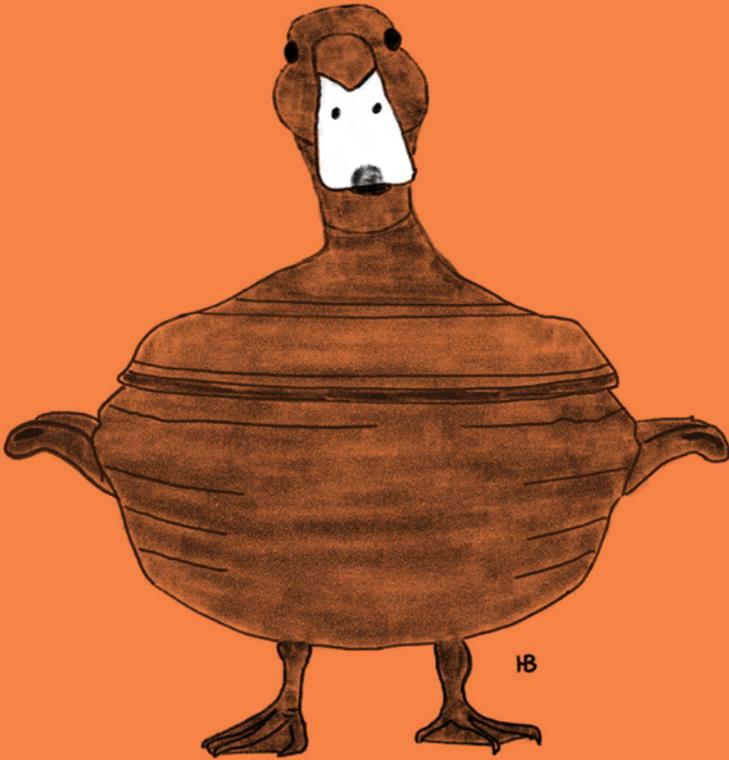


03

# Alomps und Isotrag



Bokuluki  
*Patera sorbitia*

Das ganze Departement ist nach dem Naturschutzgebiet Isotrag benannt, das die nördlichen Abhänge des Mont Mik besetzt. Es gehören jedoch auch die Südseite des Berges mit der Forêt Tikrapo und der Réserve naturelle du Lac Flouz dazu. Das Gebiet ist größtenteils von Wäldern mit ganz unterschiedlichem Charakter besetzt. Auch der Hauptort Alomps ist umringt von Bäumen. Die Gegend ist die Heimat einzigartiger Tiere, von denen manchen gegessen werden – allen voran das Matoki, das lemuische Waldschaf, das seit dem 19. Jahrhundert auch in Zucht gehalten wird. Von allen Seiten führen Wanderwege zur Spitze des Mont Mik, die zum größten Teil leicht begangen werden können. Im Westen des Gipfels entspringt die Miosa, der längste Fluss der Insel.

#### Alomps und der Isotrag ORT UND UMGEBUNG

Mitten im Naturschutzgebiet am nördlichen Abhang des Mont Mik liegt ein von Wald umgebenes Dorf.

#### Tartarieu Seugrem PORTRÄT

Ein einfallsreicher Metzgermeister und Unternehmer, Naturbeobachter und Reisender aus Alomps.

#### Kèsangis isotragien REZEPT

Sylvestertradition: Blut vom Lamm und Reis mit Chili, Piment und Langem Pfeffer gestockt und gebraten.

#### Die Scham der Muschel LEGENDE

Jana Godet erzählt von einer Muschel, einer Perle, einem Bären und einem großen Geschäft.

#### Lac Flouz LANDSCHAFT

Der See ist Heimat seltener Tiere und einer Legende, in der es um schöne Träume geht.

#### Zwischen den Zähnen LEGENDE

Jana Godet erzählt, wie taktisch raffiniert sich die Forellen im Lac Flouz benehmen.

#### Bokai und die Traummuschel LEGENDE

Von einer Häuptlingstochter, die nicht mehr aus ihren schönen Träumen herausfind – bis eines Tages...

#### Margaritifera blagbella FAUNA

Die Muschel vom Lac Flouz vermehrt sich nach einem eigenwilligen System – und ist eine Delikatesse.

#### Patell Bokai REZEPT

Miesmuscheln in Kokosmilch, mit Zwiebel, Ingwer, Chili, Kreuzkümmel und Pfeffer.

#### Kase Tali ORT

Silvain Dapert besucht das Waldhaus des tierliebenden Apothekers und «Grisswildjägers» Tali Hayot.

#### Mokko Tali REZEPT

Erbsenraut in Wildsauce mit Wildschweinblut – das kulinarische Resultat eines Dilemmas.



Region (*randa*): Ouest (*eperan*), Sampogne

Departement (*semsal*): Isotrag

Postleitzahl: LM-0403

Telefonvorwahl: +69 (0)4

Höhe (Zentrum Alomps): 357 m ü. M.

Einwohner: 87 in der ganzen Gegend, 41 im Dorf (Mai 2011)



# Alomps und der Isotrag

**Der kleine Hauptort des Isotrag ist umringt von Wäldern**

Der Isotrag ist ein Naturschutzgebiet an den nördlichen Abhängen des Mont Mik, rund um die Quelle der Mùskelle, eines weniger als zehn Pep langen Zuflusses der Miosa. Die Gegend fällt durch ihren dichten Eichenmischwald auf. Zwischen bizarren Felsbrocken wachsen hier teils riesige und pfeilgerade, teils kleinere und stark verkrümmte *kersins* («Eichen»), von deren Ästen oft veritable Vorhänge aus Flechten baumeln. In eini-

Die Häuser von Alomps verstecken sich in üppigen Gärten am nördlichen Ufer der Mùskelle.



Wissenschaftler glauben, dass vor allem Pilze die einzigartige Vegetation im Isotrag hervorbringen.

gen Zonen trifft man auch auf mächtige *sodes* («Zedern»), deren Kerne in bescheidenem Umfang geerntet und ab und zu auf den Märkten der Hauptstadt als *sodeli* angeboten werden. Boden, Steine und Totholz sind überall dicht von Moosen, Farnen, Helikonien und Büschen bedeckt, dazwischen leuchtet einem da und dort eine kleine Orchidee entgegen. Die Vegetation unterscheidet sich stark von der südlichen Seite des Berges (Forêt Tikrapo, Réserve naturelle du Lac Flouz), die im Vergleich geradezu tropisch wirkt. Der Isotrag bekommt wegen seiner Lage nur relativ wenig Sonne ab, gleichzeitig sind die Böden hier besonders nährstoffreich. Diese zwei Faktoren allein vermögen die eigentümliche Flora aber nicht zu erklären. Die Wissenschaftler glauben, dass es spezielle Pilze sind, die das Wunder provozieren. Diese werden seit 2016 auf Anordnung der Diktatorin Odette Sissay intensiv erforscht, die Ergebnisse sind noch unveröffentlicht. Einige der Pilze sind auch essbar und werden von

Von Alomps führt ein Wanderweg quer durch den Isotrag hinauf zur Spitze des Mont Mik.





Hana Bosk: Utschutsch (*Lemusachlamys ornata*).

Kundigen aus der Hauptstadt gerne gesammelt und verzehrt. Namentlich *Orey wouj*, das «Rostohr» (*Auricularia isotragia*) gilt unter Kennern wegen seiner Konsistenz als eine besonders charmante Delikatesse. Der Pilz wächst ausschließlich im Isotrag, meist auf Bäumen oder totem Holz. Aussehen und Geschmack gleichen dem weltweit verbreiteten Judasohr (*Auricularia auricula-judae*), mit dem das Rostohr auch verwandt ist.

#### **UTSCHUTSCH – DIE <SCHMATZENDE> FLUSSMUSCHEL**

Auch die Mùskelle hat eine Spezialität zu bieten, die das Herz von *gùlons* («Schleckmäulern») höher schlagen lässt. In den tiefen Wassern dieses kleinen Flusses lebt die Utschutsch (*Lemusachlamys ornata*), eine Muschel, deren Gestalt an eine Jakobsmuschel erinnert. Ihre Schale hat jedoch eine eher längliche Form und ist unregelmäßig rot-weiß gemustert. Die Utschutsch hat ein stark verbreitertes Scharnier, kann fünfzehn Zentimeter lang werden und bildet, da sie sich schwimmend fortbewegt, einen kräftigen Muskel aus, der sich in der Küche vielfältig verwenden lässt, zusammen mit dem Rogen, der meistens rot, gelegentlich aber

auch weiß gefärbt ist. Der lemusische Name der Muschel geht auf das Verb *utschjié* zurück, das «schmatzen» bedeutet – eine Anspielung auf das markante Geräusch, das die Muschel macht, wenn sie ihre Schalen schnell zusammenklappt.

### GEMEINSAMES SINGEN

Der Name des Naturschutzgebiets erinnert daran, dass sich die Bewohnerinnen früher zu allen möglichen Gelegenheiten am Ufer der Mùskelle versammelten, um gemeinsam, zu singen: *Ischo* oder *iso* ist das lemusische Wort für «gleich» oder «gemeinsam», *tragjié* bedeutet «singen». In den letzten Jahren haben die Isotragerinnen die Tradition des gemeinsamen Singens wiederaufgenommen und wer zur rechten Zeit (meist in den frühen Abendstunden) vor Ort ist, wird Zeuge eines musikalischen Moments von oft berührender Schönheit. Meistens treffen sich ausschließlich Frauen, gelegentlich dürfen heute aber auch Männer mitsingen. Viele der Lieder sind uralt und in einem eigentümlichen Dialekt geschrieben, den auch im Isotrag heute niemand mehr spricht. Die Tonfolgen sind oft einfach, geradezu archaisch, die Harmonie mit bis zu fünf eigenständigen Stimmen aber höchst komplex.

Die größte Gemeinde im Isotrag ist das Dorf Alomps, das indes kaum als eine zusammenhängende Siedlung wahrgenommen werden kann. Die Häuser und Höfe liegen weit verstreut und versteckt in üppigen Gärten am Nordufer der Mùskelle. Der Name der kleinen Siedlung geht auf das altlemusische Wort *alom* für «Nahrung» zurück und macht deutlich, wie wirtschaftlich bedeutend diese Gegend früher gewesen sein muss, als man sich noch alles aus dem Wald zu holen verstand, was es für das Überleben braucht.

Auf Anregung von Staatspräsidentin Henriette Beauvoir wurde der nördliche Abhang des Mont Mik bereits 1967 zum Naturschutzgebiet erklärt und heute leben einige Menschen im Isotrag von der Verwaltung und Bewirtschaftung der Réserve naturelle. Ein anderer Wirtschaftszweig geht auf den Metzger und Unternehmer Tartarieu Seugrem zurück, der in den 1850er-Jahren auf die Idee verfiel, das Matoki zu domestizieren.

Das lemusische Waldschaf (*Ovis virgultis*) ist ein eher kleines und untersetztes, höchstens 50 kg schweres, meist hellgraues, manchmal aber auch schwarzes, braunes, weißes oder geschecktes Tier, das ursprünglich nur wild



Hana Bosk: Matoki (*Ovis virgultis*)

am nördlichen Abhang des Mont Mik lebte, seit seiner teilweisen Domestikation in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts aber überall auf der Insel gehalten wird. Auffälligstes Merkmal der Rasse sind die langen Hörner, die so gerade und so eng nach vorne wachsen, dass sie wie eine Machete aus dem Kopf der Tiere stehen. Und tatsächlich benutzen die Matoki diese Hörner, um sich durch das dichte Unterholz des Waldes zu kämpfen oder an bestimmte Sträucher mit besonders würzigen und zarten Blättern heranzukommen (Matoki sind Selektierer). Früher wurden Matoki ausschließlich wegen ihres aromatischen Fleisches gejagt, heute werden sie auch wegen ihrer Milch und (manchmal) ihrer Wolle gehalten. Aus dem Blut der Tiere wird traditionell eine Art Wurstfladen mit Reis, Chili und Langem Pfeffer zubereitet, der *Kēsangis isotragien*, das «Isotragische Blutherz».

Seugrem kultivierte auch eine Tradition, die in einem alten Ritual der Matoki-Jäger ihren Ursprung hat, die isotrogische Blutherztafel. Nach einem erfolgreichen Jagdzug versammelten sich die Männer und Frauen, um aus dem Blut der erlegten Schafe eine Art Wurst zu kochen, die sie dann brieten und ins Zentrum einer feierlichen Tafel legten.



Von Tartariu Seugrem hat sich nur ein einziges Bild erhalten. Es zeigt ihn zusammen mit seinem Kutscher auf einem Pferdewagen – um 1870, also mit etwa fünfzig Jahren.

# Tartariu Seugrem

## Ein einfallreicher Metzgermeister und Unternehmer aus Alomps

Tartariu Seugrems Mutter Anni (Hanna) Vogler wird 1800 vermutlich in Luzern geboren und wandert 1817 mit ihren Eltern nach Lemusa aus. Kaum angekommen, wird sie mit dem deutlich älteren, dafür aber sehr wohlhabenden Rinderhändler und Schlachter Arsène Seugrem verheiratet. Das Ehepaar lebt teilweise in Port-Louis, teilweise in Alomps, wo die Familie Seugrem seit Mitte des 18. Jahrhunderts ein stattliches Anwesen besitzt.

Am 18. Dezember 1878 kommt Tartariu zur Welt. Der Bub wächst in Alomps auf, tritt aber in jungen Jahren schon in den Betrieb seines Vaters in Port-Louis ein und erhält zuerst eine Ausbildung als Metzger, dann als Kaufmann. Tartariu ist ein begeisterter Jäger und viel als Naturbeobachter unterwegs. Er zeigt früh Erfindungsgeist und unterneh-

merisches Talent. Mitte zwanzig kommt er auf die Idee, die Waldschafe (Matoki) im Isotrag für die Fleischproduktion zu domestizieren – ein äußerst einträgliches Geschäft. Ab den späteren 1850er-Jahren führt er die Metzgerei seiner Familie an der Rue Thasard in Port-Louis, gleichzeitig betreibt er am Quai des Boutiques das Gasthaus Klünk, das auf die Verarbeitung von Innereien spezialisiert ist und heute noch existiert.

Während vieler Jahre ist Seugrem auch ein regelmäßiger Gast an der Universität von Port-Louis, wo er Kurse in so verschiedenen Fächern wie Biologie, französischer Literatur, lemusischer Geschichte, Religion, Philosophie, Latein und Medizin belegt – ohne indes in irgendeinem dieser Fächer einen Abschluss anzustreben. Außerdem engagiert er während zweier Jahre einen Lehrer, der ihm Chinesisch beibringen soll.

1883 übergibt er die Geschäfte an seinen Sohn und seine Tochter. 1884 bricht er zu einer Reise nach Europa auf, wo er sofort die Schweiz ansteuert. Der Metzgermeister bleibt bis in den September hinein in der Gegend rund um den Vierwaldstättersee. Er engagierte einen Bergführer namens Toni Ming, der ihn auf unterschiedlichen Pfaden durch die verschiedenen Kantone führt, ihm als Übersetzer dient, ihn mit Geschichte, Kultur, Fauna und Flora vertraut macht. Auf seiner Reise führt Tartariou Seugrem ein Tagebuch, das sich in Teilen erhalten hat und heute in den Archives nationales aufbewahrt wird. Diese Notizen stellen die Grundlage eines Rechercheprojekts dar, das 2022 unter dem Titel *Bei Vollmond ist das ganze Dorf auf den Beinen* (Edizioni Periferia) veröffentlicht wird.

Über Tartariou Leben nach seiner Schweizreise weiß man nur sehr wenig. Möglicherweise reiste er einige Jahre lang durch Europa, eventuell auch durch den Vorderen Orient, ehe er nach Lemusa zurückkehrte. Er kam 1904 während einer Exkursion auf die Spitze des Mont Déboulé zu Tode – über die genaueren Umstände ist nichts bekannt.



Die knusprige Oberfläche des Fladens kontrastiert wunderbar mit dem saftig-fluffigen Innern.

## Kèsangis isotragien

### Blutwurst vom Lamm mit Reis und Gewürzen

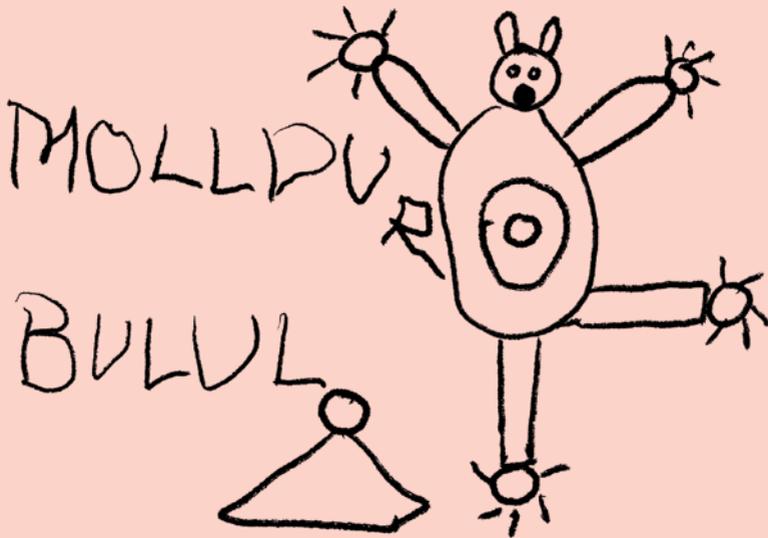
Das isotragische Blutherz (lemusisch *Kèsangis isotragien*) respektive die isotragische Blutherztafel haben ihre Ursprünge in einen alten Jägerritual. Das lemusische Waldschaf (Matoki) lebte bis zu seiner Domestikation im 19. Jahrhundert ausschließlich wild an der Nordseite des Mont Mik, in den dichten Wäldern des Isotrag. Wegen seines aromatischen Fleisches wurde es gerne gejagt. Einmal erlegt, wurden die Tiere am Tag selbst aus dem Fell geschlagen und ausgeweidet. Das dabei austretende Blut wurde aufgefangen. Im Anschluss an die Arbeit kochten die Jägerinnen und Jäger eine Art Blutwurst mit Reis, brieten sie und inszenierten sie als Herz im Zentrum eines Tisches, auf dem außerdem diverse Gemüse standen, Saucen und einige Gerichte aus den leicht verderblichen Innereien von Matoki. Gemeinsam zelebrierten sie das Essen von dieser Tafel als krönenden Abschluss ihrer Jagd.

# Die Scham der Muschel

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Eines Tages spürte eine Muschel, die schon seit vielen Jahren in den tiefen Wassern der Mùskelle lebte, dass in ihrem Innern eine Perle zu wachsen begann. Sie schämte sich sehr und versuchte, die hässliche Zyste vor der Welt zu verbergen. Sie öffnete sich immer seltener und kam folglich auch kaum mehr vom Fleck. So wurde sie schließlich auf eine kleine Sandbank gespült, wo ein Bär sie fand. Hungrig peitschte das Raubtier die Muschel mit der Tatze gegen einen Stein, sie zerbarst und er fraß das Fleisch auf einen Happen. Einige Tage später schied der Bär einen großen Haufen aus, in dessen Mitte sich eine kleine Kugel befand. Seither liegt irgendwo im dichten Wald des Isotrag eine Perle – und niemand weiß, wo.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.63.



Zeichnung von Ida Versmer. MOLLDUR ist das lemuische Wort für «Bär», BÛLÛL heißt «Perle».



Dichter Busch heißt Lemusich *matok*, die darin lebenden Schafe heißen *matoki*.

Einer dieser Jäger war der Metzger und Unternehmer Tartarieu Seugrem, der als junger Mann gerne tagelang durch den Isotrag wanderte und die Natur beobachtete. Er erkannte das wirtschaftliche Potenzial der Monoki und begann in der 1840er-Jahren damit, die Tiere mit Hilfe von Hirten auf einer Waldfarm bei Alomps gezielt zu züchten, ihr Fleisch nach Port-Louis zu schaffen und dort nicht nur in der Metzgerei seiner Familie, sondern auch auf den Märkten der Stadt zu verkaufen. Zu Beginn des Jahrzehnts hatte Königin Adrienne einen rund zwei Peplangen Kanal zwischen Miosa und Vlou bauen und die Schiffbarkeit der Miosa verbessern lassen. Seugrem wusste diesen Umstand für den raschen Transport seiner Ware zu nutzen.

Die Matoki erwiesen sich als eine äußerst robuste und friedliche Rasse, die sich leicht als Nutztier halten ließ. Bald begannen deshalb Bauern auf ganz Lemusa, diese Schafe zu züchten. Zu Beginn war es fast ausschließlich das aromatische Fleisch der Tiere, das verwendet wurde. Mit der Zeit jedoch fand man heraus, dass sich die Milch der Schafe für die Herstellung von Frischkäse eignet. In jüngster Zeit hat man auch damit







Metzgerei an der Rue Thasard betreibt. Die Zeichnung ist in schwarzer Tinte ausgeführt, die Legenden in einem dunklen Rot. Die Handschrift ist allerdings nicht die von Tartariou, sondern vermutlich die eines Sekretärs oder Bediensteten. Das Blatt ist rückseitig auf das Jahr 1863 datiert.

Oskar hat die Zeichnung genau studiert und die teils schwer leserliche Handschrift entziffert. Er hat die Tafel mehrfach selbst ausgelegt und die Anweisungen wo nötig durch eigene Rezepte ergänzt. Laut Oskar legte Tartariou seine Tafel auf einer großen Platte aus dunklem Marmor aus.

Im Zentrum der Tafel stehen sieben gebratene Fladen aus Lammbut und Reis (*Kèsangis isotragien*). Sie liegen auf einem Bett aus Petersilie (*Petrosel*) und Zypressenkernen (*Sodeli*), Oskar gibt ein Dressing aus Olivenöl und Zitrone dazu. In diesem Salat nisten Schließmuskeln der isotragischen Flussmuschel *Utschutsch*, die der Ururenkel roh serviert. Von diesem Herz aus führen Adern aus rostrotten und schwarzen Karotten (*Kawot wouj* und *nuè*) zu einem weißen und einem grünen Kohl auf Roter Bete (*Kaul blan betarabe* und *Kaul virid betarabe*). Zwei weitere Karotten-Adern (*Kawot galbin* und *altre*) führen zu einem Teller mit Lammnieren (*Ren dé matoki*) und Lammleber (*Fua dé matoki*). Oskar legt die Nieren einfach gebraten auf, die Leber in Gestalt einer Terrine.

Drei Saucen stehen auf der Tafel. Die *Sòs kaise* stellt Oskar aus Frischkäse, Anchovis und Zitronenzeste her. Die *Sòs koryan* besteht bei ihm aus Quark und Koriandergrün. Die *Sòs assap* schließlich aus Miso, Sojasauce, Reisessig und Ingwer. (Assap war eine spezielle, sojaähnliche Sauce aus Salé, die nicht mehr existiert.) Des Weiteren finden sich auf dem Tisch Pilze (*Polets*), Gurkenscheiben (*Kokombe*), Bohnen (*Fafa*), eine Aubergine (*Berjenne*), Johannisbeeren (*Tirasem*), eine rote Zwiebel (*Sèp rupin*) und Radieschen (*Radiks*). Die Gäste bedienten sich mit den Fingern direkt vom Tisch und stellten die Esswaren auf ihre Tellern nach Belieben zusammen.

Das Haus, das die Seugrems seit Mitte des 18. Jahrhunderts in Alomps besaßen, wurde nach der Wirtschaftskrise in den 1940er-Jahren verkauft. Die legendären Sylvester-Essen leben jedoch in der Familie als Erzählung fort. Und Oskar Seugrem hat verschiedentlich versucht, Tartariou's isotragische Blutherztafel für seinen Sylvester zu rekonstruieren. Auf Oskars Anweisungen basiert auch das folgende Rezept für die Herstellung des Blut-Reis-Fladens, der das Zentrum der Tafel bildet.

#### Für 4 Personen

- 1 TL Bratbutter
- 1 stattliche Zwiebel (150 g),  
sehr fein gehackt
- 1 TL Salz
- 50 g geschliffener Mittelkornreis  
(zum Beispiel Risottoreis  
wie Carnaroli, Vialone nano,  
Arborio)
- 100 ml Weißwein
- 400 ml Wasser
- 2 frische Lorbeerblätter
- 1 TL Chiliflocken
- 1 TL Piment, im Mörser  
zerstoßen
- 1 TL gemahlener Langer Pfeffer
- 1 TL schwarzer Pfeffer, gemahlen
- 150 ml Blut vom Lamm, durch ein  
Teesieb gegossen
- 50 g krause Petersilie
- 2 EL Zypressenkerne, Sodeli
- 2 EL Zitronenzeste entsprechen  
der Zeste von 1 Zitrone
- 2 EL Zitronensaft
- 2 EL Olivenöl für die Petersilie
- ½ TL Salzflocken
- 1 TL weißer Pfeffer, gemahlen
- 2 EL Olivenöl für das Anbraten  
der Fladen
- 2 EL Olivenöl für das Beträufeln

Im heißen Fett wird die Oberfläche der Fladen schnell schwarz. Das hat vermutlich mit Pigmenten im Blut zu tun und soll so sein, man kennt das auch von spanischen Tapasbars, wo die Morcilla ebenfalls gebraten und mit schwarzer Schnittfläche aufgetischt wird.

- 1** | Butter in einer Pfanne schmelzen, Zwiebel mit Salz darin glasig dünsten.
- 2** | Reis einrühren und 1–2 Minuten unter ständigem Rühren heiß werden lassen. Mit Weißwein ablöschen, aufkochen und 1 Minute sprudeln lassen. Wasser angießen, Lorbeer begeben, aufkochen, Hitze reduzieren, 18–20 Minuten unter häufigem Rühren köcheln lassen, bis die Flüssigkeit weitgehend absorbiert ist.
- 3** | Lorbeer entfernen, Chiliflocken, Piment, Langen Pfeffer und schwarzen Pfeffer einrühren.
- 4** | Blut angießen, 2–3 Minuten auf mittlerer Hitze unter ständigem Rühren erwärmen, bis das Blut stockt und die Masse fest wird. Masse mit einem Teigschaber gut von den Seitenwänden lösen, Pfanne vom Herd ziehen. 10 Minuten auskühlen lassen, dabei gelegentlich rühren, damit der Dampf entweichen kann. *Wenn man das Blut angießt, hat die Masse eine wunderschön violette Farbe, sie wird jedoch mit der Hitze dunkelbraun.*
- 5** | Masse in vier 2 cm hohe Schälchen mit einem Durchmesser von 10 cm streichen, gut festdrücken, ganz erkalten und wenigstens 1–2 Stunden ruhen lassen. *Aluformen für Käseküchlein, wie sie in der Schweiz üblich sind, eignen sich gut.*
- 6** | Petersilie fein hacken, mit Zypressenkernen, Zitronenzeste, Zitronensaft, 2 EL Olivenöl, Salzflocken und weißem Pfeffer vermischen, wenigstens zehn Minuten ziehen lassen.
- 7** | Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen. Blut-Reis-Fladen sorgfältig aus den Schälchen lösen und beidseits kurz anbraten.
- 8** | Petersiliensalat auf Teller verteilen, Fladen draufsetzen und großzügig mit Olivenöl beträufeln.



# Lac Flouz

**Der See ist Heimat seltener Tiere und eigentümlicher Legenden**

Rund vier Pep nordöstlich von L'Énanel trifft man mitten in der dichten Forêt Tikrapo, dem «Wald des kleinen Frosches» auf den Lac Flouz, den «Glatten See». Das Gewässer hat ungefähr die Form eines Schinkens und ist rund drei Pep lang. Es heißt, der Lac Flouz sei an einigen Stellen mehr als 150 Meter tief. Der Name des Sees rührt daher, dass seine Oberfläche fast immer spiegelglatt ist. Der Lac Flouz gilt als einer der romantischsten

Mitten im dichtesten Wald trifft man auf die dunklen und ruhigen Wasser des Lac Flouz.

Orte der Insel. Was vielleicht auch damit zusammenhängt, dass er relativ schwer zugänglich ist. Wer zu dem See gelangen will, muss von L'Énanel (49 m ü. M.) einen längeren Aufstieg durch den Wald hinter sich bringen, denn der See liegt auf einer Höhe von mehr als 500 Metern. Man wird jedoch reichlich belohnt. Ein Bad in dem relativ kühlen Wasser ist eine herrliche Erfrischung, ja schon der Gedanke daran ist belebend.

Der Lac Flouz, der vor vielen Jahren schon zum Naturschutzgebiet erklärt wurde, ist Heimat verschiedenster Tiere und Pflanzen, von denen einige nur hier anzutreffen sind: Gèlmaro oder Brusch gelmaro, die Breitmaulforelle (*Salmo trutta macrodonta*) etwa, die auch gerne gefischt wird und als Delikatesse gilt oder die lemusische Riesenohr-Kängururatte (*Macroauritus sampognensis*) mit ihren leuchtenden Ohren. Leider seit Ende der 1960er-Jahr ausgestorben ist die Bokulukl (*Patera sorbitia*), eine gedrungene Ente, deren Körperform an eine Suppenschüssel (lemusisch *bokul*) erinnert haben soll. Berühmt ist auch die Muschel vom Lac Flouz (*Margaritifera blagbellia*), die auch in der Legende Bokai und die Traummuschel eine wichtige Rolle spielt. Manche Bewohner der Gegend um L'Énanel tragen eine leuchtend rot eingefärbte Schale dieser Muschel um den Hals, andere hängen sie über ihren Betten auf oder an der Tür zu ihrem Haus. Sie hoffen, dass dieses Zeichen die angenehmen Träume verführe, sich nachts zu ihnen zu gesellen. Und wenn sich die meist spiegelglatte Oberfläche des Lac Flouz an seltenen Tagen doch einmal



Eine Wasserschildkröte genießt die Sonne auf einem Ast – die Tiere schmecken ausgezeichnet, nicht nur als Suppe, dürfen aber nicht mehr gejagt werden.



Wegen ihrer goldenen Ohren heißt die Riesenohr-Kängururatte auf Lemusisch Tilucé, «kleiner Leuchter». *Macroauritus sampognensis* ist ein scheues Tierchen, das sich nur nachts aus seinem Versteck wagt, um zu jagen. Der Tilucé frisst Körner, Nüsse, Früchte und Insekten, hat jedoch eine manchmal fast fatale Schwäche für die Eier von kleineren Wasservögeln, die am Ufer des Lac Flouz brüten. Dabei nutzt er seine mächtigen Ohren wie Peitschen, um die Mütter aus den Nestern zu vertreiben. Das Manöver gelingt nicht immer und so trifft man oft auf Ratten mit arg von Schnäbeln zerhackten oder gar halb abgerissenen Löffeln.

kräuselt, dann glauben die Bewohner der Region, dass nun einige der schönen Träume ihrer Ahnen wieder aus den Tiefen des Gewässers entlassen würden. Und es heißt, dass man in den darauffolgenden Nächten ganz besonders gut schlafe.

Solche Legende und Vorstellungen legen den Schluss nahe, dass die Ufer des Sees früher bewohnt gewesen sein müssen. Von diesen Siedlungen haben sich aber keinerlei Spuren erhalten.

Die Gegend des Lac Flouz gilt außerdem als Heimat eines Muschelcurrys, das heute auf der ganzen Insel unter dem Namen Patell Bokai bekannt ist und traditionell natürlich mit *Margaritifera blagbellia* zubereitet wird. Gegen Ende des Rezepts werden die Muscheln in eine relativ flüssige Sauce «geworfen». Ob dies allerdings, wie manche behaupten, in einem Zusammenhang mit der Tat von Häuptling Notep steht, einem Protagonisten der Legende *Bokai und die Traummuschel*?

Vom östlichen Ufer des Sees aus führt ein nur leicht ansteigender Wanderweg zur 610 Meter hohen «Spitze» des Mont Mik.

# Zwischen den Zähnen

## Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Eine Forelle im Lac Flouz kam eines Tages auf die Idee, dass sie ganz dringend einen Zahnstocher brauche, um sich von etwas zu befreien, das ihr zwischen den Molaren klemmte. Sie sprach also mit einer alten Eiche, die ihre Äste weit über das Wasser ausstreckte. Der Baum wollte dem Fisch den Gefallen gerne tun und ließ also ein dünnes und spitzes Ästchen fallen. Freudig stürzte sich die Forelle drauf, doch es gelang ihr nicht, das Hölzchen zur richtigen Stelle zwischen den Zähnen zu führen, immer wieder glitt ihr das Teil davon. Frustriert gab sie schließlich auf. Wenig später entdeckte sie einen silbern glitzernden Haken, der scheinbar ziellos durchs Wasser glitt. Sie schnappte beherzt danach, überzeugt, die Lösung ihrer Probleme gefunden zu haben.

Trotzdem kommt es immer wieder vor, dass Forellen im Lac Fluz das Bedürfnis nach Zahnstochern entwickeln. Woraus sich schließen lässt, dass sie entweder sehr dumm sind – oder aber so durchtrieben, dass sie der Geschichte aus purer Bosheit das gute Ende verderben.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.98.

BRUTSCH



Zeichnung von Ida Versmer. BRUTSCH ist das lemusische Wort für «Forelle».



Für manche ist die eingefärbte Muschel vom Lac Flouz, die da und dort als Souvenir verkauft wird, nur ein simples Schmuckstück. Andere glauben oder hoffen tatsächlich, dass sie als eine Art Traumsortierer funktioniert, den Alldruck fernhält und die schönen Träume lockt.

## Bokai und die Traummuschel

### Eine alte Legende vom Lac Flouz

Bokai, die Tochter von Häuptling Notep, war ein ziemlich dickes und ungeheuer phlegmatisches Mädchen. Oft saß sie stundenlang am Ufer des Lac Flouz und träumte vor sich hin. Eines Tages spülten ihr die Wasser des Glatten Sees die Schale einer ausnehmend großen Muschel vor die Füße, deren Innenseite in einem satten Rot leuchtete. Bokai nahm die wunderlich hübsche Muschel mit, bohrte ein kleines Loch ins Scharnier und hängt sie sich an einem Lederband um den Hals. In den folgenden Tagen schien die Häuptlingstochter schläfriger noch als sonst. Meist lag sie bis weit in den Tag hinein auf ihrem Bett, ein glückliches Lächeln auf den Lippen. Am Abend war sie stets die erste, die sich auf ihre Felle zurückzog und auch tagsüber legte sie sich bei jeder Gelegenheit hin. Sprach man sie an, so erzählte sie mit wässrig glucksender Stimme von

## Margaritifera blagbellia

Bei der Muschel vom Lac Flouz handelt es sich um eine Süßwassermuschel, die durchschnittlich 4–8 cm groß und 20 Jahre alt wird. Es wurden allerdings auch schon Exemplare gefunden, die 24 cm lang waren und solche, die 250 Jahre alt gewesen sein sollen. Von der Form her gleicht *Margaritifera blagbellia* (benannt nach dem Arzt Lucien Blagbelle) der Miesmuschel (*Mytilus edulis*), sie ist jedoch eher mit der Teichmuschel (*Anodonta cygnea*) oder mit der Flussperlmuschel (*Margaritifera margaritifera*) verwandt. Die charakteristische, leuchtend grünliche Farbe an den Rändern der Schale soll von einem Plankton herrühren, das im Lac Flouz stark verbreitet ist. Jüngere Muscheln haben eine dünne, glatte und eher zerbrechliche Schale, die jedoch mit zunehmendem Alter dickwandiger und schrundiger wird.

Die Muschel vom Lac Flouz vermehrt sich nach einem eigenartigen System. In speziellen Kiementaschen reifen aus Eiern zweiklappige Larven heran. Sind diese Glochidien reif, muss als Wirt die Breitmaulforelle (*Salmo trutta macrodonta*) her. Für diese «Übergabe» bedient sich die Muschel eines raffinierten Tricks. Mit Hilfe eines speziellen Gliedes mimt sie einen kleinen Fisch, um so als potenzielle Beute den Räuber anzulocken. Kommt die Forelle in die Nähe, wird ihr Mund mit den kleinen Larven



vollgespritzt. Kaum haben die Glochidien das Kiemengewebe des Fisches berührt, klappen sie ihre Schalen zu und halten sich fest. Während einiger Monate ernähren sie sich nun von den Körpersäften ihres Wirtes, wachsen und wandeln sich zu Jungmuscheln um. Nun beginnen sie, sich stärker zu bewegen und steuern so mit, in welche Richtung die Forelle schwimmt. Das führt manchmal dazu, dass die Fische sich wild im Kreis drehen. Ehe die Wissenschaft diese Zusammenhänge herausfand, hielt man die seltsamen Tänze der Forelle für ein spezielles Paarungsritual. Fällt die Muschel endlich vom Fisch ab, gräbt sie sich sofort in den Seeboden ein. Ausgewachsen sitzen die *Margaritifera blagbellia* in Kolonien auf dem Grund, während ihr Vorderteil im Sediment verborgen ist, schaut ihre Scharnierseite heraus. Da die Muscheln ihr Hinterteil stets in gleicher Weise nach der Strömung richten, sieht eine Kolonie von *Margaritifera blagbellia* aus wie ein großes Stück Zwetschgenkuchen.

ihren Träumen, die offenbar allesamt von fantastischer Schönheit waren – kein Wunder, flüchtete sie sich mehr und mehr in diese andere Welt.

Während Bokai immer mehr schlief, machte sich unter den anderen Dorfbewohnern eine seltsame Nervosität breit. Von schrecklichen Träumen aus dem Schlaf gerissen, wanderten sie mitten in der Nacht unruhig zwischen den Hütten hin und her, ja bald war das Dorf von Notep bei Dunkelheit ebenso belebt wie am helllichten Tag. Das drückte nicht nur auf die allgemeine Stimmung, es führte auch immer öfter zu Unfällen bei der Arbeit, die eindeutig auf die zunehmende Erschöpfung von Noteps Leuten zurückzuführen waren. Als eines Tages Noteps ältester Sohn Roi am beim Fischen vor lauter Müdigkeit aus dem Kanu kippte und um ein Haar im Lac Flouz ertrunken wäre, wusste der Häuptling, dass er etwas unternehmen musste.

Notep schickte also nach einem Experten in Fragen des Schlafs, nach einem Magier, der im Norden der Insel hauste. Dieser kam, richtete sich in der Hütte des Häuptlings ein und ließ sich zunächst einmal sechs Tage lang mit allerlei Delikatessen verwöhnen. Als er endlich satt war, bat er seinen Gastgeber zu einem Gespräch unter vier Augen. «Es ist deine Tochter Bokai», sagte er, «die euch allen den Schlaf und die Ruhe raubt, denn sie trägt eine Traummuschel um ihren Hals». «Eine Traummuschel?», fragte Notep und zupfte verwirrt an seinen von allerlei Silberschmuck durchlöcherten Ohrläppchen. «Solche Muscheln tauchen nur alle zehn bis zwölf Generationen irgendwo auf», fuhr der Magier fort: «Die Folgen aber sind stets verheerend. Man erzählt, dass die letzte Traummuschel ein ganzes Dorf ausgelöscht habe: Vor lauter Schlaflosigkeit wurden die Menschen aggressiv und begannen, sich gegenseitig umzubringen.» Notep klimperte nervös mit seinen Ohrläppchen. Wenn sich die Leute selbst ausrotten, dachte er, dann ist das schlecht für Ruf und Zukunft eines Häuptlings: «Aber wie kann eine kleine Muschel solche Macht haben?», fragte er. Der Magier hob eine kleine Perle vom Boden auf, die aus Noteps Ohrschmuck gespickt war: «Wie ein gieriger Schwamm saugt diese Muschel alle schönen und angenehmen Träume aus der Atmosphäre auf. Und als Folge davon bleiben für alle Menschen in ihrem Umkreis nur noch Alpträume übrig. Einzig derjenige, der sich in ihrer unmittelbaren Nähe befindet, wird mit den zauberhaftesten

Träumen verwöhnt. Du musst deiner Tochter die Muschel wegnehmen! Gib sie mir, ich bring sie an einen sicheren Ort.» Notep, der unterdessen den größeren Teil seines Ohrschmucks über dem Boden der Hütte verteilt hatte, brauchte nicht lange, um zu einem Entschluss zu kommen. Schließlich war er ja auch nicht umsonst das Stammesoberhaupt. Reden konnte er mit seiner völlig verträumten Tochter schon lange nicht mehr, also beschloss er zu handeln.

Am selben Abend noch, kaum war Bokai eingeschlafen, schlich er zu ihrem Lager und löste äußerst sorgfältig das Amulett mit der Traummuschel von ihrem dicken Hals. Als er es entfernte, drang ein so klägliches Stöhnen aus der Kehle seiner Tochter, dass er für Sekunden ins Wanken geriet. Ja, es war ihm auch, als spüre er eine fast magnetische Anziehungskraft zwischen der Muschel und dem Hals seiner Tochter. Doch dann fasste er sich sein Häuptlingsherz und trat aus der Hütte ins Abendlicht hinaus, die Muschel fest in seiner Hand. Er bestieg einen steilen Felsen am Ufer des Glatten Sees und warf die Muschel von dort in einem hohen Bogen hinab. Als die Muschel auf die Oberfläche des Lac Flouz traf, geriet das sonst meist spiegelglatte Wasser für einige Sekunden in Aufruhr, ganz als regnete es plötzlich Kieselsteine oder als sprängen Millionen kleiner Fische nach Mücken in der Luft. Dann aber beruhigte sich das Wasser wieder und Notep kehrte ins Dorf zurück.

In dieser Nacht schlief Notep gut, zum ersten Mal seit vielen Wochen. Und auch die anderen Bewohner des Dorfes kamen allmählich wieder zur Ruhe. Nur der Magier tobte, als er erfuhr, dass der Häuptling die Muschel in den See zurückgeworfen hatte. Um sich zu rächen, so heißt es, habe er Bokai entführt und sie gezwungen, in seiner Hütte im Norden niedrigste Dienste zu verrichten. Dabei, so wird weiter erzählt, sei die Häuptlingstochter zu einer wahren Schönheit herangewachsen und eines Tages dann von einem jungen Mann aus ihrer Knechtschaft befreit worden. Wobei der junge Held den Zauberer ausgerechnet mit einem Muschelgericht betäubt habe. Doch das ist eine andere Geschichte.

Es existieren verschiedene Versionen der Legende von Bokai und ihrer Traummuschel. Diese hier folgt der Darstellung bei Oladie Tarbouch: *Marwai. Contes anciens et nouveaux de Lemusa*. Paris: Éditions Kalimason, 2010. S. 143 ff.



Die Miesmuscheln in Kokosmilch geben eine herrliche Sauce zu Teigwaren ab. (Zürich, 8/2007)

## Patell Bokai

### Miesmuscheln in Kokosmilch mit Ingwer, Chili und Pfeffer

Dieses Gericht hat seinem sagenhaften Ursprung in der Geschichte von Bokai und der Traummuschel. Es wird entweder Pwèl di Lac Flouz oder Patell Bokai genannt und meist als Eintopf mit Kartoffeln oder Brot gegessen, manchmal auch mit Teigwaren. Patell ist das lemusische Wort für eine Bratpfanne, bezeichnet aber auch Gerichte, die in einem solchen Utensil gekocht werden. Woher das Rezept wirklich stammt, ist unbekannt, es wird (in einer leicht anderen Version) schon bei Guy Baward vorgestellt, der es als «ein klassisches Rezept aus der Gegend des Lac Flouz» bezeichnet (*Manuel de Cuisine*, Port-Louis, 1928, S. 46).

Traditionell wird Patell Bokai mit den Muscheln vom Lac Flouz zubereitet. In sehr seltenen Fällen wurden in diesen Muscheln auch schon Perlen gefunden. In den 1960er Jahren provozierte ein solcher Perlfund gar eine wahrhaftige Goldgräberstimmung. Einige Wochen lang tauchten

Männer, Frauen und vor allem Kinder mit fiebrigen Augen nach der Muschel. Die Ausbeute war jedoch eher mager und so verebbte die Begeisterung nach einiger Zeit. Eine wichtigere Rolle spielen die Muscheln in der Gastronomie. Bis zu einem gewissen Alter werden sie als Delikatesse in den verschiedensten Zubereitungen gereicht. Sie sind vor allem wegen ihres festen Fleisches und ihrer grünlichen Farbe beliebt. Muscheln mit einer roten Innenseite, wie sie in der Geschichte von Bokai vorkommen, wurde allerdings bis heute nicht entdeckt.

Die Muscheln vom Lac Flouz sind außerhalb von Lemusa nicht zu bekommen. Ersatzweise kann man für das Gericht auch gewöhnlichen Miesmuscheln verwenden, deren Oberschale man nach dem Blanchieren entfernt. Je größer und kräftiger die Tiere sind, desto deutlicher machen sie sich in dieser würzigen Sauce bemerkbar. Kulinarisch kommt die neuseeländische Grünschalmuschel (*Perna canaliculus*) der Muschel vom Lac Flouz am nächsten.

#### Für 2 Personen

1 EL Rapsöl  
 1 TL Kreuzkümmel  
 1 TL Fenchelsamen  
 1 TL schwarzer Pfeffer  
 2 Gewürznelken  
 1 Zwiebel, fein gehackt  
 6 Knoblauchzehen, gehackt  
 20 g Ingwer, geputzt und fein gehackt  
 1 Chili, in feinen Streifen  
 1 TL Salz  
 150 ml Weißwein  
 150 ml Wasser  
 200 ml Kokosmilch  
 ~ Salz zum Abschmecken  
 500 g blanchierte Miesmuscheln in Halbschale

**1** | Kreuzkümmel, Fenchel, Pfeffer und Nelken in einer nicht beschichteten Stahlpfanne rösten bis es duftet.  
**2** | Fett, Zwiebel, Knoblauch, Ingwer, Chili und Salz begeben, weich dünsten. Mit Weißwein und Wasser ablöschen, Deckel aufsetzen und 30 Minuten auf niedriger Flamme köcheln lassen. *Je nach Dichte des Topfs muss gelegentlich etwas Flüssigkeit nachgegossen werden.*  
**3** | Deckel abheben, Sauce einkochen bis nur noch wenig Flüssigkeit übrig ist. Kokosmilch unterrühren und etwa fünf Minuten köcheln lassen, bis die Sauce leicht eindickt. Mit Salz abschmecken.  
**4** | Muscheln in die Sauce tauchen, 5 Minuten köcheln. *Das in den Muscheln enthaltene Wasser sollte die Sauce zunächst wieder etwas flüssiger machen, so dass sich alles gut vermengen lässt.*



# Kase Tali

**Silvain Dapert besucht das Waldhaus des Apothekers Tali Hayot**

Zuerst ist da ein feines Klingeln, dann ein Scheppern, gefolgt vom Geräusch eines Gongs, das allmählich in ein Art metallischen Singsang übergeht. Im Halbschlaf bin ich überzeugt, gleich in einem Kloster am Himalaja aufzuwachen. Schon spüre ich, wie mich der Dalai Lama persönlich aus dem Schlaf zu rütteln versucht. Ich setze also mein mildestes Lächeln auf und öffne die Augen. Der Dalai Lama hat einen gigantischen Voll-

Das Waldhaus von Tali Hayot am südlichen Abhang des Mont Mik ist umringt von Käfigen.

bart und heißt, wie mir in diesem Moment einfällt, eigentlich Tali Hayot. «Das Wildschwein, wach auf», brüllt das Oberhaupt der buddhistischen Glaubensgemeinschaft und lässt endlich meine Schulter los.

Natürlich, das Wildschwein! Von Dienstag bis Freitag steht Tali Hayot hinter dem Kontor seiner schönen Apotheke an der Rue de la Livèche in Port-Louis. All seine Wochenenden aber verbringt er in einer einfachen Holzhütte mit Wellblechdach mitten in der Forêt Tikrapo. Ein freundlicher Apotheker unter der Woche, mutiert Tali jeden Freitag um fünf Uhr zum «Großwildjäger», wie er sich selbst gerne nennt. Mit seinem speckigen Lederhut, einem Messer von der Länge eines Samuraischwertes und einer Kiste Burgunder bricht er Freitag für Freitag in sein Waldhaus auf, in einem röchelnden amerikanischen Militärjeep, der vermutlich schon bei der Eroberung der Brücke von Arnheim im Einsatz war.

Ein Jäger im klassischen Sinne ist Tali nicht. Jedenfalls besitzt er weder ein Gewehr noch Pfeil und Bogen. Tali ist vielmehr ein Fallensteller. Rund um sein Haus hat er die verschiedensten Gruben ausgehoben, Netze, Schlingen und Eisen ausgelegt, die er jeweils noch am Freitagabend «scharf macht», wie er sich ausdrückt. Die meisten dieser Vorrichtungen hat Tali selbst entworfen und konstruiert, einige seiner Erfindungen sehen denn auch überaus seltsam aus. Ja ein nicht eingeweihter Besucher des Terrains könnte vielleicht gar meinen, er befände sich in einem Park mit Skulpturen eines Art-Brut-Künstlers. Die Fallen aber funktionieren, genauso wie die ganzen Alarmsysteme, die ebenso ausgeklügelt wie ungewöhnlich sind und aus Talis Hütte ein veritables Kommandozentrum machen. Was mich geweckt hat, war der Alarm für die Wildschweinfalle: Eine Art Traube aus kleinen Glöckchen am Ende eines Fadens, der durch zweihundert Meter Wald und über verschiedene Rollen zur Klapptüre der Wildschweinfalle führt. Fällt diese Türe zu, so reißt sich die Glöckchentraube los und fällt in eine große chinesische Klangschale.

In Boxershorts, mit erst halb geöffneten Augen, renne ich hinter Tali her durch den Wald. Wir kommen zu einer kleinen Lichtung, auf der eine Kiste aus Holz und Metallgitter steht, in der es mächtig rumpelt. Vorsich-

Einfach, aber wirkungsvoll: eine der Fallen, mit denen Tali Hayot Wildschweine fängt.





Misstrauisch und feindselig, wohl mit gutem Grund: ein junger Eber in einem von Talis Gehegen.

tig gehen wir näher heran. Aus der Kiste heraus blicken uns die kleinen Augen eines noch ganz jungen Ebers an, feindselig und eher angriffslustig als verängstigt. Vom Geruch halb aufgeschlagener Kokosnüssen verführt, hat sich das Tier in die kleine Kiste locken lassen. Kaum hat es eine der Nüsse mit der Nase berührt, fiel hinter ihm die Falltüre zu.

Tali nimmt eine Art Metallpfeil oder eher eine Spritze aus seiner Tasche und jagt sie dem Eber geschickt in die Hinterflanke. Das Tier versucht sich gegen den Angreifer zu wehren, kann sich jedoch in der engen Kiste nicht drehen. Einige Sekunden später wird das Schwein plötzlich müde, legt sich nieder und schläft gleich darauf ein. «Ein schwaches Narkotikum», gibt der Apotheker bekannt: «Wir haben ungefähr dreißig Minuten». Er öffnet das Türchen und wir ziehen das bewusstlose Tier vorsichtig aus der Falle. Mit einem Strick bindet Tali die Läufe zusammen und schiebt eine lange Stange hindurch. So tragen wir das Schwein durch den Wald zum Haus und legen es dort in einem kleinen Gehege nieder. «Der magere Monsieur muss erst noch ein wenig gemästet werden», entscheidet Tali und streichelte dabei das Haupt des bewusstlosen Tieres.



Vermutlich auch eine Delikatesse: Über die Meerschweinchen sollte man mit Tali nicht sprechen.

Tatsächlich hat der kleine Eber nicht allzu viel Fett auf den Rippen. Mir scheint allerdings, dass der Apotheker auf seinem Anwesen doch seltsam viele Wildtiere mästet: Hasen, Buschwachteln, Fasane, eine Waldziege etc. Bei meiner Ankunft sind mir vor allem auch die zahlreichen Meerschweinchen aufgefallen, die der «Großwildjäger» in Kisten aus Holz und Maschendraht hält.

Später werde ich erfahren, dass es Tali schlicht nicht übers Herz bringt, die gefangenen Tiere zu töten, auch die ganz kleinen nicht. Also mästet er sie und überlässt die Messerarbeit einem befreundeten Metzger aus Gwosgout, der alle paar Wochen vorbeikommt und die schlachtreifen Tiere mitnimmt – in Abwesenheit von Tali. Auch dem Wildschwein, das mich heute morgen aus meinen Träumen vom Himalaya gerissen hat, werden wohl noch einige Wochen freier Kost und Logis auf Talis Anwesen beschieden sein – ehe der Metzger beschließt, es auf seine weitere Reise in Richtung Erleuchtung zu schicken.

Wenn er auch nicht selber schlachtet, so ist Tali doch ein Experte, was die Zubereitung von Wildfleisch betrifft. Am Mittag nach unserem Eber-

Fang überrascht er mich mit einem Wildschwein-Entrecôte, das er in ein wenig ausgelassener Butter gebraten hat. Es ist innen noch blutig und so zart, dass man es fast mit der Gabel zerteilen kann. Am Abend gibt es ein Wildschweinragout, das er «während Stunden», wie er sagt, in dunkler Schokolade und Rotwein geschmort hat. Es schmeckt ein wenig bitter und holzig-dumpf, als habe man einen halben Regenwald mitgekocht. Dazu trinken wir einige Flaschen Aloxe-Corton und hören dem Zirpen der kleinen Frösche zu ... So etwas nenne ich Jägerglück!

Das Glück weicht auch nicht, als mir Tali gesteht, dass das Fleisch im «Wildschweinragout» aus Erbsen bestanden habe. Ich hatte nichts gemerkt, was allerdings vielleicht auch an Madame Aloxe Corton lag. Die Sauce war gleichwohl mit echtem Blut von einem Wildschwein gebunden. Als ich mein Befremden über eine solche Kombination ausdrücke, erklärt mir Tali, dass er darüber nachdenke, einzelne seiner Wildtiere nur eine Zeit lang als «Blutspenden» für seine Küche zu halten – und dann wieder in die Freiheit zu entlassen. Er liebt seine «Gäste» eben sehr, auch die mit den kräftigen Eckzähnen.

Falls auch Sie zu den Kunden der Pharmacie Hayot gehören, sprechen Sie Tali auf die Bilder an der Wand seiner Apotheke an. Sie zeigen sein Häuschen und einige der Tiere, die er gefangen hat. Wer weiß, vielleicht fordert er Sie ja auf, ihn doch am Wochenende auf seinem Waldgut zu besuchen. Falls ja, sollten Sie die Einladung unbedingt annehmen. Tali ist wirklich ein fantastischer Koch und so großzügig, dass er sie höchstwahrscheinlich nicht nur herumführen, sondern auch zum Essen einladen wird. Ein kleiner Hinweis noch: Bringen Sie das Gespräch besser nicht auf die zahlreichen Meerschweinchen, die Tali auf seinem Anwesen sammelt. Sonst wird vielleicht nichts aus dem Wildschwein in Schokolade.

Silvain Dapert: *Le seigneur des trappes. Une visite à la maison forestière du pharmacien et chasseur Tali Hayot.* In: *Gazette de Port-Louis.* Samstag, 6. Januar 2007. S. 11. Aus dem Französischen übersetzt von Samuel Herzog.



Schmeckt wie ein Wildgericht, ist mit Wildblut angedickt – und doch... (Zürich, August 2023)

# Mokko Tali

## **Erbsenragout in Wildsauce mit Wildschweinblut**

Der Apotheker Tali Hayot aus Port-Louis verbringt all seine Wochenenden in einem Waldhaus, das am südwestlichen Abhang des Mont Mik mitten in der Forêt Tikrapo liegt. Hayot ist ein begeisterter «Großwildjäger», wie er sich selbst nennt, ein Fallensteller, der vor allem Wildschweine, aber auch Hasen, Buschwachteln, Fasane oder Waldziegen einfängt und sie dann in Käfigen rund um sein Haus bis zur schlachtreife mäset. Das mit dem Schlachten allerdings ist bei Tali Hayot eine «kaus ulâme», ein sensibler Punkt, denn er liebt Tiere und liebt sie noch mehr, wenn sie eine Weile mit ihm zusammengewohnt haben. Allerdings schätzt der Jäger auch die kräftigen Aromen von Wildgerichten – und versteht solche in seiner Küche meisterlich zu bereiten.

Also verfiel der Apotheker auf die Idee, einige der gefangenen Tiere nur noch für eine Weile als «balör di sangis», als «Blutspender» in seinen

Käfigen zu halten, um sie dann wieder in die Wildnis zu entlassen. In einem Gespräch, das der Journalist Silvain Dapert mit Tali Hayot geführt hat («*Traire les sangliers*», *Gazette de Port-Louis*, 7. April 2007, S. 12) erklärt der Jäger, das sei im Grunde, als halte er Kühe oder Ziegen: «Mit dem Unterschied, dass ich nicht Milch <melke>, sondern Blut – und die Tiere, die mir etwas von ihrem Lebenssaft geschenkt haben, dann wieder in die Freiheit entlasse.» Wie weit der Apotheker seine Methode des «Blutmelkens» entwickelt hat und was er mit dem Saft in seiner Küche alles anstellt, ist nicht bekannt. Dapert gibt auf jeden Fall im Anschluss an sein Interview ein Rezept von Tali Hayot wieder, das statt Fleisch pflanzliches Protein verwendet, aber mit Blut vom Wildschwein angedickt und verfeinert wird. Der Jäger selbst nennt es offenbar *Mokko eki mokko kefa*, also wörtlich «Wildschwein ohne Wildschwein mit». Dapert vereinfacht den Namen auf *Mokko Tali*.

#### Für 2 Personen

1 EL Bratbutter  
 1 Zwiebeln, gehackt  
 1 Zwiebel, in Streifen  
 15 g geputzter Ingwer, fein gehackt  
 1 TL Salz  
 2 TL Tasmanischer Pfeffer  
 1 TL schwarzer Pfeffer  
 1 TL Piment  
 1 Gewürznelke  
 ½ Chili, fein gehackt  
 30 g dunkle Schokolade  
 300 ml Rotwein  
 150 ml Wasser  
 1 St. Zitronenschale  
 50 g grobes Erbsenragout, getrocknet  
 100 ml Blut vom Wildschwein oder ein anderes Blut  
 ~ Salz zum Abschmecken  
 ~ Pfeffer, gemahlen

**1** | Bratbutter erwärmen, Zwiebel und Ingwer mit Salz begeben und glasig dünsten.  
**2** | Pfeffer, Piment, Gewürznelke, Chili und Schokolade einrühren. Wenn die Schokolade geschmolzen ist, Wein angießen, Zitronenschale begeben, aufkochen, Hitze reduzieren, 20 Minuten köcheln lassen.  
**3** | Erbsen-Schnetzel einrühren, 10 Minuten schmoren.  
**4** | Blut einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

*Dapert empfiehlt die Verwendung von 1–2 cm großen Chunks aus Erbsen und Ackerbohnen, wie sie auf Lemusa gängig sind. Man kann das Wildgericht aber auch mit dem bei uns üblichen Soja-Schnetzel zubereiten.*