

# Port-Louis Hôtel de Ville (5<sup>ème</sup>)



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, lemesisch *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 lemesischen Wassern schwimmt.

#### **Boutik Masaale** GESCHÄFT

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

#### **Revolution** MAHAX

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

#### **Pan-Love** GESCHÄFT

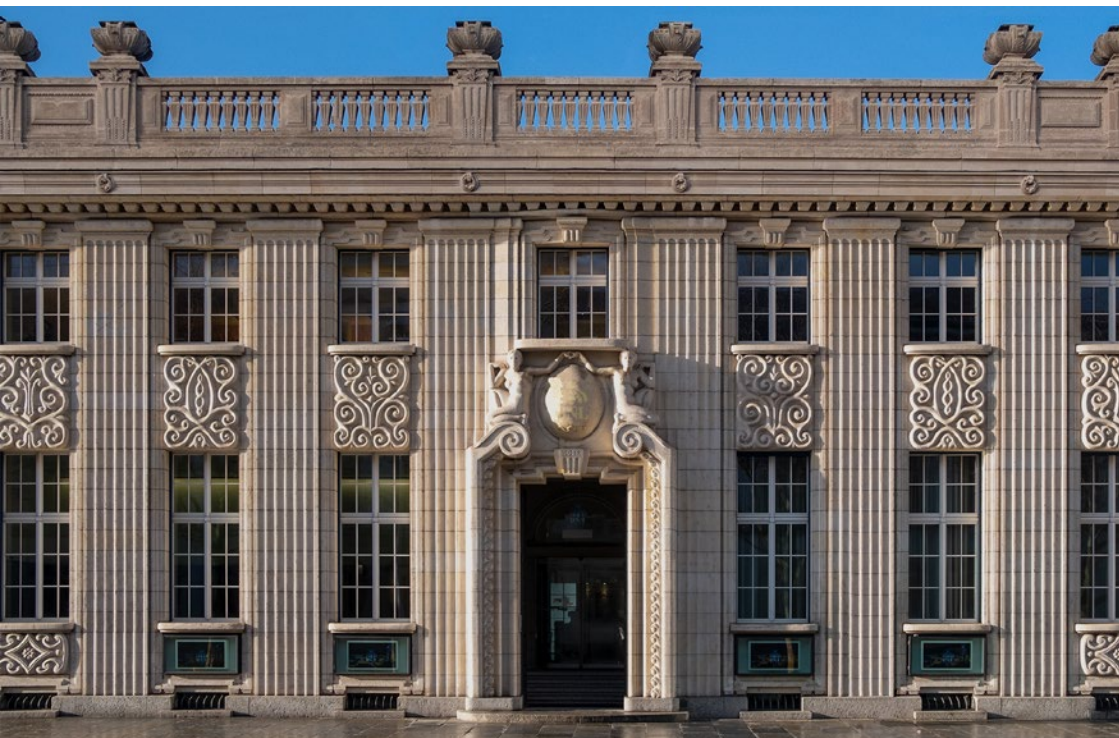
Um 1900 gründeten zwei Damen aus Europa eine Kochschule im Quartier de l'Hôtel de Ville.

#### **Restaurant Schopenhauer** LOKAL

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



Region (*randa*): Centre (*xanta*), Sentôme  
Departement: Port-Louis Hôtel de Ville (5<sup>ème</sup>)  
Postleitzahl: LM-0305  
Telefonvorwahl: +69 (0)3  
Einwohner: 28'463 (Mai 2011)



# 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<sup>ème</sup> 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 Schweineköpeln, 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<sup>ème</sup> 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<sup>ème</sup> 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.<sup>1</sup>

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 Timettea<sup>2</sup>, 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 Nanio<sup>3</sup>, 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.<sup>4</sup> 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.<sup>5</sup> 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.

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> Calisi Elias: *Panthéon plus – les êtres lémusiens*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2019. S. 549.

<sup>3</sup> Der Göttin Nanio ist weiter westlich im Parc des Rochers auch ein kleines Rundtempelchen geweiht.

<sup>4</sup> Elias: *Op. cit.* S. 438 (Nanio), 189 (Ekmun), 464 (Patrùlo).

<sup>5</sup> 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.

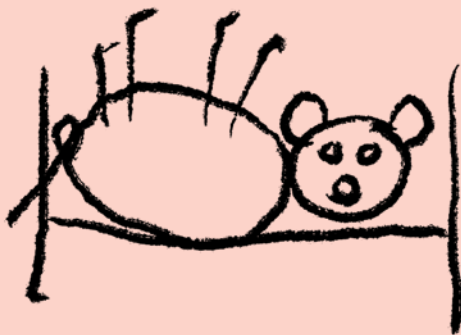
# Die faule Sau

**Eine wahre Geschichte von Jana Godet**

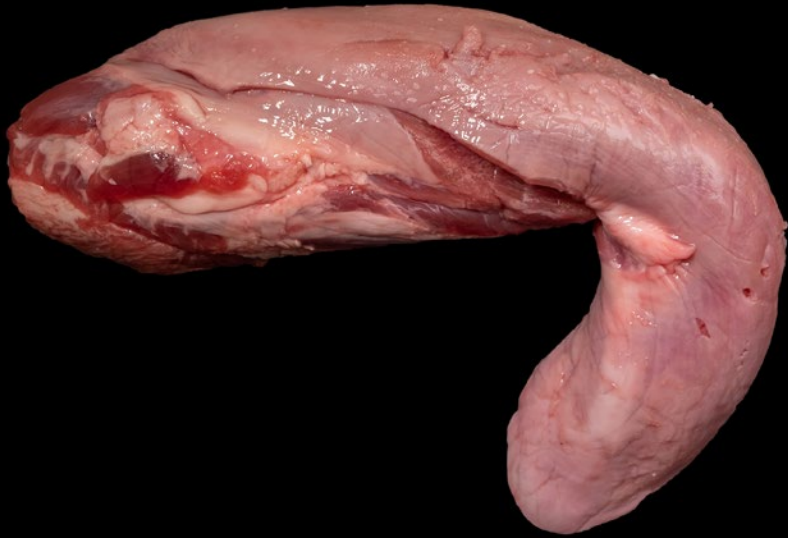
Ein Schwein in Port-Louis war so faul, dass es immer nur in der Suhle lag, mit geschlossenen Augen, ein zufriedenes Lächeln im Gesicht. Sein Züchter befürchtete, dass das Tier ohne ausreichend Bewegung wohl kaum Muskelfleisch entwickeln dürfte und folglich dereinst auch kein feiner Schinken aus ihm zu 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!»<sup>1</sup> 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.<sup>2</sup> 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.»<sup>3</sup> 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.<sup>4</sup> 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.<sup>5</sup> 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 pflegten 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 pflegte der Vorsitzende zu sagen: «Madame, je vous prie de retrouver votre langue de cochon!»<sup>6</sup>

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.»<sup>7</sup>

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.»<sup>8</sup>

<sup>1</sup> Titiane Hume: *Pale kochon. Proverbes et dictions liés au porc*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2016. S.28.

<sup>2</sup> Hume: *Op. cit.* S.28f.

<sup>3</sup> Deon Godet: *Die Sprache des Fleisches. Aromatisches aus Lemusas Koppeln, Küchen & Köpfen*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2019 [3., 1.2012]. S.8.

<sup>4</sup> 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.

<sup>5</sup> «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.

<sup>6</sup> Louise Vetou: Port-Louis. *Guide historique et littéraire*. Port-Louis: PAn (Publications des Archives nationales), 2016. S.218.

<sup>7</sup> Hansruedi Meier (Windisch), interviewt von Susanne Vögeli im April 2020.

<sup>8</sup> Oskar Seugrem in einem Gespräch im November 2019.



Am nächtlichen Tintenfischhimmel formen sieben fleischige Sterne das Zeichen Schweinezunge.

## Saeldingt̩

### 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. Saeldingt̩ ist ein solches Wort, das sich aus *sael* («Himmel») und *dingt̩* («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»).



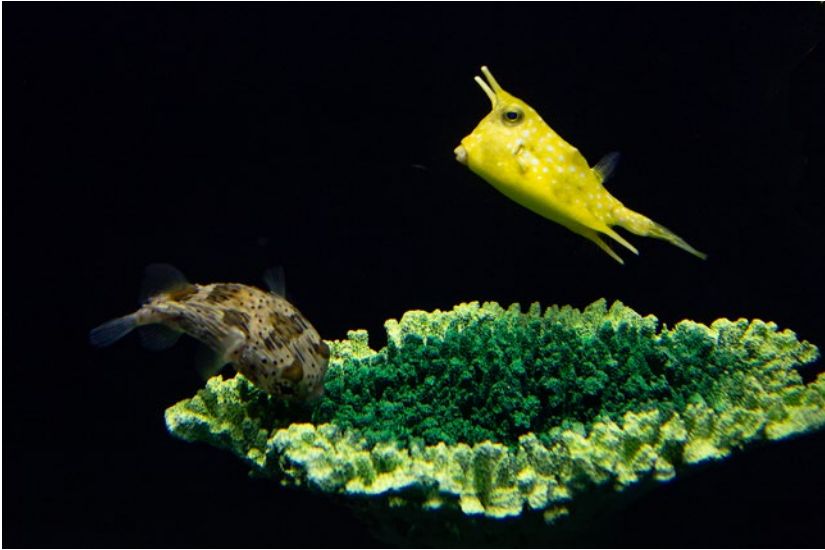
Ein ästhetischer Höhepunkt des Besuchs im Aquarium ist der dunkle Raum mit den Glaszylindern, in denen ganz verschiedene Quallen schweben und leuchten. Ein Schild erläutert auch ihre kulinarische Verwendung.



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, bestütigend 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 «Gewürzfeber», 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 Gründen 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.»