

04

Gwosgout und Tordogne



Akepié
Paomaulax cumvultu

Gwosgout ist heute die zweitgrößte Stadt der Insel und liegt malerisch über der Baie de la Canaille, die berühmt ist für ihre Meeresfrüchte. Dass sich die Entstehung der Stadt falschen Hoffnungen verdankt, ist ihr heute nicht mehr anzumerken. Der Hauptort der Tordogne rivalisiert mit Port-Louis vor allem in kultureller und kulinarischer Hinsicht. Der Name des Departements geht auf *tri* («drei») und *ordo* («Zehe») zurück, wobei sich das «ri» mit der Zeit ausgeschliffen hat. Offenbar meinte man früher, da und dort in der Gegend von Gwosgout Fußspuren der hühnenhaften Männer von Eric d'Espadon zu sehen, die laut Legende nur drei Zehen besaßen.

Gwosgout ORT

Gwosgout liegt malerisch an der Baie de la Canaille und bietet gute Lokale und Spezialitäten aus dem Meer.

Apolline Pivote PORTRÄT

Container statt Kamera – die experimentelle Fotografin mit dem Hang zum Meer.

Château Espadon KURIUSTLEK

Das Schloss von Eric d'Espadon ist deutlich älter als sein legendärer Namensgeber.

Das Gespenst und die Krähe LEGENDE

Jana Godet erklärt, warum bis heute niemand weiß, dass es auf Schloss Espadon spukt.

Eric d'Espadon PORTRÄT

Die Gwosgouter führen ihren Wohlstand auf eine Figur zurück, die sie nie verstanden haben.

Dienst an der Kunst LEGENDE

Das Drama eines erfolglosen Künstlers und seines talentierten Affen – erzählt von Jana Godet.

Georges Chanson PRODUZENT

Der erste lemusische Produzent von Piment kann auf eine lange Geschichte zurückblicken.



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

Departement (*semsal*): Tordogne

Hauptort (*kaputlek*): Gwosgout

Postleitzahl: LM-0404

Telefonvorwahl: +69 (0)4

Höhe (Hauptpost Gwosgout): 60 m ü. M.

Einwohner: 66'676 (Mai 2011)

Abreisen ANSICHT

Warum baut man Stege in einen Fluss, der doch gar nicht schiffbar ist, fragt sich Samuel Q. Herzog.

Mussagor de Gwosgout GEWÜRZ

Schon die Ureinwohner schätzten dieses Gewürz, heute wird es am Ufer der Tigout angebaut.

Restaurant La pétoncle LOKAL

In diesem Tempel der Meeresfrüchte werden Fische und Krabben mit den Händen zum Mund geführt.

Loup de mer Chanson REZEPT

Wolfsbarsch mit Piment-Rosmarin-Rub – ein kräftig gewürztes Rezept aus dem Restaurant La pétoncle.

Restaurant Pagode de la paresse LOKAL

Dieses experimentierfreudige Restaurant in Gwosgout verfügt nur über einen einzigen Tisch.

No 1568 REZEPT

Tartar aus Roter Bete, Sellerie, Karotten und Pilzen, mit Zitrone, Zwiebel und Petersilie.

Cathédrale des Singes KURIUSTLEK

In der Ruine dieser neogotischen Kirche bei Gwosgout wird heute Theater gespielt

Plage des Grillons LANDSCHAFT

Der Strand im Norden von Gwosgout ist der Ort einer ungewöhnlichen Liebeserklärung.



Gwosgout

Die zweitgrößte Stadt der Insel – über der Baie de la Canaille

Zu Beginn des 19. Jahrhunderts war Gwosgout noch kaum mehr als ein kleines Fischerdorf, ein paar verstreute Hütten entlang der Baie de la Canaille. Während der Regierungszeit von König Oscar I (1815–1832) allerdings gründeten verschiedene Händler aus Port-Louis Niederlassungen an der Bucht. Der Grund für das plötzliche Interesse an Gwosgout waren Oscars nur schlecht geheim gehaltene Pläne, an der Baie de la

Beim Gang durch die Stadt trifft man immer wieder auf kleine Plätze mit Blick aufs Meer.



Manche Häuser erheben sich über Mauern und Kellern direkt am Rande der Baie de la Canaille.

Canaille eine Art ideale Stadt zu bauen und Regierungssitz sowie Verwaltung dahin zu verlegen – ein Plan, der letztlich am Fehlen der entsprechenden Mittel scheiterte. Trotzdem entwickelte sich Gwosgout zu einer ansehnlichen Stadt, die heute in mancher Hinsicht mit Port-Louis konkurrieren kann – wobei sich die zwei Städte besonders gerne auf kulinarischem Gebiet vergleichen. So findet man in Gwosgout sehr viele ausgezeichnete Restaurants, zu denen zweifellos auch *La pétoncle* und die *Pagode de la paresse* gehören.

Einer der Händler, die sich wegen Oscars Plänen in Gwosgout niederließen, war Georges Chanson. Er kaufte in den Jahren um 1820 systematisch fruchtbares Land im Umfeld von Gwosgout auf, mit dem Ziel, diese Gebiete dereinst für teures Geld wieder zu veräußern, als eine Art Kornkammer für die ideale Stadt. Denn es gehörte zu den Ideen des Königs,

Die Häuser und Straßen von Gwosgout wirken, als seien sie in Etagen über dem Meer angelegt, verbunden durch steile Passagen.



Restaurant
Félus
Boulevard de la Gare

Kozma

OLIVIERE GRAY

Two people standing near a doorway on the right side of the image.



In der Bucht vor Gwosgout wird eine spezielle Meeresschnecke, die sogenannte Canaille gefischt und auf dem Markt der Stadt angeboten. Die Canaille fällt durch ihre langen Strahlen auf. Sie wird meist einfach so mit etwas Zitronensaft gegessen, kann aber durchaus auch Teil raffinierter Rezepte sein.

seine perfekte City mit großen Gärten zu umgeben, in denen alles für das Leben in der Stadt Notwendige angebaut werden sollte. Als sich die Pläne des Königs zerschlugen, legte Chanson auf seinen Ländereien Orangen- und Zitronenplantagen an. Dass seine Wahl ausgerechnet auf Agrumen fiel, ist kein Zufall, wuchsen Zitrusfrüchte aller Art doch immer schon in dieser Region – teils in Gartenkultur (etwa auf Wula), teils auch in verwilderter Form. Vor allem die süße und dunkle Naranj luride und die Citrom Chanson mit ihrer parfümierten Haut (beides Züchtungen von Georges Chanson) stehen bei Feinschmeckern auf der ganzen Insel in bestem Ruf. Gwosgout gilt auch als die Stadt der Orangenhaine. Und wenn die Bäume blühen, dann bläst der Wind oft Schwaden ihres Duftes durch die Straßen. Seit Mitte des 19. Jahrhunderts baut die Firma Georges Chanson auch den berühmten Piment von Gwosgout an, Mussagor genannt.

Die Fischerei, einst das zentrale Business von Gwosgout, hat in den letzten Jahrzehnten an Bedeutung verloren – nur noch wenige Familien

leben davon. Trotzdem wirkt Gwosgout immer noch wie eine Stadt, die ganz auf den Ozean ausgerichtet ist – was auch damit zu tun hat, dass viele Häuser sehr nah ans Wasser gebaut sind. Auch die Burg Espadon liegt ganz maritim auf einer kleinen Halbinsel, die nur durch einen schmalen Steg mit dem Festland verbunden ist.

Berühmt ist eine spezielle Meeresschnecke, die in der Bucht vor der Stadt gefischt wird und ihr auch den Namen gegeben hat: Baie de la Canaille. Bei dieser *Canaille* handelt es sich um eine Seeschnecke mit auffällig langen Strahlen, die meist einfach so mit etwas Zitronensaft gegessen wird – manchmal aber auch Teil ausgeklügelter Rezepte ist. Die gwosgoutinische *Canaille* soll eine Verwandte der mediterranen Purpurschnecke (*Murex brandaris*) sein. Wer Glück hat, findet zwischen den



Ein beliebter Sport der Bewohner von Gwosgout ist das Sammeln von Muscheln – vor allem in der Gegend des Leuchtturms Le Pèlerin, wo sich das Meer wegen der flachen Beschaffenheit der Küste an gewissen Tagen viele Meter weit zurückzieht und einen Meeresboden freigibt, der außerordentlich belebt ist. An schönen Tagen strömen die Bewohner von Gwosgout gerne aus, um nach essbaren Muscheln, Krabben und Garnelen zu suchen. Insbesondere findet man hier Kammmuscheln aller Art, namentlich die große und die kleine Pilgermuschel, die dem Leuchtturm den Namen gegeben hat.



Gwosgout ist nicht nur berühmt für seine Restaurants, sondern auch für seine Bars, in denen ebenfalls Häppchen aller Art angeboten werden.

Steinen in der Gegend des Leuchtturms Le Pèlerin auch eine *Pomaulax cumvultu*, eine *Akepié* (von *aket*, «Gesicht» und *pié*, «Fuss»). Diese auffällig schöne, oft leuchten dunkelrote Turbanschnecke hat ein Operculum mit einer Struktur, die stark an ein menschliches Gesicht erinnert. Ihr kräftiges Fleisch gilt als (zähe) Delikatesse und wird meist roh verzehrt. Der kalkigen Deckel soll Glück bringen, weshalb ihn manche Schmuckdesigner in Amulette oder Broschen integrieren.

Gwosgout gehört zu den wohlhabendsten Gemeinden der Insel. Tatsächlich ist dieser Wohlstand vor allem auf jüdische Flüchtlinge mit teils ansehnlichem Vermögen zurückzuführen, die sich ab 1933, vor allem aber in den Jahren 1939-41 hier niederließen und verschiedene Firmen gründeten. Den historischen Tatsachen zum Trotz führen die Bewohner der Stadt ihren Reichtum lieber auf Eric d'Espadon zurück, den mystischen Begründer der Stadt. Überhaupt spielt die Legende von Eric d'Espadon auf seltsame Weise eine überaus wichtige Rolle in Gwosgout – das schlug sich 1915 auch darin nieder, dass das neue Rathaus der Gemeinde mit Figuren verziert wurde, die an die Geschichte der hühnenhaften Männer erinnern, die eines Tages in Gwosgout auftauchten, um eines anderen Tages wieder spurlos zu verschwinden. Wobei die Zeit diese Wesen mit allerlei mystischen Fähigkeiten und Eigenarten ausgestattet hat. So heißt es etwa, sie hätten große Felsbrocken nur mit der Kraft ihrer Stimme bewegen können. Außerdem hätten sie nur drei Zehen gehabt, die sie indes fast wie Hände zu benutzen verstanden.

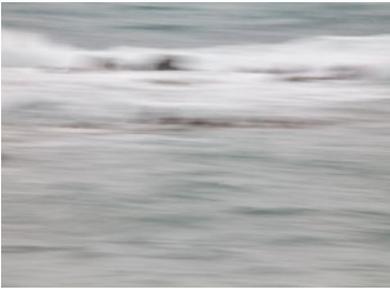
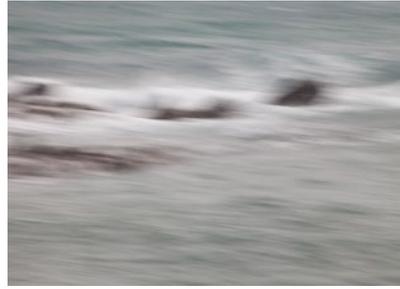


Apolline Pivote: 23. Juni 2011: 4 flûtes de Champagne, 2 verres de vin rouge, 4 Baileys. Aus der Serie *Boire sa mer*. Lamda-Print, 180 × 120 cm. (Bild im Besitz der Gemeinde Gwosgout)

Apolline Pivote

Die experimentelle Fotografin mit dem Hang zum Meer

Zu den berühmtesten Töchtern von Gwosgout zählt die Fotografin Apolline Pivote (*1974). Nach einer künstlerischen Ausbildung in Port-Louis und Barcelona begann sie zunächst, die verschiedenen Formen der für ihre Heimat so typischen *canailles* (Seeschnecken) zu porträtieren. Gleichzeitig legte sie eine Sammlung von Meereshorizonten an. Dabei machte sie die Aufnahmen mit einer Lochkamera, die sie aus einer Riesenflügelschnecke konstruiert hatte – das Licht traf dabei durch die Windungen des Gehäuses auf das empfindliche Papier (*Horizon lambis*, ab 2000). 2005 baute sie ein ausgedientes Fischerboot in eine riesige Lochkamera um und umschiffte damit die Insel (*La pêche*). 2008 wollte sie ein Containerschiff in eine Lochkamera umfunktionieren und damit die Welt umrunden. Das Projekt scheiterte an den Lizenzen und wohl nicht zuletzt auch an den



Vier weitere Bilder aus der Serie *Boire sa mer* von 2011.

Finanzen. 2009 schickte sie deshalb einen zur Lochkamera umgebauten Container auf eine Reise um den Planeten – mit dem Ziel, «alle Meere der Erde auf einem einzigen Blatt Papier zu vereinen» (Pivote). Der Container «verschwand» allerdings nach zwei Monaten in einem Hafen in China.

Auch in Pivotes jüngster Serie (begonnen 2011) steht der Ozean im Mittelpunkt, wobei sich *Boire sa mer* («Sein Meer trinken») laut Marianne Barges, der Direktorin des Musée d'art contemporain in Port-Louis (das die Serie im Dezember 2011 präsentierte) «mit dem Taumel auseinandersetzt, den der Blick vom Ufer auf die heranwogende See bewirken kann». Für die Reihe hat sich Pivote am immer wieder selben Strand bei Gwosgout systematisch mit alkoholischen Getränken berauscht und dann versucht, mit den Füßen im Sand (also auf einer unstabilen Unterlage) ein Foto der heranbrausenden Wellen zu schießen. Das Resultat sind beinahe abstrakte Meerresbilder, die «wirken, als hätten sie die Wellen buchstäblich in sich aufgesogen» (Barges).



Château Espadon

Das Schloss von Eric d'Espadon ist älter als sein Namensgeber

Die jüngsten Untersuchungen der Ruine von Schloss Espadon in Gwosgout stellen eine kleine Sensation dar.¹ Bisher war man davon ausgegangen, dass es sich bei dem Kastell um einen Bau aus dem 19. oder frühestens dem 18. Jahrhundert handelt, der ältere europäische Vorbilder imitiert. Damals war es Mode, Burgen und Schlösser mit mittelalterlicher Anmutung zu bauen, nicht aus Verteidigungsgründen, sondern um eine

Château Espadon liegt auf einer kleinen Landzunge am Nordrand der Baie de la Canaille.



Offenbar rechnete man vor allem mit Angriffen vom Meer her: die besonders wehrhafte Südflanke von Château Espadon..

Art Raum für Ideale zu schaffen, die man mit dem Mittelalter verknüpfte: Heldentum, Treue, Galanterie, Romantik... Entsprechend gering war das Interesse der Forschung an dem Bau.²

Nun haben aber dendrochronologische Erhebungen der Universität von Lemusa gezeigt, dass die Architektur höchstwahrscheinlich aus dem 13. Jahrhundert stammt – zumindest ließen sich alle verbauten Holzteile eindeutig auf die Jahre um 1280 datieren. Dass hier ältere Holzteile in einen neueren Bau integriert worden sein könnten, hält Rose Tommoz für «ausgesprochen unwahrscheinlich» – und kommt zum Schluss: «Wir müssen die Tatsache akzeptieren, dass wir es hier mit einem Kastell zu tun haben, zu dem uns mehr als vierhundert Jahre Geschichte fehlen».³ Das



Château Espadon ist eine massive Konstruktion. In den Mauern sorgen Entlastungsbögen für zusätzliche Stabilität. Vermutlich waren alle Wände einst verputzt und weiß getüncht oder ocker bemalt.

bedeutet nebenbei natürlich auch, dass Eric d'Espadon, der bisher als (legendärer) Erbauer des Kastells galt und in Gwosgout höchste Verehrung genießt, ganz bestimmt nicht der erste Bewohner der stattlichen Mauern war.⁴ Sein Name wird dem Schloss aber wohl dennoch erhalten bleiben, hat er sich doch über die Jahre fest eingebürgert.

Das Kastell liegt auf einer kleinen Landzunge am nördlichen Rand der Baie de la Canaille, der Bucht vor den Toren von Gwosgout. Seine hohen Mauern wölben sich kühn dem Ozean entgegen, darüber ragen Türme und Zinnen in den Himmel auf. Noch bis in die 1990er-Jahre hinein war in der Burg die Haupt-Polizeiwache von Gwosgout untergebracht. Berühmt war vor allem die Ausnüchterungszelle der Wache – ein echtes Verlies mit einer niedrigen Türe, an der sich auch die Beamten regelmäßig den Kopf schlugen (weshalb die Zelle bis heute den Übernamen *Trou de tête*, «Kopfloch» führt). Im Herbst jedes Jahres finden in der Burg die sogenannten Jeux de l'Espadon statt.

¹ Rose Tommoz: *400 ans sans histoire. Découvertes récentes à propos du Château Espadon*. In: *Revue historique*. Nr. 79. Port-Louis: Presses universitaires de Santa Lemusa, 2012. S. 133–140.

² Im Jahr 2001 noch führte Max Voogd das Château Espadon als ein Paradebeispiel für den Baustil des sogenannt romantischen Historismus an, dem er eine ganze Serie von Artikeln widmete. Max Voogd: *Comment l'historicisme romantique a-t-il marqué*

le paysage architectural de l'île? Exemple no. IX: Le Château Espadon. In: Leko. Samstag, 15. September 2001. S. 34.

³ Tommoz: *Op. cit.* S. 140.

⁴ Die Stadtverwaltung von Gwosgout hatte es indes nicht sehr eilig, Besucher des Schlosses mit den neuen Erkenntnissen vertraut zu machen. Noch bis 2012 hing ein Schild an der Außenmauer des Château, auf dem Eric d'Espadon als dessen Erbauer vorgestellt wurde.

Das Gespenst und die Krähe

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Auf Schloss Espadon lebte ein Gespenst, das hatte große Angst vor den Menschen. Wenn jemand die Burg betrat, dann versteckte es sich sofort im hintersten Winkel und blieb oft stundenlang zitternd dort – auch noch, wenn die Besucher längst gegangen waren. Eine Krähe, die ebenfalls in dem alten Gemäuer hauste, sah dem Drama mit täglich wachsendem Unmut zu. Das Gespenst tat ihr leid und sie fand die meisten Besucher schreckliche Trampel. Vor allem die Kinder gingen ihr auf die Nerven, die laut johlend durch die Gänge rannten. Als bald darauf eine Familie mit zwei besonders lauten Jungs durchs Burgtor trat, versteckte sich die Krähe hinter einem Pfeiler im dunkelsten Gang. Und als die Buben grölend auf sie zukamen, da schoss sie krächzend und wild mit den Flügeln schlagend aus ihrem Versteck hervor. Kreischend rannten die Kleinen davon. Die Krähe aber fand Gefallen an der Sache und dachte sich für die nächsten Besucher immer raffiniertere Schreckensszenarien aus. Bald sprach es sich herum, dass auf Château Espadon eine wilde Krähe hause, die Besucher in Angst und Schrecken versetze. Es dauerte nicht lange, bis die Stadtverwaltung einen Jäger auf das Schloss entsandte. Und als die Krähe das nächste Mal aus ihrem Versteck hervorschoss, da flog ihr eine Ladung Schrot ins Gesicht. So wird verständlich, warum bis zum heutigen Tag nie jemand ein Gespenst auf Schloss Espadon gesehen hat.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 143.



Zeichnung von Ida Versmer. PRAN ist das lemuische Wort für «Rabe» oder «Krähe».



Beim Neubau der Markthalle von Gwosgout Ende des 19. Jahrhunderts errichtete man in einer Fassadennische eine Statue, die Eric d'Espadon mit der Geste eines Sängers zeigt.

Eric d'Espadon

Der Held von Gwosgout, den niemand verstanden hat

Die Legende will, dass am 6. Dezember 1717 ein großes Kriegsschiff in die Bucht des heutigen Gwosgout einlief und einen Kanonenschuss abfeuerte, der indes nicht gegen das kleine Fischerdorf gerichtet war, das damals aus keinem Dutzend ärmlicher Hütten bestand. Die Kugel flog im Gegenteil auf das offene Meer hinaus, wo sie versank, ohne Schaden anzurichten. Dann soll das Schiff ein kleines Beiboot zu Wasser gelassen haben, das von sechs kräftigen und vollkommen nackten Männern mit langen weißen Haaren gerudert wurde. Im Bug dieses Bootes stand ein Herr in einem golden schimmernden Mantel, der mit seinen Armen seltsame Bewegungen in der Luft vollführte. Die paar Fischer, die vor ihren Behausungen saßen und ihre Netze reparierten, waren eher erstaunt als erschreckt – waren die Männer in dem Boot doch offenbar unbewaffnet.



Es heißt, die Hühnen in Begleitung von Eric d'Espadon hätten nur drei Zehen gehabt, die sie indes fast wie Hände benutzen konnten. Detail einer Figur am neuen Rathaus der Stadt.

Als das Schiff nahe genug war, hörten sie, dass der Mann in seinem Bug Verse in einer Sprache deklamierte, die sie nie zuvor gehört hatten. Der Mann ging von Bord und schritt majestätisch durch das Dorf. Wann immer er an einer der Fischerhütten vorbeikam, griff er in seinen Mantel, holte ein paar Goldmünzen heraus, und warf sie auf das Dach der Hütte, wo sie wie ein grober Regen niederprasselten.¹

Der fremde Mann stellte sich den Fischern mit einem Namen vor, den sie nicht richtig verstanden. Sie übertrugen, was sie hörten, in ihr Vokabular und nannten den Fremden in der Folge Eric d'Espadon. In den nächsten Tagen kamen noch mehr nackte Männer an Land und begannen, eine mächtige Burg zu bauen, Château Espadon. An jedem Abend stellte sich Eric d'Espadon auf die höchste Mauer des werdenden Kastells und deklamierte mit großer Geste Verse, die keiner der Fischer je verstand. Doch wer ihm zuhörte, wurde mit einem Goldstück belohnt. Also ließen sich die Fischer gerne in dieser fremden Poesie unterrichten. Auch als das Kastell fertig war, erschien Eric jeden Abend auf einem der Türme, deklamierte und verteilte Goldstücke. Die Fischer verkauften den nackten Herren von der Burg ihren Fisch und gingen ihnen bei allerlei Verrichtungen zur Hand – verstehen aber konnten sie sich nie. Genau sechs Jahre, sechs Monate, sechs Tage und sechs Stunden nach der Ankunft der Fremden, begaben sie sich alle wieder an Bord ihres Schiffes, lichteteten die Anker und segelten davon. Kein Mensch hat je erfahren, was das Ziel ihres Besuches war, noch warum sie eine so mächtige Burg errichteten.



Ein charismatischer Sänger oder bloß eine Fratze? Vielleicht auch ein Porträt von Eric d'Espadon? Figur mit weit aufgerissenem Mund von der Fassade des neuen Rathauses von Gwsgout.

Was an der Geschichte wahr ist und was erfunden, lässt sich schwer nur sagen. Die Bewohner von Gwosgout jedenfalls führen ihren relativen Reichtum auf Eric d'Espadon und seine Mannen zurück und verehren den Fremden wie einen König. Noch Ende 19. Jahrhundert sah sich der Gemeinderat von Gwosgout veranlasst, dem fremden Poeten in einer Fassadennische der neuen Markthalle eine Statue zu errichten, die Eric als Sänger mit pathetischer Geste zeigt. Zu Beginn des 20. Jahrhunderts wurde auch das neue Rathaus der Stadt mit Figuren verziert, die an die hühnenhaften Männer erinnern.

Dass Eric der Erbauer von Schloss Espadon gewesen sein soll, hat sich mittlerweile als falsch erwiesen. Hingegen gilt es als «möglich»,² dass er der Schöpfer von ein paar Gedichtzeilen ist, die heute auf einer bronzenen Tafel in der Eingangshalle des Rathauses verewigt sind und als einzige überlieferte Poesie des großen Helden gelten. Sie lauten:

*Det watae sen kilt ep salzelech
 dei fiski sa zisch wat pich
 tiin spiri kamane grotze lech
 ep ta spirs nimi tiin zich
 tiin ranzelech filt ech lör sa lör
 glich tiin kipfi senne stör sa stör
 fiskimani hanne kin kripsa
 daum fiski ni kamane pipsa*

Was diese Zeilen bedeuten könnten, ist unbekannt, denn aus der Sprache der Fremden hat sich nur ein einziges Wort mit Übersetzung erhalten. Es lautet *gadruuff* und bedeutet entweder «Alle Mann an Bord» oder umgekehrt «Alle Mann von Bord».

Am 6. Dezember jeden Jahres finden in Château Espadon, der sagenumrankten Burg von Gwosgout, die sogenannten Jeux de l'Espadon statt: Ritterspiele mit fantasievollen Verkleidungen, in deren Zentrum ein Goldschatz steht. Zum Abschluss der Spiele findet eine Art Prozession durch Gwosgout statt, während der die Münzen dieses Schatzes in den Straßen der Stadt verteilt werden. Dies natürlich in Erinnerung an Eric d'Espadon, der 1717 Goldtaler an die Fischer von Gwosgout verteilte und damit als my-



Im Rahmen des Projekts 44/33. trat im Herbst 2012 ein Fischer am Brunnen des Zürcher Stadthospitals Triemli auf, der wie seine Kollegen in Gwosgout mit kleinen Goldstücken um sich warf. Noch heute findet man mit etwas Glück eine seiner Münzen im Garten des Spitals. Auf dem Internet kursiert ein Videoclip, der diese Aktion dokumentiert: vimeo.com/277462919.

thischer Begründer des Reichtums der Stadt gilt. Heute sind es allerdings die ehemals armen Fischer selbst, die diese Münzen in die Vorgärten und vor die Haustüren der Stadt werfen, vielleicht um zu zeigen, dass der Reichtum der Fremden nun gänzlich auf die Einheimischen übergegangen ist. Früher verwendete man zu diesem Zweck italienisch Lire-Stücke. Heute wirft man wunderbar golden glänzende Fünf-Rappen-Stücke aus der Schweiz, die Jahr für Jahr von einer Zürcher Bank gespendet werden.³

¹ Als die Bewohner des kleinen Weilers viele Jahre später beschlossen, ihren bisher namenlosen Dorf einen Namen zu geben, erinnerten sie sich an diesen Moment und taufte ihre Heimat *Gwosgout* («Grosser Tropfen»).

² Rose Tommoz: *400 ans sans histoire. Découvertes récentes à propos du Château Espadon*. In: *Revue*

historique. Nr. 79. Port-Louis: Presses universitaires de Santa Lemusa, 2012. S. 139.

³ Unterdessen weiß man, um welche Zürcher Bank es sich handelt und was sie davon hat, der Stadt Gwosgout Jahr für Jahr ein kleines Vermögen in Münzen zur Verfügung zu stellen. Der Name soll hier jedoch nicht preisgegeben werden.

Dienst an der Kunst

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Einem erfolglosen Maler, der sein Geld mit dem Flechten von Körben verdiente, lief eines Tages ein Affe zu. Das Tier war so geschickt, so klug und so charmant, dass es für seinen Herrn bald nicht nur alle Körbe flocht, sondern sie auch zu Markte trug und dort mit Leichtigkeit verkaufte. Der Maler verbrachte die Tage bald nur noch vor seiner Staffelei, schuf immer mehr Bilder, die niemand wollte, und wurde doch reicher und reicher. Dann aber fand er heraus, dass der Affe vom Geld der verkauften Körbe immer einen kleinen Teil für sich zurückbehielt. Das machte den Maler so wütend, dass er das Tier auf der Stelle erschlug. Wie könnte man ihn nicht verstehen.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.74.



Zeichnung von Ida Versmer. ARSAK ist das lemuische Wort für eine Künstlerin (arsakina) oder einen Künstler (arsakunø).



Georges Chanson

Lange Geschichte – der erste Pimentproduzent der Insel

Die Firma Georges Chanson gibt als Datum ihrer Gründung das Jahr 1848 an – also das Jahr der Ausrufung der Zweiten Republik. Den Grundstein für das Familienunternehmen legte der Händler Georges Chanson, der in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts große Zitrusplantagen rund um Gwosgout anlegen ließ. Dass diese Plantagen die Folge einer Fehlspekulation waren, stellt die Firmenchronik nicht in den Vordergrund.

Die um 1900 errichtete Villa Chanson gehört zu den eigentümlichsten Gebäuden der Gegend.

Schon Mitte des 19. Jahrhunderts begannen die Chansons, nebst Agrumen auch verschiedene Gewürze anzubauen, namentlich legten sie große Pimentplantagen an. Dieses einzigartige Gewürz, das auf Deutsch auch Nelkenpfeffer, Allgewürz oder Jamaikapfeffer genannt wird, trägt auf Lemusa den schönen Namen Mussagor.

Die Chansons kombinierten ein aus Mussagor gewonnen Öl mit Essenzen von Orangenblüte zu einem Herrenparfum, das sich im 19. Jahrhundert einiger Beliebtheit erfreute und bis nach Europa verkauft werden konnte. Es soll, glaubt man den Familienannalen, eine geradezu umwerfende Wirkung auf die Damen der Epoche gehabt haben. Außerdem produzierten die Chansons von Beginn an auch Piment für kulinarische Zwecke, spielte das Gewürz doch auch im 19. Jahrhundert schon eine wichtige Rolle in vielen Rezepten.

Mit den Jahren wurde die Produktion von Piment immer wichtiger und heute ist Georges Chanson eindeutig die Nummer Eins in Sachen Mussagor – wenngleich die Plantage mit ihren dreihundert Bäumen



Seit wenigstens hundert Jahren bewirbt die Firma Georges Chanson ihr Gewürz mit demselben Spruch: «Le bon piment, c'est tout Chanson» – so auch auf dieser Postkarte.



Die Tigout lässt sich zwar nur selten mit Schiffen befahren, trotzdem verfügt die Villa der Chansons über eine eigene Anlegestelle.

und ihren fünf Tonnen Trockengewürz pro Jahr nicht übertrieben groß wirkt. Seit Beginn des 20. Jahrhunderts wirbt die Firma mit dem gleichen Spruch für ihr Produkt: «Le bon Piment c'est tout Chanson».

In den Jahren um 1900 ließ Georges Eric Chanson, ein Enkel des Firmengründers, am Rande des Flüsschens Tigout eine Villa bauen, die mit ihrem kreisrunden Fassadenfenster, ihrem Säulenschmuck und ihren diversen Verzierungen vegetabiler Natur zu den eigentümlichsten Gebäuden der Gegend gehört. Das Haus verfügt sogar über eine eigene Anlegestelle – obwohl sich die Tigout, wenngleich sie im Tidenbereich der Baie de la Canaille liegt, nur schwerlich mit Schiffen befahren lässt. Heute ist diese Villa der Geschäftssitz der Firma Georges Chanson, die seit 2010 von Nacira Georges Chanson geleitet wird.

Neben Piment kultivieren die Chansons auch heute noch diverse Zitrusfrüchte in ihren Gärten am Ufer der Tigout, vor allem Orangen, Pampelmusen, Zitronen und sogar Bergamotten.

Abreisen

Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne



Am Ufer der Tigout nördlich von Gwosgout.

Warum hat man diesen hohen Steg ans Ufer der Tigout gestellt? Erwarte man etwa, dass die Wasser mehrere Meter hoch steigen? In einem Bach, der die meiste Zeit des Jahres hindurch nicht einmal schiffbar ist? Erhofft man sich wirklich, dass ein Boot anlegt? Vielleicht geht es gar nicht darum, etwas anzulanden, vielleicht steht der Steg hier nur um seiner selbst willen, als eine luftige Behauptung über dem seichten Fluss, zum Vergnügen.

Das würde ich verstehen. Denn ich liebe es, auf Stegen zu stehen oder sie langsam zu begehen, die federnden Planken unter meinen Füßen zu spüren, das Knarren der Pfosten im Ohr.

Auf einem Steg ist man der Welt ein Stück weit enthoben, nimmt man die Dinge aus einer Distanz wahr, die mir oft viel größer erscheint, als sie tatsächlich ist. Fast kommt es mir manchmal vor, als würde die Wirklichkeit vom Steg aus zu einem Buch, in dem ich lese. Und wenn ich den Blick von einer Flanke auf die andere gleiten lasse, dann ist das, als drehte ich eine Seite um. Erstmals hatte ich solche Empfindungen als Kind in meinem Baumhaus, das sich zwar nur ein paar Stunden im Geäst hielt, mir aber das glücklichmachende Gefühl gab, die Welt sei ein großer Foliant, in dem ich nach Belieben blättern könne.

Doch Stege lösen noch etwas anderes in mir aus. Sie wecken in mir die freudige Ahnung, gleich würde ich aufbrechen, abreisen. Und also erwarte ich auf einem Steg stets einen Dampfer – selbst wenn die Wasserwege unter den Planken tatsächlich so beschaffen sind, dass wohl nie ein richtiges Schiff an den Pfosten festmachen wird.



Blick in die Plantage der Chansons, mit einem ganz jungen Mussagor-Bäumchen im Zentrum.

Mussagor de Gwosgout

Piment (*Pimenta dioica*) aus Gwosgout

Georgette Muelas weiß, dass schon die Ureinwohnern von Lemusa die Früchte des Pimentbaumes nutzten, um Fleisch haltbar zu machen.¹ Außerdem schreibt sie, dass sich «in fast jedem Garten» auch ein Musagorbaum finde, offenbar vor allem «als Schattenspender». Piment muss folglich schon sehr lange auf der Insel heimisch sein. Seit Mitte des 19. Jahrhunderts wird der Baum auch auf Plantagen nördlich der Stadt Gwosgout, nahe dem Ufer des Flüsschens Tigout angebaut – in einem Gebiet also, das dank seiner speziellen Lage fast durchgehend relativ warm ist. HOIO bezieht das Gewürz direkt von Georges Chanson, dem wichtigsten Produzenten der Insel. Die Firma bewirtschaftet rund dreihundert Bäume, die im Durchschnitt je 15–20 kg getrocknetes Musagor abwerfen. Die gesamte Jahresproduktion von fünf Tonnen wird heute biologisch hergestellt.



HOIO verkauft Mussagor in kleinen PET-Dosen mit einem Füllgewicht von 35 g. Die Leitfarbe der Etikette ist identisch mit der Farbe der Region, in der das Gewürz produziert wird. Mussagor de Gwosgout wurde 1966 mit einem AOC-Zertifikat ausgezeichnet. Dieses Schutzsiegel für charakteristische Produkte des Landes wird seit 1966 vergeben.

PFLANZE, ANBAU UND VERARBEITUNG

Die Bäume aus der Familie der Myrtengewächse (Myrtaceae) können bis zu 12 m hoch werden, wobei die untersten Äste oft nur 1–2 m über dem Boden hängen. Pimentbäume bringen zwar erst nach 5–7 Jahren auch Früchte hervor, können dann aber bis zu 100 Jahre lang beerntet werden. Im Sommer treten zwischen den dunkelgrün glänzenden Blättern mit ihrer starken Maserung ganze Büschel von kleinen weißen Blüten hervor, die einen betörenden Duft verströmen. Aus diesen Blüten bilden beerenähnliche Steinfrüchte mit einem Durchmesser von 5–8 mm.

Eine Pimentplantage benötigt nur gerade 10 % männliche Bäume, die für die Bestäubung sorgen. Die Pimentfrüchte können drei bis vier Monate nach der Blüte geerntet werden, auf Lemusa fällt die Erntezeit in den Frühherbst. Die Rispen werden von Hand gekappt, wenn die Beeren gerade noch unreif sind,² in Trockenkammern gedörrt (auf 10–12 % Feuchtigkeit), von den Stilen gelöst und verlesen. Dabei schrumpft die Frucht und bekommt eine faltige, lederähnliche Außenhaut (auf Lemusa spricht man von *Affenhaut*).

Auf Lemusa wird Piment traditionell Mussagor genannt. Das Wort hat seinen Ursprung mit einiger Sicherheit in einer der Ursprachen der Insel. In vielen älteren Rezepten ist nur von Mussagor die Rede, heute ist auch Piman gebräuchlich. Samson Godet schreibt, Mussagor gehe auf das altlemusische Wort *musagjié* («jublieren») zurück, äußert sich jedoch nicht weiter zu dieser These.³



Auch die dunkelgrün glänzenden Blätter des Pimentbaumes können frisch als Gewürz verwendet werden. Ihr Aroma gleicht dem der Beeren, ist jedoch weniger stark. Auf Lemusa nutzt man gelegentlich auch das ebenfalls duftende Holz, um Fleisch oder Fisch zu räuchern.

AROMA UND VERWENDUNG

Das Aroma von Piment steckt hauptsächlich in den Schalen der Beere, weniger in den darin enthaltenen Samen. Mussagor schmeckt ebenso nach Nelken wie nach Zimt, auch ein wenig nach Muskatnuss, pfeffrig und intensiv. Diese aromatische Vielfalt hat dem Gewürz in vielen Sprachen Namen wie *allspice*, *tout-épice* oder *Allgewürz* eingetragen.

Die meisten Aromen im Piment sind fettlöslich und treten nur langsam aus den Früchten aus. Ganze Körner können deshalb auch lange mitgeschmort werden. Für kürzere Schmorzeiten empfiehlt es sich, die Körner leicht anzudrücken. Man kann Piment auch wie Pfeffer mahlen, sollte ihn dann aber erst gegen Ende der Kochzeit an die Speisen geben. Frisch zerkleinert schmeckt das Gewürz auch etwas anders als lange geschmort, blumiger, wilder.

In den Küchen Europas trifft man nur selten auf Piment, einzig in England werden Suppen, Schmorbraten, Pies und Puddings damit gewürzt. Eine bedeutende Rolle spielt Piment in der Küche von Jamaica, wo es in die Barbecue-Würzpaste Jerk gehört. Auf Lemusa findet man Piment in jeder Küche und es wird sehr vielfältig eingesetzt. Mussagor dient zum Würzen von Fisch, Meeresfrüchten, Fleisch und Marinaden.

Lemusische Rezepte mit Mussagor de Gwosgout

Piment harmoniert mit Anis, Basilikum, Chili, Fenchel, Gewürznelke, Ingwer, Knoblauch, Koriandersamen, Lorbeer, Minze, Muskat, Pfeffer, Rosmarin, Salbei, Senf, Thymian, Zimt. Er passt zu Piment passt zu Schmorgerichten (Schwein, Lamm, Rind, Wild), Fleisch vom Grill, Leber, Fisch, Gemüse (Karotte, Kürbis, Süßkartoffel), Früchten und Beeren.

- *Loup de mer Chanson* (Wolfsbarsch mit Piment-Rosmarin-Rub)
- *Kokonèg tjilt* (Schulter vom Lamm mit Piment, Kartoffeln und Kichererbsen geschmort)
- *Mokko Tali* (Erbsenragout in Wildsauce mit Wildschweinblut)

Es gehört auch in viele Suppen, Pasten und Eintöpfe, zu Geschmortem, in Desserts, Konfitüren und Drinks. Auf der Insel werden ebenso andere Teile des Pimentbaums gerne zum Kochen verwendet, denn alles an dieser Pflanze duftet wunderbar: Blüten, Rinde, Blätter und Beeren.

Die Firma Georges Chanson produziert auch diverse Zitrusfrüchte und verarbeitet diese regelmäßig unter anderem zu Konfitüren. Insbesondere stellt sie eine leicht bittere Orangenmarmelade her, die mit etwas Chili und mit einigem Mussagor gewürzt ist. Nacira Georges Chanson gibt das Rezept gerne bekannt: Auf 1 kg Naranj luride (so heißt eine alte Züchtung der Familie) kommen 2 kg Zucker, ein paar Spritzer Zitronensaft, 1 zu Mus zerdrückte Chili und 5 TL fein gemahlene Mussagor. Die Orangen werden erst eineinhalb Stunden in Wasser gekocht, dann zerkleinert und mit den übrigen Zutaten dreissig Minuten geschmort.

¹ Georgette Muelas: *Santa Lemusa. Le pays entre les mers*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 1956. S. 95.

² «Bei Piment ist der richtige Erntezeitpunkt besonders wichtig», erklärt Nacira Georges Chanson, die das Familien-Unternehmen *Georges Chanson* in Gwosgout leitet: «Man darf die Beeren erst ganz knapp vor der Reife pflücken, denn dann enthalten

sie am meisten ätherisches Öl, bis zu fünf Prozent oder sogar noch mehr. Man darf aber auch nicht zu lange warten, denn vollreif haben die Früchte keinerlei Geschmack mehr».

³ Samson Godet (Hrsg.): *Lemusa Lexikon*. Port-Louis: Edition Ruben 66, 2018. S. 591.



Restaurant La pétoncle

Meeresfrüchte werden hier mit den Händen zum Mund geführt

Das Restaurant La pétoncle liegt in einem um 1890 in einem historisierenden Stil errichteten Gebäude am Hafen von Gwosgout. Es verfügt über eine große Terrasse mit einem weiten Blick über die Baie de la Canaille. Im Zentrum des eleganten Speisesaals steht ein mächtiges Aquarium. Der Name des Lokals bezieht sich auf eine kleine Pilgermuschel (*Aequipecten opercularis*), die vor der Küste beim Leuchtturm Le Pèle-

Das Pétoncle verfügt über eine große, in einem historisierenden Stil gehaltene Terrasse.



Ist am liebsten mit den Händen: Sabine Chechel, die Inhaberin und konzeptuelle Küchenchefin des Restaurants La pétoncle, 2007 auf der Terrasse ihres Lokals.



Diese kleine Pilgermuschel (*pétoncle*) gab dem Lokal den Namen. Sie wird im Restaurant täglich in grosser Menge serviert – lauwarm, mit salziger Butter und einer Idee Pfeffer.

rin wild gefunden werden kann. Natürlich werden solche *pétoncles* auch jederzeit auf der Karte des Lokals angeboten. Sie werden lauwarm, nur mit etwas gesalzener Butter und einem Hauch Pfeffer serviert. Überhaupt praktiziert das auf Fisch und Meeresfrüchte spezialisierte Haus eine Küche, die so wenig wie möglich an den Produkten verändert. Das

gilt natürlich vor allem auch für die meisten Meeresfrüchte, die zum größten Teil roh auf den Tisch kommen, angerichtet mit etwas Seetang und grobem Eis auf großen, manchmal mehrstöckigen Platten – ganz in französischer Tradition.

Auf der Speisekarte gibt es allerdings auch eine eigene Rubrik mit dem Titel *Les épices et la mer*: Hier werden Gerichte angeboten, die sehr stark gewürzt sind, oft auch mit dem Piment (Mussagor), der in der Gegend von Gwosgout angebaut wird. Dazu erklärt Sabine Chechel, die Inhaberin und konzeptuelle Küchenchefin des Lokals: «Wir wollen mit diesen Teil unseres Angebots dem Umstand Rechnung tragen, dass Lemusa eine Insel der Gewürze ist – und außerdem finde ich, dass viele Fische ein ganz eigenes Aroma entwickeln, wenn man sie mit bestimmten Zutaten mit Charakter kombiniert. Auch eine gewisse Schärfe steht mancher Meeresfrucht gut an, als Abwechslung zumindest». Zu diesen würzigen Gerichten gehört auch der *Loup de mer Chanson*, dessen Rezept Sabine Chechel gerne weitergibt.



Auf der ersten Etage des Hauses befindet sich ein Speisesaal mit mächtigem Aquarium, in dem allerlei Fische aus Baie de la Canaille von ihrem Schicksal noch nichts ahnen.



Isst Im Jahr 2012 hat das Restaurant einen kurzen Werbespot ins Internet gestellt. Bei der bissigen Protagonistin handelt es sich natürlich um die kleine Pilgermuschel, die dem Lokal den Namen gegeben hat. Das Video kursiert immer noch auf dem Netz unter: vimeo.com/277274553.

Es gehört zu den Eigenheiten des Restaurants, dass hier grundsätzlich kein Besteck aufliegt – nur zu gewissen Speisen wird ein kleines Messer serviert, und zu manchen Suppen ein Löffel. Sabine Chechel erklärt: «Natürlich bekommt man bei uns eine Gabel, wenn man unbedingt will. Aber ich finde, dass gerade bei Meeresfrüchten und Fischen die Finger das beste Besteck sind – nur schon, weil man die Gräten damit spürt und noch die kleinsten Fleischstücke aus dem verstecktesten Winkel des Fischkörpers hohlen kann. Außerdem ist es eine zarte Geste, sich ein Stück Fisch mit den Fingerspitzen an die Lippen zu führen – so delikate wie das Fleisch der Tiere selbst.»



Der würzig eingeriebene Wolfsbarsch – vor und nach dem Backen im Ofen. (Zürich, 8/2012)

Loup de mer Chanson

Wolfsbarsch mit Piment-Rosmarin-Rub

Im Grunde pflegt das auf Fisch und Meeresfrüchte spezialisierte Restaurant La pétoncle in Gwosgout eine Küche, die so wenig wie möglich an den Produkten verändert. Die kleinen Pilgermuscheln zum Beispiel, die dem Lokal seinen Namen gegeben haben, werden nur eben mit etwas gesalzener Butter und einem Hauch von Pfeffer serviert. Es finden sich auf der Karte des Lokals aber auch ein paar stark gewürzte Gerichte, die in einer eigenen Rubrik mit dem Titel *Les épices et la mer* aufgelistet sind. Der hier vorgestellte Loup de mer Chanson gehört dazu. Der Name des Rezepts ist eine Referenz an Georges Chanson, den Gründer der gleichnamigen Gwosgouter Firma und größten Pimentproduzenten der Insel.

Gewöhnlich wird Wolfsbarsch ohne viel Gewürz gekocht, da sein Fleisch ein außerordentlich feines Aroma hat. Es setzt sich indes auch etwas von dieser Delikatesse in dieser sehr scharf-würzigen Zubereitung

durch. Allerdings kann man anstelle des luxuriösen Barsches natürlich auch einen anderen Fisch verwenden, eine Dorade zum Beispiel.

Der Loup de mer Chanson schmeckt scharf und auf eine ungewöhnliche Art würzig. Das Aroma wird vom Piment und vom Rosmarin bestimmt, die anderen Zutaten funktionieren eher als Träger und Verdüner, steuern aber auch leichte Lauchnoten (Knoblauch und Schnittlauch), Schärfe (Chilis) und Fleischaroma (Sojasauce und Senf) bei. Die hier angegebene Würzmenge reicht gut für zwei Fische von etwa 400–600 g.

Für 2 Personen

- 2 Wolfsbarsche von je etwa 400–500 g
- 2 EL Piment (10 g), im Mörser leicht zerstoßen
- 3 Rosmarinzwige (8g), abgezupft
- 20 g Schnittlauch, in Rädchen
- 4 Knoblauchzehen, grob gehackt
- 4 frische Chilis, mittelscharf
- 2 TL Salz
- 2 EL Rotweinessig
- 2 EL Sojasauce
- 1 EL weißer Rum
- 1 TL Zucker
- 1 EL Speisesenf

Man kann mit demselben Rub zum Beispiel auch ein Stück Rückenfilet vom Dorsch im Ofen garen lassen – ebenfalls in Aluminiumfolie, etwa 10–15 Minuten bei 180 °C. Der Fisch wird sehr zart, aber die Sauce hat nicht dasselbe Aroma wie beim Wolfsbarsch, sie ist saurer und wirkt insgesamt wässriger. Der Rub braucht bei 180 °C wenigstens 20 Minuten, um sein volles Aroma zu entwickeln.

1 | Fische wenn nötig ausnehmen, schuppen, unter fließendem Wasser abspülen und mit Küchenpapier gut trocken tupfen.

2 | Alle Zutaten für den Rub (also Piment, Rosmarin, Schnittlauch, Knoblauch, Chilis, Salz, Essig, Sojasauce, Rum, Zucker und Speisesenf) im Mixer zu einer Paste verarbeiten. *Die Mixtur sollte so flüssig sein, dass sie sich im Mixerglas gerade eben dreht – wenn sie nicht will, dann kann man mit ein paar Esslöffeln Wasser nachhelfen.*

3 | Fische innen, außen und unter den Kiemen-Deckeln mit dem Rub bestreichen.

4 | Fische je auf ein etwa 30 cm langes Stück Aluminiumfolie setzen und so verschließen, dass die Naht über dem Fisch zu liegen kommt (so kann keine Flüssigkeit austreten). Pakete in den 180 °C heißen Ofen schieben und 20–30 Minuten backen. Mitsamt der Folie servieren. *Da das Rezept ohne Öl auskommt, klebt die Unterseite des Fisches an der Folie. Wer das vermeiden will, bestreicht die Folie vor dem Verpacken der Fische mit etwas Öl.*



Für ihre Karte verwendet die Pagode einen Ausschnitt aus einer chinesische Tuschemalerei, die zur Sammlung des Musée des arts asiatiques in Port-Louis gehört.

Restaurant Pagode de la paresse

Ein experimentelles Restaurant mit nur einem einzigen Tisch

Das Restaurant «Pagode der Faulheit» hat nur einen Tisch. Der ist rund, hat einen Durchmesser von genau 6 Metern und bietet 27 (also 3×9) Gästen Platz. Auf dem Tisch ist eine riesige Drehscheibe angebracht, im Gastrojargon auch *Lazy Susan* genannt. Auf dieser Drehscheibe stehen genau 66 kleine Schälchen, die mit Kostproben von verschiedenen Gerichten befüllt sind. Das sind alles chinesische Glückszahlen – soweit wurde nichts dem Zufall überlassen. Ein Motor lässt die Platte drehen und stoppt sie dann und wann. Jeder Gast isst, was genau vor ihm zum Stehen kommt – und erhält dabei keinerlei Hinweis, worum es sich handeln könnte. Dann werden die geleerten Schälchen von flinken Händen ersetzt, und die Platte dreht sich weiter. Wer in der *Pagode de la paresse* essen will, der wartet beim Eingang an einer Bar, bis ein Sitz frei wird. Bei

Tisch soll nicht gesprochen werden – was einem leicht fällt, da man seine Tischnachbarn sowieso meist nicht kennt. In der Pagode isst man prinzipiell alleine und also mit höchster Konzentration auf die Speisen. Bei den einzelnen Gerichten stehen manchmal auch kleine Gläser, Becher oder Tassen, die Wasser, Tee, Wein, Schnaps oder gelegentlich sogar Fruchtsäfte und Limonaden enthalten – passend zu den Speisen, man kann sie trinken oder auch nicht. Wer genug hat, steht auf, bezahlt am Ausgang einen pauschalen Preis, der je nach Tag etwas anders ausfallen kann, und verlässt das Lokal oder setzt sich in einen separaten Salon, wo man bei einem Glas Wein oder Schnaps auf seine Freunde oder Partner warten kann, die man vor dem Essen ja quasi aus den Augen verloren hat.

Die Küche in der Pagode ist jeden Tag ganz anders, mal südchinesisch, mal japanisch oder vietnamesisch, mal französisch oder österreichisch, mal klassisch, mal mit allen möglichen Querverbindungen und Fusionen. Alles hängt davon ab, welcher Koch, welche Köchin jeweils das Menu bestimmen darf. Es kann vorkommen, dass die Lazy Susan dem Gast zwei Mal die gleiche Speise vorsetzt. Doch das ist selten und man hat dann das Recht, den Teller unberührt zu lassen. Allerdings ist es nicht uninteressant, eine bestimmte Speise wiederholt zu probieren – vor allem wenn es der Zufall ist, der sie einem vorsetzt.

Das Konzept der *Pagode de la paresse* ist einzigartig. Die Besitzer des Lokals, Monique Arbuste und Christo de Montagnola, lernten sich 1991 in Chengdu kennen, der Hauptstadt der südchinesischen Provinz Sichuan. Monique hatte zuvor in Bordeaux eine önologische Ausbildung absolviert, ein Jahr lang in Hong Kong als Sommelière gearbeitet und zugleich für verschiedene Weinzeitschriften geschrieben. Christo hatte in Port-Louis die Hotelfachschule absolviert und in Sydney und Singapur gearbeitet. Gemeinsam kehrten sie von Chengdu nach Lemusa zurück, wo Christo im Hotel de la Mer in Port-Louis arbeitete und Monique als freie Mitarbeiterin für die Tageszeitung *Leko* tätig war, «finanziell eine schwierige Zeit», wie sie sich erinnern. Dann aber eröffnete sie ein Im-

Die Pagode de la Paresse ist in einer Jugendstilvilla eingerichtet, die mit asiatischen Stilelementen spielt.



Lazy Susan

Im 18. Jahrhundert kamen vor allem im englischsprachigen Raum Tische mit Drehscheiben in Mode. Sie dienten dazu, das Essen bequem zu den verschiedenen Tafelgästen zu bringen und wurden als eine Art Ersatz für Diener angesehen. Auch in späteren Zeiten kamen solche Drehscheiben gelegentlich en vogue, um jeweils nach einiger Zeit wieder aus den Haushalten zu verschwinden. Heute tut die *Lazy Susan* vor allem in China-Restaurants oder bei chinesischen Banketten gute Dienste, wo ja oft viele verschiedene Speisen aufgetischt werden.

Der Begriff *Lazy Susan* geht auf Adrienne I. zurück. Die Königin hatte ein legendäres *Faible* für *pièces montées*, also für Schaugerrichte, wie sie vor allem während des Barocks an den Adelshöfen Europas gang und gäbe waren, vor allem im Bereich der Backwaren und Süßspeisen. Adrienne ließ aber nicht nur Patisserie zu turmartigen Skulpturen montieren, sondern hatte auch Spezialisten engagiert, die Terrinen und Fleisch, Fischpasteten, Käse und sogar Salat in der Küche zu eindrucklichen Tischarchitekturen verbauten.

Um ihren Gästen diese *pièces montées* möglichst effektiv vorzuführen, hatte Adrienne im Speisesaal ihres Schlosses, *Château Soti* in Port-Louis, eine Art Tischkarussell bauen lassen, eine

runde Tischplatte von gewaltiger Größe, die sich langsam drehte, angetrieben von Zahnrädern mit einer raffinierten Übersetzung. So defilierten die Meisterstücke aus der Küche wie Ballerinas vor den Augen der Gäste.

Die Mechanik wurde jeweils von der engsten Vertrauten der Königin in Gang gebracht: Susanne. Wenn Adrienne es für angebracht hielt, ihren Gästen die kulinarischen Plastiken vorzuführen, dann forderte sie ihre Dienerin offenbar mit den Worten «*Vas-y, Susanne!*» auf, den Mechanismus in Gang zu setzen. Ein Geschäftsmann (oder ein Gesandter?) aus New York soll «*Lazy Susanne*» verstanden und geglaubt haben, dies sei die Bezeichnung für die rotierende Tischplatte.

«Vielleicht sah er darin ein Gerät, das der faulen Dienerin das Leben erleichtern sollte?», schreibt Samson Godet, der die Geschichte der *Lazy Susan* in seinem *Lemusa Lexikon* (Port-Louis, 2018, S. 523) rapportiert. Der Geschäftsmann trug seine Begeisterung für das fortschrittliche, in seinen Augen sicher auch demokratische Möbel und das zugehörige Wort zurück nach New York und so in die Welt hinaus.

porthandlung für ausgesuchte Weine aus Europa, die von Anfang an vorzüglich lief, und machte innerhalb weniger Jahre ein kleines Vermögen. Während dieser Zeit waren Monique und Christo auch als Gastrokritikerin für den *Guide Dismin* unterwegs – und sind es vielleicht auch heute noch (sie schweigen sich da aus).

1999 entschlossen sie sich, ihr eigenes Lokal zu eröffnen. Sie kauften im Herzen von Gwosgout ein altes Theater: «Der bizarre Stilmix des Hauses faszinierte uns», erklärt Christo: «halb Jugendstilvilla, halb japanischer Tempel, halb Gewächshaus und halb Pagode». Sie ließen eine große Küche einbauen und transformierte den Theatersaal in einen Speisesaal. Im Sommer 2000 dann drehte sich die Lazy Susan zum ersten Mal. Wir wollten einen Ort schaffen», erklärt Monique, «wo man sich völlig auf das Essen und sich selbst konzentrieren kann – ohne Entscheidungen treffen oder ein Gespräch führen zu müssen. Unser Lokal soll gewissermaßen ein Ort der Faulheit sein, wobei wir eine gewisse Art der Faulheit meinen, die eine geschärfte Wahrnehmung der Dinge provoziert, welche unmittelbar vor einem stehen. Wir wünschen uns Gäste, die sich ganz auf das Erlebnis des Essens einlassen, die verfolgen, wie sich die Konsistenzen und die Aromen während des Kauens verändern, die wahrnehmen, was diese Veränderungen in ihrem Kopf bewirken, wie sie die Bilder und Assoziationen verändern, wie man immer wieder eine andere Sprache für das Geschehen im Mund finden muss, um sich die Dinge selbst zu erklären.»

Derzeit arbeiten acht *kosinaksi* (Köchinnen und Köche) in der *Pagode de la paresse*, Spezialisten für Küchen aus aller Welt: «Es gibt bei uns keinen Chefkoch. Je nach Tag bestimmt diese oder jene Köchin das Menu – und die anderen machen mit. Das bedeutet ständige Weiterbildung und natürlich viele Diskussionen. Es ist mir ganz wichtig, dass die Köche nicht ständig unter Stress stehen. Sie sollen Zeit haben, Dinge auszuprobieren und Entscheidungen zu hinterfragen. Auch sie sollen mal faul sein können – denn aus der Faulheit entstehen neue Ideen. Das System mit der Drehplatte erlaubt es unserem Personal auch, je nach Tag und Verfassung mal mehr und mal weniger zu produzieren, mal ganz komplizierte Gerichte zu kochen – und mal alles ganz einfach zu halten. Das Essen erfüllt hier keine Normen: Wenn die Köchinnen Streit haben, dann müssen sie für unseren Tisch eine Lösung finden, die diesem Streit entspricht. Und



Auf einem Sims in der Pagode der Faulheit steht diese kleine Plastik. Sie stellt den Exorzisten Zhong Kui im Idealzustand höchster Betrunkenheit: der. Die Figur stammt aus der Zeit von Kaiser Kangxi.

wer weiß, vielleicht finden sie gerade dann ganz spezielle Gerichte. So gesehen verstehen wir uns eher als Labor denn als Restaurant.»

Die erste Köchin, die Monique und Christo unter Vertrag genommen haben, stammt aus einer ursprünglich sichuanesischen Familie: Sie heißt Mireille Mao Tai, wie der berühmte Schnaps aus Guizhou. Monique und Christos Passion für die chinesische Küche und Kultur bestimmte auch den Namen ihres Restaurants und die Zahlensymbolik. Der chinesische Namen des Lokals lautet: 逍遥宝塔 Xiāo yáo bǎo tā. 逍 bedeutet «gemächlich», 遥 heißt «entfernt», zusammen meinen die zwei Zeichen «frei und ungehindert». 宝 heißt «Schatz», 塔 bedeutet «Turm», zusammen «Pagode». Auch Chengdu spielt weiterhin eine Rolle für Monique und Christo. Im November ist die «Pagode» jeweils geschlossen, denn dann reisen die Wirte nach Chengdu. «Die Stadt hat sich in den letzten zwanzig Jahren unglaublich entwickelt, ist zu einem faszinierender Moloch geworden», sagt Monique und Christo fügt an: «Für jemanden aus Gwosgout eine echte Abwechslung».



Rot, rot, rot – Tartar auf Chicorino rosso. (Zürich, 10/2018)

No 1568

Tartar aus Roter Bete, Sellerie, Karotten und Pilzen

Im Restaurant Pagode de la Paresse in Gwosgout gibt es nur einen großen, runden Tisch, auf dem eine riesige Drehscheibe angebracht ist. Darauf stehen 66 kleine Schälchen, gefüllt mit Kostproben von verschiedenen Gerichten. Ein Motor bringt die Scheibe in Bewegung und stoppt sie auch wieder. Jeder Gast isst, was vor ihm steht und bekommt keinen Hinweis, worum es sich handelt. Dann werden die geleerten Schälchen ersetzt und die Platte dreht sich weiter. Die Köstlichkeiten wechseln täglich und ständig entwickeln die Köche neue Rezepte, die sie sorgfältig notieren. Namen haben diese Speisen nicht, dafür aber bekommt jedes neue Gericht eine Nummer. Im Dezember 2011 wurde die Nummer 1000 erreicht.

Im Sommer 2018 haben sich die Köche eine ganze Woche lang dem Thema Tartar verschrieben und eine ganze Reihe von Gerichten aufgetischt, die man irgendwie als Tartar ansehen konnte. Es gab Tartar mit

Muskelfleisch von Lamm, Rind, Reh und Ente, Tartar von der Leber und vom Herzen, ein Hirntartar und ein Hodentartar, ein Heuschrecken-, ein Ameisen und ein Mehlwurmtartar, Tartar von Lachs, Zander und Makrele, Sepia und Garnele, Tartar aus Austern, Jakobs-, Kamm- und Messermuscheln. Seltsamerweise gab es nur ein einziges Tartar für Vegetarier, eine neue Kreation mit der Nummer 1568, deren Rezept hier folgt.

Für 8 Personen

100 ml Zitronensaft
2 EL Sesamöl
1 TL Tabasco
1 EL scharfer Speisesenf (20 g)
1 EL Tomatenpüree (20 g)
2 TL Salz
2 TL Zucker
1 TL weißer Pfeffer
1 TL Piment, fein gemörsert
1 TL Zitronenzeste oder Abrieb
20 g geputzter Ingwer
30 g getrocknete Tomaten
330 g Rote Bete
280 g Sellerie
200 g dunkelrote Karotte
150 g Champignons, entstielt
1 stattliche rote Zwiebel (150 g), sehr fein gehackt
20 g flache Petersilie, fein gehackt
3 Knoblauchzehen, gehackt
50 g Kapern aus dem Essig, abgespült, grob gehackt
80 g Rotweinzwiebeln
2 Eier

Bei der Zubereitung dieses Tartars leistet ein Fleischwolf gute Dienste. Idealerweise sollte man ihn mit einer Scheibe ausrüsten können, deren Löcher einen Durchmesser von 5/6 mm haben.

1 | Zitronensaft, Sesamöl, Tabasco, Senf, Tomatenpüree, Salz, Zucker, Pfeffer, Piment und Zitronenzeste zu einer Sauce verrühren.

2 | Fleischwolf mit einer etwas größeren Scheibe (5/6 mm) einrichten und nacheinander Ingwer, getrocknete Tomaten, Rote Bete, Sellerie, Karotte und Champignons durchdrücken. Sofort mit der Sauce vermischen. Man beginnt mit dem Ingwer, weil seine Fasern, die das Drehwerk nur zögerlich durchlaufen, so vom nachfolgenden Gemüse mitgerissen werden.

3 | Zwiebel, Petersilie, Knoblauch, Kapern und Rotweinzwiebeln untermischen und etwa 1 Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen.

4 | Eier unterheben, mit gerösteten Brotscheiben und Salatblättern servieren.

Man kann auch Zwiebel, Petersilie und Knoblauch durch den Fleischwolf geben. Sie werden dabei allerdings etwas bitter, was man durch die Zugabe von etwas mehr Zucker ausgleichen kann (so macht es ja auch die Lebensmittelindustrie). Auch die Rotweinzwiebeln können durch den Wolf, die Kapern eher nicht, sie verlieren so jede Struktur.



Cathédrale des Singes

Die Ruine einer neogotischen Kirche ist heute ein Theater

Knapp sieben Kilometer östlich von Gwosgout trifft man mitten im Wald auf die Ruine einer mächtigen Kirche mit spitzen Gewölben und Fenstern, wie sie für den gotischen Baustil typisch sind. Das Gebäude wurde indes erst 1828 begonnen, im Auftrag des Kaufmanns Olivier Spasime, der damit seiner im Vorjahr verstorbenen Frau ein Denkmal setzen wollte. Madame Spasime war nicht nur außerordentlich fromm, sondern auch ein wesent-

Im Chor der Kirche ist eine Bühne eingerichtet, geschützt durch ein mobiles Dach.

licher Grund für den geschäftlichen Erfolg ihres Mannes, entstammte sie doch einer mächtigen Familie aus Rom. Schon nach drei Jahren allerdings gingen Spasime die Mittel aus, die Arbeiten wurden eingestellt und der Wald übernahm wieder die Herrschaft vor Ort. Die Baugeschichte wurde von der Kunsthistorikerin Marie Palerme eingehend untersucht (*La cathédrale dite des singes – une curiosité stylistique du 19^{ème} siècle, Revue historique*, Nr. 84, 2017, S. 57–64).

1978 entdeckte Diane Sainclair die Ruine als Drehort für einen erotischen Vampirfilm. Das inspirierte eine junge Theatertruppe aus Gwosgout, die das Gebäude provisorisch restaurierte und zu bespielen begann. Erst 2011 wurde die Ruine unter Denkmalschutz gestellt und fachmännisch renoviert.

Die Cathédrale des Singes hätte der Heiligen Maria geweiht werden sollen. Ihren kuriosen Namen verdankt sie den Affen, die hier jeweils am Morgen in Rudeln durch die Kirche turnen. Es handelt sich um Lollios (*Macaca aurofuscus*), eine kleinwüchsige Affenart, die durch ihr graues Fell und ihre goldenen Augen auffällt. Die scheuen Tiere kommen, so viel man weiß, heute nur noch auf Lemusa vor – warum sie die Kirchenruine immer nur am Morgen besuchen, ist unbekannt.





Plage des Grillons

Der Strand ist der Ort einer ungewöhnlichen Liebeserklärung

Mitten auf der Plage des Grillons (lemusisch Plage di Kriket) steht eine von Wellen und Wetter weitgehend zum Einsturz gebrachte Konstruktion aus Holz. Was heute mit etwas Fantasie gerade noch als die Ruine eines Landungsstegs zu erkennen ist, war einst eine Konzertbühne, auf der André Degeyter seine dressierten Insekten musizieren ließ. Die Geschichte ist fast so etwas wie der Gründungsmythos der Familie Degeyter

Die Plage des Grillons auf einer alten Postkarte des Busunternehmens Pierou.

in Ahoa (am südlichen Abhang des Mont Kara), die man heute vor allem als Produzenten des besten Safrans der Insel kennt. Die nachfolgende Zusammenfassung basiert wesentlich auf den Erzählungen von Justine Degeyter, einer Urenkelin von André.

Degeyter war Pianist an Bord der *Lorraine*, eines Passagierschiffs der Compagnie Générale Transatlantique, das 1912 auf dem Weg nach New York ausnahmsweise im Hafen von Port-Louis anlegen musste – Grund waren Schwierigkeiten mit der Funkanlage, die ein unheimliches Zirpen und Rauschen auf dem Schiff verursacht hatte. Bei einem Landgang lernte Degeyter im Lajwa, einem großen Vergnügungstempel in Port-Louis, die schöne Odalia (eigentlich Odahild Schabasi-Dürck) kennen – eine Tänzerin deutsch-persischer Herkunft. Die junge Dame hatte einen ziemlichen Effekt auf den Musiker aus dem Elsass, der seinen Dienst auf der *Lorraine* quittierte und sich als Pianist im Lajwa bewarb. Vergeblich allerdings, denn Madame Berthe, die Besitzerin des Etablissements, hielt den jungen Mann fälschlicherweise für den Komponisten der Internationales – und wollte sich unnötigen Ärger ersparen. Odalia fand ein gewisses Gefallen an dem stürmischen Musiker und ließ sich von ihm gerne den Hof machen.

EIN PALAST AUF DEM STRAND

Abend für Abend saß Degeyter im Lajwa und verfolgte mit verliebten Augen jede Bewegung seiner Odalia. Tagsüber aber hatte er anderes zu tun. Für wenig Geld hatte er eine Strandhütte etwas südlich von Port-Louis gekauft und verwandelte sie allmählich in einen orientalischen Palast, in dem er seine Angebetete dereinst feierlich zu empfangen gedachte. Dabei kam ihm zu Hilfe, dass er viele Jahre lang als Theaterdekorateur in Straßburg und Paris gearbeitet hatte. Er baute allerdings auch einen ansehnlichen Landungssteg, dem er den Namen *Jetée d'Alibaba* gab. Außerdem brachte er sich orientalische Melodien bei und lernte persische Verse auswendig. Degeyter versuchte gar, Speisen zu kochen, die er als persisch empfand – dabei war ihm ein ehemaliger Mitmusiker aus Wien nützlich, der einst durch Persien gereist war und ihm seine kulinarischen Erinnerungen in einem Brief so detailliert wie möglich beschrieb.



Le maître fait danser, Karikatur von Justine Degeyter aus dem Jahr 2012. André Degeyter soll ein begnadeter Improvisateur gewesen sein, der auf dem Piano stundenlang Variationen eines Themas spielen konnte. Auch Tanzmusik floss ihm offenbar wie von selbst in die Finger. Eigentliche Kompositionen haben sich von ihm aber keine erhalten. Die Melodie der Internationalen, des berühmten Kampfliedes der sozialistischen Arbeiterbewegung, wurde 1888 vom Belgier Pierre Degeyter in Lille komponiert. Laut Justine Degeyter, einer Urenkelin des Pianisten André, ist ihre Familie «höchstwahrscheinlich leider nicht mit dem Degeyter verwandt, der diese wunderbare Melodie geschrieben hat.»

Da er auf Lemusa damals offenbar keinen Safran bekommen konnte (oder er ihm zu teuer war), kaufte sich der Pianist ein Stück Land am Mont Kara, nahe bei dem Weiler Ahoa, und pflanzte dort seinen eigenen Safran an. Der Verkäufer des Bodens war Aimé Zorrotz, ein Gewürzhändler aus Port-Louis, der selbst am Mont Kara mit dem Anbau von Küchenkrokus experimentiert hatte.

Nach zwei Jahren Vorbereitung war alles bereit und Degeyter schritt zur Tat. An einem warmen Abend im November 1914 lud der Pianist Odalia ein, ihn auf ein Glas Champagner *de for* («draußen») zu begleiten, wie man auf Lemusisch so schön sagt. In Europa tobte seit einigen Wochen der Erste Weltkrieg und auch in Port-Louis waren die Menschen verunsichert, weshalb nur noch wenige Gäste ins Lajwa kamen. Grund

genug, treue Kunden noch etwas freundlicher zu behandeln als gewöhnlich. Außerdem war es das erste Mal, dass der junge Mann sich traute, Odalia auf ein Glas Champagner außerhalb des Lajwa einzuladen – und also folgte sie ihm gerne

Sie gingen zum Hafen, wo Degeyter ein kleines Dampfboot mitsamt Mannschaft gemietet hatte. Das Schiff war feierlich mit Tüchern behängt und im Innern stand eine Art Thron, auf dem sich Odalia niederließ. Schnell dirigierten die Seeleute das Boot aus dem Hafen und nahmen Kurs in Richtung Süden. Der Lärm des Motors war ohrenbetäuben – Degeyter musste also brüllen, um der Tänzerin wie üblich Komplimente bezüglich ihrer Schönheit, ihres Rhythmusgefühls, ihrer Geschmeidigkeit machen zu können. Odalia trank Champagner – und die Seeleute kicherten vor sich hin. So gelangten sie zur Jetée d'Ali Baba und legten an. Degeyter half Odalia aus dem Boot und führte sie über den Steg an den Strand. Als sie vor dem Tor zu seinem «Palast» anlangten, deren Äußeres von Palmen so beschattet war, dass man kaum erkennen konnte, was für eine unscheinbare Architektur sich hinter der pompös inszenierten Fassade verbarg, sagte er «Sesam, öffne dich» – und stieß gleichzeitig die Türe auf.

HUNDERTE VON BRENNENDEN KERZEN

Das Innere der Hütte war ganz mit dunkelroten und golden glänzenden Tüchern ausgehängt, von der Decke baumelten Kandelaber mit Hunderten von brennenden Kerzen. Am Boden lagen Teppiche kreuz und quer übereinander, mehrere Zentimeter dick. Auf den Teppichen standen bronzene Gefäße, aus denen allerlei Weihrauchdüfte aufstiegen. Aus großen Vasen wuchsen armdicke Büschel von Blumen – und vor den Wänden posierten Diener in grünen Gewändern, die Degeyter eigens für diesen Abend angeheuert und eingekleidet hatte. In der Mitte des Raumes war ein niedriger Tisch platziert, und darum herum luden Polster und Kissen zum Sitzen ein. Hinter dieser Möbelgruppe wackelte ein Piano auf dem dicken Teppichboden hin und her. Degeyter führte Odalia zu einem großen Kissen, das ganz aus goldenen Fäden gewirkt schien. Dann klatschte er in die Hände und die Diener begannen, Platten mit duftenden Speisen und Kannen mit Wein aufzutragen.



Es soll Bilder geben, die Odalia beim Tanze zeigen. Offenbar gehörte sie eine Zeit lang auch zu einer Gruppe von jungen Frauen, die sich eurhythmischen Leibesübungen hingaben, in freier Natur und wahrscheinlich ohne Kleider. Auch ihre Tänze auf der Bühne des Lajwa sollen oft sehr gewagt gewesen sein. Ihre Urenkelin Justine Degeyter besitzt im Moment allerdings lediglich eine einzige Porträtfotografie wahrscheinlich aus den 1920er Jahren: In einem weißen Gewand mit dickem Gurt sitzt Odalia vor einem Gebüsch – die Hände sittsam gefaltet und eine Blüte im Haar, wahrscheinlich eine Safranblüte.

Degeyter setzte sich ans Piano und fing an, orientalisches angehauchte Melodien zu spielen – unter anderem nach Vorlagen von Félicien David. Dann wechselte er zu Schumann und Brahms, um schließlich zum Höhepunkt zu kommen – einer Version des *Ständchens* aus dem Schwanengesang von Schubert, dessen Text er eigenhändig in eine Liebeserklärung der besonderen Art verwandelt hatte. Als die letzten Töne verklungen waren, sprang der Pianist auf, riss sich das Hemd vom Leib, warf sich vor Odalia zu Boden und hielt ihr mit ausgestreckten Armen eine neunschwänzige Katze hin, wie Kenner der Materie eine Riemenpeitsche mit neun Enden zu nennen pflegen.

Odalia fühlte wohl ein Zucken in ihren Waden. Nur zu gerne hätte sie ihren Fuß auf Degeyters nackten Rücken gestellt – so, wie das Jäger mit ihrer Beute tun. Sie spürte, dass sie der Gedanke erregte, die Peitsche zu nehmen, und den Mann zu schlagen, ihn auf allen Vieren vor sich her über den Teppichboden zu treiben, ihn anzuherrschen, ihm sinnlose Befehle zu geben, ihn zu unwürdigen Handlungen zu zwingen, ihm mit den Fingernägeln tiefe Striemen in die Haut zu kratzen... Doch diese Gefühle waren zu stark für die junge Frau, also sprang sie auf, warf die Peitsche einem der Diener an den Kopf und rannte aus dem Palast und über den Strand davon.

SCHUBERT UND DIE GRILLEN

Degeyter entließ die Diener, löschte die Kerzen und schob dann das Piano aus der Hütte und über Bretter am Strand bis zum Steg. Er setzte sich hin und spielte. Er spielte die ganze Nacht und spielte auch noch in den Morgen hinein – er spielte und umspielte in endlosen Variationen alles, was er kannte, in alphabetischer Reihenfolge: Abeille, Brahms, Chopin, Debussy, Elgar, Franck, Gounod, Händel, Infanti, Joilvet, Kreutzer, Liszt, Mahler, Novello, Offenbach, Puccini, Quantz, Rossini und immer wieder das Ständchen von Schubert. Und zu Schubert sang er die Worte unterwürfiger Liebe, die er für Odalia gedichtet hatte. Degeyter hatte eine fürchterliche Stimme, tief und rau – aber da war ja auch niemand, der zugehört hätte. So ging das drei Tage und drei Nächte lang. In der dritten Nacht endlich nickte Degeyter für ein paar Minuten ein. Als er aufwachte, war ihm, als sängen die Grillen um ihn herum lauter als sonst,



Von André Degeyter hat sich nur ein Bild erhalten, auf dem man ihn mit Mantel, Hut und Handschuhen vor einem Wald stehen sieht. Die Fotografie ist wahrscheinlich nicht auf Lemusa entstanden. Auf der Rückseite des Bildes findet sich die Zeichnung einer Peitsche mit rostbraun aquarelliertem Griff.

als seien sie ihm näher gekommen. Er begann zu spielen, natürlich Schubert. Doch da kam es ihm vor, als zirpten die Grillen mit, als nähmen sie die Melodie des *Ständchens* auf. Er zog die Finger von der Tastatur. Und da verstummten auch die Grillen. Er setzte von Neuem an. Und sofort stimmten die Tiere ein.

Odalia war ins Lajwa zurück gekehrt und tat, als sei nichts geschehen. Auf die Fragen von Madame Berthe, der Besitzerin des Etablissements, antwortete sie ausweichend – doch nachts wälzte sie sich in ihrem Bett hin und her, im Kampf mit ihren widersprüchlichen Gefühlen. Wenige Tage nach dem fatalen Abend in Degeyters Hütten-Palazzo fand sie eine kleine Schachtel in ihrer Garderobe vor, darin lag eine Safranblume. Auch am nächsten Tag lag da wieder eine kleine Box mit einer lila-violetten Blüte drin – so ging das weiter, Tag um Tag. Und als die Zeit der Blüten vorbei war, da erhielt sie kleine Kästchen mit etwas getrockneter Safran-

Narbe drin. Die Geschenke hatten keinen Absender, doch natürlich wusste Odalia, wer sie schickte.

Degeyter brachte die Tage damit zu, seine Safranäcker in Ahoa zu beernten, die sich als ungewöhnlich fruchtbar erwiesen. Um die Pflanzen möglichst gleich nach Erscheinen pflücken zu können, setzte er sich im Morgengrauen mit einer Decke in die Mitte seiner Plantage. Er dämmerte vor sich hin, dann und wann aber erhob er sich und kniff die frisch erschienenen Blüten vom Boden los. Am Nachmittag zupfte er die Narben aus den Blüten und trocknete sie über einem Feuer. Dann kehrte er auf seine Jetée d'Alibaba zurück, spielte die halbe Nacht hindurch – und die Grillen sangen mit ihm, besonders innig wenn er das Ständchen von Schubert intonierte. Die seltsame Musik entging auch den Fischern nicht, die in der Bucht vor dem Strand auf Aalfang waren. Und es dauerte nicht lange bis sich Nacht um Nacht eine kleine Gemeinde mit Booten vor Degeyters Strand versammelte, dem eigentümlichen Konzert beizuwohnen.

TRÄNEN IN DEN AUGEN

Odalia fühlte sich schlecht, und das entging auch ihrer Chefin nicht. Immer öfter kam es vor, dass die junge Frau während ihres Tanzes straukelte – eines Abends fiel sie beim Betreten der Bühne gar in Ohnmacht. Natürlich hatte Madame Berthe auch von Degeyters nächtlichen Konzerten gehört. Viele Chefinnen von solchen Tanzlokalen entwickeln mit der Zeit geradezu mütterliche Gefühle für ihre jungen Damen. Madame war da keine Ausnahme und also fuhr sie eines Nachts mit ihren Schützling in einem Boot zu jenem Strand hinaus, den man seit kurzem Plage di Kriket (Plage des Grillons) nannte. Als Odalia den Pianisten wiedersah und hörte, wie selbst die Grillen in seine Liebeserklärung einstimmten, da schossen ihr die Tränen in die Augen.

«Wie kann es sein, dass dieser Mann mich rührt und ich doch solche Lust verspüre, ihm mit meinen Fingernägeln blutige Rillen in die Haut zu ziehen?», schluchzte sie und warf sich in die Arme von Madame Berthe.

«Nun, wenn ihm das gefällt, dann tu dem Herrn den Gefallen doch», sagte Madame weise: «Ich glaube, ihr wärt sicher ein glückliches Paar.»

Leise beben meine Glieder

Von André Degeyter haben sich verschiedene Walzen erhalten (im Besitz der Familie), die er wahrscheinlich in den 1930er-Jahren spielte. Auf ihnen findet sich unter anderem eine Interpretation des *Liebesleids* von Fritz Kreisler und eine ausgesprochen zügige Version der amerikanischen Nationalhymne. Auf einer Walze spielt der Pianist auch das Ständchen aus dem Schwangengesang von Schubert – und singt oder vielmehr haucht dazu den von ihm selbst verfassten Text, mit dem er einst auf der Plage des Grillons um die schlagfertige Gunst von Odalia warb.

Justine Degeyter, eine Urenkelin von André Degeyter, die sich sehr für die Geschichte ihrer Familie interessiert, hat das Ständchen ihres Urgroßvaters 2012 (zum 100. Jubiläum der Ankunft der Familie auf Lemusa) in einen kleinen Videoclip überführt. Der Film zeigt den Blick von der Plage des Grillons nach



Norden in Richtung Baie des Italiens – man erkennt sogar einige Frachtschiffe, die darauf warten, im Hafen von Port-Louis gelöscht zu werden. Allmählich wird die Strandszene ausgeblendet und es erscheint Odalias Gesicht (von einem Foto aus dem frühen 1920er-Jahren).

Für die Tonspur hat Justine die Aufnahme ihres Urgroßvaters mit Tonaufnahmen von der Plage des Grillons kombiniert, wo die Grillen auch heute noch allabendlich ein eindruckliches Konzert geben. Das Video kursiert auf dem Internet unter: vimeo.com/369177129.

Wie genau Degeyter und Odalia glücklich wurden, darüber ist wenig bekannt. Auf jeden Fall arbeiteten sie beide viele Jahre lang im Lajwa, bis zum Niedergang des Etablissements in den frühen 1920er Jahren. Daneben kultivierten sie Safran am Mont Kara – mit so viel Erfolg, dass sie bald sämtliche Restaurants der Insel und auch diverse Geschäfte beliefern konnten. Sie heirateten, zeugten zwei Töchter und nannten sie Justine und Juliette – ihrer Safran-Plantage gaben sie, wenig erstaunlich, den Namen Mont Fouet.



Von der Strandhütte, die André Degeyter einst in einen orientalischen Palast verwandelt hatte, haben sich keine Spuren erhalten. Auch der mächtige Bootssteg, die Jetée d'Alibaba, besteht heute nur noch aus ein paar verwitterten Balken im Sand. Als das lemusische Busunternehmen Pierou 2001 diese Postkarte produzierte, war noch deutlich mehr von der Struktur zu sehen.

Und die Grillen? Nun, Degeyter selbst spielte nie wieder am Strand. Er verkaufte die Hütte mitsamt dem Steg und schaffte das Piano in ein neues Haus, das er in Ahoa bauen ließ. Verschiedene Musiker versuchten später, die Tiere der Plage des Grillons dazu zu bringen, auf ihr Spiel zu reagieren – offenbar ohne Erfolg. Noch heute allerdings sieht man dann und wann einen jungen Geiger oder Trompeter am Strand stehen und in die Nacht hinein spielen. Dass die Grillen mitsingen, ist eher unwahrscheinlich. Doch wer weiß, vielleicht kommt es ja auch darauf an, wie man zuhört.

Im Sommer 2001 organisierte das lemusische Busunternehmen Pierou verschiedene Konzertveranstaltungen auf der Plage du Grillon, zu denen man sich von Port-Louis aus per Bus hinchaufließen lassen konnte. Ziel war es, den Strand als Busdestination bekannt zu machen. Das Angebot wurde aber kaum genutzt und deshalb bald eingestellt. Erhalten haben sich nur ein paar Postkarten, die Pierou bei der Gelegenheit produzierte.