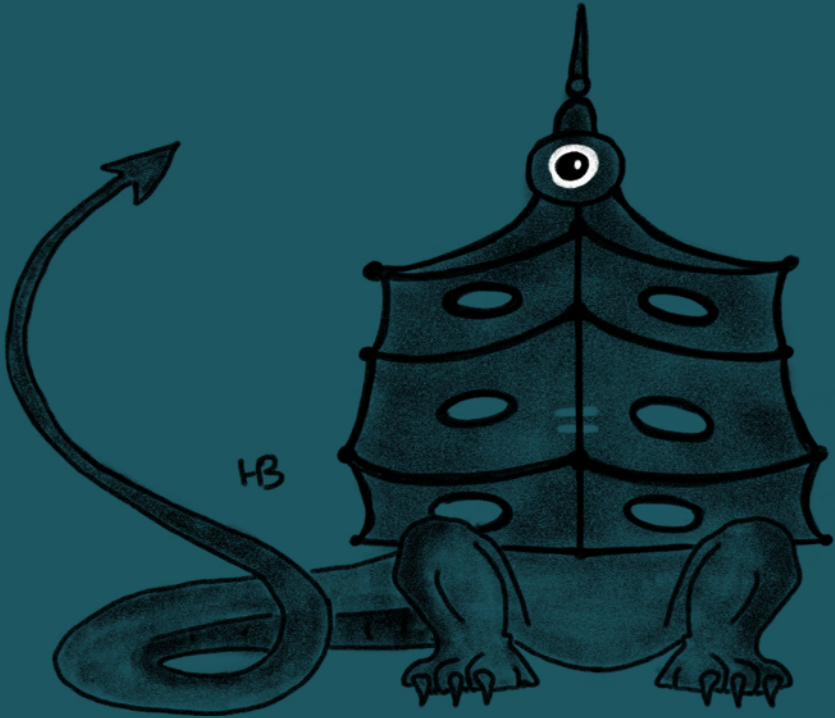


12

# Port-Louis Château (12<sup>ème</sup>)



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 *kürrian*) 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 Schösschen 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<sup>ème</sup>)  
 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 Bái 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 Bœs 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 Krana. 1812 aber, also noch zur Zeit des bonapartistisch

Seit 1989 wird die Kaserne nicht mehr militärisch genutzt: die Südfassade.

dominierten Directoires, verschob Oscar d'Ocieszyk-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'Ocieszyk-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'Ocieszyk-Bruno soll die Pläne für die Kaserne selbst entworfen haben und bestellte diverse Ingenieure für deren Umsetzung. Man rodete 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 Bœufs 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'Ocieszyk-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 unternahm 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 Boes 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 Fayencetablett 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 – heute 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 charakte-  
ristische 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 Zimtöl 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 Plantation 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 charakte-  
ristische 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 wen-  
iger 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 Soße 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.<sup>1</sup>

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.»<sup>2</sup>

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».<sup>3</sup> 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.<sup>4</sup> 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»<sup>5</sup> 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.»<sup>6</sup>

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!»<sup>7</sup> 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.<sup>8</sup>

## **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 Schlachtalter 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.»<sup>9</sup>

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, «*nil minus in nostra est potestate quam animus*»<sup>10</sup>, wie schon Abaelard sagte.»<sup>11</sup>

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> 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.»

<sup>3</sup> Anne Brassier: *Trufiane Lampas, la sorcière de l'Académie des beaux-arts*. In: *Leko*. Samstag, 27. Juni 2015. S. 33.

<sup>4</sup> Laut Brassier (*Op. cit.*) hatte sie diese Stelle den Beziehungen ihrer Mutter zu verdanken.

<sup>5</sup> Sonavi verwendet hier den deutschen Begriff.

<sup>6</sup> Sonavi: *Op. cit.* S. 73.

<sup>7</sup> Titiane Hume: *Pale kochon. Proverbes et dictionnaires liés au porc*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2016. S. 117

<sup>8</sup> Sonavi: *Op. cit.* S. 74.

<sup>9</sup> Hansruedi Meier (Windisch), interviewt von Susanne Vögeli im April 2020.

<sup>10</sup> «Nichts ist weniger in unserer Macht als unser Geist.» Zitat aus einem Brief des Theologen Peter Abaelard an seine ehemalige Geliebte Heloise.

<sup>11</sup> 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.