine Hochseereise, aber Lǐ Tàì Bái hatte als Landratte kaum Erfahrung mit Booten. Am nächsten Morgen schon brach erst der Seitenkiel, dann zerbarst das Ruder.

ANKUNFT AUF LEMUSA

Die kleine Nusschale trieb tagelang übers offene Meer. Irgendwann verlor Lǐ Tàì Bái vor Hunger und Erschöpfung das Bewusstsein. Der Zufall wollte es, dass der Nachen in die Baie des Italiens getrieben wurde und dort mit der ansteigenden Flut in den kleinen Hafen von König Oscar I. einlief.

Am Morgen wurde das Boot nicht sofort entdeckt, denn wie so oft in dieser Gegend lag dicker Nebel dicht über dem Boden des Parks. Schließlich aber sah ein Gärtner das dunkelrote, vom Wind zerfetzte Segel und fand am Boden des Schiffs einen Mann von äußerst fremdem Aussehen.



Er schlug Alarm, weil er befürchtete, das Boot könne Teil eines geplanten Attentats sein. Man holte die Polizei, schleppt Lǐ Tàì Báì in die Kaserne, weckte ihn, päppelte ihn mit etwas Suppe auf und befragte ihn. Obwohl die Beamten nur wenig Englisch konnten, hielten sie den seltsamen Mann doch bald für harmlos und setzten ihn auf freien Fuß. Da Lǐ Tàì Báì nicht wusste, wohin er sich wenden sollte, kehrte er zu seinem Schiff zurück. Erst wollten ihn die Gärtner sofort wieder zur Polizei bringen, dann aber kamen sie auf die Idee, dass sie den Mann ja auch für Kost und Logis in ihren Dienst nehmen könnten – zumal die Gärtnermannschaft

Im Zentrum der Plantation trifft man auf ein Teehaus im chinesischen Stil, das teilweise auf Stelzen im Wasser steht.



etwas unterbesetzt war und es in den Wirtschaftsgebäuden des Schlosses genügend unbenutzte Räume gab.

GÄRTNER DES KÖNIGS

Also trat Li Tàí Bái im August 1832 in den Dienst der Königlichen Gärtnereien ein. Es zeigte sich, dass der Fremde durchaus Sinn für Gartenarbeit hatte – wenngleich viele seiner Kniffe und seiner ästhetischen Entscheidungen den Kollegen etwas seltsam vorkamen. Er lernte auch schnell Französisch und strahlte offenbar einen freudigen Enthusiasmus

Auch die überall im Garten hängenden
Lampions tragen viel zu der märchenhaften
Stimmung in der Plantation bei.

aus, der ihn den Gärtnern bald zu einem beliebten Kollegen werden ließ.

Die Gärtner im königlichen Schlosspark wohnten nicht nur vor Ort, ihnen stand auch eine kleine Parzelle zur Verfügung, auf der sie Gemüse für ihren eigenen Bedarf anbauen durften. Nach einem Jahr stellte man auch Lǐ Tàì Bái einen solchen Garten zur Verfügung – gleichzeitig mit seinem ersten echten Gehalt.

Die lemusischen Kollegen staunen nicht schlecht, als in dem Garten des Chinesen nebst Gemüse und Salat auch eine stattliche Anzahl kleiner Bäumchen zu wachsen begannen – immergrüne Gewächse mit grauen Ästen, ledrigen Blättern und weißlichen Blüten, aus denen sich dunkel gefärbte, sternförmige Kapsel Früchte entwickelten, wie sie auf der Insel noch nie jemand gesehen hatte. Tatsächlich trug Lǐ Tàì Bái seit vielen Jahren schon als eine Art Talisman stets ein paar getrocknete Kapsel Früchte von *Illicium verum* in der Tasche mit. Grund hierfür war wohl sein Name, Tàì Bái (太白), der «Morgenstern» bedeutet, respektive sein Spitzname, Bā Jiǎo (八角), der «Achteck» heißt. Seine Mutter nämlich träumte am Abend vor seiner Geburt von einem hellen Stern mit acht Ecken und deutete dies als ein Omen, als eine himmlische Aufforderung, dem Sohn den entsprechenden Namen zu geben. Sie konnte sich allerdings nicht entscheiden, ob sie ihn Tàì Bái oder Bā Jiǎo nennen sollte. Sie entschied sich schließlich, ihm den etwas feierlicher klingenden Namen Tàì Bái zu geben – ihn aber dafür Bā Jiǎo zu rufen. Auch hängt sie ihm von der ersten Nacht an einen Anisstern über die Wiege – als Schutzstern sozusagen.

EIN ACHTECKIGER GARTEN MIT STERNANIS

Die Bäume wuchsen langsam, ständig umsorgt von Lǐ Tàì Bái. Rund vier oder fünf Jahre nach seiner Ankunft auf der Insel kaufte der Chinesisch Gärtner für wenig Geld ein Stück Land im Nord-Osten der Caserne des Bœufs – in einer Zone, die damals noch Wald war und von keinen Wegen erschlossen. Mitten in diesem Wald legt er eine Lichtung frei und setzte seine Sternanisbäumchen in den Boden. Er pflanzte auch andere Bäume und Sträucher an und hob für seinen Garten ein raffiniertes Bewässerungssystem aus, ein System aus Kanälen und Seen, wie es der lemusische Gartenbau bis dahin noch nicht gesehen hatte. In der

Mitte des Gartens baute er auf einer kleinen Insel ein einfaches Häuschen aus Holz, das später durch ein veritables Teehaus im chinesischen Stil ersetzt wurde. Das Spezielle an dem Garten war indes nicht nur seine innere Ordnung, sondern auch seine äußere Form, die einen achteckigen Stern beschrieb, die Form von zwei ineinander verschränkten Quadraten. Lǐ Tàì Báí setzte auch sein Fluchtboot wieder instand. Er benutzt es als mobilen Geräteschuppen und ruderte damit durch die größeren Kanäle seines Gartens.

In den frühen 1840er-Jahren trugen die Bäume von Lǐ Tàì Báí ihre ersten Früchte. Er sprach bei der Firma Absinthe Ordinaire vor, die bald erkannte, dass sich die Sterne des Chinesen als günstiger Ersatz für den ziemlich teuren Doldenblütler Anis (*Pimpinella anisum*) einsetzen ließen. Man kam ins Geschäft und Lǐ Tàì Báí begann, in zunehmendem Umfang Anissterne für die Absinthproduktion herzustellen. Aus den zwei Dutzend Bäumen des Anfangs wurden bald mehr als hundert Gewächse und in den 1870er-Jahren sollen es bereits mehr als 200 gewesen sein – was einen jährlichen Ertrag von etwa 2000 kg Sternanis entspricht.

Als Gewürz fand der Sternanis zunächst keinerlei Berücksichtigung auf der Insel. Das änderte sich erst, als um 1860 in mehreren Wellen rund zweitausend Arbeiterinnen und Arbeiter aus China auf Lemusa eintrafen. Sie waren es gewohnt, mit Sternanis zu kochen. Aus ihren Küchen heraus diffundierte das Gewürz dann auch mehr und mehr in lemusische Rezepte hinein – und ist heute kaum noch aus ihnen wegzudenken.

In Anlehnung an den ersten Lǐ (李) der Geschichte, Lǐ Ěr (耳, ěr = «Ohr»), besser bekannt als Lǎozǐ, den mystischen Begründer des Daoismus, gab der Sternanisbauer seinem Garten den Namen Plantation Laozi. Das Gewürz selbst nannte er Baschi, eine lemusische Form seines Spitznamens Bā Jiǎo und zugleich eine Bezeichnung für Sternanis in Mandarin. Wann die Sternchen den Zunahmen Dao bekommen haben, ist nicht bekannt.

FAMILIENUNTERNEHMEN MIT TRADITION

Im Alter von mehr als sechzig Jahren heiratete Lǐ Tàì Báí die 24jährige Tochter eines früheren Polizeibeamten aus Guangzhou und zeugte mit ihr einen Sohn und sieben Töchter. Erst als Lǐ Tàì Báí um 1890 im



Der Künstler und Koch Li Zhenhua mit seiner Frau Marianne Barges, der Direktorin des Musée d'art contemporain. Das Paar ist seit 2007 verheiratet und wohnt seit einigen Jahren im Quartier Vapeur.

Alter von etwa neunzig Jahren starb, übernahmen sein Sohn und eine Tochter die Leitung der Plantation Laozi und führten sie im Sinne ihres Vaters fort. Auch die folgenden Generationen blieben der Familientradition treu. Zwar wurde die Plantation mehrfach renoviert und ab und zu mussten auch Sternanisbäume gefällt und durch neue ersetzt werden (obwohl *Illicium verum* ja unter günstigen Umständen bis zu hundert Jahre alt werden kann). Auch wuchs die Stadt mehr und mehr an die Plantage heran. Die Anlage behielt jedoch durch all die Jahrzehnte hindurch nicht nur ihre äußere Sternform, sondern auch ihren inneren Charakter eines ruhigen und ein wenig geheimnisvollen Gartens.

Daran will auch Li Zhenhua nichts ändern, der die Plantation Laozi heute führt – in der siebten Generation. Als ausgebildeter Koch und als Künstler legt er zwar nur noch selten selbst Hand an in dem Garten, dafür aber beschäftigt er sich verstärkt mit dem Begründer der lemusischen Lǐ-Familie, dem unterdessen legendär gewordenen Lǐ Tàì Bái. Was ihn in besonderem Masse umtreibt, sind die Umstände seiner Flucht von den Bahamas: das kaum hochseetüchtige Boot und der Kraftakt, diesen Nachen quer durch Wald und Sumpf zu zerren. In einem ersten Schritt drehte Li Zhenhua ein Video, das ein sanft im Nebel schaukelndes Boot zeigt. Dazu liest eine helle Stimme in mehr als sechzig Sprachen den Namen von Sternanis vor – mit all den dazugehörigen Schwierigkeiten bei der Aussprache. Das originale Fluchtboot von Lǐ Tàì Bái, das ja einige Zeit lang als Transportmittel auf den Kanälen des Plantation unterwegs



Seit August 2013 ist der von Li Zhen Hua veranlasste Nachbau des Fluchtbootes von Lǐ Tàì Báì als einziges Boot mit einem chinesischen Namen auf dem Brienersee unterwegs. (Bild Massimo Ravida)

war, wurde irgendwann noch im 19. Jahrhundert durch ein einfaches Ruderboot ersetzt. Der Künstler aber fand eine Zeichnung des kleinen Nachens und baute das Schiffchen im Sommer 2012 mit Hilfe eines Bootsbauers aus Port-Louis nach. Er taufte das Resultat nach seinem Vorfahren auf den Namen *Étoile du matin* respektive *Tàì Báì*. Bevor das Boot seinen offiziellen Stapellauf erlebte, hatte es einen ersten Auftritt im Rahmen der von Marianne Barges kuratierten Ausstellung *Traverses – grandes fuites et petites fugues* im Musée d'art contemporain.

* Die folgende Darstellung stützt sich zur Hauptsache auf Informationen von Li Zhenhua und von Aristide Gouffé, dem Hauswart von Château Kannel.



Die Kapsel Früchte von *Illicium verum* haben gewöhnlich acht Strahlen, selten neun.

Baschi Dao

Sternanis (*Illicium verum*) aus Port-Louis

Kein anderes Gewürze kam auf so abenteuerliche Weise nach Lemusa wie der Sternanis – in der Tasche des Dolmetschers Lǐ Tàì Báì aus Xi'an nämlich, der am 9. August 1832 in den Privathafen von König Oscar I. gespült wurde. Jahre später legte Lǐ einen Garten an, die Plantation Laozi, wo bis heute der lemuische Sternanis angebaut wird. Auf dem mehr als einen Hektar großen, eher wie ein Park gestalteten Gelände wachsen zwar ganz verschiedene Pflanzen, zur Hauptsache aber stehen da 300 Sternanisbäume, die jährlichen etwa drei Tonnen Gewürz produzieren. HOIO bezieht Baschi Dao direkt von der Plantation Laozi.

PFLANZE, ANBAU UND VERARBEITUNG

Das immergrünen Bäumchen aus der Familie der Sternanisgewächse (*Illiaceae*), die eng mit den Magnoliengewächsen (*Magnoliaceae*) ver-



Mit dem Wechsel vom lemusischen Franc auf den Chnou als neue Währung des Landes wurde auch die Herausgabe neuer Briefmarken nötig. Auf der Fünf-Chnou-Marke, die seit September 2018 kursiert, ist ein didaktisches Aquarell zu sehen, das laut Legende von Li Tai Bai stammt. Es zeigt einen Zweig mit Blüte und Frucht des Sternanis. Didaktisch ist das Aquarell, weil am selben Zweig sowohl eine Blüte wie auch voll entwickelte Früchte zu sehen sind. Gut möglich, dass der Gärtner mit dem Aquarell seinen Kollegen zeigen wollte, was er in seinem Garten anzubauen gedenke. Beim lateinischen Namen hat sich interessanterweise ein kleiner Fehler eingeschlichen, dort heißt es *Illicum* statt *Illicium*.

wandt ist, kann bis zu 15 m hoch wachsen, wird aber in Kultur meist deutlich niedriger gehalten. Seine Äste sind grau, seine Blätter ledrig und seine weißlichen Blüten reich an Blutenblatttern. Als Gewürz dienen die etwa 3 cm großen, meistens achtstrahligen, sternförmigen, mahagonibraunen bis dunkelrotlichen Kapselfruchte des Baumes, die nur getrocknet verwendet werden. Neben den normalen achtzackigen Formen treten selten auch einzelne Früchte mit mehr als acht Strahlen auf. Der Baum trägt erst ab dem sechsten Jahr, dann aber für ein ganzes Jahrhundert.

Die Früchte werden gepflückt, bevor sie ganz ausgereift sind und in der Sonne zum Trocknen ausgelegt. Dabei werden die Fruchtblätter hart,

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



dunkel und entwickeln aromatische Substanzen. Die getrockneten Früchte enthalten 5–8% ätherisches Öl, das sich in der Fruchtwand befindet, nicht in den Samen.

Baschi, der lemusische Name des Gewürzes, geht auf den Spitznamen von Lǐ Tàì Báí zurück, Bā Jiǎo (八角 = «acht Ecken»). Bā jiǎo ist auch eine Mandarin-Bezeichnung für Sternanis. Wann das Dao zum Baschi stieß, ist unbekannt – motiviert ist es sicher durch den Namen der Plantage, die nach dem Begründer des Daoismus benannt ist, nach Lǎozǐ, dem ersten Lǐ der Geschichte. Auf die Bezeichnung Bā jiǎo geht indirekt vermutlich auch der etwas veraltete deutsche Name Badian zurück.

AROMA UND VERWENDUNG

Sternanis hat einen Duft, der stark an Anis erinnert, ein wenig auch an Fenchel. Er schmeckt warm, süß und fein aromatisch, manchmal macht sich auch eine leichte Lakritzenote bemerkbar. Im Nachgeschmack ist Sternanis angenehm frisch, weshalb er manchmal auch zur Erfrischung des Atems gekaut wird. Da die Anissterne sehr hübsch sind, werden sie den meisten Gerichten ganz beigegeben und können auch gut länger mitgeschmort werden. Man kann das Gewürz aber auch mit Mörser, Mixer oder Mühle zu einem Pulver verarbeiten. So sollte man es gleich verwenden und eher gegen Ende der Kochzeit an die Gerichte geben.

Seine größte kulinarische Bedeutung hat Sternanis in der chinesischen Küche, wo er auch Teil des im ganzen Land verwendeten Fünf-Gewür-

Lemusische Rezepte mit Baschi Dao

Sternanis harmoniert mit Chili, Fenchel, Gewürznelke, Ingwer, Knoblauch, Koriander, Mandarinenschale, Pfeffer, Sichuanpfeffer, Sojasauce, Tamarinde, Zimt, Zitronengras. Er passt zu geschmortem oder gesottenem Fleisch (Schwein, Rind, Huhn), Fisch und Meeresfrüchten, Wurzelgemüse (Karotten, Kürbis), Früchten (Äpfel, Orangen).

- *Soup di Lakrimer* (Suppe mit schwarzen Bohnen, Kräutern, Speck und Rum)
- *Sugus Dolcevita* (Pastasauce mit Speck, Tomaten, Sternanis und Papuk)
- *Carottes Ducele* (Karotten geschmort mit Thymian und Sternanis)
- *Hóng shāo ròu* (Hals vom Schwein in Sojasauce und Reiswein rotgeschmort)

ze-Pulvers ist. Laut *Picantissimo* von Gernot Katzer und Jonas Fansa (Göttingen, 2007, S. 268) hat Sternanis eine «besondere Affinität zum salzig-würzigen Aroma der Sojasauce» und gehört folglich in jedes rotgeschmorte Gericht. Außerhalb von China findet sich Sternanis prominent in der vietnamesischen Nudelsuppe Phở und in englischen Marmeladen.

Auf Lemusa wird Sternanis gerne in Schmorgerichte mit Fleisch oder Wurzelgemüse gegeben, dessen süßliche Noten er schön ergänzt. Fischbrühen oder Meeresfrüchte bekommen durch seine Zugabe einen besonderen Touch, etwas Helles, Freudiges, leicht Exaltes. Sternanis passt aber auch gut zu in Wein gedünsteten Äpfeln oder Birnen, zu Orange und dunkler Schokolade.

Wirtschaftlich bedeutend ist *Illicium verum* vor allem bei der Produktion von Anisschnäpsen wie Absinth, Pastis, Ouzo oder türkischem Raki, wo meistens Sternanisöl anstelle des teureren Anisöls verwendet wird. Auf Lemusa produzierte die in Port-Louis ansässige Firma Absinthe Ordinaire ab den 1820er-Jahren ein leichtes Aperitivgetränk gleichen Namens aus Anis, Fenchel und einer (bis heute unbekannt) Süßkomponente. In den 1830er-Jahren ersetzte sie den Anis durch Sternanis, was eine Verbilligung und Steigerung der Produktion bedeutete – und wesentlich zum Erfolg der Firma beitrug. In ihren besten Zeiten hatte Absinthe Ordinaire vier Mitarbeiter und produzierte bis zu 50'000 Flaschen pro Jahr.



Fuß vom Schwein Pié

Wenn noch das gewisse Etwas fehlt, dann muss ein Pié her

Fehlt einer Sache das gewisse Etwas, dann kommt auf Lemusa der Schweinefuß ins Spiel. Bei einer Speise zum Beispiel, die zwar gut schmeckt, aber doch nicht ganz befriedigend ist, heißt es dann: «Abi bon, magis yo magoli lè pié di kochon!», «C'est bon, mais il y manque le pied de cochon!», wörtlich auf Deutsch also «Das schmeckt gut, aber es fehlt der Schweinefuß!»¹ Die lemusische Redewendung geht auf Léon Tang Hao

Anne Bigord: *Pied de porc*, 2016, Fotografie.

(1887–1981) zurück, der von den späteren 1920er-Jahren bis 1972 eine Metzgerei an der Rue Zutian im Norden des Quartier Vapeur betrieb.² Léon kam als Sohn eines chinesischen Lederhändlers und einer lemuischen Köchin in Port-Louis zur Welt.³ Er studierte erst einige Semester westliche Medizin, dann wechselte er zu asiatischen Heilmethoden, verliebte sich unsterblich in eine Touristin aus Lyon, folgte ihr nach Frankreich, heiratete sie, arbeitete dort als Hilfskellner bei Mère Brazier, lernte später bei einem Metzger an, bekam Streit mit seiner Frau, verließ Lyon bei Nacht und Nebel, kehrte nach Lemusa zurück und half dort zuerst in einem Schlachthaus aus, ehe er mit Hilfe seiner Familie eine eigene Metzgerei eröffnen konnte.

Die Boucherie Léon erfreute sich bald großer Beliebtheit, längst nicht nur bei den Chinesen im Viertel. Man schätzte die tadellose Qualität des Fleisches und die Sorgfalt, mit der es pariert wurde. Die Klienten kamen aber auch gerne in die Metzgerei, um mit Léon ihre kulinarischen Pläne zu diskutieren, denn der Mann war nie um einen guten Tipp verlegen. Einer der Ratschläge, die er seinen Kunden immer wieder gab, lautete: «Ajoutez un pied de porc!» Denn er war überzeugt, dass so ein Füßchen jeder Sauce und jedem Schmorgericht die nötige Tiefe, den richtigen Schwung verleihe. Ja, Léon verkaufte so viele Schweinefüße, dass man den Verdacht haben konnte, die von ihm geschlachteten Tiere liefen nicht auf vier Stelzen durch die Welt, sondern auf wenigstens einem dutzend. So wurde Léons Zauberformel bald zu einem geflügelten Wort, das man zum Scherz in allen möglichen Situationen auf die Lippen nimmt. Laufen die Geschäfte nicht richtig oder wollen die Rosen nicht wachsen, hat eine Rudermannschaft keinen Erfolg oder kommt eine Unterhaltung nicht recht in Gang, dann fehlt eben vielleicht ein Schweinefuß.

Auch Anaïs Hix erzählte eine amüsante Anekdote über den Metzger und seine Liebe zum Schweinefuß.⁴ Im Alter von neunzig Jahren beschloss Léon Tang Hao, dass es nun an der Zeit sei, sich um eine würdige Stätte für seine sterblichen Überreste zu kümmern. Er bestellte also bei einem chinesischen Kunstschmied ein Grabmal, das gleichzeitig an eine chinesische Pagode, an ein Schlachthaus und an einen Palast erinnern sollte. Als das kleine Mausoleum fertig war und Léon es in Augenschein nahm, schien er nur halb zufrieden. Der Schmied fragte ihn, ob das Monument



Pagode, Palast, Schlachthaus: das kleine Grabmal von Léon auf dem Kimetiè dé tabes. Links die heutige Realität, rechts eine Visualisierung des Monuments vor dem Diebstahl des Fußes.

nicht seinen Erwartungen entspreche, ob irgendetwas fehle. Darauf soll Léon nach kurzem Zögern geantwortet haben: «C'est très beau, mais ça sera encore mieux si vous ajoutiez un pied de cochon» («Es ist sehr schön, aber noch schöner wäre es, sie würden einen Schweinefuß hinzufügen»).

Als Léon wenige Jahre später starb, wurde er unter einem kleinen Metallpalast begraben, dessen Dach von einem bronzenen Schweinefuß bekrönt war. Wer heute über den weitläufigen Kimetiè dé tabsi⁵ schlendert, wo steinerne Gräber, Grabhügel, hölzerne Hütten, aber auch Bäume, kleine Gärten oder Vogelhäuschen an die Toten erinnern, trifft mit etwas Glück auch auf die kleine Metallpagode von Léon Tang Hao. Der Schweinefuß wurde vor einigen Jahren leider gestohlen und an seiner statt ziert jetzt eine simple Kugel das Häuschen. Die Redewendung vom *Pié di cochon* aber, der den Dingen *un certain je ne sais quoi*, ein «gewisses Etwas» verleiht, hat sich dem Sprachschatz der Lemusen für immer eingeschrieben.

WAS IN DER KÜCHENFIBEL STEHT

Fuß, Spitzbein oder Pfote nennt man den untersten Teil des Schweinebeins, alles unterhalb der Hachse. Manche Metzger setzen den Schnitt allerdings sehr nahe am Kniegelenk an, was zu deutlich längeren Teilen

führt. Die Hinterfüße sind etwas größer, schwerer und fleischiger als die Vorderfüße. In vielen Ländern sägen die Metzger die Füße der Länge nach in zwei Teile, in der Schweiz kommen sie fast nur in Form von Scheiben in den Verkauf. Schweinefüße sind sehr reich an gelierenden Stoffen und werden deswegen auch oft zu Sülze verarbeitet. Sie liefern mehr Haut und Bindegewebe als Fleisch, haben jedoch eine fantastische Konsistenz. Sollen ganze Füße ihre Form behalten, muss man sie vor dem Kochen fest in ein Tuch einbinden. Die Garzeit beträgt zwei Stunden oder etwas mehr.

WAS DIE METZGER SAGEN

Hansruedi Meier: «In unserer Metzgerei verkaufen wir keine Schweinefüße mehr – obwohl anspruchsvolle Köche sie brauchen, um Saucen zu binden. Früher war in jeder Suppe ein Fuß drin und er wurde auch als Ragout verkocht.»⁶

Oskar Seugrem: «Die Stelze vom Schwein ist kulinarisch ein so vielfältiges Organ, dass sich mancher Koch wünscht, das Tier hätte doch die Beine einer Giraffe. Der Fuß kann im Hintergrund wirken, Saucen und Ragouts auf die Sprünge helfen. Oder selbst an den Bühnenrand staksen, um eine große Arie zu singen. Klemmt man Stücke vom Schweinefuß mit etwas Kochsaft, Petersilie und Zwiebelringen zwischen zwei Stück Brot, hat man das beste Sandwich der Welt.»⁷

¹ Titiane Hume: *Pale kochon. Proverbes et dictionnaires liés au porc*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2016. S. 104.

² Heute ist an der Stelle der Metzgerei ein Restaurant eingerichtet, das *Oh pié di kochon!* heißt und sich auf Innereien vom Schwein spezialisiert hat. Auf der Karte finden sich natürlich auch verschiedene Gerichte mit Schweinefuß, unter anderem der *Pié di kochon Tiān wū*, eine Zubereitung, die, wie viele Speisen auf der Karte, asiatische und europäische Kochtraditionen verbindet.

³ Der folgende Abschnitt bezieht sich auf die knappe Darstellung der Lebensgeschichte von Tang Hao Léon in Samson Godet (Hrsg.): *Lemusa Lexikon*. Port-Louis: Edition Ruben 66, 2018. S. 842.

⁴ Anais Hix: *Kochon Lemusa. Anecdotes, Boserets, Convictions – un ABCdaire du porc*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2018. S. 165.

⁵ Der Name des Friedhofs erinnert daran, dass hier oft Tische (lemusisch *tabsi*) aufgestellt werden. Viele Lemusen gedenken ihrer verstorbenen Verwandten oder auch Freunde, indem sie sich an deren Geburtstag zu einem ausgiebigen Mahl auf deren Grab versammeln.

⁶ Hansruedi Meier (Windisch), interviewt von Susanne Vögeli im April 2020.

⁷ Oskar Seugrem in einem Gespräch im November 2019.



Der durch den Himmel tanzende Schweinefuß verlangt den Tischgenossen eine gewisse Hingabe ab.

Pié di kochon Tiān wǔ

Schweinefuß mit Gewürzen in Bier und Sojasauce geschmort

Das Restaurant Oh pié di kochon! an der Rue Zutian im Norden des Quartier Vapeur ist im selben Gebäude eingerichtet, in dem Léon Tang Hao (1887–1981) bis 1972 seine Metzgerei betrieb. Léon hat den Spruch «Yo magoli lè pié di kochon!» geprägt, mit dem man auf Lemusa zum Ausdruck bringt, dass das gewisse Etwas fehlt. Auf der Karte des Lokals finden sich natürlich vor allem verschiedene Gerichte mit Schweinefuß, unter anderem der hier vorgestellte Pié di kochon Tiān wǔ, eine Zubereitung, die asiatische und europäische Kochtraditionen verbindet. Tiān wǔ (天舞) bedeutet «Himmelstanz» und soll laut Pàng Jiǎozhǐ, dem Koch und Wirt des Restaurants, den Gast darauf vorbereiten, dass sich «Finger, Lippen, Zähne und Gemüt in einen himmlisch-klebrigen Tanz stürzen werden.» Und tatsächlich ist das Gericht ein glibberiges Vergnügen, denn an so einem Schweinefuß sitzt zwar nur wenig Fleisch, dafür aber

viel Haut und Bindegewebe. Wer an die besten Partien herankommen will, kommt um den Einsatz seiner Hände kaum herum. Stellt man indes ein Schüsselchen mit lauwarmem Wasser (früher hieß das Fingerschale) neben den Teller, dann kann man seine Werkzeuge ab und zu entkleben, etwa um zwischendurch sein Weinglas zu ergreifen.

Die Pfötchen garen in etwas mehr Flüssigkeit, als es Sauce braucht. Pāng Jiǎozhǐ behält deswegen stets einen Teil des Kochsaftes zurück und verwandelt ihn mit etwas Fleisch und Haut vom Fuß in ein Sülzchen, das er mit einem erfrischenden Dressing als Vorspeise serviert.

Für 3 Personen

- 2 Schweinefüße von je 450 g, der Länge nach halbiert
- 1 EL Schweineschmalz
- 3 Zwiebeln (300 g), fein gehackt
- 50 g Ingwer, fein gehackt
- 150 g Karotten, geschält, in feinen Scheiben
- 3 Anissterne
- 2 TL schwarzer Pfeffer, ganz
- 500 ml dunkles Bier, zum Beispiel Guinness, Chimay etc.
- 200 ml Wasser
- 100 ml Sojasauce für Schmortopf
- 50 ml Gin
- 20 ml Rotweinessig
- 1 EL Honig
- 2 EL Sesamöl
- 2 EL Schwarzer Reisessig
- 1 EL Sojasauce für den Dip
- 2 Knoblauchzehen, sehr fein gehackt oder gerieben
- 1 TL Zucker
- 1 TL Sesam, geröstet
- 4 EL Koriandergrün, grob gehackt

- 1** | Schweinefüße kurz blanchieren.
- 2** | Schmalz in einem schweren Topf erwärmen, Zwiebel und Ingwer glasig dünsten. Karotten dazu, anziehen lassen. Anissterne und Pfeffer in ein Gewürzsäckchen packen und begeben.
- 3** | Schweinefüße in Topf legen, mit Bier, Wasser, 100 ml Sojasauce, Gin und Rotweinessig ablöschen, Honig einrühren, aufkochen lassen, Hitze auf ein Minimum reduzieren, Deckel aufsetzen, 2 Stunden köcheln lassen, gelegentlich umrühren.
- 4** | Deckel abheben und nochmals 30 Minuten köcheln lassen, Fleisch dabei regelmäßig mit Sauce belöffeln.
- 5** | Gewürzsäckchen entfernen, drei Füße auf Teller verteilen und mit soviel Sauce begießen, dass noch gut 300 ml übrig bleiben.
- 6** | Den vierten Fuß etwas abkühlen lassen, Fleisch, Haut und Bindegewebe von den Knochen lösen, in Stück schneiden, mit der verbleibenden Sauce vermischen, in eine Terrinenform geben und wenigstens vier Stunden kühl stellen.
- 7** | Sesamöl, Reisessig, 1 EL Sojasauce, Knoblauch, Zucker und Sesam zu einem Dressing verrühren. Sülze aufschneiden, mit Dressing und Koriander servieren.



Im Speisesaal des Palais Deng herrscht schlichte Eleganz, die Kellnerinnen tragen schwarze Anzüge.

Restaurant Palais Deng

Das älteste Lokal im Quartier bietet Schanghaier Spezialitäten

Das bereits 1936 von der Familie Deng gegründete Restaurant Palais Deng ist eine echte Institution im Quartier Vapeur. Der eigentliche Name des ehrwürdigen Restaurants lautet *Tiān xiāng fáng* (天香房), «Himmel Duften Haus», also himmlisch duftendes Haus oder wohl auch Haus des duftenden Himmels. Die Familie Deng legt wert auf die Feststellung, dass es trotz der Namensgleichheit keinerlei Blutsverwandtschaft mit Chinas großem Wirtschaftsreformer Deng Xiaoping gäbe. Das Palais Deng ist in einem Haus aus den 1930er-Jahren eingerichtet. Es liegt an der Place Kikliko, Ecke Rue Bleue und bildet so einen duftenden Auftakt zum Quartier der Chinesen. Die Räume sind frei von Dekorelementen, wie man sie so oft in chinesischen Restaurants findet – schlicht, hell und elegant.

Das Deng serviert eine Shanghai-Küche, in die sich allerdings über die Jahre hinweg einige lemusische Noten eingeschlichen haben. Heute



Das Betrunkene Huhn Shanghai Style ist eine ganz außerordentliche Delikatesse. Für ihre Herstellung arbeitet das Palais Deng mit einem Hühnerzüchter zusammen, der die Tiere mit in Reiswein getränkten Körnern füttert. Das geschlachtete Huhn wird dann gedünstet und schließlich in bestem Shào xing Reiswein gekocht.

lenkt Lise Deng Táo zi die Geschicke am Herd, sie ist die Urenkelin des Restaurantgründers Deng Māo. Auf dem Speiseplan stehen zum Beispiel mit Schweinefleisch gefüllte Ravioli, die zuerst gedünstet und dann einseitig gegrillt werden – so dass die knusprige Unterseite im Mund mit dem weich-warm-feuchten Inneren zusammenkommt. Geräucherte Austern werden auf einem Bett aus frittierten Algen serviert und die süß-saure Garnelensuppe kommt mit feinsten Streifchen von getrocknetem Tintenfisch auf den Tisch. Für die Schanghai-Küche ungewöhnlich scharf ist ein Ragout aus schwarzer Seegurke in einer rötlichen Gewürzsauce. Auch wenn die gedünstete Krabbe aus lokalen Gewässern stammt (und nicht aus dem Yangcheng-See bei Suzhou wie der berühmte Schanghai Krebs), so gehört sie doch zu den Höhepunkten eines Essens im Deng – Lise Deng Táo zi reicht dazu eine recht lemusisch anmutende Limetten-Honig-Sauce. Natürlich gibt es auch verschiedene Gerichte, die nach der ursprünglich aus Schanghai stammenden, heute in ganz China verbreiteten Methode des Rotschmorns zubereitet werden. Unter den zahlreichen Desserts findet sich etwa ein flambiertes Pfirsichis – eine augenzwinkernde Anspielung auf die Küchenchefin, deren Vorname Táo zi übersetzt «Pfirsich» bedeutet.

Das Restaurant wird zwar stark von der chinesisch-stämmigen Bevölkerung der Hauptstadt frequentiert – hat sich jedoch über die Jahre hinweg auf der ganzen Insel einen guten Ruf erworben. Von Mayzé bis zum Kap Domèn gibt es wohl niemanden, dem das Deng kein Begriff wäre. Das Restaurant ist auch auf nicht-chinesische Gäste ungewöhnlich gut vorbereitet. So verfügt es über eine Karte in Französisch, auf der sämtliche Speisen mit großer Sorgfalt beschrieben werden.



Mit der hier vorgestellten Technik lassen sich verschiedene Fleischstücke kochen.

Hóng shāo ròu

Hals vom Schwein in Sojasauce und Reiswein rotgeschmort

Das hier vorgestellte Rezept stammt von Lise Deng Táo zi, der Küchenchefin des Restaurant Palais Deng bekommen, das an zentraler Stelle im 11^{ème} Soutège, dem sogenannten Quartier Vapeur im Süden von Port-Louis liegt. Die angewandte Technik des Rotschmores (红烧 Hóng shāo) gehört zu den klassischen Kochtechniken Chinas. Dabei werden Fleisch, Fisch oder Gemüse in gewürzter Flüssigkeit langsam weich gekocht. Beim Rotschmoren besteht diese Flüssigkeit aus Sojasauce, Reiswein und Gewürzen. Zu den Gewürzen zählen fast immer Sternanis und Zimtkassie (oder Zimt) – außerdem je nach Küche schwarzer Pfeffer, Sichuanpfeffer, Süßholz sowie frischer Ingwer, Chili, Zwiebel und Knoblauch. In der Regel gehören auch Zucker und schwarze fermentierte Bohnen dazu. Im Unterschied zum gewöhnlichen Schmoren, das meist mit relativ wenig Flüssigkeit passiert, garen die Stücke beim Rotschmoren in einer grö-

ßeren Menge würziger und nur leicht dicklicher Sauce. Wichtig ist, dass der Deckel beim Kochen gut aufsitzt, sonst verdunstet sie Sauce schnell. Beim Hóng shāo nimmt das Gargut eine rötlich-bräunliche Farbe an, was in chinesischen Restaurants manchmal durch die Zugabe von roter Nahrungsmittelfarbe noch verstärkt wird.

Die Technik des Rotschmorens hat ihre Ursprünge in der Kochkunst der Region Schanghai und der Provinz Húnán, die etwas weiter östlich, am Mittellauf des Jangtse liegt. Heute wird sie indes in ganz China praktiziert. Ein Klassiker aus Schanghai ist das rotgeschmorte Schweinefleisch Hóng shāo ròu. 肉 ròu heißt «Fleisch» und wenn es ohne Präzisierung steht, dann ist in China immer Schweinefleisch gemeint. Hóng shāo-Gerichte sind sehr aromatisch, sie haben einen wunderbar fremden, irgendwie sakral wirkenden Duft und ein süßlich-salziges, intensiv fleischiges Aroma.

Man serviert nur ein paar Löffel Sauce zum Fleisch, isst das Gericht also nicht wie eine Suppe (dafür wäre es auch zu salzig). Lise Deng Táo zi empfiehlt, nach dem Schmoren die Reste der Brühe einzufrieren und sie dann beim nächsten Rotschmoren zusammen mit den frischen Zutaten in den Topf zu geben.

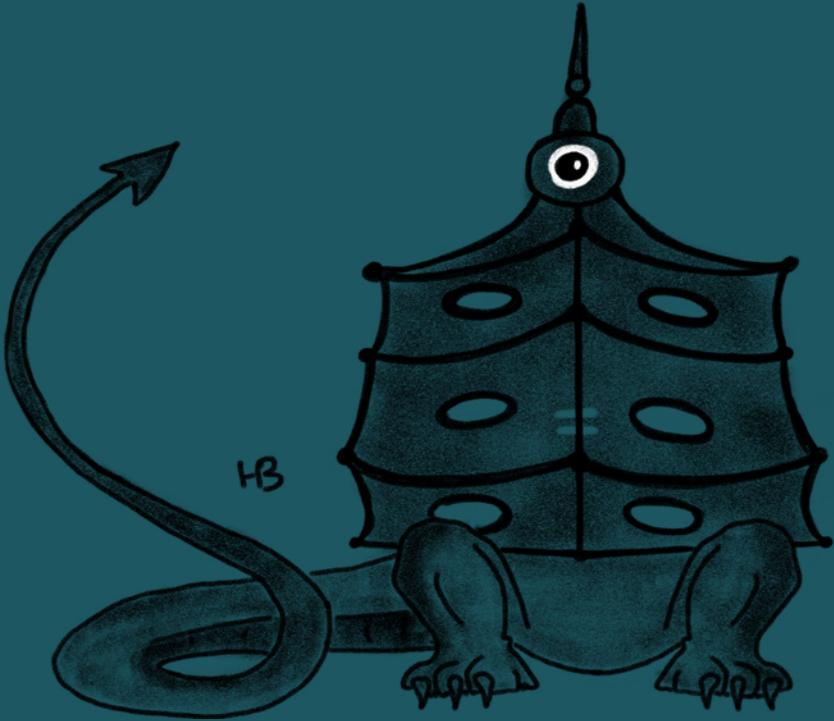
Für 4 Personen

- 1 kg Hals vom Schwein in 5 cm großen Stücken
- 2 EL Rapsöl
- 3 EL schwarze fermentierte Bohnen (Dòu chī) oder Doma aus Lemusa
- 2 TL Zucker
- 150 ml Sojasauce
- 300 ml Reiswein
- 8 Anissterne
- 10 g Zimtkassie, in vier Stücken
- 40 schwarze Pfefferkörner
- 2 TL Sichuanpfeffer, geröstet
- 30g frischer Ingwer, geputzt, in Rädchen, leicht gequetscht
- 1 rote Chili, aufgeschlitzt und entkernt

- 1** | Fleisch, wenn nötig, mit etwas Küchenpapier trocken tupfen. Öl in einem möglichst gut schließenden Topf erwärmen. Fleisch darin allseitig nicht zu dunkel anbraten.
- 2** | Bohnen und Zucker in einem Mörser zu einem Mus verarbeiten. Mit allen übrigen Zutaten (Sojasauce, Reiswein, Sternanis, Zimtkassie, Pfeffer, Sichuanpfeffer, Ingwer und Chili) zum Fleisch geben, gut vermischen, aufkochen lassen. Deckel fest aufsetzen und bei kleinster Hitze 2–3 Stunden schmoren lassen. Etwa alle 20 Minuten sorgfältig umrühren.
- 3** | Deckel abheben, das Fleisch sollte immer noch in der Sauce schwimmen.

12

Port-Louis Château (12^{ème})



Chatokùrran

Takydromus castrocephalus

Den Süden der Hauptstadt dominiert ein großer Park mit allerlei Bauten aus dem 19. Jahrhundert. Östlich davon liegen die ehemalige Kaserne und eine mächtige Zitadelle. Das Quartier spielte eine wichtige Rolle beim Aufstieg von Oscar d’Ocieszek-Bruno zum König.

Im Parc des Brumes leben zahlreiche Tiere, eines der erstaunlichsten ist der Chatoküran (*Takydromus castrocephalus*), eine klitzekleine und wahnsinnig schnelle Eidechse mit einem enorm langen Schwanz, sehr kräftigen Füßen und einem seltsam kastenartigen Kopf. Ihr Name bedeutet wörtlich «rasendes» (*kürran*, respektive *kürrijan*) Schloss (*chato*).

Quartier Château QUARTIER

Im Süden der Stadt liegt ein großer Park, außerdem finden sich hier viele historisch wichtige Gebäude.

Citadelle du Roi anxieux KURIUSTLEK

Die Zitadelle im Quartier du Château wurde nach abgeänderten Plänen von Vauban erbaut.

Caserne des Boeufs MONUMENT

Die große Kaserne spielte eine zentrale Rolle in der Inselhistorie – heute ist sie ein Kulturzentrum.

Château Kannèl MONUMENT

In einem Schlässchen im Parc des Brumes gab sich König Oscar I. seinen Zimtgelüsten hin.

Aristide Gouffé PORTRÄT

Der sogenannte «Hauswart» von Château Kannèl weiß auch, was man an der Tafel von Oscar I. servierte.

Der Affenknäuel LEGENDE

Jana Godet weiß, warum heute im Parc des Brumes keine Zimtäffchen mehr herumtollen.

Canneliers d’Oscar GARTEN

König Oscars Zimtgarten hatte die Form eines «O» – denn der König liebte das Gewürz über alles.

Zimt Kannèl d’Oscar GEWÜRZ

Der Zimt aus den königlichen Gärten schmeckt süß, scharf, bitter und auf eigene Weise warm.

Bois des Brumes GEWÜRZ

Zimtkassie ist kein zweitrangiger Zimt, sondern ein Gewürz mit viel eigenem Charakter.

Panais royal REZEPT

Im Ofen gebackene Pastinaken mit einer Sauce aus Lammhackfleisch, Zimt und Muskat.

Académie des beaux-arts INSTITUTION

Die Kunstschule der Insel an der Rue de la Caserne wurde einst mit Hilfe von Schnaps finanziert.

Schnauze vom Schwein MUSEL INNEREI

Geht eine Person auf Lemusa spekulativ vor, dann folgt sie vermutlich ihrer Schweineschnauze.

Musel Gran Viatisch REZEPT

Schweineschnauze mit fermentierter Zitrone und Ingwer, Anchovis, Oliven und Rosmarin.

Nicht gewachsen, nicht gerecht ANSICHT

Samuel Q. Herzog erinnert sich an seine Verzweiflung angesichts einer sich ständig verändernden Natur.



Region (*randa*): Centre (*xantà*), Sentòme
 Departement: Port-Louis Château (12^{ème})
 Postleitzahl: LM-0312
 Telefonvorwahl: +69 (0)3
 Einwohner: 4234 (Mai 2011)



Quartier Château

Ein großer Park und historisch wichtige Bauwerke

Das Quartier du Château ist das südlichste Quartier von Port-Louis. Bis ins 17. Jahrhundert war hier Wald, dann errichtete ein Kaufmann und selbsternannter König zu seinem persönlichen Schutz eine mächtige Zitadelle, die Citadelle du Roi anxieux. Richtig ausgebaut wurde die Gegend aber erst im 19. Jahrhundert, namentlich unter König Oscar I. (1815–1832), der hier einen großen Park anlegen ließ. Der Parc des Brumes

Der «naturierte» Port du Chinois und das frisch restaurierte Schloss von König Oscar I.



In der Nähe des Schlosses trifft man auf die Marmorfigur einer jungen Frau, deren Rechte entspannt auf dem Rücken eines Pfau liegt. Es handelt sich dabei um eine Personifikation des Parks, in dem man übrigens auch heute noch auf freilaufende Pfauen trifft. Man nimmt allgemein an, dass Sixtine, eine berühmte Maitresse des Königs, für die Figur Modell stand.

Das im Stil einer Pagode gestaltete Gartenhäuschen im Parc des Brumes.



verdankt seinen Namen dem Nebel, der hier manchmal am Morgen vom Meer her in die Anlage hinein schwebt.

Auf dem gut 1.2 Hektar breiten Gelände des Parks, der in Teilen auch zum 6. und 7. Soutège gehört, finden sich verschiedene Gärten, namentlich die Canneliers d'Oscar, die bis heute den besten Zimt der Insel liefern. Das prachtvollste Gebäude im Park ist zweifellos Château Kannèl, das Schlösschen, das sich der König als Wohnhaus errichten ließ. Daneben finden sich diverse Wirtschaftsgebäude und sogar eine kleine «Pagode» oder vielmehr ein Gartenhäuschen, das chinesische oder japanische Stilelemente zitiert. Es zeugt vom Interesse des Königs für die Kulturen Ostasiens. Dass der chinesische Dolmetscher Li Tàì Báí ausgerechnet in der Nähe dieser Pagode auf lemuischem Boden «landete», entbehrt nicht einer gewissen Ironie.

Der künstlich angelegte Kanal, der einst einen kleinen Hafen beim Schloss mit dem Meer verband, gleicht heute eher einem natürlichen Flüsschen. Das hat einmal damit zu tun, dass man nach einer Überschwemmung des Parks im Jahr 1966 die Verbindung zum Meer kappte und seither Süßwasser durch den Kanal fließt. Andererseits entschied man sich in den 1970er-Jahren für eine allgemeine «Naturanation» (so der offi-

zielle Begriff) des Parks. Aus demselben Grund ist heute auch das kleine Hafenbecken des sogenannten Port du Chinois kaum noch als solches zuerkennen. Die Entscheidung, die Parkanlage natürlicher zu gestalten ist aus einer denkmalpflegerischen Perspektive heraus sicher fragwürdig, erhöht jedoch den Wert des Parks als Naherholungsgebiet für die Städter.

Zu den markanten Gebäuden im Quartier du Château gehört auch die große Kaserne, die Caserne des Bœufs, mit deren Bau man schon 1812 begann. Nach einem Feuer im Jahre 1872 musste sie abgerissen und 1873–1876 durch einen Neubau ersetzt werden, der bis in die 1980er Jahre hinein als Militärkaserne genutzt wurde. Seit der Abschaffung der lemuischen Armee im Jahre 1989 haben sich Künstler, Architekten, Designer, Yogalehrer etc. in den Räumen eingerichtet. Im Theater Les Boës du Sud finden Konzerte und Theateraufführungen statt.

An der Rue des Canons wird 1990 in der früheren Mensa der Kaserne ein archäologisches Museum eingerichtet. Die kleine Institution bewahrt einerseits Funde aus Lemusa und steht so in einer gewissen Konkurrenz zum Musée historique. Andererseits sind hier die antiken Vasen, Skulpturen, Wandmalereien und Schmuckgegenstände ausgestellt, die 1980 beim Fund an der Rue Raifort in lemuischen Besitz gekommen sind.



Citadelle du Roi anxieux

Eine Zitadelle nach abgeänderten Plänen von Vauban

Der Bau der Zitadelle* im Süden von Port-Louis geht auf die Ambitionen eines Aktionärs der Compagnie des Vingt zurück: Martin le Preneur. Die Compagnie des vingt wurde 1674 als ein Zusammenschluss von lemuischen Kaufleuten gegründet, wobei im Hintergrund auch Aktionären aus Lemusa, Europa und Amerika eine Rolle spielten. Sie entwickelte sich aus der bereits zehn Jahre früher geschaffenen Compagnie des treize. Die Ge-

Die Zitadelle sollte Martin le Preneur vor Angriffen und Attentaten schützen.

sellschaft war sowohl ökonomisch als auch politisch absolut bestimmend für die Geschichte von Port-Louis wie der ganzen Insel. Sie hatte auch richterliche Funktionen, organisierte das Schulsystem, unterhielt bewaffnete Mannschaften, entschied über bauliche Maßnahmen... Den Vorsitz der Gesellschaft hatte bis zu ihrem Tod 1705 Huguette Roussin, die als die «Königin ohne Krone» in die Geschichte eingegangen ist.

Ausgerechnet während ihrer «Regierungszeit» begann Martin le Preneur 1687 aus eigenen Mitteln mit dem Bau einer ansehnlichen Festung. Bis heute kann man sich nicht erklären, warum die anderen Kaufleute der Compagnie oder auch Roussin kaum darauf reagierten. Hielt man Le Preneur einfach für irre, auf harmlose Weise exzentrisch? Oder bekam man außerhalb seiner engsten Kreise, außerhalb seiner «Burg» viele Entwicklungen gar nicht mit?

Das Gebiet im Süden von Port-Louis war damals noch weitgehend Wildnis und auch für die Großhändler nicht interessant, deren Aktivitäten sich zu jener Zeit mehr auf Sentores im Süden der Insel konzentrieren. Die



Die Mauern waren gut, aber der Küchenchef war schlecht: der Schlossherr starb an den Folgen einer verdorbenen Pastete.



1976 wurde der Bau von der Direction de l'architecture et du patrimoine (Ministère de la culture et de la communication) unter Denkmalschutz gestellt und in den 1980er-Jahren renoviert. Heute kann die Zitadelle frei besichtigt werden

Zitadelle entstand nach Plänen des französischen Militäringenieurs Vauban (Sébastien Le Prestre de Vauban, 1633–1707), die Le Preneur, offenbar selbst Ingenieur, für das lemuische Territorium anpasste. Ob Vauban «seine» Festung auf Lemusa je mit eigenen Augen gesehen hat, ist unsicher. 1703 war die Zitadelle vollendet, Le Preneur bestückte die Bastionen mit schweren Kanonen, zog in die Burg ein und rief sich noch am selben Tag zum König von Lemusa aus. Man muss sich allerdings fragen, wie viele Lemusak das mitbekommen haben. Denn der König verließ seine Zitadelle nie wieder und traf allerlei Vorkehrungen gegen mögliche Angriffe oder Attentate. Unter anderem beschäftigte er eine mehr als dreihundert Mann starke Privatarmee. Diese Furcht um die eigene Person trug Le Preneur irgendwann den Spitznamen *Roi anxieux* ein. Angriffe auf seine Zitadelle blieben ebenso aus wie Attentate. 1704 allerdings starb Le Preneur an den Folgen einer Nahrungsmittelvergiftung – es soll eine verdorbene Enten-Pastete gewesen sein, die das Ende des Roi anxieux herbeiführte.

Die Umstände von Le Preneurs Tod sollen der Ursprung eines lemusischen Sprichwortes sein, das in leicht voneinander abweichenden Versionen kursiert: «L'amitié d'un bon cuisinier vaut plus cher que les services de toute une armée» oder in etwas kürzerer Form: «Un bon cuisinier vaut mieux que toute une armée», also «Ein guter Koch ist mehr wert als eine ganze Armee.»

Nach dem Tod von Martin Le Preneur wurde die Zitadelle für mehr als hundert Jahre ihrem Schicksal überlassen. Erst als Oscar I. 1812 den Bau einer Kaserne nördlich der Burg veranlasste, wurde das Bauwerk wieder zum Leben erweckt. Oscar I. ließ die Bastionen renovieren und der unterdessen fortgeschrittenen Artillerie-Technologie anpassen. Es heißt auch, er habe von seinem kleinen Schloss (Château Kannèl) aus einen unterirdischen Gang zur Festung anlegen lassen, um sich bei Gefahr auf sicherem Wege dorthin zurückziehen zu können. Der Gang wurde jedoch bisher nicht gefunden.

Beim großen Brand der Kaserne im Jahr 1872 wurde auch der Nordteil der Zitadelle stark beschädigt und in der Folge abgerissen. Wobei Pirin vermutet, dass Jean-Jacques Meneur, der Architekt der neuen Kaserne, den Abriss auch befahl weil er den Platz für sein Zeughaus benötigte. Die halbe Zitadelle erhielt eine neue Nordseite und wurde nochmals leicht modifiziert. Im Verlauf der folgenden hundert Jahre wurde die Zitadelle gelegentlich auch als Übungsplatz für das Militär genutzt.

* Die Geschichte und Baugeschichte der Zitadelle im Süden der Hauptstadt wurde 1994–1996 von Pia Pirin eingehend untersucht, die nachfolgende Darstellung bezieht sich vor allem auf ihre Sicht der Dinge. Pia Pirin: *Un Vauban à Santa Lemusa. La citadelle du roi anxieux et ces changements à travers les siècles*. In: *Revue historique*. Nr. 63. Port-Louis: Presses universitaires de Santa Lemusa, 1996. S. 59–92.



Caserne des Bœufs

Diese Kaserne spielte eine zentrale Rolle in der Inselhistorie

Abgesehen von einer einzelnen Zitadelle (Citadelle du Roi anxieux) war das Gebiet im Süden der Hauptstadt zu Beginn des 19. Jahrhunderts noch weitgehend bewaldet. Unter den Bäumen waren mit leisem Grunzen Schweine unterwegs, auf den Lichtungen grasten Pferde, Rinder oder Schafe. Und rund um einen Weiher standen die Hütten des Dörfchens Kruna. 1812 aber, also noch zur Zeit des bonapartistisch

Seit 1989 wird die Kaserne nicht mehr militärisch genutzt: die Südfassade.

dominierten Directoires, verschob Oscar d’Ocieszzyk-Bruno, Kommandant der Infanterie, einen bedeutenden Teil seiner Truppen hierher. Offiziell nur mit dem Ziel, die Soldaten für den Bau einer großen Kaserne einzusetzen.

Tatsächlich war dieses Manöver aber Bestandteil einer längerfristigen Strategie von d’Ocieszzyk-Bruno. Denn als 1813 unter seiner Führung die Erste Republik von Lemusa ausgerufen wurde, waren die vielen Soldaten im Süden der Hauptstadt ein entscheidendes Argument – zumal sie ihrem charismatischen Kommandanten völlig ergeben waren. Noch wichtiger waren die Soldaten zwei Jahre später, als sich der Truppenkommandant am 18. Juni 1815 zum König der Insel krönen ließ.

VON DER RINDERWEIDE ZUR MILITÄRANLAGE

D’Ocieszzyk-Bruno soll die Pläne für die Kaserne selbst entworfen haben und bestellte diverse Ingenieure für deren Umsetzung. Man rodeten zunächst ein Stück Wald und legte eine breite Straße nach Norden an, die später den Namen Boulevard Oscar I. erhielt. Das Gelände hatte bis dahin vor allem als Rinderweide gedient, was der Militäranlage den Namen Caserne des Boeufs eintrug.

Der Bau der Kaserne wurde von den politischen Veränderungen kaum beeinträchtigt. Man renovierte auch die Zitadelle aus dem späten 17. Jahrhundert und passte sie den neuen Kriegstechnologien an. 1816 war die Kaserne fertiggestellt und wurde nun nicht mehr nur von der Infanterie, sondern von einer ganzen Brigade von knapp 3000 Soldaten bezogen. Sie verfügte über ein Verwaltungsgebäude, Kantonnement, Stallungen, einen Exerzierplatz, ein Zeughaus und so fort – kurz über alles, was es im frühen 19. Jahrhundert für Training und Verwaltung einer modernen Armee brauchte.

Die Lage im Süden der Hauptstadt war günstig gewählt. Sie zeigt aber auch, dass sich D’Ocieszzyk-Bruno, der spätere König Oscar I. vor äußeren Feinden ebenso fürchtete wie vor inneren Unruhen, konnte die Brigade doch von hier aus in kürzester Zeit sowohl in den leicht angreifbaren Süden der Insel ausrücken wie auch in die Hauptstadt einmarschieren. Diese militärische Vorsicht steht in einem gewissen Widerspruch zur eher liberalen Politik des Königs.



Auch unter Oscars Nachfolgerin Adrienne I. und bis in die Zweite Republik hinein blieb die Caserne des Bœufs die größte Kaserne der Insel. 1872 aber unternahmen ein paar Kinder aus der Stadt zum Scherz mit Feuerwerkskörpern einen Angriff auf die Kaserne. Dabei flog eine Rakete durch ein zufällig offenstehendes Fenster direkt ins Munitionsdepot. Die Anlage wurde bei dem Brand fast vollständig zerstört. Auch der Nordteil der Zitadelle wurde so arg beschädigt, dass er in der Folge abgerissen werden musste. Zwischen 1873–1876 entstand eine neue und größere Kaserne nach Plänen von Jean-Jacques Meneur. Die neue Anlage wurde

Wo früher exerziert und herum gebrüllt wurde, wachsen heute Früchte und Gemüse still vor sich hin – und erfreuen die Nachbarschaft.



Da und dort ist die militärische Vergangenheit doch noch sichtbar.

bis zur Abschaffung der Armee im Jahre 1989 militärisch genutzt. Nach dem Auszug der Soldaten wurden die Gebäude von Studenten besetzt und in der Folge allmählich umgenutzt.

EIN ORT FÜR ALLERLEI

Das Areal der Caserne des Bœufs wird heute sehr vielfältig genutzt. Künstler, Architektinnen, Designer, Yogalehrerinnen, Instrumentenbauer und Ernährungsberaterinnen haben hier ihre Studios und Büros eingerichtet. Es gibt Archäologisches Museum, ein Aikido-Dojo und eine Kochschule, eine Schreinerei und einen Kinderhort. In einem der Exerzierhöfe wurde ein Gemüsegarten angelegt und in einem Teil des ehemaligen Kantonnements ist ein Hotel eingerichtet. Zwei Restaurants und ein Café sorgen für das leibliche Wohl und auf der Bühne des Théâtre Les Bœs du Sud finden Konzerte und Theateraufführungen statt.



Château Kannèl

König Oscars Schlösschen im Parc des Brumes

Kurz nach seiner Thronbesteigung im Jahr 1815 befahl König Oscar I. den Bau eines kleinen Schlosses in einem südlich der Hauptstadt gelegenen Waldstück, das hierfür teilweise gerodet werden musste. Als Residenz diente dem König Schloss Sosi, der Familiensitz der d'Ocieszyk-Brunos. Château Kannèl wurde deshalb nicht in erster Linie auf Repräsentation angelegt. In unmittelbarer Nähe zum Schloss liegt die größte Kaserne der

Das Speisesaal ist eher klein, aber es wurden hier die großartigsten Gerichte aufgetragen.



Blick aus einem Fenster des Château Kannèl in der Parc des Brumes. Oscars Gartenarchitekten schufen Sichtachsen, die den Park endlos weit erscheinen ließen. Die Lage dieser Achsen dürfte heute noch dem Design aus dem 19. Jahrhundert entsprechen, allerdings gab es zu Oscars Zeiten deutlich mehr Tümpel und Kanäle, auch dürften größere Partien als heute für Gemüse und Blumengärten genutzt worden sein.

Insel sowie eine etwas ältere Zitadelle, zu der vom Schloss aus ein unterirdischer Gang führen soll (zu dem man allerdings den Eingang noch nicht gefunden hat).

OSCAR UND NAPOLEON

Das Innere des Château Kannèl entspricht französischen Vorbildern jener Zeit und viele der Tapeten, Möbel, Figuren und Bilder stellen mehr oder weniger direkt eine Verbindung zwischen Oscar I. und Napoleon I. in Frankreich her, mit dem sich der lemusische König offenbar gerne verglich. Zum Schloss, das Oscar I. ab 1818 bewohnte (obwohl es erst 1820 ganz fertig gestellt war) gehören ein Landschaftspark, eine klei-



Dieses Fayenceta-blett gehört zu den prachtvollsten Stücken der Kollektion von Oscar I. Die Landschaft mit Brücken, Pagoden, übergroßen Blumen, Vögeln und Drachen entstand Mitte des 18. Jahrhunderts in Rouen.



Auch dieser Teller mit seinen pikanten Details wurde im 18. Jahrhundert in Rouen geschaffen. Der König hatte offenbar ein besonderes Faible für humorige Sujets – oder hat es ihm der fliegende Laternenträger angetan?.

Aristide Gouffé

Der sogenannte ‹Hauswart› von Château Kannèl, Aristide Gouffé ist der jüngere Bruder des bekannten Phagosophen und Amand Gouffé. Aristide ist ein passionierter Hobbyhistoriker, der alles über die Zeit von Oscar I. und die Geschichte des Château Kannèl und des Parc des Brumes weiß. Der Concierge ist aber auch ein leidenschaftlicher Koch, weshalb in seinen Erzählungen die Tafelfreuden zu Zeiten des Königs einen ganz besonderen Rang einnehmen. Ab und zu veranstaltet er im Schloss auch kulinarische Happenings für ausgewählte Gäste, in

deren Rahmen er nach historischen Rezepten kocht.

Zwar nennt sich Gouffé gerne Hauswart. Tatsächlich aber ist er vielmehr der Bewohner von Château Kannèl und regiert über einen kleinen Stab von Angestellten, die sich um den Unterhalt des Anwesens kümmern. Nach Odette Sissays Machtergreifung sah es einen Moment lang so aus, als ob die Diktatorin das Schlösschen zu ihrer eigenen Residenz machen würde. 2020 aber wurde der Vertrag mit Gouffé auf unbestimmte Zeit verlängert.

ne Kapelle, Wirtschaftsgebäude, verschiedene Ziergebäude und auch ein kleiner Hafen, der über einen quer durch den Park geführten Kanal mit dem Meer verbunden war. Dank Kanal und Hafen konnte sich Oscar I. bei Flut auf einem seiner kleineren Boote bis vor die Tore seines Schlosses fahren lassen.

In eben diesem Hafen ‹landete› am 9. August 1832, derweilen Oscar I. auf Besuch bei Frankreichs ‹Bürgerkönig› Louis Philippe weilte, der chinesische Dolmetscher Li Tàì Bái (李太白) aus Xi'an – was dem Hafen den Namen Port du Chinois eintrug.

BEGEISTERTER SAMMLER VON CHINOISERIEN S

Das Schloss kann heute gegen Eintritt besichtigt werden. Die Fassade wurde 2014 restauriert. Die Räume sind teilweise noch mit der originalen Einrichtung ausgestattet. König Oscar I. war ein begeisterter Sammler von Chinoiserien – einige seiner schönsten Stücke sind permanent in Château Kannèl ausgestellt. Aristide Gouffé, der ‹Hauswart› des



In dieser bescheidenen Koje ruhte sich Oscar I. von seinen königlichen Anstrengungen aus.

Schlosses führt Gäste gerne persönlich durch die Räumlichkeiten – und hat viel zu erzählen.

Der Landschaftspark ist Teil der größten zusammenhängende Grünfläche auf dem Territorium von Port-Louis. Wegen der hier häufig vorkommenden Nebel trägt der ganze Park (mit Ausnahme seines nördlichen Ausläufers) den Namen Parc des Brumes.

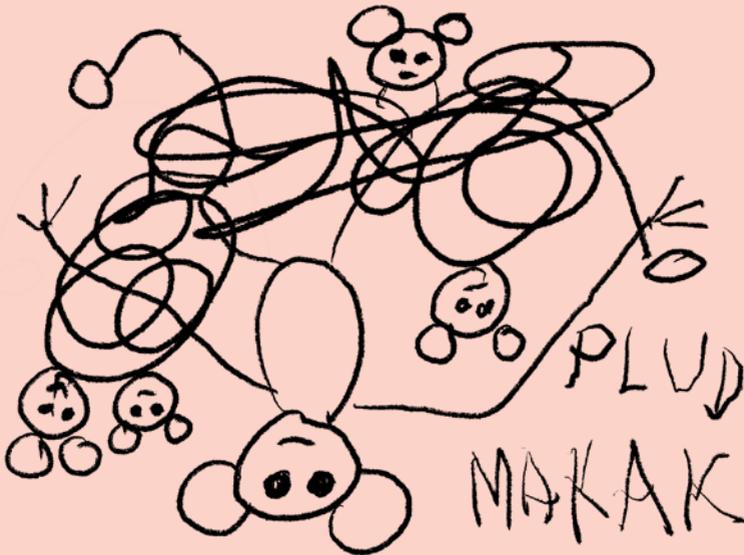
Oscar I. hatte eine besondere Beziehung zu Zimt. In einiger Entfernung zum Schloss ließ er deshalb einen Hain aus Zimtbäumen anlegen, der die Form des Buchstaben «O» beschrieb (siehe Cannelliers d'Oscar). Bis heute wird in diesem Zimtgarten der beste Zimt von Lemusa angebaut (siehe Kannèl d'Oscar). Ob es Oscars eigene Idee war, seinem Schloss den Namen Château Kannèl zu geben, ist unsicher. Möglicherweise geht die heute allgemein gebräuchliche Bezeichnung auch auf einen einstigen Spitznamen des Schlosses zurück.

Der Affenknäuel

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Die kleinen Zimtaffen waren lustige und neugierige Tiere, die mit ihren großen runden Augen stundenlang fasziniert die Welt beobachten konnten. Dabei ließen sie sich an ihren Armen von einem Ast hängen und baumelten selbstvergessen vor sich hin. Von Generation zu Generation bekamen sie immer längere Glieder. Folglich kam es auch immer öfter vor, dass sich ihre schlauchigen Extremitäten ineinander verhedderten. Sie fanden indes gefallen daran und baumelten in Knäueln sorglos vor sich hin. Als sie eines Tages merkten, dass die Verknotung ihnen die Nahrungsaufnahme mehr und mehr erschwerte, waren sie bereits zu einem unlösbaren Knüppel verbunden. Das war das Ende ihrer Rasse.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.21.



Zeichnung von Ida Versmer. PLUD ist das lemuische Wort für Knäuel, MAKAK ist eine Bezeichnung für Affen.



Cannelliers d'Oscar

Der königliche Zimtgarten hatte einst die Form eines «O»

Um 1820 ließ Oscar I. im Nordwesten seines kleinen Schlosses im Parc des Brumes auch einen Garten mit ceylonesischem Zimt anlegen – und zwar in der Form des Buchstabens «O», was Spaziergänger an den Namen des Königs erinnern sollte. Oscar liebte das Gewürz über alle Massen und ließ aus Zimt gar ein Parfum herstellen, das nur der König selbst tragen durfte. Laut Aristide Gouffé, dem «Hauswart» von Château Kannèl, wur-

Die «O»-Form der königlichen Zimt-Plantage ist heute nur noch schwer zu erkennen.

den damals in dem Garten auch Fische und Fleischstücke über Holz vom Zimtbaum geräuchert, um dann exklusiv auf der Tafel des Potentaten zu landen. Gouffé weiß auch von Experimenten in einem Fischteich, die der König befahl: Saiblinge wurden mit einem Futter ernährt, dem man regelmäßig gemahlene Zimt beimengte. So sollte ihr Fleisch mit der Zeit einen feinen Duft des Gewürzes annehmen. Offenbar aber ertrugen die Fische den würzigen Zusatz nur sehr schlecht. Nach den Saiblingen versuchte man es mit Karpfen, deren Fleisch jedoch keinen Zimtgeschmack annehmen wollte. Der König ließ indes nicht nur Fische im Zimtwasser baden, sondern auch seine Maitresses und seine Haustiere, namentlich seinen Lieblingkatze Cina, die das Prozedere sicher außerordentlich zu schätzen wusste.

Die «O»-Form des Zimtgartens ist heute kaum noch sichtbar, die Geometrie hat sich in den letzten Jahrzehnten ziemlich verwachsen. Der Zimt aus dem Garten des Königs aber gilt als ein Gewürz mit einem besonders lebendigen Aroma. Der Garten wird von der Boutik Cho betreut. Es sind Überlegungen vorhanden, den Hain wieder in seine ursprüngliche Form zu bringen, allerdings würde das für Jahrzehnte eine Minderung des Ertrags bedeuten. Außerdem ist man sich nicht ganz einig, was denn die «ursprüngliche Form» genau wäre, schließlich kann man den Buchstaben «O» auf recht unterschiedliche Weise schreiben.

Die kleine Zimtkassienplantage, die sich etwas westlich der königlichen Zimtbäume findet, soll in den 1830er-Jahren von Lǐ Tàì Báí angelegt worden sein – sie wird heute von der Plantation Laozi bewirtschaftet, die das herbe Bois des Brumes anbaut.



Die Cannelliers d'Oscar wurden einst in Form eines «O» angepflanzt – heut kaum noch sichtbar.

Kannèl d'Oscar

Zimt (*Cinnamomum verum*) aus Port-Louis

Auf Lemusa wächst Zimt am Rande eines manchen Gartens und kommt in Küstennähe auch wild vor. Wann der Zimt auf der Insel heimisch wurde, lässt sich nicht genau sagen. Kannèl ist aber Bestandteil vieler älterer Rezepte, was darauf hindeutet, dass *Cinnamomum verum* schon seit einiger Zeit auf Lemusa wachsen muss. Glaubt man den Theorien von der Île migrateur, dann lag Lemusa ja im 6. Jahrhundert v. Chr. noch mitten in der heutigen Banda-See – es könnte deshalb auch sein, dass der Zimtbaum praktisch zur einheimischen Flora zählt. Die einzige Zimtplantage der Insel ist indes der historische Zimtgarten von König Oscar I. im Parc des Brumes im Süden der Hauptstadt Port-Louis. Um die Bewirtschaftung des Gartens kümmert sich Suzanne Confiant, die Inhaberin der Boutik Cho. Auf gut einer Hektare produziert sie jährlich knapp 700 kg Gewürz. HOIO bezieht Kannèl d'Oscar direkt von der Boutik Cho.



Die Blüten des Zimt sind kleiner als 1 cm, weiß und stehen in Trauben, Rispen oder Scheindolden.

PFLANZE, ANBAU UND VERARBEITUNG

Der Baum aus der Familie der Lorbeerengewächse (*Lauraceae*) kann bis 20 m hoch wachsen und einen Stammdurchmesser von 20–30 cm entwickeln. Die Rinde ist dick und runzlig. Die immergrünen, glänzenden Blätter sind rund 10 cm lang und 4 cm breit mit stark hervortretenden Adern. Die Blüten sind kleiner als 1 cm, weiß und stehen in Trauben, Rispen oder Scheindolden. Aus den Blüten entwickeln sich blauschwarze, längliche Beeren.

Der Echte Zimt wird (im Unterschied zur Zimtkassie) nicht vom Stamm des Zimtbaumes gewonnen, sondern nur von ein- bis zweijährigen, etwa 2–5 cm dicken Zweigen respektive Schösslingen. Diese Äste werden abgeschnitten und entlaubt, dann wird die äußere, bitter schmeckende Korkschicht entfernt. Nur die dünne Schicht darunter enthält die begehrten Inhaltsstoffe, das charakteristische Zimtaldehyd. Diese Schicht wird sorgfältig abgelöst, die Stücke ineinandergeschoben und getrocknet. Dabei rollen sie sich auf und bilden das, was wir eine Zimtstange nennen. «Kannèl darf nicht in der Sonne trocknen» erklärt Suzanne Con-

HOIO verkauft Kannèl d'Oscar in kleinen PET-Do-
sen mit einem Füllgewicht
von 30 g. Die Leitfarbe der
Etikette ist identisch mit
der Farbe der Region, in
der das Gewürz produziert
wird. Kannèl d'Oscar wurde
1986 mit einem AOC-Zer-
tifikat ausgezeichnet. Dieses
Schutzsiegel für charakteris-
tische Produkte des Landes
wird seit 1966 vergeben.



fiant: «Sie braucht Schatten und viel Zeit, damit sie ihr Aroma bewahren kann. [...] Die beste Qualität ist von einem hellen Haselnussbraun und sieht aus wie aufgerolltes Papier oder Pergament. Je dünner die Rinde, desto feiner der Geschmack».

Das lemusische *kannèl* ist dem französischen *cannelle* nachgebildet. Zimt war das Lieblingsgewürz von König Oscar I.

AROMA UND VERWENDUNG

Zimt hat einen zugleich süßlichen wie auch bitteren, einen scharfen und auf unvergleichliche Weise warmen Geschmack. Der Zimt aus dem königlichen Garten von Port-Louis gilt als ein Gewürz mit einem besonders lebendigen Aroma.

Märchenhaft | Die geheimnisvolle Wärme des Zimtgewürzes hat Geschichtenerzähler immer wieder beschäftigt. So wird etwa in den Märchen aus 1001 Nacht berichtet, Zimt wachse auf dem Grunde eines geheimnisvollen Sees. In einem anderen Märchen heißt es, dass Zimt nur von den Zimtvögeln zu bekommen sei. Diese horten das Gewürz in den Kronen besonders hoher Bäume.

Zimt ist äußerst vielseitig einsetzbar und kann in ganzen Stangen oder in Pulverform verwendet werden. Ganze Stangen können auch längere Zeit mitgeschmort werden, denn sie geben ihr Aroma gemächlich ab. Manche Köche (etwa in Indien) rösten die Stangen zu Beginn des Kochprozesses leicht an, was allerdings nicht nur das Aroma verstärkt, sondern

Lemusische Rezepte mit Kannèl d'Oscar

Zimt harmoniert mit Gewürznelke, Ingwer, Kardamom, Koriandersamen, Kümmel, Kurkuma, Lorbeer, Muskat, Pfeffer, Tamarinde. Er passt zu Fleisch (Lamm, Rind), Geflügel, Gemüse (Aubergine, Kürbis), Hülsenfrüchten, Reis, Früchten (Apfel, Birne, warme Beeren), Gebäck, Schokolade, Eis, Kaffee.

- *Panaïs royal* (Im Ofen gebackene Pastinaken mit einer Sauce aus Lammhackfleisch, Zimt und Muskatblüte)
- *Pain de Mars* (Kuchen mit Ingwer, Gewürznelken, Kardamom, Piment, Sesam und Zimt)
- *Sòs Demi Lune* (Tomatensauce mit Zwiebeln, Speck, zahlreichen Gewürzen)

auch die Bitterkeit. Zimtpulver sollte man grundsätzlich selbst herstellen, denn für industrielle Ware werden meist minderwertige Stücke verarbeitet, die auch von Pilzen befallen sein können. Das Aroma des Pulvers ist flüchtiger, weshalb man es nach Möglichkeit erst gegen Ende der Kochzeit zu den Speisen geben sollte.

Während das Gewürz in Europa hauptsächlich für Süßes, für Gebäck oder Glühwein zum Einsatz kommt, brauchen es die Köche in Asien vor allem auch für Fleisch- oder Fischspeisen, für Reisgerichte und Saucen. In Vietnam etwa würzt Zimt auf untergründige Weise die Brühe von Nudelsuppen wie der Phở, die während Stunden aus Fleisch und Knochen geköchelt werden. Auf Lemusa wird Zimt gleichermaßen für salzige wie für süße Speisen verwendet.

In der Nahrungsmittelindustrie wird hauptsächlich das aus der Rinde hergestellte Zimtol eingesetzt, namentlich in vielen colaähnlichen Getränken, Limonaden, Kaugummis und Bonbons.



Eine junge Zimtkassie kämpft sich nach oben im Garten, den Lǐ Tàì Báì angelegt hat.

Bois des Brumes

Zimtkassie (*Cinnamomum aromaticum*) aus Port-Louis

Im Parc des Brumes, dem größten Park der Hauptstadt Port-Louis, sind verschiedene Gärten mit jeweils anderen Spezialitäten und eigenem Charakter angelegt. Etwas westlich des berühmten Cannelliers d'Oscar trifft man auf eine dichte Baumplantage, in der zur Hauptsache Zimtkassie wächst. Dieser Garten soll in den 1830er-Jahren von Lǐ Tàì Báì eingerichtet worden sein, dem ersten Chinesen der Insel und berühmten Jardinier von König Oscar I.

Die Bäume werden heute von der Plantation Laozi bewirtschaftet, die sonst vor allem Sternanis herstellt, ebenfalls ein Gewürz chinesischen Ursprungs. Der Garten ist kaum eine Hektare groß und wenngleich er dicht bepflanzt ist, können pro Jahr nur etwa 600 kg getrocknete Rinde geerntet werden. HOIO bezieht Bois des Brumes direkt von der Plation Laozi.



Die würzige Rinde wird vom Stamm und von den Ästen des Baumes gelöst.

PFLANZE, ANBAU UND VERARBEITUNG

Der Baum aus Familie der Lorbeergewächse (*Lauraceae*) kann bis 20 m hoch wachsen und sein Stamm einen Durchmesser von 20–30 cm erreichen. Er hat eine dicke und runzlige Rinde. Die Blätter sind immergrün, glänzend, etwa 10 cm lang und 4 cm breit, mit stark hervortretenden Adern. Der Baum bringt kleine, weißliche Blüten hervor, die in Trauben oder Scheindolden stehen. Aus den Blüten entwickeln sich blauschwarze, längliche, 1 cm lange, einsamige Beeren.

Im Unterschied zum Echten Zimt, wo nur die dünneren Äste zu Ehren kommen, wird bei der Zimtkassie auch die Rinde des Stammes verwendet. Bei der Ernte werden als Markierungen zunächst in einem Abstand von 40 cm Seile um Stamm und Äste gebunden. Diesen Seilen entlang werden mit scharfen Messern horizontale Vertiefungen eingegraben, dann werden in vertikaler Richtung längliche Streifen vom Baum gezogen. Diese borkige Rinde wird schließlich in der Sonne getrocknet und direkt als Gewürz verwendet. Da die Stücke nicht oder kaum von ihrem Korkmantel befreit werden, sind sie deutlich dicker und härter als

HOIO verkauft Bois des Brumes in kleinen PET-Do-
sen mit einem Füllgewicht
von 30 g. Die Leitfarbe der
Etikette ist identisch mit der
Farbe der Region, in der das
Gewürz produziert wird.
Bois des Brumes wurde
2016 mit einem AOC-Zer-
tifikat ausgezeichnet. Dieses
Schutzsiegel für charakteris-
tische Produkte des Landes
wird seit 1966 vergeben.



beim Echten Zimt – und rollen sich deshalb beim Trocknen in der Regel
auch weniger stark auf.

Auf Lemusa heißt die Zimtkassie Bois des Brumes. Das hat damit zu
tun, dass sie fast ausschließlich in dem kleinen Garten im Parc des Brumes
angebaut wird.

AROMA UND VERWENDUNG

Oft liest man, der Chinesische Zimt sei eine minderwertige Form des
Echten Zimts. Man sollte die Zimtkassie eher als ein eigenes Gewürz an-
sehen. Auch sie hat ein süßes und warmes Aroma – doch es ist etwas weni-
ger hell, weniger kribbelig als beim *Cinnamomum verum*. Im Gegenzug
hat die Rinde herbe Noten von Erde, Baum oder Heu.

Da Zimtkassie ihr Aroma nur langsam abgibt, können die Stangen gut
länger mitgekocht werden. Das Gewürz eignet sich deshalb besonders für
Schmorgerichte, vor allem mit etwas fetteren Stücken vom Schwein oder
von der Ente. Man verwendet es gerne auch für Saucen auf Basis von
Rotwein, dessen adstringierende Noten es ideal ergänzt. Auch Wurzel-
gemüse, das eine etwas längere Kochzeit benötigt, lässt sich mit Zimtkas-
sie wunderbar würzen: Karotten, Pastinaken, Sellerie oder Süßkartoffeln
zum Beispiel. Ebenso tanzt die Kassie schwungvoll mit Linsen, Bohnen
oder Kichererbsen durch den Gaumenpalast.

Eine herausragende Bedeutung hat das Gewürz in China, wo es
besonders häufig zum Einsatz kommt, etwa in Fleischbrühen und rot-

Lemusische Rezepte mit Bois des Brumes

Zimtkassie harmoniert mit Fenchel, Gewürznelke, Ingwer, Kardamom, Koriandersamen, Kümmel, Kurkuma, Lorbeer, Muskat, Sichuanpfeffer, Sternanis, Szechuanpfeffer. Sie passt zu geschmortem Fleisch (Schwein, Rind, Huhn), in Saucen mit Rotwein, zu Wurzelgemüse, Hülsenfrüchten, Früchten (Apfel, Birne, Pfirsich, Zwetschge).

- *Hóng shāo ròu* (Hals vom Schwein in Sojasauce und Reiswein rotgeschmort)
- *Pieds de porc St-Antoine* (Fuß vom Schwein im eigenen Gelee)

geschmorten Gerichten. Auch das Fünf-Gewürze-Pulver (五香粉, Wǔ xiāng fěn) besteht aus Sternanis, Sichuanpfeffer, Fenchel, Gewürznelke und Zimtkassie.

In China heißt die Zimtkassie 肉桂 Ròu guì, wobei 桂 guì der eigentliche Pflanzename ist. Der Zusatz 肉 ròu bedeutet «Fleisch» und man kann sich gut vorstellen, dass damit die wichtigste Verwendung des Gewürzes als Aroma für Fleischgerichte angesprochen ist. Denn die herberen Noten der Zimtkassie machen sie zu einem idealen Gewürz für Schmorgerichte und Suppen aller Art – Speisen, die mit Ceylon-Zimt einen Tick zu süß, zu lieblich würden.

Zimtkassie kann aber auch, wie Echter Zimt, Süßspeisen und Gebäck aromatisieren. Zum Beispiel kann man Birnen in Weiß- oder Rotwein mit etwas Pfeffer, Zitronenzeste und einem Stück Zimtkassie blanchieren.

Laut *Aroma* von Thomas Vierich und Thomas Vilgis (Berlin, 2013, S.355) hat die Zimtkassie allerdings (wie Waldmeister und Tonkabohne) einen hohen Gehalt an Cumarin, das in größeren Mengen zu Übelkeit und Erbrechen führen kann, weshalb man es mit dem Genuss «nicht übertreiben» sollte.



Feierlich und befriedigend: Der Panais royal macht seinem Namen einige Ehre.

Panais royal

Gebackene Pastinaken mit einer Lammfleisch-Zimt-Sauce

Die Anregung zu diesem Rezept stammt von Aristide Gouffé, dem ›Hauswart‹ des Château Kannèl in Port-Louis. Der Hobbyhistoriker, passionierte Schlossführer und leidenschaftliche Koch behauptet, dass es sich bei der Sauce aus gehacktem Lammfleisch um eine der Leibspeisen von König Oscar I. gehandelt habe. Er will das Rezept von seiner Urgroßmutter bekommen haben, die mit einer Enkelin von Oscars Köchin befreundet gewesen sei. Der König hatte, wie allgemein bekannt, eine spezielle Beziehung zu Zimt, der auch in dieser Sauce eine prominente Rolle spielt – dennoch kommt einem die Geschichte von Gouffé ein bisschen abenteuerlich vor. Sein Rezept indes überzeugt.

Pastinaken wachsen im Garten des Schlosses und Gouffés Methode, sie im Ganzen zu backen, ist kulinarisch sehr befriedigend – bekommt das würzige Gemüse doch auf diese Weise ein erdiges Kastanienaroma

und eine dunkle und ernste Süße, die sehr gut zu den eher exzentrischen Klängen der Lammsoße passt. Diese *sòs kik* duftet intensiv nach Zimt, mit einer stark körperlichen, etwas säuerlichen Note. Sie schmeckt feierlich, buttrig und ein wenig mysteriös, am Gaumen klingt die Muskatblüte nach. Allen Zweifeln am königlichen Geblüt der Sauce zum Trotz passt der salbungsvollen Namen Panais royal doch sehr gut zu dem Gericht.

Für 2 Personen

- 2 EL Bratbutter
- 250 g Hackfleisch vom Lamm
- 1 stattliche Zwiebel (150 g),
fein gehackt
- 3 Knoblauchzehen, fein
gehackt
- ½ TL Salz
- 200 ml Weißwein
- 200 ml Wasser für das Fleisch
- 1 Zimtstange, frisch gerieben
oder gemahlen (½ TL)
- 2 TL Muskatblüten, zerkrümelt
- ½ TL Chiliflocken
- 1 EL Korinthen oder andere
Weinbeeren
- 1 EL Pinienkerne, kurz angeröstet
- ~ Salz zum Abschmecken
- 2 tüchtige Pastinaken (je 250 g)
- 120 g Joghurt
- ~ Salz für die Joghurtsauce

Die genaue Kochzeit der Knollen hängt von den Pastinaken ab. Manche sind nach 40 Minuten schon ziemlich schlaff – bei anderen kann es vorkommen, dass sie auch nach mehr als einer Stunde im Ofen im Kern noch hart sind.

Das hier vorgestellte Pastinaken-Rezept nach Aristide Gouffé wurde in Zusammenarbeit mit Susanne Vögeli und ihrer Kochschule Cookuk in Aarau präzisiert.

- 1 | Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen. Fleisch begeben und scharf anbraten – dabei die Klümpchen mit einer Kelle auseinander drücken.
- 2 | Hitze etwas reduzieren. Zwiebel und Knoblauch mit Salz begeben, unter ständigem Rühren glasig dünsten.
- 3 | Mit Weißwein und 200 ml Wasser ablöschen. Zimt, Muskatblüte, Chili, Korinthen und Pinienkerne dazugeben, aufkochen lassen, Hitze reduzieren und Pfanne so zudecken, dass nur noch ein schmaler Spalt offenbleibt. 1 Stunde lang köcheln lassen, ab und zu umrühren und wenn nötig etwas Wasser zugeben. Mit Salz abschmecken.
- 4 | Pastinaken waschen und trocken tupfen. Ganz mit Schale auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech legen und im 200 °C heißen Ofen während 60 Minuten backen, gelegentlich wenden. Bevor man sie aus dem Ofen nimmt, sollte man den Gargrad mit einem Messer prüfen, das Innere der Knollen sollte etwa die Konsistenz von Schalenkartoffeln haben.
- 5 | Joghurt mit Salz verrühren und wenigstens 15 Minuten durchziehen lassen.
- 6 | Die Pastinaken der Länge nach aufschneiden und auf Teller drapieren. 1–2 EL Fleischsauce auf das Gemüse geben und einen Klecks Joghurt dazu tropfen.



Académie des beaux-arts

Die Kunstschule der Insel wurde einst mit Schnaps finanziert

1616 gründet Tarcilde Le Tribudier (1575–1648) eine Art Kunstschule, die sie *Escole dé belle-manis* («Schule der schönen Hände») nennt.* Nach dem Niedergang des Hauses Le Tripudier 1649 wird die Schule geschlossen. Anastase Néroli (1635–1722), die Tochter eines reichen Kaufmanns und Verfasserin eines pornografischen Abenteuerromans (*Le bateau des femmes*, 1665) kauft zwei kleine Gebäude im Süden der Hauptstadt auf

Die Académie des beaux-arts an der Rue de la Caserne wurde 1707–1709 erbaut.



Wer will, kann an der Akademie auch heute noch Malerei studieren und sich ganz klassisch in den entsprechenden Techniken ausbilden lassen. Es machen indes nur noch wenige Studentinnen und Studenten von diesem Angebot Gebrauch.

und eröffnet dort eine Kunstschule, die sie in Anlehnung an Tarcilde Le Tribudier ebenfalls *Escole dé belle-manis* nennt. In einem der Häuser richtet sie eine Schnapsbrennerei ein, die den Néroli herstellt, einen obskuren Kräuterschnaps, dem man einen aphrodisierenden Effekt nachsagt.

1702 gehen die Gebäude in Flammen auf. Sie werden 1707–09 durch einen Neubau ersetzt. Auch im Keller des neuen Hauses wird eine Brennerei eingerichtet. Der Néroli finanziert die Schule auf diese Weise weit über den Tod der Mäzenin hinaus. Infolge des neuen Alkoholgesetzes von 1805 darf die Kunstschule ihren berühmten Néroli dann nicht mehr produzieren und gerät in finanzielle Schwierigkeiten. Das Directoire beschließt 1806 die Übernahme der Institution, die fortan dem Namen Académie des beaux-arts trägt.

* Zur Geschichte der Kunstschule siehe Mélanie Asiauge: *La beauté du geste. Les prédécesseurs de l'Académie des beaux-arts*. In: *Mémoire avenir. Le journal des archives nationales*. No 1. Janvier-mars 2017. S. 95–102.



Schnauze vom Schwein Musel

Wer spekulativ vorgeht, folgt einer Schweineschnauze

«In Panik rannte ich aus dem Haus, auf die Straße, wo ich mit meinen Füßen kaum Halt fand und tausend Mal ausrutschte, zu Boden platschte. Mit rasendem Herzen kämpfte ich mich durch die Menschen hindurch, an Pferden und Fuhrwerken vorbei, kläffenden Hunden, kreischenden Kindern, Stiefelritten, weg aus er Stadt, in den Wald hinein, zu den alten Eichen, wo ich mich keuchend in die weiche Erde sinken ließ, die

Anne Bigord: *Museau de porc*, 2016, Fotografie.

Besinnung verlor. [...] Es war der Duft von modrigem Laub, der mich weckte. Es war ein freundlicher, sanfter Duft. Er breitete sich wie ein leichtes Tuch vor meiner Nase aus, auf dem der Wald sich selbst auftischte, seinen feuchten Boden, sein Moos und seine Flechten, seine Blüten und Pilze, seine Würmer und Käfer, die Fellspuren der Dachse, Marder und Mäuse, den Schweiß von Reh und Elch, den Flaum von Eichelhäher und Haselhuhn. Glücklicherweise rammte ich meinen Rüssel tief in diese Welt hinein, wühlte und wusste mit einem Mal, dass ich dem Wesen der Dinge nie näher kommen würde als in ebendiesem Moment. Gleichzeitig spürte ich aber auch, dass ich den Kern, die Ursache nie würde verstehen, nie würde erfassen können.» So beschreibt Trufianne Lampas (1866–1955) die ersten Augenblicke nach ihrer Transformation in ein Schwein, den ersten Schrecken über die Gestaltwandlung, die Flucht, die ersten Momente des Genießens.¹

Welche Droge oder Hexerei diese Metamorphose damals bewirkte, bleibt unerklärt. Im Gegenzug lässt sich Lampas ausführlich über die Vorzüge eines suinen Daseins aus: «Als Schwein roch ich so gut wie noch nie und ich hatte einen herrlichen Appetit auf fast alles, was einem so ein Waldboden zu bieten hat. Doch damit nicht genug. Als Schwein konnte ich akzeptieren, was ich als Mensch nie annehmen konnte, dass sich mir die letzte Wahrheit immer entzieht. Das war, sieht man von all den unverschämten Genüssen ab, die einem das Schweineleben bietet, einer der Gründe, warum ich es bedauert habe, wieder Menschen geworden zu sein.»²

Ob Lampas Metamorphose nur ein paar Stunde dauerte, Tage oder gar Wochen, ist unbekannt. Kurze Zeit nach ihrer Rückverwandlung auf jeden Fall trat sie als Dozentin in die Académie des beaux-arts ein.

Trufianne Lampas war die uneheliche Tochter einer stadtbekannteren Dame, die etwas verschwörerisch beschrieben wird als «eine Kurtisane, eine Art Madame Pompadour des 19. Jahrhunderts, sehr gebildet, durchtrieben und außerordentlich reich».³ Sie studierte in Paris Malerei und Philosophie, war drei Jahre lang auf Grand Tour im Mittelmeerraum unterwegs, lebte mehrere Monate im britisch besetzten Ägypten und kehrte erst 1899 nach Lemusa zurück, wo sie 1903–1934 an der Académie des beaux-arts unterrichtete.⁴ Sieht man von ein paar schnell-

len Handzeichnungen ab, haben sich keine Kunstwerke von ihr erhalten, ja sie scheint weder gemalt noch Skulpturen angefertigt zu haben. Offenbar verstand sie ihre Lehre als ihre Kunst, war sie eine Performerin *avant la lettre*.

Bis heute ist unklar, ob Lampas ihre Verwandlung wirklich «erlebt» oder «erfahren» hat. Es könnte auch sein, dass es sich bei der Geschichte um einen didaktischen Trick, ein erzieherisches Märchen handelt. Lampas vertrat die Ansicht, dass «Künstler die Dinge, nach denen sie suchen, grundsätzlich nie entdecken – suchen sie doch nach dem Wesen des Lebens (der Kunst), das sich dem direkten Zugriff entzieht, nach einer Art Urkonflikt oder geistigem Urknall. Aber Künstler können doch ein Gefühl dafür entwickeln, dass es so etwas wie eine «Ur-Sache»⁵ gibt, die, auch wenn sie unentdeckt bleibt, gleichwohl wirkt und das Leben bestimmt. Und, dass ein Ansprechen, ein Befragen dieser «Ur-Sache» mit den Mitteln der Kunst auch einen Einfluss darauf hat, wie sie wirkt.»⁶

Die spekulative Annäherung an ontologische Fragen, die Lampas von der Kunst verlangte, brachte sie einem berühmten Satz auf den Punkt: «Ti fümadi sagjié tuèn musel di kochon!», «Il faut que tu suives ton museau de cochon!», «Du musst deiner Schweineschnauze folgen!»⁷ So sehr dieser Spruch dem deutschen Ausdruck «der Nase nach» ähnelt, es ist damit, wie Sonavi betont, nicht nur eine «*façon de faire*» gemeint, sondern ein «philosophisches und künstlerisches Prinzip.» Und mitsamt dieser Dimension ist die Redewendung auch in den lemusischen Sprachschatz eingegangen.⁸

WAS IN DER KÜCHENFIBEL STEHT

Die Schnauze gehört zum Kopf des Schweins, wird jedoch oft separat angeboten. Wie groß und wie schwer das Teil ist, hängt nicht nur vom Schlachtag des Tieres ab. Je nach Stelle, wo der Metzger sein Messer ansetzt, bekommt man nur gerade die vorderste Scheibe mit den zwei Rotzlöchern als Schnauze vorgelegt oder aber ein kapitaales Stück Fleisch von bis zu 300 g. Die Schnauze besteht aus Haut, Muskelfleisch, Fett und viel Bindegewebe. Sie ist ziemlich reich an gelierenden Stoffen, was die Garflüssigkeit dicklich und klebrig werden lässt. In einem Schmorgericht ist das Fleisch nach zwei Stunden zart wie ein Schokoladentrüffel, im

Wasser gart es noch schneller. In Frankreich wird Schnauze oft fein aufgeschnitten mit einer Vinaigrette als *salade de museau* serviert.

WAS DIE METZGER SAGEN

Hansruedi Meier: «Die Schnauze ist das beste Stück der Sau. Mein Vater hat sie abends aufgesetzt, bis 6 Uhr früh bei 72 °C gesotten, dann auf großen Platten in unserer Metzgerei als Mittagessen verkauft. Alles hat herrlich nach warmen Schnörren geduftet. Traditionell gehört die Schnauze zur Knagiplatte, aber die Leute wollen heute nur noch das Wädli.»⁹

Oskar Seugrem: «Die Schnauze gehört für mich zu den luxuriösesten Teilen des Tiers. Sie schmeckt so voll und so befriedigend, nimmt so viel Würze aus ihrer Umgebung auf und gibt so viel Substanz an sie ab, dass sie in fast jeder Gesellschaft eine außerordentlich gute Figur macht. Allerdings gibt es Leute, die fühlen sich von ihrem Anblick an die Tatsache erinnert, dass ein Tier geschlachtet wurde: Mon dieu, «*nilhil minus in nostra est potestate quam animus*»¹⁰, wie schon Abaelard sagte.»¹¹

¹ In den Archives nationales hat sich ein Text von Trufiane Lampas aus dem Jahr 1902 erhalten, mit dem sich zuletzt Anatole A. Sonavi kritisch auseinandergesetzt hat: *Une approche spéculative. L'art de Trufiane Lampas*. In: *Revue historique*. Nr. 86. Port-Louis: Presses universitaires de Lemusa, 2019. S. 69–74. Alle Zitate von Lampas sind diesem Artikel entnommen.

² Sonavi glaubt, dass sich Lampas hier auf ein Textfragment von Pluarch bezieht, in dem sich Odysseus mit einem der Männer unterhält, die Kirke in Schweine verwandelt hat. Odysseus fragt ihn, ob er nicht wieder in einen Menschen verwandelt werden wolle, darauf antwortet Cryllus: «Laß das gut sein, Ulysses, und sage kein Wort mehr davon. Wir alle verachten dich herzlich, weil du [...] unbedachtsam genug bist, dich vor der Versetzung aus einem schlechten in einen bessern Zustand zu fürchten. [...] Dabei willst du uns auch noch bereden, dass wir die zahlreichen Vorteile, die wir jetzt genießen, und mit ihnen zugleich deren Geberin verlassen, wieder zu Menschen, den elendes-

ten unter allen Tieren, werden und so mit zu Schiffe gehen sollen.»

³ Anne Brassier: *Trufiane Lampas, la sorcière de l'Académie des beaux-arts*. In: *Leko*. Samstag, 27. Juni 2015. S. 33.

⁴ Laut Brassier (*Op. cit.*) hatte sie diese Stelle den Beziehungen ihrer Mutter zu verdanken.

⁵ Sonavi verwendet hier den deutschen Begriff.

⁶ Sonavi: *Op. cit.* S. 73.

⁷ Titiane Hume: *Pale kochon. Proverbes et dictionnaires liés au porc*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2016. S. 117

⁸ Sonavi: *Op. cit.* S. 74.

⁹ Hansruedi Meier (Windisch), interviewt von Susanne Vögeli im April 2020.

¹⁰ «Nichts ist weniger in unserer Macht als unser Geist.» Zitat aus einem Brief des Theologen Peter Abaelard an seine ehemalige Geliebte Heloise.

¹¹ Oskar Seugrem in einem Gespräch im November 2019.



Gustative Evokation einer Reise im Mittelmeerraum und eines Erlebnisses im lemusischen Wald.

Musel gran viatisch

Schweineschnauze mit fermentierter Zitrone und Ingwer

Am 28. August eines jeden Jahres veranstalten die Studentinnen und Studenten der Académie des beaux-arts im Süden vom Port-Louis die Feste di musel, das «Fest der Schweineschnauze». Sie erinnern damit an ihre langjährigen Dozentin Trufianne Lampas (1866–1955), die sich an ebendiesem Tag vermutlich im Jahr 1901 in ein Schwein verwandelt haben soll und diese Erfahrung zur Basis ihrer Lehre machte (Genaueres dazu im Kapitel zur Schnauze vom Schwein). Zum Fest kochen die *dis-gaksi* (Studierenden) unter anderem ein Gericht mit Schweineschnauze, das Elemente aus verschiedenen mediterranen Küchen miteinander kombiniert und so einen Reflex auf Lampas mehrjährige Reise durch den Mittelmeerraum darstellt. Sie nennen es denn auch *Musel gran viatisch*, also «Schweineschnauze Große Reise». Das Gericht stellt die symbolische Hauptspeise des Festes dar, denn der Kernsatz von Lampas

Lehre lautete ja: «Ti fümadi sagjié tuèn musel di kochon!» («Du musst deiner Schweineschnauze folgen!»).

Das Rezept soll aus dem *katern sùbvini* (wörtlich «Heft ich erinnere mich») von Lampas stammen. Das sind kleine Büchlein, die auf Lemusa bei Beerdigungen verteilt werden. Sie werden meist von engen Freunden der Verstorbenen zusammengestellt und enthalten neben Gedichten und Bildern oft auch Lieblingsrezepte. Viele Menschen sammeln sie.

Die Schnauze schmeckt zart und saftig, die Sauce hat ein reiches, leicht säuerliches Aroma und dickt beim Abkühlen schnell ein. Zum Musel passen Kartoffelstampf oder Reis.

Für 2 Personen

500 g Schweineschnauze
1 EL Schweineschmalz
1 stattliche Zwiebeln (150 g),
fein gehackt
1 Zwiebel, in Streifen
60 g Ingwer, fein gehackt
30 g fermentierte Zitrone (Citrone confit), fein gehackt
14 Oliven à la grecque (50 g)
20 g Datteln
15 g Anchovis, fein gehackt
1 Chilischote, in feinen Ringen
1 TL schwarzer Pfeffer, ganz
2 TL Tasmanischer Pfeffer Kurus-tari, ganz
300 ml Weißwein
200 ml Wasser
250 g Kichererbsen, gekocht
1 Rosmarinzweig (20 cm)
~ Zitronensaft
~ Salz zum Abschmecken

1 | Wenn nötig verbleibende Borsten absengen, Schnauzen in 3 cm große Stücke schneiden. Man kann die ganze Schnauze auch kurz blanchieren und kalt abspülen. So entfernt man einerseits Blutreste und Schmutz, andererseits lässt sich die blanchierte Maske auch leichter schneiden.
2 | Schmalz in einem schweren Topf erwärmen. Zwiebel und Ingwer glasig dünsten.
3 | Schnauze begeben und etwa zehn Minuten bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren anziehen lassen.
4 | Zitrone, Oliven, Datteln, Anchovis, Chili, Rosmarin und Pfeffer unterrühren, mit Weißwein und Wasser ablöschen, aufkochen lassen, Hitze auf ein Minimum reduzieren und 90 Minuten schmoren lassen. Die Hautstücke sind schon nach einer Stunde ganz zart, einige Muskelpartien aber sind dann noch etwas zäh.
5 | Kichererbsen einrühren, Rosmarin begeben, weitere 30 Minuten ohne Deckel köcheln lassen, gelegentlich rühren.
6 | Rosmarinzweig entfernen, mit Zitronensaft und Salz abschmecken.



Die *disgaksi*, also die Studentinnen und Studenten der Académie des beaux-arts hängen die Werbeplakate für ihre Feste di musel jeweils nicht nur überall im Quartier Château auf, sondern in der ganzen Stadt. In manchen Jahren folgen mehrere hundert Neugierige dieser Einladung und spielen so auch einiges Geld in die Kasse der Studierenden, die sich auf diese Weise ihre Exkursionen finanzieren.

Nicht gewachsen, nicht gerecht

Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne



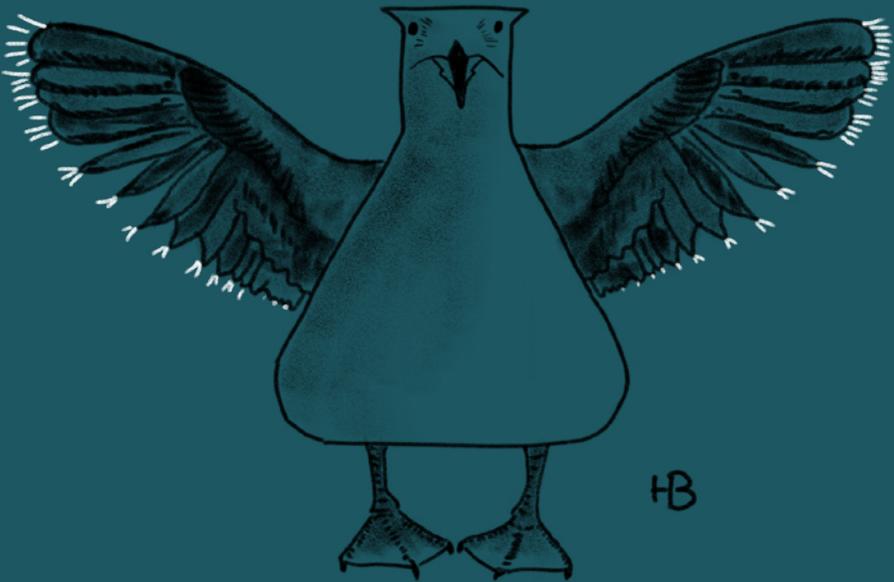
Port-Louis, Parc des Brumes.

Nur wenige Schritte hinter der Akademie treffe ich auf einen modrigen Baumstrunk, aus dem waagrecht Schwämme wachsen, dick und groß wie mächtige Brote. Alles verändert sich ständig in diesem Wald. Ein paar Tropfen Regen, die es durch das kräftige Frühlingsgrün bis zum Boden schaffen, und schon schießen überall Pilze an die Luft, strecken sich noch die kleinsten Blüten entschlossen gegen einen Himmel, den man von hier unten kaum sehen kann. In der

Schule musste ich mir einst ein Stück Waldboden suchen, zehn auf zehn Meter groß. Ich sollte es mit Hilfe einer Schnur abstecken und dann Tag für Tag genau darstellen, was für Veränderungen ich in meinem Quadranten beobachten konnte. Ich erkor einen sanften Abhang und markierte mein Reich, wie mir geheiß. Allerdings war so viel los in meinem Sektor, dass ich seine Größe am zweiten Tag schon auf einen Quadratmeter reduzierte. Doch auch so war ich nicht in der Lage, den Zustand am Boden adäquat zu schildern, geschweige denn die Veränderungen wiederzugeben. Ich verkleinerte also nochmals, auf zehn mal zehn Zentimeter. Nun begann ich zu schreiben, füllte Seite um Seite mit akribischen Deskriptionen und merkte doch bald, dass ich dem Stück Boden auch so nicht beikommen konnte. Es reichte schon aus, dass ein Käfer die Szenerie durchquerte oder ein Wind durch die Gräser strich – und alles sah wieder ganz anders aus. Damals erfuhr ich, dass Sprache der Welt nicht gewachsen ist, ihr nicht gerecht werden kann. Ich habe es seither nie wieder versucht.

Samuel Q. Herzog: *Spazieren auf Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.28.

Voltes und Yisardolek



Kanafifil
Anas ampullaceus

Die Siedlung im Norden der Hauptstadt kann auf eine lange Geschichte zurückblicken. Sie war der Ort manch technischer Revolution und ist bis heute das Zentrum der lemusischen Industrie. Das Spektrum reicht von der Eisengewinnung und Verarbeitung bis zur Farbenchemie, von der Erzeugung von Elektrizität bis zur industriellen Nutzung der Palme. Das Departement heißt Yisardolek [ausgesprochen *Tschisardolek*], was auf Lemusisch «Eisenhütte» bedeutet. Einige Aspekte der Historie des Ortes sind in einem Museum dokumentiert. Und wer sich von so viel *maches* («Betriebsamkeit») erholen möchte, findet in den Champs Elysées oder im Mündungsgebiet der Bandole seine Ruhe.

Vor allem in Wassernähe kann man auch der Kanafifil (*Anas ampullaceus*) begegnen, einer Ente mit einem seltsam dreieckigen Körper, kleinen Flügeln und einem ungewöhnlich spitzen und scharfen Schnabel, wie er sonst eher für Möwen typisch ist. Die Tiere, die nur schlecht fliegen können, sind oft auch zu Fuß mitten in Voltes unterwegs – nicht ahnend, dass viele ihre Leber für eine Delikatesse halten.

Voltes SIEDLUNG

Das industrielle Zentrum der Insel mit Metallindustrie, Chemie, Elektrizität, Nahrungsmittelproduktion.

Die Wette LEGENDE

Jana Godet erklärt, warum man in den Gärten von Voltes die Zucchini immer jung pflückt.



Region (*randa*): Centre (*xantə*), Sentôme
 Departement (*semsal*): Yisardolek
 Postleitzahl: LM-0313
 Telefonvorwahl: +69 (0)3
 Höhe (Voltes Post): 24 m ü. M.
 Einwohner: 22'800 (Mai 2011)



Voltes

Ort technischer Revolutionen, Zentrum lemuischer Industrie

Voltes wird oft etwas despektierlich als die Industriezone von Port-Louis bezeichnet. Dabei ist die Siedlung im Norden der Hauptstadt spätestens seit dem 19. Jahrhundert eine eigenständige Gemeinde, wie Anne-Lise Winter betont.¹ Und es wird immer deutlicher, dass die Geschichte der Industrialisierung auf Lemusa in Voltes respektive im Departement Yisardolek ihren Anfang nahm.² Archäologische Untersu-

Für Laien ist vieles in Voltes sehr geheimnisvoll: Produktionsstätte von Oupilles Pharma.



Das kleine Museum von Voltes präsentiert eine Reihe von ehrwürdigen Maschinen der Eisenindustrie.

chungen³ haben gezeigt, dass hier am Ufer der Bandole schon um 1350 ein rund 3–5 m hoher, viereckiger, nach oben hin offener Ofen aus Stein stand. Mit seiner Hilfe gewann man Eisen aus Eisenerz, das zuerst im Mündungsgebiet der Bandole, später etwas weiter nördlich am Fuß des Mont Majorin abgebaut wurde. Die nötige Hitze erreichte man dank eines Blasebalgs, der mit Wasserrädern angetrieben wurde. Verarbeitet wurde das Eisen in zwei benachbarten Schmieden, deren größte Hämmer ebenfalls mit Wasserkraft in Bewegung versetzt wurden. Im Verlauf der Jahre wurden immer höhere Öfen mit immer dickeren Wänden gebaut. Gleichzeitig wurden Verfahren entwickelt, mit deren Hilfe man nicht nur den Eisenschwamm, sondern auch das Roheisen nutzen konnte. Bis Anfang des 19. Jahrhunderts liefern die Eisenhütten von Voltes praktisch das gesamte, auf Lemusa verbrauchte Metall.⁴

Das ändert sich erst 1819, als König Oskar I. im Quellgebiet der Satulle (Departement Gogoffe) das Kohlebergwerk Sternut⁵ mit zugehöriger Kokerei anlegen lässt. Unmittelbar daneben entsteht der Haut fourneau O (O wie Oscar?), ein moderner, mit Koks beschickter Hochofen, der zu

Beginn etwa 50 Tonnen Roheisen pro Tag erzeugt. Die Erze stammen aus verschiedenen Abbaugebieten am Mont Majorin. Die Anlage wird von der Firma Glissant & Co. mit Sitz in Voltes betrieben, Direktorin und Firmengründerin ist die teilweise in Europa ausgebildete Ingenieurin Marie-Juliette Glissant (1790–1879). Durch Verbesserungen und Umbauten wird der Ertrag bis ins frühe 20. Jahrhundert auf 200 Tonnen pro Tag gesteigert. Ab den 1940er-Jahren wird der Kohleabbau stark zurückgefahren, 1944 ersetzt Glissant & Co. den Hochofen durch einen elektrischen Ofen mit tiefem Schacht, der bis heute in Betrieb ist. Von den 1950er Jahren an diversifiziert und spezialisiert sich das Unternehmen mehr und mehr. Die meisten seiner Verarbeitungsbetriebe liegen heute in Voltes und stellen zum Beispiel nach dem Elektrostahl-Verfahren und durch Zusätze aller Art hochwertige (legierte und hochlegierte) Spezialstähle her.



Das Logo der Firma Glissant & Co. ist ein klassischer Hochofen, wie er bis 1944 in Sternut in Betrieb war. Der Farbverlauf stellt den Hitzeverlauf von der Vorwärmezone (oben, 200 °C) bis zur Schmelzzone (1800 °C) dar.

FOUNDATION GLISSANT

1998 gründet die Firma auch eine Stiftung, die Fondation Glissant, die sich seither vor allem für den Erhalt historische Baudenkmäler einsetzt.⁶ Daneben unterstützt die Fondation auch einzelne Projekte im Bereich des zeitgenössischen Theaters, der Literatur und der Bildende Kunst. Die Präsidentin der Stiftung ist seit 1998 Séraphine-Marie Glissant, eine

ziemlich direkte Nachfahrin der Firmengründerin Marie-Juliette Glissant. Séraphine hat Wirtschaft, Physik und Kunstgeschichte studiert, sie leitet die Forschungsabteilung von Glissant & Co.

EISENVERARBEITUNG AUF HOHEM NIVEAU

Während die Produktion des Rohmaterials Eisen und (später Stahl) 1819 aus Voltes wegverlegt wird, bleibt die Verarbeitung von Eisen vor Ort. Schon Ende des 18. Jahrhundert steht in Voltes ein fast 20 m hoher Kupolofen, mit dessen Hilfe aus Roheisen und Schrott Gusseisen hergestellt werden kann. Ab etwa 1800 produziert man in Voltes immer mehr Herde, Glocken, Töpfe, Kanonen, Kochgeschirr etc. aus Gusseisen, später auch Teile von Brücken und anderen Konstruktionen. 1833 gründet hier Victorine Prague (1805–1887), eine Architektin und Ingenieurin, gemeinsam mit ihrem Bruder Alfred ein kleines Eisengusswerk, dessen Produkte als besonders kunstvoll gelten und vor allem in der Hauptstadt reißenden Absatz finden, zum Beispiel bei Neubau des Marché d'Arpali.

SOZIAL FORTSCHRITTLICHES CHEMIEWERK

Voltes ist jedoch nicht nur für die Geschichte der Eisenherstellung auf Lemusa von zentraler Bedeutung. Hier gründet die Unternehmerin Berthe Oupille (1833–1914) im Jahr 1863 auch das erste Chemiewerk der Insel, das zunächst Farben aus Steinkohlenteer herstellt, einem Abfallstoff der Kokserzeugung in Sternut.⁷ Ab 1883 produziert das Unternehmen auch synthetische Arzneimittel, das erste ist Antipyrin (gegen Fieber und Schmerzen), später folgten Hormone, Opiate etc. Die Fabrik unterhält von Beginn weg einen eigenen medizinischen Dienst und lanciert auch bereits 1864 eine Hilfskasse zur Unterstützung der Arbeiter und ihrer Familien bei Unfällen, Krankheiten und im Alter. 1879 wird außerdem eine Pensionskasse eingerichtet, die auch Hypotheken gewährt. 1917 engagiert die Firma Iridiane Aubade (1887–1971), damals Professorin für Biochemie an der Universität von Port-Louis. Sie leitet den Aufbau einer Abteilung für pharmazeutische Forschung, die heute im Zentrum der Aktivitäten von Oupilles Pharma steht, wie die Firma seit 1970 heißt.



Die alte Fabrik von Narial stammt aus den 1920er Jahren, der Gründerzeit des Unternehmens.

PIONIERROLLE BEI DER ELEKTRIFIZIERUNG

Doch damit nicht genug. Voltes spielt auch eine Pionierrolle bei der Elektrifizierung der Insel, denn am Ufer der Farlassa wird 1886 das erste Fließkraftwerk erbaut. Es trägt den stolzen Namen Maksiluks, produziert Wechselstrom und bringt die ersten Glühbirnen in der Hauptstadt zum Leuchten. Federführend bei der Konstruktion des Kraftwerks ist die Ingenieurin Margoline Marmouset (1858–1951), die Frau von Jean-Baptiste Marmouset, dem damaligen Präsidenten der Insel. Die Inbetriebnahme des Kraftwerks Maksiluks gilt allgemein als der Beginn der öffentlichen Elektrifizierung von Lemusa.⁸ Das Kraftwerk wird immer wieder erneuert und umgebaut, es ist bis heute in Betrieb.

INDUSTRIELLE NUTZUNG DER PALME

Auch für die Nahrungsmittelindustrie ist Voltes von Bedeutung. 1920 gründet der indischstämmige Unternehmer Ami Rhadwaj in Sentores die Firma Narial. Narial spezialisiert sich zunächst auf die Produktion von Palmöl. Erst in den Jahren nach dem Zweiten Weltkrieg kommen weitere



Im Jahr 2008 entsteht ein schwindelerregend langsamer Werbeclip für Kalparik, die Kokosmilch von Narial. Das Video kursiert auf dem Internet unter vimeo.com/443634259

Produkte hinzu. Laurence Rhadwaj, eine Urenkelin des Firmengründers, verlegt die Produktionsstätten dann 1994 von Sasselin nach Voltes. Heute stellt Narial hauptsächlich Kokosmilch her, die auf Lemusa auch Kalparik genannt wird, außerdem Öle und einen delikaten Palmkohl, genannt Tiyo, der ebenfalls in Dose angeboten wird. Narial-Erzeugnisse finden sich in jedem Lebensmittelgeschäft der Insel.

RIESIGE GARTENANLAGE

Seiner industriellen Vergangenheit (und Gegenwart) zum Trotz wirkt das Gemeindegebiet von Voltes auch ziemlich grün. Das hat vor allem mit den Champs Elysées zu tun, einer großen Gartenanlage zu beiden Seiten der Bandole, die ebenfalls auf eine Initiative von Berthe Oupille zurückgeht. Schon 1866 stellte sie ihren Arbeiterinnen und Arbeitern kleine Landstücke zur Verfügung, auf denen sie Gemüse und Früchte für den Eigenbedarf anbauen konnten. Die Anlage besteht bis heute und ihre Gärtner sind bekannt für die diversen Züchtungswettbewerbe, die sie austragen. Mit welchen Mitteln ihre Tomaten und Zucchini zu so rekordverdächtiger Größe anwachsen, möchte man lieber nicht wissen.

Im Zentrum der kleinen Siedlung trifft man auf das etwas verstaubte Musée de l'industrie de Voltes, das vor allem die Geschichte der Eisenverhüttung auf Lemusa zum Thema hat und nebst didaktischen Tafeln allerlei alte Maschinen zur Schau stellt. Eine kleinere Abteilung ist auch der Entwicklung der chemischen Industrie auf Lemusa gewidmet. Zu den kostbareren (und kurioseren) Exponaten zählt eine 1886 entwickelte Maschine zur künstlichen Erzeugung von Aurora borealis.



Kuriose Schönheit: Die Maschine zur Erzeugung von Aurora borealis des Schweizer Physiker Auguste Arthur de la Rive (1801–1873).

Mit der Brasserie Pulices (benannt nicht etwa nach den Flöhen, sondern nach ihrem Gründer) besitzt Voltes auch eine der elegantesten und traditionsreichsten Brasserien in der Gegend der Hauptstadt.

Der Name der Siedlung ist keine Anspielung auf den für die Industrie so wichtigen Physiker Alessandro Volta, sondern eine Referenz an die gleichnamige Wildente Voltes (*Anas farlassinna*), die früher massenweise im Delta von Bandole und Farlassa lebte. Sie wiederum hat sich ihren Namen durch die Angewohnheit verdient, scheinbar ziellos herumzufliegen, was auf Lemusisch *voltejié* heißt. Die Vögel wurden früher auch eifrig bejagt und vor allem ihre Leber galt als eine Delikatesse. Unterdessen sind sie weniger zahlreich und so landen sie nur noch selten in der Küche. Es ist indes ein von der Kukaldaria finanziertes Programm im Gange, die Population im Delta wieder zu erhöhen.

¹ Anne-Lise Winter: *Bâtir Port-Louis. Le patrimoine architectural de la capitale*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2019 [2., 1.2001]. S.573.

² Vergleiche dazu auch Louise Vetou: *Port-Louis. Guide historique et littéraire*. Port-Louis: PAn (Publications des Archives nationales), 2016. S.422.

³ Felix Gang: *Les débuts de l'industrialisation lémusienne. Les premières usines sidérurgiques sur les rives du Bandole*. Nr.84. Port-Louis: Presses universitaires de Lemusa, 2017. S.105–120.

⁴ Siehe dazu auch Belle Kaminat: *Le temps des grands fours. Voltes, un centre des débuts de l'industrialisation*. In: *Mémoire avenir. Le journal des archives nationales*. No 11. Juillet–septembre 2019. S.77–90.

⁵ *Sternut* heißt auf Lemusisch «Großer Nieser». Kaminat glaubt indes, dass der Name des Werks auf einen Ingenieur Sternut zurückzuführen sei. Auch der Weiler, der neben der Fabrik entsteht, heißt heute Sternut.

⁶ In früheren Darstellungen wurde die Fondation Glissant irrtümlicherweise mit den Kaffeehändlern Emile und Marie Glissant in Verbindung gebracht. Auch dieses Paar hat eine Stiftung gegründet, die kulturelle Projekte finanziert. Diese verfügt jedoch nicht ansatzweise über die Mittel der von Glissant & Co. alimentierten Fondation.

⁷ Die Firma wird recht ausführlich porträtiert bei Vetou: *Op. cit.* S.434–436.

⁸ Winter: *Op. cit.* S.575.

Die Wette

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Zwei Gärtner in Voltes schlossen eine Wette ab, wer bis Ende August die größeren Zucchini züchten könne. Sie trieben ihr Gemüse mit Dünger und Worten zu höchster Leistung an. Die Pflanzen spürten den Druck und wuchsen bis zum Ende des Monats zu solcher Größe an, dass man eine Badewanne aus ihnen hätte schnitzen können. Als die Gärtner sie aber ernten wollten, bäumten die sich böse auf, schlugen die Menschen in die Flucht und wuchsen weiter bis sie platzten. Seither werden die Zucchini geerntet, ehe sie sich wehren können. Wetten werden keine mehr abgeschlossen.

ana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 38.



Zeichnung von Ida Versmer. XÜKYÜRFA
ist das lemuische Wort für Zucchini.

Lugrin und Avalogne



Kiliklax
Baetis tigoutiensis

Das Dorf Lugrin wirkt oft eher verschlafen. Der zugehörige Strand aber war schon im 19. Jahrhundert ein beliebter Badeort der Hauptstädter und wird auch heute noch gerne besucht. Der größte Flughafen der Insel gehört zwar seit 2016 offiziell zum Departement Avalogne und zum Gemeindegebiet von Lugrin, am beschaulichen Leben im Dorf aber hat das wenig verändert.

Ein ganz besonderes Phänomen der Gegend sind die Kiliklaklax (*Baetis tigoutiensis*). Diese Eintagsfliegen entwickeln sich in der Tigout, einem kleinen Fluss aus den Kapischi-Hügeln, der in der Nähe des Aéroport Oscar I. vorbeiführt. Wenn sie sich im Frühling zur Imago auswachsen, dann besiedeln sie, kaum haben sie ihre Eier abgelegt, zu Millionen das Gelände des Flughafens. Sie setzen sich auf Wände und Fenster, auf alle Möbel und die am Boden stehenden Maschinen. Dort sterben sie oft nach wenigen Minuten oder Stunden, haften aber noch tagelang fest. Dank ihrer großen gläsernen Flügel wirken sie wie kleine Edelsteine, die das Sonnenlicht brechen und das ganze Gelände vor allem am Abend magisch glitzern lassen. Daher auch ihr lemuischer Name, der sich aus *kili* («Fliege») und *klaklax* («Edelstein») zusammensetzt.

Lugrin DORF

Das Dörfchen Lugrin ist vor allem für seinen Strand bekannt, von dem aus auch die Fischer in See stechen.

Die Poesie des Mangolds LEGENDE

Laut Jana Godet ist der Mangold das einzige Gemüse, das auf Poesie setzt, um zu überleben.

Aéroport Oscar I. FLUGHAFEN

Bei Lugrin liegt der internationale Flughafen von Lemusa, er besteht seit 1973.



Lemusair FLUGGESELLSCHAFT

Die erste Fluggesellschaft wird erst 1962 gegründet, geflogen wird aber schon vorher.

Das Bordmenu 2018 ESSEN IM HIMMEL

Auf der Rückseite einer Werbekarte ist aufgelistet, was die Lemusair 2018 an Bord serviert.

Adterrasche spesijé REZEPT

Terrine aus Gurke, Ingwer, Knoblauch, Tasmanischem Pfeffer und Koriander – wird zur Landung serviert.

Kliban Lemusair REZEPT

Teigwarenauflauf mit Garnelen und Kokosmilch, gewürzt mit Kardamom und Ingwer.

Region (*randa*): Centre (*xanta*), Sentôme

Departement (*semsal*): Avalogne

Postleitzahl: LM-0314

Telefonvorwahl: +69 (0)3

Höhe (Piste Airport): 66 m ü. M.

Einwohner: 236 (Mai 2011)



Lugrin

Der Strand bei Lugrin war immer schon ein beliebter Badeplatz

Die kleine Gemeinde Lugrin liegt unmittelbar südlich von Port-Louis und ist vor allem für ihren Sandstrand bekannt. Schon im 19. Jahrhundert trafen sich hier an schönen Tagen Bohemiens und Bürgerinnen aus der Hauptstadt zum Baden, Plaudern und Feiern. Damals bevölkerten Umziehkabinen, Strandkörbe und einfache Restaurants den Strand, wie alte Fotos dokumentieren. Zu den Gästen gehörte offenbar auch Jean-Marie

Seit der Hafen von Lugrin versandet ist, liegen die Boote der Fischer auf dem Strand.

Die Poesie des Mangolds

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Der Mangold ist das einzige Gemüse, das auf Poesie setzt, um zu überleben. «Seht, wie bleich unsere Haut durch die Nächte leuchtet», singen die einen, «wie unser Blätter Kamm sich schlängelt, Adern gleich. Die Bäume stehen schwarz und schweigen, doch aus den Wiesen steigen, wir Töchter des Mondes wunderbar. Edle schöne Kräutergeister!»

«Schaut uns an», singen die anderen, «wie die Farben unserer Stiele das Sonnenlicht bejubeln, wie Bismuth, Kadmium, Safran und Blut durch unsere Reihen tanzen, wie Zinnober, Purpur, Scharlach und Karmin aus dem Frühling in den Sommer taumeln. Sattes Blattgrün macht sofort die Herzen munter. Wer uns am Tage sieht, schläft glücklich abends ein!»

Allein der Bauer versteht die Sprache des Mangolds nicht. Ohne Zögern führt er sein Messer durch Reim und Trochäischen Vierheber, durch Hexameter und Alexandriner. Und so bleibt das poetische Streben des Mangolds geheim in seinem Tod.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 75.



BOZRET
BAGUL

Schriftzug von Ida Versmer. BOSERET heißt auf Lemusisch «Geschichte» oder «Erzählung», BAGUL bedeutet «doof».



de Tromontis, der in einer kuriosen, nur wenige Zeilen langen Liebesgeschichte schreibt: «In Lugrin habe ich mein Herz im Blick von Simone verloren – und meine Sandale im Sand. Blüten wirbelten mir durch den Verstand und die Stirne erglühte im Sonnenbrand» (frei übersetzt nach *Sensations, émotions, pensées*, Port-Louis, 2018, S.212).

Auch heute noch ist der Strand bei den Bewohnern der Hauptstadt beliebt und vor allem am Samstag und Sonntag oft ziemlich überfüllt. Unter der Woche indes geht es eher ruhig zu, gehört die Plage den Lugrin vor allem den Fischern, die ihre Boote auf dem Strand liegen haben.

Um die Mittagszeit ist man in Lugrin oft allein mit der Meeresbrise – und der Wäsche, die sie zum Flattern bringt.

Die meisten legen in Küstennähe Reusen aus und fangen eher kleine Tierchen, die bei gutem Wetter oft direkt auf dem Strand gegrillt und verkauft werden. Einige Fischer fahren von hier aus nach Süden, um in den Tiefen bestimmter Buchten nach Hummer und Languste zu jagen.

Seit Odette Sissay im Dezember 2016 die regionalen und departementalen Grenzen östlich der Hauptstadt neu ziehen ließ, liegt der Airport Oskar I. nicht mehr auf dem Gebiet von Bitasyon Francelle, sondern auf jenem von Lugrin. Das ruhige Leben im Dorf wird von dieser Veränderung indes kaum berührt und wer um die Mittagszeit nach Lugrin kommt, ist oft ganz allein mit einer Brise vom Meer, denn die Bewohner geben sich nach dem Lunch gerne eine Schläfchen hin.

Der kleine Hafen von Lugrin ist in den letzten Jahren mehr und mehr versandet und wird heute kaum noch benutzt. Die Bar du Port aber, die von Marilène Pichet geführt wird, ist vor allem am Abend ein lebendiger Ort, wo man nicht nur Live-Musik hören, sondern auch allerlei Kleinigkeiten essen kann – unter anderem einen pikanten Auflauf mit Palmherzen und diverse Terrinen. Die Konkurrenz, das Café Nion, wurde 2014 in eine kleine Gemeindebibliothek umfunktioniert.

In der Gegend von Lugrin wird viel Mangold in allen Farben angebaut und auch in Flaschen eingemacht. Man nennt die Sorte Uirmanusi, von *uir* («lange») und *manusi* («Hände»). Natürlich gibt es auch ein paar bekannte Krautstielrezepte, die hier ihren Ursprung haben. Außerdem stehen östlich von Lugrin zahlreiche Apfelbäume. Sie haben dem Departement auch den Namen gegeben: Avalogne kommt von *aval*, dem lemusischen Wort für «Apfel». Eine der bekanntesten Sorten heißt Tarcilde, nach Tarcilde Le Tripudier.



Aéroport Oscar I.

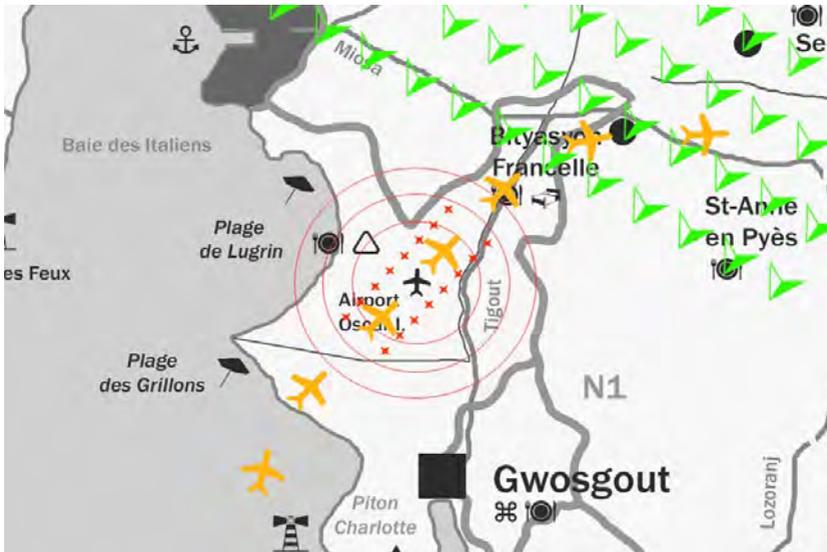
Der internationale Flughafen von Lemusa besteht seit 1973

Dass Lemusa heute über einen stadtnahen Flughafen verfügt, der sich verhältnismäßig unauffällig in die Landschaft einfügt, verdankt sich besonders günstigen Umständen. In der Gegend südöstlich der Hauptstadt weht der Wind meist aus dem Bergen her, also aus nordöstlicher Richtung. Dem entspricht glücklicherweise auch die Beschaffenheit eines für die Anlage einer Piste günstigen Geländes, verläuft das fla-

Das Flughafengebäude des Airport wurde vor 1933 als Villa erbaut und 1973 umgewandelt.

che Landstück doch von der Miosa her in südwestliche Richtung. Für das Starten wie für das Landen ist Gegenwind optimal, denn ein Teil des nötigen Auftriebs einer Maschine wird in der Luft vom Wind erzeugt. Die Flugzeuge können also aus Südwesten, vom Meer her anfliegen und landen. Sie starten in Richtung Gebirge, nach Nordosten und schwenken ab einer gewissen Flughöhe scharf nach Osten (seltener auch nach Westen) ab.

Der Grundstein für den Flughafen von Lemusa wird 1973 gelegt. Man baut eine 1.2 Kilometer lange, asphaltierte Piste, ein gut geschütztes Tanklager und einen kleinen Hangar für den Unterhalt der Maschinen. Gleichzeitig verwandelt man die verlassene Villa eines jüdischen Zuckerhändlers in ein stattliches Flughafengebäude. Auf der einen, besser erhaltenen Seite, können die historischen Fenster und Türen bewahrt werden. Die Fassade auf der anderen Seite wird mit großen Fenstern versehen. Das Observatorium auf dem Dach der Villa baut man so um, dass es als



In der Regel bläst der Wind aus dem Nordosten, aus den Bergen. Standardmäßig fliegen die Maschinen von Südwest her an. Der Start erfolgt in Richtung Nordost und kurz nach dem Take-off drehen die Flugzeuge in östliche Richtung ab.



Im 2016 neu eingerichtete Restaurant Volvit tisch Lu Trikot eine gesunde, asiatisch inspirierte Küche auf – mit Blick auf die startenden und landenden Maschinen.

Tower dienen kann. Die Anlage wird zu Ehren des einstigen Königs der Insel Aéroport Oscar I. getauft.

1987 wird die Piste um 300 Meter auf 1.5 km verlängert und das Flughafengebäude weiter ausgebaut. 1991 wird ein größerer Hangar errichtet, in dem die Flugzeuge professionell gewartet werden können. 1993 wird die Piste erneuert und leicht verbreitert, 1995 baut man einen zweiten, freistehenden Tower. Im Juli 2007 wird die Piste nach Norden hin um 1200 Meter auf 2.7 Kilometer verlängert, insgesamt auf 55 Meter verbreitert und durch neue Zufahrtswege und Parkplätze ergänzt. Dabei muss auch die Straßenführung der N1 leicht verändert werden. Im Sommer 2016 wird das Flughafengebäude erneut renoviert und die Logistik verbessert. Außerdem wird eine neue, hochmodernen Wartungshalle (Hangar A) gebaut.

Bereits 1987 wird in einem Seitenflügel des Flughafengebäudes auch ein Restaurant eingerichtet, wobei die historische Fassade in diesem Bereich ersetzt werden muss, um Platz für größere Fenster zu schaffen und



Ein Flugzeug kurz nach dem Start vom Aéroport Oscar I. Nur in welcher Richtung lag noch mal die Welt? (Bild aus der Reihe Miroirs von Anne Bigord)

so mehr Licht im Speiseraum zu führen. Der erste Betreiber und Koch Stephane Trikot tauft sein Etablissement auf den Namen *Volvit*. Zwanzig Jahre lang, bis 2007, bewirbt das *Volvit* nicht nur Gäste am Boden, sondern kümmert sich bis 2007 im Auftrag der Lemusair auch um die Verpflegung der Passagiere an Bord. Im Sommer 2016 übergibt Stephane Trikot die Leitung des renommierten Etablissements an seine Adoptivtochter Lu, die Speisesaal und Küche neu einrichten lässt und sich auf eine gesunde, asiatisch inspirierte Küche spezialisiert.

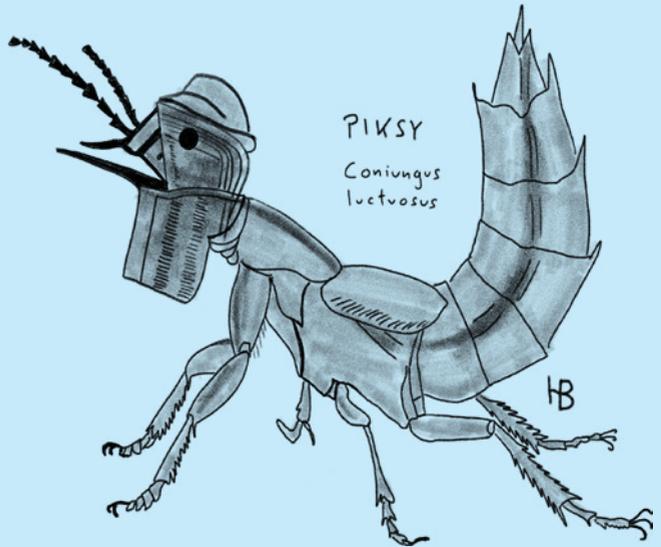
Bis 2016 lag der Aéroport Oscar I. auf dem Gebiet der Gemeinde Bitasyon Francelle und gehörte folglich zur Region 04 Ouest Sampogne. 2016 ließ Diktatorin Odette Sissay die regionalen und departementalen östlich der Hauptstadt neu ziehen. Der Flughafen gehört seither zur Gemeinde Lugrin und also zur Zentralregion Sentôme. Für den Betrieb macht das kaum einen Unterschied, denn der Aéroport ist weitgehend unabhängig organisiert, untersteht direkt dem Ministère des transports, du tourisme et de la mer und wird direkt vom Staat besteuert.

Ofenapfel

Ein Abenteuer des Käfersammlers Ruben Schwarz

Ich hätte ein Taxi nehmen sollen. Der kleine Bus in die Hauptstadt war völlig überfüllt. Einzig in der letzten Reihe war noch ein Platz frei. Kaum hatte ich mich hingesetzt, spürte ich die Hand meines Nachbarn auf dem Unterarm. Er hatte ein Gesicht wie ein Ofenapfel, glänzend graubraunes, geradezu karamellisiert wirkendes Haar und war offenbar sehr verwirrt. «Mein kleiner Liebling, du hast deine Muschel verloren», säuselte er und drückte mir eine Wellhornschnecke in die Hand. Ich wusste nicht, was ich antworten sollte, also bedankte ich mich mit einem gequälten Lächeln, von dem ich hoffte, dass es nicht gerade unfreundlich wirken, aber doch jedes Aufkeimen eines Gesprächs verhindern würde. Aber der Alte wollte gar nicht mit mir reden, wandte sich ab und sah mit einem dämlich zufriedenen Grinsen aus dem Fenster in die Nacht.

Der Piksy (*Coniungus luctuosus*) kommt an allen Stränden der Insel vor. Der Käfer aus der Familie der Sellaitoraliae wird maximal 18 mm lang. Er ernährt sich von Schnecken, die auf den Sandstrand gespült werden. Mit seinem giftigen Analstachel tötet er Beutetiere, die meist deutlich größer sind als er selbst, frisst sie dann allmählich auf und nistet sich in ihrem Gehäuse ein. Wird der Piksy angegriffen, läuft sein Kopf rot an und zugleich richtet er seinen Hinterleib bedrohlich auf. Sein Stich ist auch für den Menschen sehr schmerzhaft.



Ich schüttelte das Schneckenhaus, ein leises Rasseln war zu hören. Ich goss den Inhalt in meine linke Handfläche. Zuerst rieselte da nur trockener Sand auf meine Haut, dann aber purzelte ein Käfer heraus, mit knallrotem Kopf und einem Anusstachel. Ich kannte die Art aus dem Insektenbuch von Karol Zhuki: *Coniungus luctuosus*. Wütend rappelte sich das Tierchen auf und begann nervös auf meinem Handteller hin und her zu stöckeln. Dabei stieß es mit seinem Stachel ständig steil in die Luft. Wer eine Schnecke mit einem *Coniungus luctuosus* findet, so rapportiert Zhuki eine lemusische Legende, muss etwas verändern in seinem Leben – und wird den Plagegeist erst los, wenn die Verwandlung vollzogen ist. Ich schaute zu dem Alten rüber, seine Augen hüpfen den Lichtern der Häuser und Tankstellen nach, die den Rand der Einfallsstraße in die Hauptstadt säumten. Er hatte ganz offenbar nicht vor, noch einmal in Kontakt mit mir zu treten. Fast schien mir, er sei gewachsen, seine Haut sei straffer geworden. Und sein Lächeln kam mir auf einmal so dämlich gar nicht mehr vor.

Samuel Herzog: *Karabé. 16 Abenteuer des Käfersammlers Ruben Schwarz auf der Insel Lemusa*. Basel: Existenz und Produkt, 2021. S. 15–16.



déguster le monde

lemusair 

Lemusair

Die erste Fluggesellschaft der Insel wird 1962 gegründet

In den Miscellanea von Jacob Schychs wird ein Fluggerät beschrieben, das ein Mönch auf Lemusa erfunden haben soll.¹ Ein hölzernes Pferd auf Rändern, das von 24 dressierten Möwen zum Schweben gebracht werden konnte. Der Mönch soll damit einige Male durch die Luft geritten sein, bis er eines Tages über einem Fischmarkt durchflog: Die Möwen vergaßen jede Erziehung und gingen vereint zum Sturzflug über.

Die Welt verkosten: Werbekarte mit A320.



Nebel über Lemusa: Blick aus dem Fenster einer ATR 42-500.

Auch die moderne Geschichte der Luftfahrt auf Lemusa beginnt eher eigentümlich, nämlich mit einem Menü und einem Gedicht, das als Literatur kaum Lorbeeren ernten dürfte, historisch aber bedeutsam ist.² Sein Verfasser ist der österreichisch-französischer Ingenieur Ruben Rosenthal, Nachkomme einer jüdischen Händlerfamilie, die mit Zuckerrüben zu sehr viel Geld gekommen ist. Er zieht um 1930 von Wien nach Lemusa und lässt sich in den frühen 1930er-Jahren eine Art Villa bauen, die ihm zugleich als Werkstätte für seine Experimente mit selbst entwickelten Leichtflugzeugen dient. Am 2. Juli 1933, einem Sonntag, lädt er zahlreiche Gäste zu einem Essen ein. Henriette Hein schreibt: «Es war ein windiger Tag. An die hundert Menschen versammelten sich vor der Villa des Ingenieurs, wo große, weiß gedeckte Tische aufgestellt waren. Es wurde ihnen ein Menü serviert, das aus neun Gängen bestand, die allesamt mit Namen wie *Chandelle*, *Choucas*, *Torquerolle* oder *Petite Grue* überschrieben waren. Was sie bedeuteten, lernten die Gäste bald, denn zu jedem Gang führte Rosenthal entweder eines seiner Flugzeuge vor, oder aber eine bestimmte Kunstflugfigur – vielleicht auch beides.»³ Bedauerlicher-

weise überlebt keine der Flugmaschinen des Ingenieurs die Zeit.⁴ Auch, was die Gäste genau zu Essen bekommen, ist leider nicht überliefert. Offenbar aber besteht das Menü zu einem Großteil aus verschiedenen Vögeln, die gefüllt, gesotten, gebraten und gegrillt aufgetischt werden. Wie bekannt ist, war es früher auf Lemusa durchaus üblich, auch Pelikane, Papageien, Tukane, Flamingos oder Fledermäuse zu essen.⁵

Während oder kurze Zeit nach diesem Anlass kommt es zu einem größeren Unglück, das Rosenthal die Lust an der Fliegerei nimmt – wohl für immer, wie Hein meint. Rosenthal erinnert sich im Gedicht *Oran* an diesen Unfall, dessen heiterer Ton «überrascht», wie Hein es ausdrückt.

Oran

*Ich pffiff dem alten Oran gleich
durch Wattebeuschels Himmelreich
ich flog Kreise, Kapriolen
als hätt ich Hermes Schuh gestohlen*

*Dann wollt ich etwas mehr anbeben
und schon kam ne Schraub ins Beben
riss sich aus dem rechten Flügel
der verkrümmte sich zum Bügel
und sogleich sauste ich mit Knall
in den nächsten Hühnerstall*

*Ich war der grösste Luftibus
doch nach diesem Hühnerkuss
ließ ich das Fliegen Fliegen sein
und quäl stattdessen manchen Reim*

Man weiß nicht, wer «der alte Oran» ist oder war. Hein vermutet, hinter Oran verberge sich eine von Rosenthal erfundene Figur. Denn nach dem Unfall bricht der Flugpionier offenbar zu einer mehrjährigen Wanderung über die Insel auf, in deren Verlauf diverse Prosatexte und Gedichte entstehen, die laut Hein «voller erfundener Kunstfiguren» sind.⁶



Die erste Fluggesellschaft der Insel wird 1962 von Aristide Bagnolle gegründet. Die Air Leonard operiert mit einem einzigen Wasserflugzeug, das neben dem Piloten Platz für fünf Passagiere bietet.

Über das weitere Schicksal von Rosenthal ist nichts bekannt. Seine Villa bleibt viele Jahre lang unbewohnt und geht, da man auch keine Nachkommen ausfindig machen kann, 1970 schließlich in den Besitz der Gemeinde Bitasyon Francelle über.

DIE ERSTE FLUGGESELLSCHAFT

Es ist wohl kein Zufall, dass Rosenthal seine Flugexperimente ausgerechnet in jener Ebene durchführt, in der vierzig Jahre später der Airport Oscar I. gebaut wird. Die erste Fluggesellschaft von Lemusa allerdings hat zunächst mit dieser Gegend gar nichts zu tun. Sie wird 1962 von Aristide Bagnolle gegründet, der sie zu Ehren seines Großvaters *Air Leonard* nennt.⁷ Mit einem einzigen Wasserflugzeug, das neben dem Piloten Platz für fünf Passagiere bietet, fliegt Bagnolle täglich von der Baie des Italiens verschiedene Destinationen an.

Tatsächlich gleicht die Air Leonard mehr einem Lufttaxi, das man für seine Bedürfnisse mieten kann, denn einer Fluggesellschaft mit festen Routen und Zeiten. Das änderte sich 1966, als mit Jakob Hellmann ein ebenso finanzkräftiger wie geschäftstüchtiger Partner ins Geschäft mit einsteigt. Durch den Zukauf eines zweiten Flugzeuges und die Zusammenarbeit mit zwei weiteren Piloten wird das Angebot erheblich erweitert. Die Air Leonard fliegt nun täglich verschiedene Destinationen an.

Wasserflugzeuge sind sehr flexibel – die Betriebskosten allerdings sind generell erheblich höher als bei vergleichbaren Landlandemaschinen. Ge-

gen Ende der 1960er-Jahre tritt die Air Leonard deshalb in Verhandlungen mit der Regierung von Lemusa und der Gemeinde Bitasyon Francelle ein. Auf dem Territorium dieses kleinen Dorfes am südlichen Ufer der Miosa nämlich haben Ingenieure ein Gelände ausgemacht, das sich für die Anlage einer Piste zu eignen scheint: ein flacher Landstrich zwischen der Küste und dem Flüsschen Tigout. Im Verlauf der Verhandlungen formiert sich eine Gruppe von Parlamentariern um Aristide Bronner (Mouvement démocrate lemusien, MoDeL), welche die Schaffung einer nationalen Fluggesellschaft fordert. Obwohl diese Idee auf der Insel schnell viele Anhänger findet, scheiterten alle diesbezüglichen Pläne zunächst am Widerstand der damaligen Präsidentin Henriette Beauvoir (Parti socialiste, PS).

1973 GRÜNDUNG DER LEMUSAIR

Erst 1973, unter Präsident Hector Sumas (MoDeL), kommt es zur Gründung einer nationalen Fluggesellschaft mit dem Namen Lemusair. Den Betrieb dieser Gesellschaft überlässt man zunächst ganz der ehemaligen Air Leonard, die anfänglich zu einem Drittel an der neuen Gesellschaft beteiligt ist. Sofort beginnt man südöstlich der Hauptstadt, auf dem von den Ingenieuren der Air Leonard ausgewählten Gelände, mit dem Bau einer 1.2 Kilometer langen, asphaltierten Piste. Ganz in der Nähe dieser Piste steht die Villa von Ruben Rosenthal. Noch 1973 kauft man sie der Gemeinde ab und beginnt, sie in ein stattliches Flughafengebäude umzubauen. Die ganze Anlage wird zu Ehren des einstigen Königs der Insel *Airport Oscar I.* getauft.

Gleichzeitig wird Lucie Sanse (Atelier Alizé) beauftragt, ein Logo für die neu gegründete Fluggesellschaft zu schaffen – ihr Entwurf mit dem kühn in die Länge gezogenen Triskel aus der Flagge von Lemusa, zielt bis 2016 die Maschinen der Lemusair.

1976–1984 ERSTE JAHRE

Erst 1976 kauft die Lemusair ihr erstes Flugzeug, eine Fairchild Aerospace Metro II, die 19 Passagiere befördern kann. Zunächst werden nur zwei Piloten engagiert. Am Boden operieren eine Technikerin, ein Lotse mit Assistentin und eine Hostesse. In den ersten drei Jahren ihres Betriebs fliegt die Lemusair nur zwei bis drei Mal pro Woche.



Ab 1976: Aerospace Metro II

Die Fairchild Metro wird in den späten 1960er Jahren vom amerikanischen Flugzeugkonstrukteur Ed Swearingen entwickelt.⁷ Die Serienproduktion der Metro beginnt 1971, im selben Jahr wird die Firma Swearingen von Fairchild übernommen. Im Verlauf der Jahre werden mehrere, jeweils verbesserte Versionen der Metro eingeführt, 1975 die Metro II, die bis 1981 gebaut wird. Lemusair ersteht seine Metro II 1976 aus Zweiter Hand – es ist das erste Flugzeug der 1973 gegründeten Gesellschaft. Die Metro II der Lemusair ist immer noch im Einsatz und wird auf Lemusa gewartet (unter Aufsicht der amerikanischen Firma M7 Aerospace, die nach der Insolvenz von Fairchild Dornier die Betreuung der Betreiber übernommen hat).

Länge: 18.09 m

Spannweite: 14.10 m

Leergewicht: 3380 kg

Max. Startgewicht: 5670 kg

Höchstgeschw.: 473 km/h

Max. Reisegeschw.: 450 km/h

Reichweite: 1100 km (mit 15 Passagieren und bei maximaler Reisegeschwindigkeit)

Dienstgipfelhöhe: 8230 m

Triebwerke: 2 Garrett AiResearch Turboprops treiben dreiblättrige Propeller an

Besatzung: 2 Piloten, in der Regel keine Kabinenassistenten

Passagiere: 19 in zwei Einerreihen



1980–1982: Fokker F-27 Friendship

Die Fokker F-27 Friendship der niederländischen Firma Fokker gehört zu den erfolgreichsten Turboprops der Welt. Die Entwicklung beginnt in den 1950er-Jahren und der erste Prototyp fliegt im November 1955. 1956 schließt Fokker einen Vertrag mit der amerikanischen Firma Fairchild – und bereits 1958 hebt die erste in den Staaten gebaute Fokker vom Boden ab. Das erste Serienmodell ist die Fokker F-27-100. Auf sie folgt die Fokker F-27-200 mit stärkerem Motor. Das bekannteste Modell ist die Fokker F-27-500, die erstmals 1967 fliegt und 52 Passagiere an Bord nehmen kann. Die Fokker F-27-200, die Lemusair 1980 ersteht, hat Baujahr 1966. Die Maschine erweist sich indes als nicht sehr geeignet für die Bedürfnisse der Firma und wird deshalb 1986 wieder verkauft.

Länge: 23.5 m

Spannweite: 29 m

Leergewicht: 12'148 kg

Max. Startgewicht: 19'050 kg

Höchstgeschw.: 509 km/h

Max. Reisegeschw.: 483 km/h

Reichweite: 1468 km (mit 46 Passagieren und bei maximaler Reisegeschwindigkeit)

Dienstgipfelhöhe: 9935 m

Triebwerke: 2 Rolls-Royce Dart Mk528 Turboprops treiben vierblättrige Propeller an

Besatzung: 2 Piloten, ev.2 Kabinenassistenten

Passagiere: bis 52 in zwei Zweierreihen

Das 1973 (oder etwas später) von Lucie Sans geschaffene Logo der Lemusair mit dem kühn in die Länge gezogenen Triskel aus der damaligen Flagge von Lemusa.



Ab 1980 wird der Betrieb erweitert. Das Unternehmen kauft sehr günstig eine Fokker F-27-200 mit Baujahr 1966, die 52 Passagiere an Bord nehmen kann. Gleichzeitig werden zwei bis vier weitere Piloten und zusätzliches Bodenpersonal engagiert. Die Fokker erweist sich aus verschiedenen Gründen als ungünstig für die Bedürfnisse der Lemusair, sie wird deshalb eher selten eingesetzt – und 1982 wieder verkauft. Gleichzeitig reduziert sich das Angebot der Lemusair auf den Stand von vor 1980 mit nur drei Flügen pro Woche. Zwei Jahre lang fristet die Gesellschaft so ein ziemlich tristes Dasein. Erst 1984 zeichnet sich eine Verbesserung der Lage ab.

1984–1999 KONSOLIDIERUNG UND AUSBAU

Im Unterschied zur ihrer Parteigenossin Henriette Beauvoir setzt sich Clelia Robin (PS), die 1984 das Präsidentenamt übernimmt, von Beginn an für einen «sinnvollen Ausbau der Lemusair ein – um den Tourismus zu fördern und eine Isolation der Insel zu verhindern». Sie macht sich dafür stark, dass die Fluggesellschaft 1986 eine Aerospatiale ATR 42-300 des französisch-italienischen Herstellerkonsortiums Avions de Transport Régional kauft, die 50 Passagiere an Bord nehmen kann. In den folgenden Jahren wird der Betrieb der Gesellschaft erheblich ausgebaut und neu organisiert: Die Lemusair beschäftigt nun zwischen 20 und 30 Personen (ab 1986) unter der Leitung eines Direktors. Sie fliegt die verschiedensten Destinationen an und übernimmt auch Frachtaufträge. 1987 wird die



Ab 1986: Aerospatiale ATR 42-300

Die Aerospatiale ATR 42 ist das kleiner Modell von zwei Turboprop-Regionalverkehrsflugzeugen des französisch-italienischen Herstellerkonsortiums Avions de Transport Régional. Die ATR 42-300 wird ab 1985 hergestellt. Für die Lemusair stand 1986 auch der Kauf eines erheblich schnelleren Regionaljets zur Debatte – man entschied sich jedoch aus zwei Gründen für den Kauf der ATR: Erstens benötigen Turbopropellermaschinen eine deutlich kürzere Start- und Landestrecke als Regionaljets (und damals stand ein Ausbau des Flughafens noch nicht zur Diskussion). Zweitens verbrauchen Turbopropellermaschinen erheblich weniger Kraftstoff pro Tonnenkilometer – der Verbrauch der ATR 42-300 liegt bei voller Auslastung bei 1.8 Liter Kerosin pro Passagier und 100 Kilometer (ein Jet verbraucht etwa das Doppelte). Die ATR 42-300 der Lemusair ist bis heute in Betrieb und wird auf Lemusa unter Aufsicht der Firma ATR gewartet.

Länge: 22.67 m

Spannweite: 24.57 m

Leergewicht: 10'285 kg

Max. Startgewicht: 16'700 kg

Höchstgeschw.: 493 km/h

Max. Reisegeschw.: 484 km/h

Reichweite: 1150 km (mit 48 Passagieren und bei maximaler Reisegeschwindigkeit)

Dienstgipfelhöhe: 7620 m

Triebwerke: 2 Pratt & Whitney Canada PW120 Turboprops treiben vierblättrige Propeller an
Besatzung: 2 Piloten, 2–4 Kabinenassistenten
Passagiere: bis 50 in zwei Zweierreihen



Ab 1997: Aerospatiale ATR 42-500

Die Aerospatiale ATR 42-500 ist eine verbesserte Version der ATR 42-300, welche Lemusair 1986 gekauft hat. Die ATR 42-500 hat eine Kabine mit mehr Komfort und weniger Lärm, ein erhöhtes Startgewicht, stärkere Motoren und modernere, sechsblättrige Propeller. Sie ist deshalb schneller, verbraucht weniger Kerosin, hat eine erhöhte Reichweite und ist beim Starten und Landen deutlich leiser. Die ATR 42-500 wird ab 1995 in Serie hergestellt, Lemusair erstand 1997 eine Maschine aus Zweiter Hand. Die ATR 42-500 der Lemusair ist bis heute in Betrieb und wird auf Lemusa unter Aufsicht der Firma ATR gewartet.

Länge: 22.67 m

Spannweite: 24.57 m

Leergewicht: 10'285 kg

Max. Startgewicht: 18'600 kg

Höchstgeschw.: 556 km/h

Max. Reisegeschw.: 493 km/h

Reichweite: 1550 km (mit 48 Passagieren und bei maximaler Reisegeschwindigkeit)

Dienstgipfelhöhe: 7620 m

Triebwerke: 2 Pratt & Whitney Canada PW127 Turboprops treiben sechsblättrige Propeller an
Besatzung: 2 Piloten, 2–4 Kabinenassistenten
Passagiere: 42–50 in zwei Zweierreihen

Piste um 300 Meter auf 1.5 Kilometer verlängert, das Flughafengebäude wird ausgebaut und ein Restaurant eröffnet, das sich im Auftrag der Lemusair auch um die Verpflegung der Passagiere an Bord der Maschinen kümmert. Das *Volvit*, wie der Wirt Stephane Trikot sein Etablissement nennt, erfreut sich bald größter Beliebtheit in der Gegend.

Auch unter Staatspräsident Oscar Klipfel (Liste libérale, LiLi) investiert die Regierung weiter in den Ausbau der Lemusair. 1990 wird die Flotte um eine Aerospatiale ATR 42-320 (eine leicht verbesserte Version der Aerospatiale ATR 42-300) erweitert – gleichzeitig wird zusätzliches Personal angeheuert. 1991 wird ein Hangar errichtet, in dem die Flugzeuge professionell gewartet werden können (er bekommt später den Namen Hangar B). 1993 wird die Piste erneuert leicht verbreitert. 1995 baut man einen neuen Tower und 1996 kauft Lemusair eine Aerospatiale ATR 42-500 dazu. Der Betrieb läuft einwandfrei und die Einheimischen wie auch die Touristen beanspruchen das Angebot der kleinen Fluggesellschaft mehr und mehr – was vielleicht auch damit zusammenhängt, dass der Service und das Essen an Bord einen ausgezeichneten Ruf genießen.

1999–2006 DIE GROSSE KRISE

1999 allerdings folgt dann der große Schock: Im Dezember leitet das Restaurant *Volvit* ein Betreibungsverfahren gegen die Lemusair ein – offenbar hat die Fluggesellschaft seit mehr als einem Jahr die Rechnungen für die Bordverpflegung nicht mehr bezahlt. Wenig später ist Jean-Charles Boursin, seit 1986 Direktor der Lemusair, plötzlich verschwunden. Das Verkehrsministerium setzt eine Kommission ein, welche die Buchhaltung der Lemusair unter die Lupe nimmt. Es stellt sich heraus, dass Boursin in den letzten Jahren nicht nur regelmäßig in die eigene Tasche gewirtschaftet, sondern auch sonst (durch unnötige Ankäufe und ungünstige Verträge) einen riesigen finanziellen Schaden angerichtet hat. Die Lemusair steckt so tief in den roten Zahlen, dass der Betrieb vorübergehend eingestellt werden muss. Für die knapp 50 Mitarbeiter, denen die Firma teilweise mehrere Monatslöhne schuldet, wird ein provisorischer Sozialplan entwickelt.

Auf der politischen Ebene entbrennt ein heftiger Streit zwischen den verschiedenen Lagern. Die bürgerlichen Parteien (MoDeL, LiLi) werfen

der Linken vor, sie habe bei der Neuorganisation der Lemusair nach 1984 ein mangelhaftes Betriebskonzept entwickelt und ungenügende Maßnahmen zur Kontrolle angelegt. Die Linke wirft den bürgerlichen Parteien und der Regierung umgekehrt vor, sie hätten ihre Aufsichtspflicht nicht mit genügender Sorgfalt wahrgenommen und die Anzeichen der bevorstehenden Krise nicht erkannt oder nicht erkennen wollen.

Bis tief in das Jahr 2000 hinein blockieren die Auseinandersetzungen jede Entwicklung. Im April 2000 schließlich einigt man sich darauf, den Betrieb der Lemusair in reduzierter Form wieder aufzunehmen. Ein dreiköpfigen Leitungsteam wird eingesetzt, das ein provisorisches Betriebskonzept entwickelt und mit den ehemaligen Angestellten der Lemusair neue, ebenfalls provisorische Verträge aushandelt. Nach einer sechs Monate dauernden Pause braust im Juni 2000 endlich wieder ein Flieger über die Piste bei Bitasyon Francelle. Die Probleme der Firma sind damit allerdings noch längst nicht aus der Welt geschafft: die Lemusair ist hoch verschuldet, desorganisiert und ihre Reputation hat arg gelitten.

2004 DER PLAN CIEL OUVERT

In seinem Kampf um die Wiederwahl zum Staatspräsidenten im Jahr 2002 macht Lucien Trebeau die baldige Sanierung der Lemusair zu einem seiner zentralen Themen. Trotzdem dauert es weitere zwei Jahre, in denen die Gesellschaft auf äußerster Sparflamme fliegt, bis er dem Parlament im Mai 2004 einen Sanierungsplan zur Begutachtung vorlegen kann. Trebeaus Plan *ciel ouvert* sieht einen massiven Ausbau der Lemusair und vor allem des Flughafengeländes vor. Er will den Aéroport für andere Gesellschaften öffnen und (nach einer Verlängerung der Piste) sogar für die Anbieter von Charterflügen aus den USA und Europa interessant machen. Bisher wurde der Airport Oscar I. ausschließlich von der heimischen Gesellschaft oder Privaten angefliegen. Trebeaus ehrgeiziger Plan findet vor allem in den Reihen seiner eigenen Partei und der Liberalen Liste begeisterte Befürworter – er wird jedoch auch kritisiert. So stellen sich die PCL und das MRL in einer seltenen Links-Rechts-Koalition gegen den Plan weil er das Budget über Jahre hinweg stark belasten würde. Die Sozialisten fürchten eine Überschwemmung der Insel durch den Massentourismus und die Partei *Ile Verte* sieht eine ökologi-



Das Kulinarische spielt eine große Rolle an Bord der Lemusair. Diese getrockneten Muskat-Trauben sind so etwas wie ein Markenzeichen der Fluggesellschaft und werden heute noch auf allen Flügen an sämtliche Passagiere verteilt.

sche Katastrophe auf Lemusa zufliegen. Die PS und die Ile Verte geben verschiedene Gutachten in Auftrag, die zum Schluss kommen, dass die Luftbelastung für die Plage du Grillon und vor allem die Lärmbelastung für die Hauptstadt im Fall einer Realisierung des *Plan ciel ouvert* doch ganz erheblich wären. Gleichzeitig räumen sie ein, dass ein Betrieb des Flughafens ausschließlich mit Regionalverkehr und die Beschränkung auf die staatliche Fluggesellschaft wirtschaftlich schwierig sind. Die Verhandlungen ziehen sich hin. Gutachter und Gegengutachter geben sich die Klinke in die Hand. Die PS legt mit dem *Plan ciel bleu* im Januar 2005 ihrerseits einen Vorschlag zur Sanierung vor – der indes von den bürgerlichen Parteien als wirtschaftlich zu heikel abgelehnt wird.

2006 DAS ANGEBOT VON BERNADETTE ERICSSON

Die Debatte nimmt erst im Dezember 2006 mit dem Auftritt von Bernadette Josephine Ericsson ihr Ende. Die äußerst wohlhabende Französin ließ sich 1988 nach dem Tod ihres Mannes auf der Insel nieder – ihr



Postkarte der Lemusaair von 2008: Der grosse Airbus A330 nimmt Kurs auf Lemusa.





Diese exotisch gewürzte Lasagne mit Garnelen gehört zu den legendären Speisen, die ab April 2008 an Bord der Lemusair serviert werden.

erhebliches Vermögen, so heißt es, soll aus dem Ölgeschäft und einer Reederei stammen. Bernadette Ericsson gilt als reichste Frau der Insel. Im Dezember 2006 stellt sie der Lemusair einen ganz erheblichen Betrag in Aussicht (wie viel genau, ist unbekannt, je nach Information schwanken die Angaben zwischen 100 und 200 Millionen US-Dollar oder Euro). Der Betrag ist indes an drei zentrale Bedingungen geknüpft: Erstens muss die neue Lemusair mindestens einem wöchentlichen Flug nach Paris anbieten (in die Heimat von Frau Ericsson also), zweitens dürfen weiterhin keine nicht-lemusischen Gesellschaften auf der Insel landen, und drittens muss sich der Staat von Lemusa verpflichten, den Betrieb der Lemusair unter den genannten Bedingungen mindestens bis in das Jahr 2040 zu garantieren. Dass die Villa von Bernadette Josephine Ericsson im Anfluggebiet des Aéroport Oscar I. liegt, dürfte das großzügige Angebot der alten Dame möglicherweise beflügelt haben – wobei anzumerken ist, dass sich Ericsson bereits zuvor für diverse ökologische Projekte finanziell eingesetzt hat, etwa für das Projet Palu.



2007-2016: Airbus A330-300

Der Airbus A330, zugelassen seit 1993, ist ein zweistrahliger, sparsamer, auf Langstrecken ausgelegter Tiefdecker. Seine Teile werden in Deutschland, Spanien, England und Frankreich hergestellt – die Endmontage erfolgt in Toulouse. Der A330 kann je nach Modell und Ausstattung mehr als 400 Passagiere transportieren und verfügt über einen außergewöhnlich großen Frachtladeraum (vergleichbar jenem der Boeing 747). Die A330-300 (oder genauer das Untermodell A330-301), die Lemusaair 2007 kauft, kann 240 Passagiere in vier Klassen über eine Strecke von bis zu 10'500 km transportieren (andere Fluggesellschaften befördern auf dem gleichen Raum 295 bis 440 Passagiere). Die Maschine verfügt über eine speziell große und gut ausgebaute Kombüse – so dass eine stattliche Kücheneinheit mitfliegen kann. Die Maschine wird auf Lemusa und von Spezialisten in Frankreich gewartet.

Länge: 63.66 m

Spannweite: 60.30 m

Leergewicht: 173 000 kg

Max. Startgewicht: 217'000 kg

Höchstgeschw.: 900 km/h

Max. Reisegeschw.: 869 km/h

Reichweite: 10'500 km (mit 400 Passagieren und bei maximaler Reisegeschwindigkeit)

Dienstgipfelhöhe: 12'500 m

Triebwerke: 2 General Electric CF6-80E1A2 (zertifiziert nach ETOPS-180)

Besatzung: 2 Piloten, 10 Kabinenassistenten

Passagiere: bis 240 in drei Reihen (in der Economy)



Ab 2016: Airbus A320-200

Die Erfolgsgeschichte des Airbus A320-200 beginnt schon Ende der 1980er-Jahre. Das beliebte Verkehrsflugzeug wird meist für kürzere Flüge (bis 4000 Kilometer) eingesetzt. Es verfügt über bis zu 180 Sitzplätze und eine Frachtkapazität von maximal 3 Tonnen. Der A320 war das erste Serienflugzeug mit Fly-by-Wire Steuerung und Side-Sticks statt Steuerhörner. Die Flugzeuge, die von der Lemusaair (aus zweiter Hand, wie es heißt) erworben werden, haben Baujahr 2011 und sind mit sogenannten Sharklets ausgestattet. Diese gebogenen Flügelenenden, die an die Rückenflossen von Haifischen erinnern, erhöhen die Energieeffizienz der Maschine deutlich, zugleich reduzieren sie CO₂-Ausstoß und Lärm. Die Maschinen der Lemusaair werden mit Zusatztanks ausgerüstet. Ihre Reichweite erhöht sich so auf etwas mehr als 10'000 km. Im Gegenzug ist ihre Frachtkapazität geringer.

Länge: 37.6 m

Spannweite: 34.10 m

Leergewicht: 37 230

Max. Startgewicht: 77'000 kg

Höchstgeschw.: 904 km/h

Max. Reisegeschw.: 866 km/h

Reichweite: 10'300 km (mit 140 Passagieren und bei maximaler Reisegeschwindigkeit)

Dienstgipfelhöhe: 12'131 m

Triebwerke: 2 CFM56-Triebwerke (F108) von CFM Internat. (General Electric und SNECMA)

Besatzung: 2 Piloten, 6 Kabinenassistenten

Passagiere: 150 in einer Klasse, in zwei Dreierreihen

Tatsächlich macht das Angebot von Ericsson den Spagat zwischen einer wirtschaftlich sinnvollen und einer ökologisch erträglichen Lösung möglich, an dem sich Regierung und Parlament zwei Jahre lang vergeblich versucht haben. Deshalb kommen die Behörden schon im Januar 2007 überein, das Angebot anzunehmen. Lucien Trebeau setzt eine außerparteiliche Expertengruppe ein, die bis im April 2007 ein gänzlich neues Betriebskonzept für die Lemusair entwickelt. Auf der Ebene des Regionalverkehrs sieht dieses Konzept den Wiederaufbau eines Netzes mit regelmäßigen Flügen vor – und auf der internationalen Ebene ab April 2008 zunächst zwei wöchentliche Flüge nach Paris. Die Debatte um das passende Langstreckenflugzeug wird schließlich zu Gunsten eines zweistrahligen Airbus A330-300 entschieden – aus ökologischen Gründen, wie es heißt, soll die zweistrahlige A330 doch etwas weniger Kerosin verbrauchen als vierstrahlige Modelle wie die Boeing 747-400 oder der Airbus A340. Es heißt allerdings auch, Lemusair habe einen Airbus A330-300 zu sehr günstigen Bedingungen angeboten bekommen (für weniger als 60 Millionen Lemusische Francs).⁸ Der Airbus soll der Lemusair ab Februar 2008 zur Verfügung stehen und an Ostern soll dann der erste Flug von Lemusa nach Paris stattfinden.

2007 NEUE ÄRA – NEUE KLASSE

Der große Airbus verlangt auch nach einem Ausbau der Start- und Landebahn des Aéroport Oscar I., die im Juli 2007 angegangen wird. Die Piste wird nach Norden hin um 1200 Meter auf 2,7 Kilometer verlängert, insgesamt auf 55 Meter verbreitert und durch neue Zufahrtswege und



Unter der Direktion von Anne-Claude Moscardin gibt sich die Lemusair im Sommer 2007 einen neuen Slogan: «Bringing You To Better Places». Um dieses Motto zu promoten, schreibt die Gesellschaft noch im Juli einen offenen Wettbewerb aus: Gefragt sind kurze Werbefilme, die den Slogan auf einprägsame Art und Weise vermitteln. Auch der Künstler José Maria reicht im Herbst 2007 eine Filmskizze ein, in der das Piano von Lionel Belasco eine zentrale Rolle spielt. Leider fällt die Skizze bei den Verantwortlichen der Lemusair durch. Man findet sie aber noch auf dem Internet: vimeo.com/338545612.

Parkplätze ergänzt. Hierfür muss allerdings auch die Straßenführung der N1 leicht verändert werden.

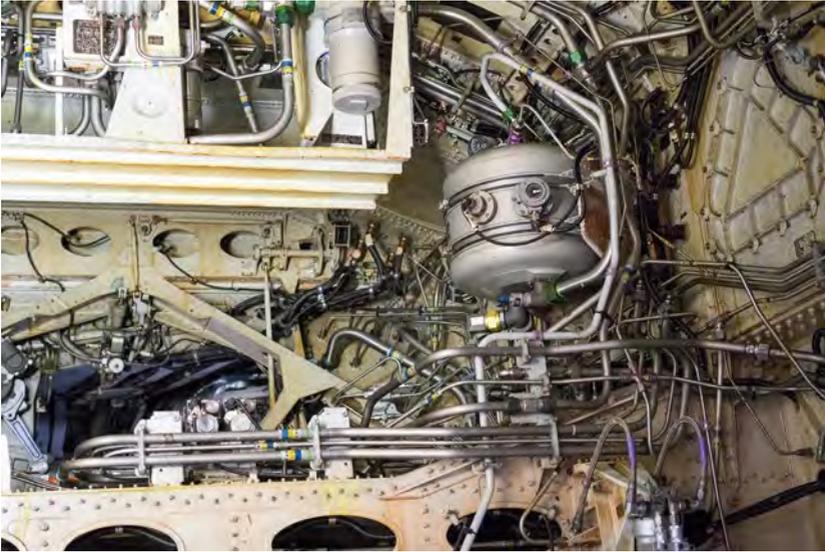
Ab Mai 2007 werden die Geschicke der Lemusair von einer neuen Direktorin, Anne-Claude Moscardin, gelenkt, der ein sechsköpfiger Verwaltungsrat zur Seite steht. Beim Neustart des Unternehmens im April 2008 beschäftigt die Lemusair knapp hundert Mitarbeiter, etwa zu gleichen Teilen am Boden und in der Luft. Eine neue Ära beginnt.

Was die Ausstattung ihrer Maschinen und die Besatzung angeht, setzt die Lemusair ganz auf Komfort. Die Sitzreihen werden in allen Flugzeugen so positioniert, dass die Passagiere bei der Lemusair deutlich mehr Beinfreiheit haben als in vergleichbaren Modellen anderer Gesellschaften. Außerdem werden sämtliche Kombüsen ausgebaut – denn zum neuen Konzept der Gesellschaft gehört auch die Einführung einer sogenannten Gourmetklasse sowie damit zusammenhängend die allgemeine Neukon-

zeption der Verpflegung an Bord. Dabei arbeitet die Lemusair mit dem ursprünglich aus der Schweiz stammenden Koch Pascale Imhasli zusammen, dem Küchenchef des legendären Lajwa im Zentrum von Port Louis. Die Bordverpflegung wird nun nicht mehr im Flughafenrestaurant gekocht, sondern von einem speziellen Cateringteam (Lemusan Air Foods, LAF) in einer eigenen Küche vorbereitet – und in den größeren Maschinen an Bord fertig gegart. Imhasli wird als gastrosophischer Direktor eingesetzt und ist für die Entwicklung der Bordmenüs verantwortlich. Ihm steht ein technischer Direktor zur Seite, der sich um die akkurate Umsetzung, logistische und wirtschaftliche Aspekte kümmert.



Im Zentrum des neuen Logos der Lemusair steht ab 2016 die lemuisische Urwachtel Kalepsi. Sie wird von hinten beim Startlauf gezeigt.



Verwirrend viel Technik im Stauraum für die Räder des A320.



Die Auspuffseite eines Flugzeugtriebwerks hat etwas von einem geometrisch-abstrakt Gemälde.

Das Bordmenu 2018

Auf der Rückseite einer Werbekarte, welche die Lemusair 2018 großflächig verteilt, beschreibt ein kleiner Text die Speisen, die an Bord serviert werden. Das Motto lautet: «Déguster le monde, avant même d'y atterrir.» Die Spezialitäten sind alphabetisch nach den Ländern geordnet, aus deren Küche sie stammen:

- **Autriche:** Ratte de veau en tartine
- **Brésil:** Museau de porc aux haricots noirs
- **Cambodge:** Fourmis au poivre
- **Chine:** Oreilles de cochon en gelée, au vinaigre noir
- **France:** Cœur de veau en tartare
- **Inde:** Tripes d'agneau au fenugrec et à la cardamome
- **Italie:** Testicules d'agneau sur risotto
- **Japon:** Calamar en sauce de son foie et de son cœur
- **Lemusa:** Tendons de bœuf au vin
- **Maroc:** Intestin d'agneau de lait
- **Mexique:** Sauterelles à la coriandre
- **Palestine:** Foie d'agneau cru à la menthe
- **Pérou:** Peau de cochon en soupe d'aji
- **Pologne:** Cœur de poulet en soupe d'orge
- **Suisse:** Tétine de vache fumée
- **Turquie:** Cerveille d'agneau au citron
- **Vietnam:** Estomac de cochon aux herbes

Aus Gründen, über die auf der Insel viel spekuliert wird, kommt es in den Jahren nach 2008 immer wieder zu längeren Unterbrüchen im Flugbetrieb. Erst ab Ende 2011 werden regelmäßig Kurse nach Europa geflogen.

Die Geschichte der A330-300, des Flaggschiffs der Lemusair, nimmt jedoch bereits im Juli 2016 ein Ende. Odette Sissay, die sich Ende Juni zur Diktatorin von Lemusa aufgeschwungen hat, veräußert den Airbus an eine asiatische Billigflugfirma und kauft stattdessen zwei deutlich kleinere Airbus A320-2009, die sie mit Zusatztanks ausrüsten lässt – so dass die Flugzeuge eine Reichweite von mehr als 10'000 Kilometern haben. Dieser Umbau erfolgt in einer neuen, hochmodernen Wartungshalle (Hangar A). Der Triskel wird aus dem Logo gelöst und durch die Silhouette

einer startenden Wachtel ersetzt.¹⁰ Ebenfalls löst Sissay die vier Buchungsklassen der Lemusair auf und führt stattdessen eine Einheitsklasse ein, die indes relativ komfortabel ist. Auch diese neuen Flugzeuge sind mit einer speziellen Kombüse ausgestattet, die weiterhin eine ungewöhnlich gute Verpflegung der Passagiere an Bord ermöglicht. Oskar Seugrem, der ‹Ministre de la panse›, löst Imhasli als gastrosophischer Direktor der Gourmair Lemusa (ehem. Lemusan Air Foods) ab. Der erste A320, der noch im Juli 2016 seinen Dienst aufnimmt, bekommt den Namen *Odette*.

¹⁰ Jacob Schychs (Hrsg.): *Miscellanea inusitata de Mundo, Coelo et Terra*. Lemusa: Typis Davidis Neri, 1679. S. 110.

² Das Wissen um diese frühe Geschichte verdankt sich Henriette Hein. Im Rahmen einer Masterarbeit an der Universität von Port-Louis hat sie die diffuse Baugeschichte jenes Gebäudes bei Bitasyon Francelle erforscht, das 1973 saniert wurde und dem Aéroport Oscar I. seither als Flughafengebäude dient. Sie fand heraus, dass das Gebäude nicht, wie bisher angenommen, in den 1940er-Jahren errichtet wurde, sondern bereits vor 1933. Henriette Hein: *Christian Johann – aviateur et poète*. In: *Revue historique*, no. 83. Port-Louis: Presses universitaires de Santa Lemusa, 2016. S. 181–192.

³ Hein: *Op. cit.* S. 195.

⁴ Hein hat indes ein Dokument von 1973 gefunden, das einer Baufirma in Port-Louis den Auftrag erteilt, sämtliches Mobiliar aus dem Gebäude zu entfernen und die elektrischen Anlagen herauszureißen. Sie vermutet, dass bei dieser Gelegenheit wohl auch die Flugmaschinen von Rosenthal entsorgt wurden.

⁵ Robert Hébert, Liébaud Rosenthal: *Dictionnaire de l'appétit*. Mit einem Vorwort von Amand Gouffé. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2014 [2., 1.1894]. S. 361.

⁶ In vielen dieser Texte, die in den Archives Nationales aufbewahrt werden, geht es offenbar

um einzelne Regionen und Gemeinden von Lemusa, um Stimmungen in den Bergen oder am Meer, um kulinarische Erlebnisse, um die Begegnung mit Bauern, Fischern, Polizisten und Restaurantbesitzern. Die Texte sind zu einem großen Teil auf Deutsch, einige auch auf Französisch geschrieben. Hein plant, einige dieser Texte, die sich in den Archives Nationales befinden, kritisch aufzuarbeiten und herauszugeben.

⁷ Die meisten Informationen über die Geschichte der Lemusair sind einem Prospekt mit dem Titel *De ciel en ciel* entnommen, den die Gesellschaft 2008 publiziert hat. Die politischen Hintergründe hat Serge Ambrosio in einem Artikel mit dem Titel *Les muses de lair – et leur politique* zusammengefasst. In: *Leko*. Donnerstag, 6. März 2008. S. 11.

⁸ Der Preis für einen neuen Airbus A330-300 liegt bei etwa 222 Millionen Dollar (Stand November 2016).

⁹ Man weiß nicht, ob die Lemusair die Maschinen neu oder aus Zweiter Hand gekauft hat, noch ist bekannt, wie viel sie gekostet haben. Neu kostet ein A320-200 etwa 85 Millionen Dollar (Stand November 2016).

¹⁰ In den ersten Wochen allerdings fliegen auch die A320 noch unter dem alten Logo.



Die Schnauze des Airbus A320 während der Wartung im Hangar A am Airport Oscar I.



Die Gurkensülze soll die Fluggäste ahnen lassen, was sie auf der Insel kulinarisch erwartet.

Adterrasche spesijé

Terrine aus Gurke, Ingwer, Tasmanischem Pfeffer und Koriander

Wenn die Maschinen der Lemusair zum Landeanflug auf den Airport Oscar I. ansetzen, dann erhalten die Passagiere eine kleine Kartonschachtel mit einem Stück Gurkenterrine drin. Sie sind eingeladen, die würzige Erfrischung während Sinkflug und *adterrasche* («Landung») zu genießen – als eine Vorbereitung auf das, was sie am Boden kulinarisch erwartet. Die Terrine ist mit Kolltù gefestigt und mit Knoblauch, Ingwer, Chili, Tasmanischem Pfeffer und Korianderkraut gewürzt. Kolltù ist ein Geliermittel, das aus dem gleichnamigen Käfer (*Molliscutus tenax*) gewonnen wird, der vor allem im Süden der Insel in feuchten Zonen sehr häufig anzutreffen ist. Kolltù bekommt man nur auf Lemusa, es gibt jedoch zahlreiche andere Geliermittel tierischen oder pflanzlichen Ursprungs, die ähnlich gute Dienste leisten. Es war die Idee von Gourmair-Direktor Oscar Seugrem, den Gästen der Lemusair für den Lan-



Der Kolltù (*Molliscutus tenax*) ist ein bis 2 cm groß wachsender Käfer, der im Süden von Lemusa sehr häufig vorkommt. Er hat einen weichen Rückenpanzer und keine Flügel. Er lebt in feuchten Gebieten und ist ein guter Schwimmer, wobei er im Wasser eine trübe Spur hinterlässt. Auch wenn man ihn berührt, bleibt eine klebrige Substanz auf den Fingern zurück. Der Kolltù wird mit Fallen gefangen, heiß überbrüht, getrocknet und schließlich gemahlen als Geliemittel verwendet.

Für 4 Personen

- 1 Gartengurke (400 g)
- 1 EL Ingwersaft
- 2 Knoblauchzehen, gerieben
- 1 TL Salz
- 8 g Agar
- 1 TL weißer Pfeffer
- 1 TL Tasmanischer Pfeffer, im Mörser leicht zerstoßen
- 1 TL Rosa Pfeffer, zerkrümelt
- 15 g Korianderkraut, fein gehackt
- ~ Salz zum Abschmecken
- 2 EL Sesamöl
- 2 EL Schwarzer Reisessig
- 1 EL Sojasauce
- 2 Knoblauchzehen, gerieben
- 1 TL Zucker
- 1 TL Sesam, geröstet
- 2 EL Korianderkraut, gehackt

deanflug diesen würzigen Happen zu servieren: «Die Landung ist doch eigentlich ein ebenso erstaunlicher wie feierlicher Moment. Sie fühlt sich jedoch auf den meisten Flügen gar nicht wie ein Fest an. Unsere Terrine soll eine kleine Party im Mund veranstalten, sie soll ein gustatives Echo auf das sein, was man beim Blick aus dem Fenster sieht, eine Vorbereitung auf dieses fantastische Land mit all seinem herrlichen Essen.»

- 1** | Gurke schälen, halbieren, Kerne herauskratzen. Ein knappes Drittel (100 g) des Fruchtfleisches in 1 cm kleine Stückchen schneiden. Restliches Fruchtfleisch (200 g) in grobe Stücke schneiden.
- 2** | Die großen Gurkenstücke, Ingwer, Knoblauch und Salz im Mixer pürieren. Mit den kleingeschnittenen Gurkenstücken in eine Pfanne geben, Agar dazu, unter ständigem Rühren aufkochen, 2 Minuten sanft köcheln. Vom Feuer ziehen, abkühlen lassen.
- 3** | Weißen, Tasmanischen und Rosa Pfeffer sowie Korianderkraut unterheben. Mit Salz abschmecken.
- 4** | Eine Terrinenform von 400 ml Inhalt mit Frischhaltefolie auskleiden, Gurkenmasse hineingießen, mit Folie zudecken und 8 Stunden kühl stellen.
- 5** | Zutaten für die Sauce (Sesamöl, Reisessig, Sojasauce, Knoblauch, Zucker, Sesam, Koriander) verrühren. Sulz aus der Form lösen, in fingerdicke Scheiben schneiden, mit etwas Sauce beträufeln.



Die Lasagne Lemusair, angerichtet wie im Himmel oder vielmehr wie an Bord der Lemusair.

Kliban Lemusair

Lasagne mit Garnelen, Kokosmilch und Kardamom

Bei der Reorganisation der Lemusair im Jahr 2007 wird auch neues Konzept für die Bordverpflegung entwickelt. Dabei arbeitet die Gesellschaft mit dem ursprünglich aus der Schweiz stammenden Koch Pascale Imhasli zusammen, dem Küchenchef des legendären Lajwa im Zentrum von Port Louis. Von Imhasli stammt auch das Rezept für den hier vorgestellten *kliban* («Auflauf»), der ab 2008 zu den Standardgerichten auf vielen Flügen der Lemusair gehört und bei den Gästen sehr beliebt ist.

Die Lasagne Lemusair, wie das Gericht auch heißt, schmeckt pfeffrig-scharf und exotisch mit einer deutlichen Kardamomnote. Anstelle einer gewöhnlichen Béchamelsauce mit Milch fertigt Imhasli eine weiße Sauce mit Kokosmilch an, für die es weniger Mehl und Butter braucht. Die Kokosmilch verleiht dem Gericht eine leicht süßliche Note, die gut zu den pikanten Gewürzen passt.

Für 2 Personen

- 200 g rohe Garnelen, ohne Schale
- 15 g Bratbutter
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 Karotten, fein gehackt
- 1 TL frischer Ingwer, fein gehackt
- 200 ml Weißwein
- 250 g Dosentomaten, passiert
- 2 TL schwarzer Pfeffer, gemahlen
- ~ Salz zum Abschmecken der Tomatensauce
- 20 g Butter
- 20 g Weizenmehl
- 300 ml Kokosmilch
- 15 Kardamomkapseln, Samen ausgelöst
- ~ Salz zum Abschmecken der Béchamel
- 2 EL fein gehackte Zeste von unbehandelte Zitronen
- 1 TL flüssige Butter oder Öl
- 50 g Lasagneblätter

Es gibt verschiedene Sorten von frischen oder getrockneten Lasagneblättern, einige können direkt verwendet werden, andere muss man erst vorkochen. Wie man bei den eingekauften Blättern zu verfahren hat, steht in der Regel auf der Packung. Die meisten Produkte kann man ohne weitere Vorbereitung verwenden. Wenn man die Blätter erst kochen muss, dann sollte man in jedem Fall darauf achten, sie gut abtropfen zu lassen – am besten lässt man sie auf einem Küchentuch leicht trocken werden.

- 1** | Garnelen mit einem Küchenmesser in grobe Würfelchen hacken.
- 2** | Bratbutter in einer schweren Pfanne erwärmen. Zwiebel, Karotten, Ingwer und Garnelen begeben und unter ständigem Rühren etwa 5 Minuten lang weich dünsten.
- 3** | Mit Weißwein ablöschen, aufkochen lassen, Hitze reduzieren, 5 Minuten köcheln lassen.
- 4** | Tomaten begeben, nochmals aufkochen lassen und dann bei schwachem Feuer 1 Stunde lang halb zugedeckt garen lassen. Pfeffer einrühren, mit Salz abschmecken.
- 5** | Für die Béchamelsauce die Butter in einem Topf bei sanfter Hitze zerlassen. Mehl hineinstäuben und gut mit der Butter verrühren.
- 6** | Sorgfältig die Kokosmilch einrühren, Kardamom begeben. Mischung sanft unter ständigem Rühren zum Köcheln bringen, bis die Sauce ein wenig eindickt. Mit Salz abschmecken, Zitronenzeste unterrühren.
- 7** | Die Ränder einer 20 × 20 cm großen, feuerfesten Form mit etwas Butter oder Öl einstreichen.
- 8** | Auf dem Boden der Form eine dünne Schicht Tomatensauce ausstreichen. Darauf ein paar Kleckser Béchamelsauce geben. Dann eine Lage Lasagneblätter in der Form auslegen und leicht in die Sauce drücken. Wieder Tomatensauce, dann Béchamel und anschließend Lasagneblätter einschichten – Prozess wiederholen, bis die Form gefüllt ist. Mit Tomatensauce und Béchamel abschließen.
- 9** | Lasagne in die Mitte des 180 °C heißen Ofens schieben und 30 Minuten backen.

Region Centre – Sentôme

Auf der fiktiven Insel Lemusa wechseln sich städtische Zonen mit landwirtschaftlichen Gebieten ab, ist der Ozean so präsent wie die hohen Berge. Mal kämpft man sich durch dichten Wald, dann schweift der Blick wieder über weite Ebenen. Selbst Reisende, die sich seit vielen Jahren schon mit dieser Insel beschäftigen und sie regelmäßig befahren oder begehen, entdecken immer wieder frische Aspekte, überraschende Zusammenhänge, verblüffende Perspektiven – ganz zu schweigen von all den neuen Ingredienzien und Rezepturen, mit denen Lemusa den Gaumenlustigen regelmäßig in den wohligen Zustand kulinarischer Erregung zu versetzen vermag.

Die Sentôme ist flächenmäßig die kleinste Region von Lemusa, zugleich aber die mit Abstand am dichtesten besiedelte. In ihrem Zentrum liegt die Hauptstadt Port-Louis, die sich vom Alten Hafen aus rund drei Pep ins Landesinnere erstreckt und in 12 Quartiere (Soutèges) unterteilt ist, die seit Dezember 2016 administrativ als Departemente gelten. Mit ihren 174771 Einwohnerinnen und Einwohnern (Stand Februar 2022) ist Port-Louis die größte Stadt der Insel und ihr politische, wirtschaftliche und (multi)kulturelle Zentrum.

Die sieben Regionen von Lemusa

01 – NORD – LOUVANIE

02 – EST – BIDONNAIS

03 – CENTRE – SENTÔME

04 – OUEST – SAMPOGNE

04 – MIDI – VAINÉE

06 – SUD – GOULOUSIN

07 – ÎLES – PUENDEVIS