

06

# Port-Louis Rochers (6<sup>ème</sup>)



Xepekul  
*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

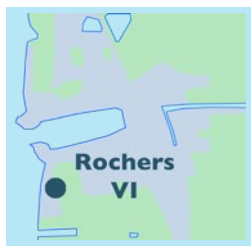
Aristo kann man als das aromatische Ergebnis der Antarktisexkursion von Aristide Lautremois ansehen.

#### Atelier Seneca FOTOGRAFIE

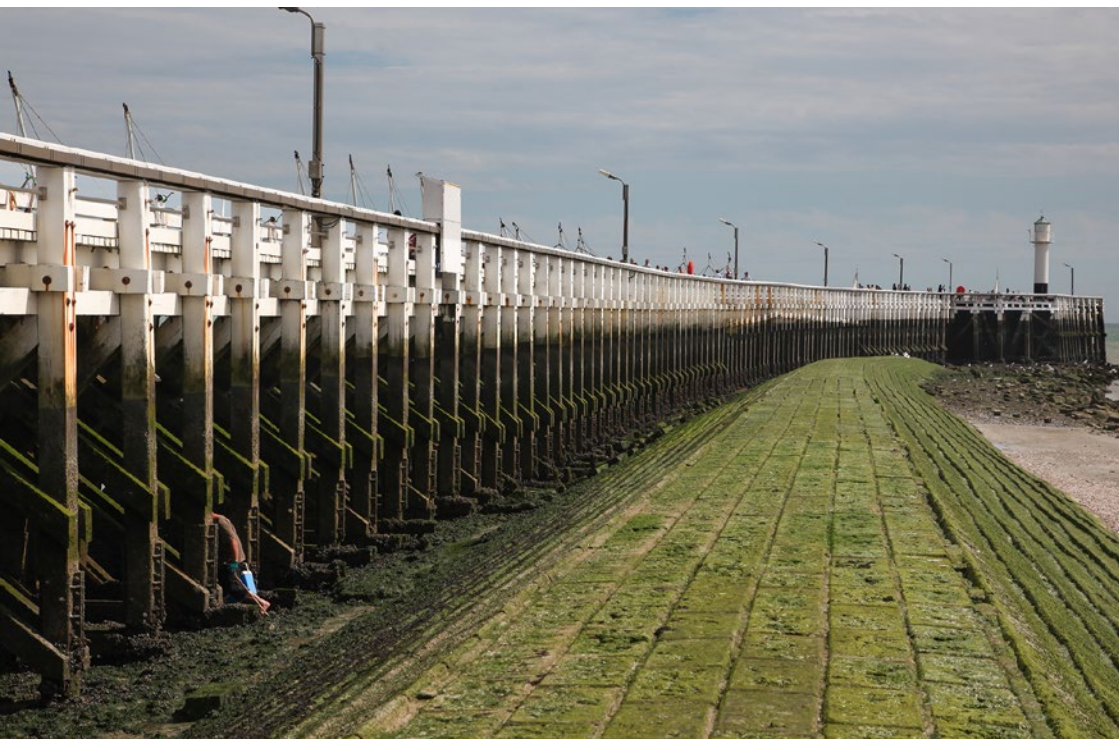
In einer ehemaligen Schule betreibt Hanna Drück eines der originellsten Fotostudios der Stadt.

#### Ménagerie du Parc des Brumes PARK

Der kleine Tierpark im 6<sup>ème</sup> hat auch recht eigentümliche Architektur zu bieten.



Region (*randa*): Centre (*xanta*), Sentôme  
 Departement: Port-Louis Rochers (6<sup>ème</sup>)  
 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 Lemusin-  
nen und Lemusen in Scharen von der Place Mouchebite chanteuse zum  
Leuchtturm am Ende des nördlichen Piers und wieder zurück. Früher  
floss das Meerwasser mit den Gezeiten zwischen den beiden Piers hin-  
durch 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 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<sup>ème</sup> 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 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 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.<sup>1</sup> 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.»<sup>2</sup>

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).<sup>3</sup> Shenstone gehörte mit seinen *Unconnected thoughts on gardening* zu den Erfindern der *Ferme ornée*.<sup>4</sup> 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 Liène<sup>5</sup>, steht die kleine Rotonde de Nanio<sup>6</sup> – ein Rundtempel (Tholos) korinthischer Ordnung mit zwölf Säulen, bekrönt von einer Tambourkuppel. Auch diesen Tempel soll Chaudron selbst entworfen haben.<sup>7</sup> 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.<sup>8</sup> Fast alle seine Werke haben einen melancholischen Grundton und sind von der Sehnsucht nach dem Erlebnis absoluter Schönheit oder Freude geprägt.<sup>9</sup>

<sup>1</sup> Zur Bio siehe Samson Godet (Hrsg.): *Lemusa Lexikon*. Port-Louis: Edition Ruben 66, 2018. S. 150.

<sup>2</sup> «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.

<sup>3</sup> 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.

<sup>4</sup> William Shenstone: *The Works in Verse and Prose*. Vol. II. London: R. and J. Dodsley, 1764. S. 125–147.

<sup>5</sup> 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.

<sup>6</sup> Nanio ist im Sesoulismus die Gottheit der ausgelassenen Freude und des Scherzes.

<sup>7</sup> 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.

<sup>8</sup> Zum Dichter Chaudron siehe Athanor: *Op. cit.* S. 101–112.

<sup>9</sup> 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!»<sup>1</sup> 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 Grübeleien.

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.<sup>2</sup>

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!»<sup>3</sup>

Ob der Spruch seinen Ursprung wirklich in einem Schlachtritual hat, sei dahingestellt.<sup>4</sup> 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.<sup>5</sup> 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 Grübeleien, 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!<sup>16</sup>*

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.»<sup>7</sup>

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.»<sup>8</sup>

<sup>1</sup> Titiane Hume: *Pale kochon. Proverbes et dictionnaires liés au porc*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2016. S. 15.

<sup>2</sup> Guy de Maupassant: *Les Tombales*. 1891.

<sup>3</sup> Frei übersetzt nach Anais Hix. *Kochon Lemusa. Anecdotes, Boserets, Convictions – un ABCdaire du porc*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2018. S. 193.

<sup>4</sup> Hix räumt selbst ein, dass sie nur von dieser Tradition gehört habe und nicht wisse, wie verbreitet sie auf der Insel gewesen sei.

<sup>5</sup> Jacob Schychs (Hrsg.): *Miscellanea inusitata de Mundo, Coelo et Terra*. Santa Lemusa: Typis Davidis Neri, 1679. S. 7.

<sup>6</sup> 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.

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

<sup>8</sup> 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<sup>ème</sup> 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.

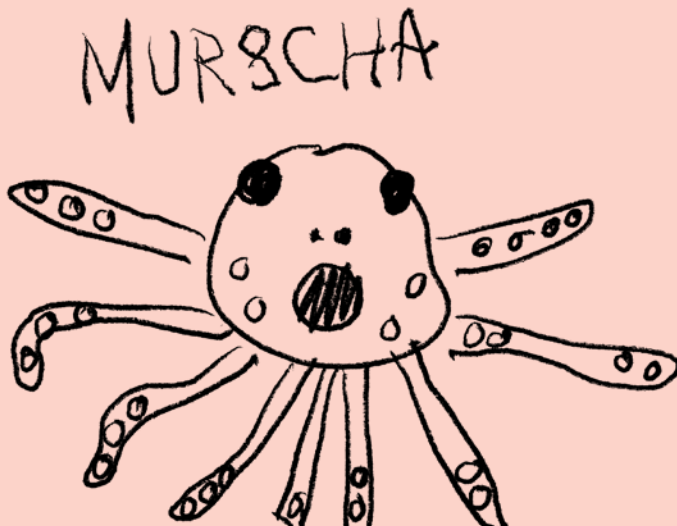
Um sich zu finanzieren, betreibt diese Société pour les êtres lémusiens seit 2012 an der Rue Grevelin ein urgemütliches Kaffee. Das Mobiliar stammt zum Teil aus einem alten Vergnügungsdampfer und verströmt

# 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».

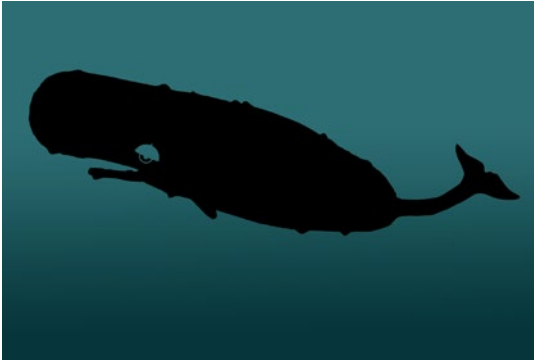




Fast wie an Bord eines Boots: Buffet, Bar und Durchreiche im Kafé Mons.

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 (*Fasus 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».<sup>1</sup>



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.<sup>2</sup>

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.<sup>3</sup>

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).<sup>4</sup> 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.

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> 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.

<sup>3</sup> 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.

<sup>4</sup> 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 Allovienne (ehemals Rue 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 dazu.

Ein Gebäude des Seneca-Komplexes an der Rue Allovienne – 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.

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 verantwortet, 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 einglassener 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.