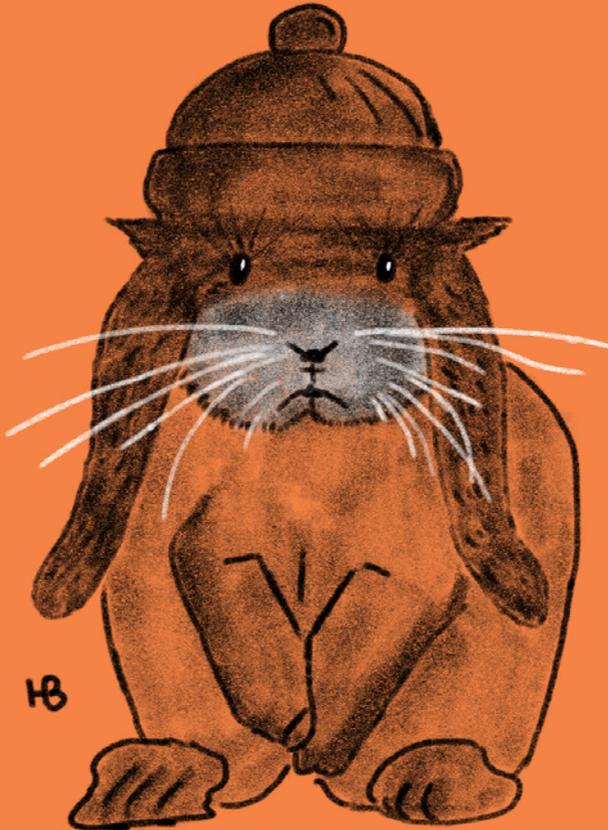


06

L'Énanel und Molzagne



Kultakult
Oryctolagus ambiculus

Die Molzagne ist bekannt für die vermeintlich herrenlosen Rinder, die hier überall zufrieden vor sich hin grasen. Aus ihrer Milch wird Grandanel hergestellt, ein berühmter Hartkäse, der lange reifen muss und ganz außerordentliche Aromen entwickelt. Auch im Namen des Departements ist die Milchwirtschaft präsent: Molzagne geht auf *molzajjié* zurück, das lemusische Wort für «melken». Der Hauptort, das kleine Dorf L'Énanel war eine Station an der Via Condimenta, einer antiken Verkehrsstraße, von der heute nur noch ein Stück Wanderweg übrig geblieben ist. Viel zahlreicher noch als die Rinder sind in der Molzagne die Kaninchen. Neben gewöhnlichen Wildkaninchen hüpfen hier auch Kultkult (*Oryctolagus cuniculus*) durchs Gebüsch. Den wenig schmeichelhaften Namen hat das Tier einer eigentümlichen Hautfaltung auf seinem Kopf zu verdanken, die wie eine Wiederholung seines Hinterteils aussieht – *kultn* ist das lemusische Wort für «Arsch».

L'Énanel **ORTSCHAFT**

Das Dorf besteht aus Häusern und Höfen, die über ein größeres Gebiet verstreut liegen.

Via Condimenta **WEG**

Diese antike Verkehrsstraße verband einst Castebar ganz im Süden mit Hiri am Mont Déboulé.

Céramiques L'Énanel **PRODUZENT**

Die Keramikmanufaktur belieferte während Jahrhunderten die ganze Insel – auf besondere Weise.

Am Zaun **ANSICHT**

Vor einem gut ausgebauten Übergang fragt sich Samuel Q. Herzog, was er tatsächlich vergessen will.

Oliphantisse **REZEPT**

Ein urtümliches Rezept für Schafsmagen, gefüllt mit Innereien und Reis – nichts für eilige Köche.

Alte Bekanntschaft **FORSCHUNG**

Auf der Via Concimenta begegnet Käfersammler Ruben Schwarz einem seltsam vertrauten Kollegen.



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

Departement (*semsal*): Molzagne

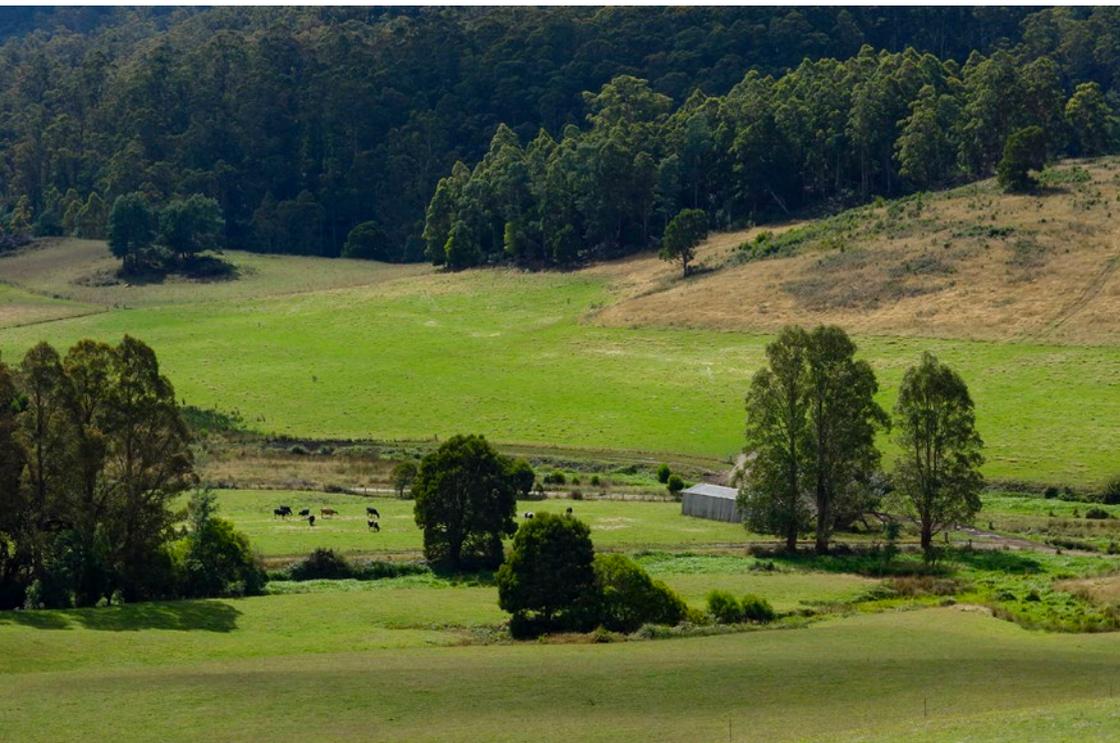
Hauptort (*kaputlek*): L'Énanel

Postleitzahl: LM-0406

Telefonvorwahl: +69 (0)4

Höhe (Zentrum L'Énanel): 149 m ü. M.

Einwohner: 101 in der ganzen Gegend (Mai 2011)



L'Énanel

Verstreute Häuser am Rand der antiken Via Condimenta

L'Énanel besteht aus einer Reihe von Häusern und Höfen, die über ein größeres Gebiet zwischen der N1 und den waldigen Abhängen des Mont Mik verstreut liegen. Ein richtiges Dorf kann man eigentlich nirgends erkennen. Man findet auch weder ein Restaurant noch einen Laden, überhaupt wirkt alles ein wenig verschlafen. Und doch verströmt die Gegend einen Charme, dem man sich nur schwer entziehen kann.

Die Häuser und Höfe von L'Énanel liegen so weit verstreut, dass kein Dorf erkennbar ist.



Die Rinderweiden der Familie Oliphant liegen südlich der N1, wo das Terrain flacher ist.

Der Name des Weilers geht auf die Keramikmanufaktur zurück, die es hier schon im Mittelalter gegeben haben muss – *éname*l ist das lemuische Wort für «Glasure».

Bekannt ist das Dorf auch für seinen Kuhkäse (den Grandanel) sowie für sein Rinder- und Schafzucht. Letztere geht auf Peter Gordon Oliphant (1902–1989) zurück, der zwischen 1940 und 1960 als Lebensmitteltechniker im großen Schlachthof von Babat arbeitete und sich dann mit seiner Familie in L'Énanel niederließ. Zu Beginn hielten die Oliphants nur ein paar Lämmer, kaum mehr als für den eigenen Bedarf nötig. Peters Tochter Marie aber machte aus der kleinen Farm einen tüchtigen Betrieb, der nun Jahr für Jahr etwa hundert schlachtreife Schafe (*agnò d'Énanel*) und vierzig Rinder (*bus d'Énanel*) züchtet. Peter Gordon Oliphant ist auch der Autor eines äußerst anregenden, wenn auch nicht ganz einfachen Rezepts für gefüllten Magen vom Lamm. Das Gericht heißt ihm zu Ehren Oliphantisse.

L'Énanel liegt an der antiken Via Condimenta und es ist anzunehmen, dass der Weiler früher eine wichtige Station an dieser Straße war.



Via Condimenta

Die antike Straße verband einst Norden und Süden der Insel

Die Via Condimenta war einst die wichtigste Verkehrsstraße im westlichen Teil der Insel. Sie führte vermutlich von Castebar ganz im Süden über die Bucht von Port-Louis bis nach Hiri, der Hauptstadt der Kloi. Erhalten hat sich, so viel man heute weiß, aber nur das Stück im Osten und Norden des Dorfes L'Énanel, welches selbst wahrscheinlich eine Station auf dem langen Weg zwischen Süden und Norden war. Steinerne

Die Via Condimenta führt nördlich von L'Énanel durch sanft hügeliges Gelände.



Der Name der Bütztroz geht auf lemusich *büz* («Buckel») und *troz* («Loch») zurück. Heute wölbt sich die Brücke ein paar Meter neben der Via Condimenta über einen meist gänzlich trockenes Bachbett.

Brücken und die fein austarierte Trasse illustrieren, wie sorgfältig diese Straße gebaut war und wie bedeutend sie gewesen sein muss. Einzelne Brücken können bis ins 11. oder 12. Jahrhundert zurückdatiert werden, zum Beispiel die sogenannte Bütztroz. In unmittelbarer Nähe dieser sehr stark gebogenen Brücke fand man bei archäologischen Ausgrabungen 2018 die Reste einer Hütte mit einer Kochstelle, die dank karbonisierten Küchenabfällen auf die Jahre um 1050 datiert werden konnte. Laut der Archäologin Karen Maré kann man daraus schließen, dass auch die Brücke wenigstens das gleiche Alter hat und folglich die Via Codimenta zumindest seit dem Mittelalter existiert (*Le pont de Bütztroz et un <hôtel> sur l'ancienne Via Condimenta*, *Revue historique*, Nr. 86, 2019, S. 69–74). Maré glaubt zudem, dass es sich bei der von ihr ausgegrabenen Struktur um eine Art Gästehaus gehandelt habe. Der Brückenbogen wölbt sich heute ein paar Meter neben der Via Condimenta über ein meist trockenes Bachbett, einen ehemaligen Seitenarm der Sacula. Der Verlauf der Straße dürfte im Mittelalter an dieser Stelle also anders gewesen sein, der Bach wohl einst auch deutlich mehr Wasser geführt haben.

Die Via Condimenta war bis tief ins 19. Jahrhundert hinein in Gebrauch, wurde jedoch allmählich durch andere Verkehrswege ersetzt. Man vermutet, dass so manche Straße über ihren Fundamenten gebaut wurde. Das noch original erhaltene Teilstück dient heute nur noch als

Folgende Seite: Östlich von L'Énel führt diese schöne Steinbrücke über die Sacula. Sie war Teil der Via Condimenta.





Die Milchkühe von Jana Parmis gehören den unterschiedlichsten Rassen an und bewegen sich frei durchs Gelände.

Wanderweg. Der lateinische Name der Straße lässt vermuten, dass sie insbesondere auch für den Transport von Gewürzen genutzt wurde. Das lateinische *condimentum* ist auch im lemusischen *kondimen* («Gewürz») noch lebendig.

Wer heute über die Via Condimenta wandert, trifft immer wieder auf Milchkühe unterschiedlichster Rassen, die sich frei durch das Gebüsch und über die Wiesen bewegen. Sie gehören höchstwahrscheinlich zur Farm von Jana Parmis, der wichtigsten Produzentin von Grandanel. Dieser berühmte Hartkäse, der wenigstens 12 Monate gereift werden muss, hat eine mürbe und zugleich satte Textur und ein süßliches, rezentes, fruchtig-würziges Aroma. Mit zunehmender Reife entwickelt er Noten von sonnenwarmem Holz, Leder und getrockneten Pilzen. Grandanel wird oft mit italienischen Käsesorten wie Parmigiano Reggiano oder Grana verglichen.



Céramiques L'Énanel

Eine Keramikmanufaktur mit ganz besonderer Geschichte

Schon im Mittelalter muss es in L'Énanel eine Keramikmanufaktur gegeben haben, die Geschirr produzierte und über die nahe Via Condimenta nach Norden und Süden transportierte. Dieses Geschirr muss für seine feine Glasur bekannt gewesen sein, denn die hat dem Dorf seinen Namen gegeben: In L'Énanel steckt *émail*, das lemusische Wort für Glasur, respektive das Verb *enamajié*, «glasieren».

Die einstige Hochburg der Fälscher ist heute ein Ort für Künstlerinnen und Künstler.

Nachdem man 1709 in Dresden das erste europäische Hartporzellan hatte erzeugen können, dauerte es nicht lange und dieses Wissen erreichte auch Lemusa. Um 1720 herum produzierte man in L'Énanel bereits Porzellan nach einem eigenen Rezept – mit Kaolin, das man zufälligerweise am Mont Mik abbauen konnte. Die Fritte enthielt aber neben Kaolin, Feldspat und Quarzsand, den üblichen Zutaten, auch eine Asche, die aus diversen Gewürzen (und möglicherweise Knochen) gewonnen wurde und dem Porzellan eine attraktive Transparenz und eine höhere Stabilität verlieh. Die Ware aus L'Énanel war bis zur Monarchie in der Hauptstadt sehr gefragt. König Oscar allerdings bevorzugte dann Porzellan aus europäischen Manufakturen wie Sèvres, Nymphenburg oder Gotha. Und unter seinem Eindruck entwickelte auch die Bourgeoisie des 19. Jahrhunderts entsprechende Vorlieben für ihr Tafelgeschirr. Also stellte man in L'Énanel die Produktion von eigenem Porzellan ein und verlegte sich ganz auf den Import von europäischer Ware – mit großem Erfolg.

Mehr als 150 Jahre lang war Céramiques L'Énanel der einzige Importeur für europäische Keramik auf Lemusa. Was auch immer jemand aus einer europäischen Manufaktur haben wollte, das Unternehmen besorgte es ihm im Handumdrehen und zu ziemlich günstigen Konditionen, Porzellan ebenso wie gewöhnliche Keramik. Selbst Spezialanfertigungen wie das Set *Paradis*, das Adrienne I. für sich bestellte, waren dank der Vermittlung der Firma kein Problem. Auf den Tellern dieses aufwendigen Sets waren 60 endemische Vögel der Insel abgebildet, dargestellt in ihrer natürlichen Umgebung, aber golden gerahmt. Auf der Rückseite der Teller standen die Namen der Tiere, auch ihre wissenschaftlichen Bezeichnungen. Von dieser Enzyklopädie in Geschirrförm fehlt heute leider jede Spur.

Alle Kunden von Céramiques L'Énanel waren sehr zufrieden und niemand fragte sich während dieser ganzen Zeit, warum der Schornstein der kleinen Fabrik am Fuß des Mont Mik wohl weiterhin Rauchwolken produzierte. 1971 aber dinierte in der Trattoria L'Obelisco an der Baie des Ruches ein auf Porzellan spezialisierter Antiquar aus Turin und stellte fest, dass das Geschirr der Manifattura Richard Ginori, auf dem ihm seine Pasta serviert wurde, keineswegs dem entsprach, was er aus Europa unter diesem Label kannte. Giuseppe Antimazzi, der Wirt des Lokals, war irri-



Eine typische Fälschung aus L'Énanel, fein gemacht und originell mit Schatten unter der farbigen Zeichnung. Sogar die Marke auf der Rückseite wirkt täuschend echt. Die Firma Haviland & Co. in Limoges hat ihre Keramik zwischen 1888 und 1896 mit diesem grünlichen Logo versehen. Bei lemusischen Antiquitätenhändlern findet man heute noch zahlreiche Imitate aus der Keramikmanufaktur am Fuß des Mont Mik.

tiert, ließ seine Beziehungen spielen und so traten bald andere Experten auf den Plan, wurde recherchiert und verglichen ...

Die Kriminalbeamten, die selbst europäischen Teller aus allen möglichen Manufakturen besaßen, mussten irgendwann im Verlauf ihrer Recherchen einsehen, dass all diese Pracht in L'Énanel produziert worden war, von geschickten und gut informierten Handwerkern, die europäisches Geschirr oft perfekt zu imitieren verstanden. Und obwohl man Fälschungen auf Lemusa durchaus zu schätzen weiß, wurden die Verantwortlichen verhaftet, die Produktionsstätten geschlossen. Seither essen die Lemusen auf Lemusa auf Tellern aus Maizyé – oder China.

Einige Jahre stand die Fabrik gänzlich leer, dann eröffnete eine junge Künstlerin aus Port-Louis einen unabhängigen Ausstellungsraum in dem Gebäude und setzte sich dafür, dass einige der Räumlichkeiten renoviert wurden und heute als Ateliers genutzt werden können.

Am Zaun

Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne



Smin Mont Mik, über der Via Condimenta.

«Immer, wenn man über einen Zaun steigt, vergisst man etwas Wichtiges in seinem bisherigen Leben, um Platz zu machen für eine neue Erfahrung.» Das behauptete Oraldine, mit der ich vor vielen Jahren an der École Xavier Lardon die Schulbank teilte. «Was du genau vergisst, hängt von der Art ab, wie du über den Zaun steigst. Wenn du klettern musst, dann ist das etwas ganz anderes, als wenn du darüber springen kannst. Wenn

du mit deinem Hemd irgendwo hängen bleibst, dir das Knie anschlägst, dir ein Stück Haut abschürfst oder einen elektrischen Stoß bekommst, dann hat das immer auch einen Einfluss auf das, was du vergisst. Und natürlich hängt auch, was dann kommt, von dem Platz ab, den du schaffst ...» Selbstverständlich glaubte ich ihr kein Wort. Geblieben aber ist mir jedes.

Dass mir Oraldines Orakel gerade jetzt durch den Kopf geht, ist kein Zufall: Ich stehe vor einem alten Zaun, der auf halber Strecke zwischen L'Énanel und dem Lac Flouz den Wanderweg quert. Der Zaun ist Mauer, Wall, Gestrüpp zugleich, so massiv, dass er nur schwer zu überwinden wäre. Allerdings ist da vor mir eine Treppe eingebaut, die es mir gestatten wird, bequem auf die andere Seite zu gelangen. Und jetzt frage ich mich natürlich, was mir wohl aus der Erinnerung gespült werden wird, wenn ich da hinauf und hinunter steige. Soll ich es mit Wünschen versuchen? Wer weiß, vielleicht erhört mich der Gott des Zauns. Nur: Was will ich wirklich aus meinem Kopf verbannen? Und wofür möchte ich Platz schaffen? Kann es sein, dass mir das Klettern leichter fällt als das Wünschen? Wie gut, dass man Vieles nicht selbst entscheiden kann.

Samuel Q. Herzog: *Spazieren auf Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.44.



Die lemusische Oliphantisse hat, abgesehen vom allumfassenden Pansen, mit ihrem schottischen Vater Haggis nicht mehr allzu viel gemein. (Zürich, 9/2014)

Oliphantisse

Pansen vom Lamm gefüllt mit Innereien, Reis und Kräutern

Diese urtümliche Wurst ist nach einem schottischen Metzger benannt, der das Rezept aus seiner Heimat nach Lemusa gebracht hat. Peter Gordon Oliphant (1902–1989) arbeitete zwischen 1940 und 1960 als Lebensmitteltechniker auf dem großen Schlachthof von Babat, ehe er mit seiner Familie nach L'Énanel am Fuß des Mont Mik zog und sich dort der Zucht von Schafen widmete. Das Gericht gehörte eine Zeit lang zum Angebot des Restaurants L'Arène des Entraille in Babat, das es auf seinem Menu als «une sorte de Haggis lémusien» beschrieb. Der Metzger aus Schottland habe, so die Erklärung dazu, Zutaten und Zubereitung den kulinarischen Verhältnissen auf Lemusa angepasst. Namentlich habe er das Hafermehl des Originals durch eine Mischung aus Reis und Kichererbsen ersetzt, außerdem habe er Majoran oder manchmal auch Salbei hineingepackt, was dem Gericht eine eigenes Parfum verleihe. Soweit



Obwohl die Hülle der Oliphantisse immer eine Kuttel vom Lamm ist, sieht das Resultat doch jedes Mal etwas anders aus.

die Deklaration der *Arena*. Es fallen einem aber noch weitere Unterschiede auf, zum Beispiel die neuweltlichen Chilis und Tomaten, die man im schottischen Original vergeblich sucht. In Schottland wird Haggis in einer Hülle aus Rinder-Dünndarm oder Wurstfolie hergestellt. Die lemuische Version kommt in einem Pansen vom Lamm daher, der überdies auf abenteuerliche Weise von Nähten zusammengehalten wird.

Geht man der Sache nach, findet man bald heraus, dass Haggis früher sehr wohl mit einer Hülle aus Schafsmagen zubereitet wurde. Die heute gängige Wursthaut schuldet sich also der offenbar auch in Schottland verbreiteten Abneigung gegen den immer etwas duftintensiven Schafspansen. Ja, das Wort *haggis* bezeichnete offenbar in früheren Zeiten nicht nur das berühmte Gericht, sondern vor allem den Schafsmagen selbst. So schreibt etwa die Webseite *The Art and Mystery of Food*, die sich sehr ausführlich mit dem Thema beschäftigt: «Haggis» originally referred to both the sheep's rumen which was used as a casing for the pudding and to the finished pudding itself. Now that haggis are rarely made



Dieses Modell verfügt sogar über eine kleine Schleife, an der man die Wurst nach dem Garen elegant aus der heißen Brühe ziehen kann.

in a sheep's rumen, we only retain the latter sense of the word». ¹ Auch das berühmte Kochbuch von Robert May, das verschiedene Haggis-Rezepte vorstellt, verwendet einen Lammgagen als Hülle: «fill the paunch, sow it up, and boil it». ²

Ob die ursprünglichen Haggis-Rezepte den Magen eines ausgewachsenen Schafes verwendeten oder den eines jungen Tieres, lässt sich schwer nur sagen. Die berühmte Ode an ein Haggis des schottischen Dichters Robert Burns (1759–1796) jedenfalls spricht in den ersten zwei Strophen von einer ziemlich mächtigen Wurst: «Fair fa' your honest, sonsie face, / Great chieftain o' the puddin'-race! / Aboon them a' ye tak your place, / Painch, tripe, or thairm: / Weel are ye wordy o' a grace / As lang's my arm. // The groaning trencher there ye fill, / Your hurdies like a distant hill, / Your pin wad help to mend a mill / In time o' need, / While thro' your pores the dews distil / Like amber bead.» ³ So soll das Lob auf den «Häuptling der Puddingwelt» so lang sein wie ein Arm (wohl so lang wie der Pudding selbst), so ächzen die Schüsseln unter dem Gewicht, sehen

Für 4 Personen

- 100 g Herz vom Lamm
- 100 g Lunge vom Lamm
- 2 Nieren vom Lamm (je 120 g)
- 1 Milz vom Lamm (80 g)
- 100 g Leber vom Lamm
- 100 g nicht zu mageres Hackfleisch vom Lamm
- 120 g Kichererbsen, gekocht, leicht angedrückt
- 50 g Mittelkornreis (Risottoreis oder Arroz Bomba), unter kaltem Wasser abgespült
- 1 große Zwiebel (150 g), fein gehackt
- 150 g geschälte Tomaten oder italienische Pelati aus der Dose, durch ein Sieb gestrichen
- 2 EL Zitronenzeste (= Zeste von 1 Zitrone), fein gehackt
- 20 g Majoran (oder Salbei), sehr fein gehackt
- 1 EL Salz
- 2 TL schwarzer Pfeffer, grob gemahlen
- 2 TL Chiliflocken oder 1 frische Chili, fein gehackt
- 250 g Kuttel vom Lamm, am Stück, möglichst taschenförmig, gereinigt und leicht vorgegart
- 3 L Lammbürhe
- 300 g Joghurt, am besten aus Schafsmilch
- 1 EL Majoran, fein gehackt
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL Zitronensaft
- 1 TL Salz, ev. etwas weniger

Nicht immer gelingt es, die Oliphantisse richtig schön zu tranchieren, größere Scheiben fallen gerne auseinander.

- 1** | Herz, Nieren, Milz und Leber mit einem Messer oder Hackmesser so zerkleinern, dass das Fleisch die Konsistenz von sehr grobem Hackfleisch hat. Die Stücke sollten eine Kantenlänge von 3–5 mm haben.
- 2** | Zerkleinerte Innereien mit Hackfleisch, Kichererbsen, Reis, Zwiebel, Tomate, Zitronenzeste, Salbei oder Majoran, Salz, Pfeffer und Chili mischen, mit der Hand zu einer möglichst homogen wirkenden Füllmasse verrühren.
- 3** | Farce in die Lammkuttel stopfen, dabei gut in die verschiedenen Winkel hinein drücken. *Das geht am besten mit den Fingern oder einem kleinen Stößel.*
- 4** | Öffnungen mit Nadel und Faden zunähen. Dabei entsteht ein Paket von einer etwas abenteuerlichen Form. *Dieser Teil der Geschichte kann etwas knifflig sein. Wichtig ist, dass die Kuttel nicht zu stark vorgegart wurde, sonst reißt der Faden durch. Manchmal empfiehlt es sich, erst eine Tasche zu nähen, die nur noch eine Öffnung hat.*
- 5** | Lammbürhe zum Kochen bringen, Kuttel sorgfältig hinein heben. Temperatur so einstellen, dass die Bürhe ganz leicht siedet. 2½ Stunden köcheln lassen, gelegentlich sorgfältig wenden. *Das Paket sollte zum größten Teil in der Bürhe schwimmen, wenn nötig etwas Wasser zugießen. Während des Kochens wird das Paket praller, denn die Zutaten saugen sich mit Flüssigkeit voll.*
- 6** | Kurz vor dem Essen die Zutaten für die Sauce vermischen: Joghurt, Majoran, Olivenöl, Zitronensaft und Salz.
- 7** | Oliphantisse aus dem Wasser heben und vor dem Schneiden etwa 5–10 Minuten ruhen lassen.



So nützlich Werkzeuge sind, am besten geht es doch, wenn man die Farce mit den Fingern in die verschiedenen Ausbuchtungen des Lämmerpansens drückt.



Das Zunähen der Oliphantisse ist nicht ganz einfach. Man darf die Nadel nicht zu nahe am Rand der Fleisches durchziehen, da dieses sonst vielleicht reißt.



Da der Pansen verschieden dick sein kann (und also auch unterschiedlich schwer), muss man manchmal improvisieren – wie hier, wo zwei Würste hergestellt wurden.



Die Wurst kocht zwei Stunden lang in einer Brühe, die man leicht selbst aus Lammknochen herstellen und nach Gebrauch auch tiefkühlen kann.



Das Anschneiden der Oliphantisse ist immer ein besonderer, ein feierlicher Moment.



Die frisch geöffnete Wurst verströmt einen würzigen und fleischigen Duft, den man mit einigem Recht (archaisch) nennen kann.

die Kurven des Haggis aus wie ein Hügel aus der Ferne etc. Bereitet man Haggis mit dem Magen eines ausgewachsenen Schafes zu, so dürfte das Resultat ein Gebilde mit einem Gewicht von wenigstens fünf bis zehn Kilogramm sein – in der Tat eine mächtige Wurst.

Im Rezept von Peter Gordon Oliphant, das seine Tochter Marie unternehmungslustigen Köchen gerne zur Verfügung stellt, wird das lemusische Haggis in der Kuttel eines jungen Lamms zubereitet und bringt so nur noch etwa ein Kilogramm auf die Wage. Eindrücklich sieht das Stück aber immer noch aus.

Im Grunde stellt die Oliphantisse, diesen Namen erhielt die Wurst von der *Arène des Entrailles*, so etwas wie ein besonders urtümliches Haggis dar: eine grobe Innereienwurst im Pansen eines Lamms. Das Rezept ist etwas aufwendig, die Transformation des Materials aber kann sich sehen lassen. In der Kuttelhülle bleiben die fein gehackten Eingeweide sehr saftig und nehmen die Aromen der Kräuter gut auf. Aber natürlich spricht bei alledem auch immer das spezielle Aroma des Pansen ein Wörtchen mit. Oliphant empfiehlt, die Wurst entweder mit Majoran oder mit Salbei zu würzen, nie aber mit beiden Kräutern. Man kann diesen lemusisch-schottischen «Pudding» auch mit Oregano zubereiten, was ebenfalls gut funktioniert. Zur Oliphantisse passt eine einfache Joghurt-Sauce, die alles etwas frischer und leichter schmecken lässt. Auch etwas Weißbrot und ein Salat sind eine gute Ergänzung.

¹ *Address to a Haggis; Part II*. In: *The Art and Mystery of Food*. https://adambalic.typepad.com/the_art_and_mystery_of_fo/2008/01/address-to-a-ha.html (abgerufen am 4. Oktober 2013).

² Robert May: *The Accomplisht Cook or The Art and Mystery of Cooking*. London: Printed for Obadiah Blagrave at the Bear and Star in St. Pauls Church-Yard, 1685 (5., 1. 1660).

³ Robert Burns: *Address to a Haggis*. In: *Alexandria Burns Club*. http://www.robertburns.org.uk/Assets/Poems_Songs/toahaggis.htm (abgerufen am 4. Oktober 2013).

Alte Bekanntschaft

Ein Abenteuer des Käfersammlers Ruben Schwarz

Warum war ich hier stehengeblieben? Ich hätte einfach weitergehen sollen, bis nach L'Énanel, wo ich endlich etwas zu essen bekommen würde, denn seit einiger Zeit schon knurrte mir der Magen. Aber da war dieser Duft. Und plötzlich musste ich die Augen schließen, die würzige Luft wieder und wieder durch meine Nase einsaugen, zum Buben werden, der im Garten seiner Großeltern spielt, neben dem Busch mit den pastellblauen Begonien, bestäubt vom ledrig-süßlichen Parfum der fast schon welken Blüten. Dann piff dieser Vogel los, klare Töne, eine Melodie wie ein Volkslied. Ich kannte sie, eine honighelle Frauenstimme hatte sie in meinen Träumen gesungen, mich eingelullt, mich mitgenommen.

«Die Melodie kommt Ihnen bekannt vor, nicht wahr?» räusperte sich ein schütterer Bariton hinter mir.

Ich drehte mich um und blickte in die blaugrauen Augen eines gut fünfzigjährigen, hageren Mannes. Ein wildes Gemisch aus blonden und grauen Haaren klebte ihm auf dem Kopf, schuppig-rote Flecken leuchteten neben seinen Nasenflügeln, er hatte Bartstoppeln am Hals, einen schrägen Mund mit dünnen Lippen.

«Ja, nur woher...»

«Und auch der kleine Teich da drüben, mit dem Baumstrunk daneben, der ein wenig wie eine Steinschleuder aussieht – kennen Sie die Szene nicht?»

«Schon, erinnert mich irgendwie an...»

«Jetzt schauen Sie mal den Weg an, wie er da in den Wald hineinführt, haben Sie nicht das Gefühl, Sie seien ihn schon tausend Mal gegangen?»

Erst jetzt bemerkte ich, dass der Mann die gleiche Jacke anhatte wie ich und ebenfalls einen Rucksack trug, aus dem der Stiel eines Fangnetzes ragte. Ein Kollege?

«Sind Sie auch Entomologe?» fragte ich und deutete erst auf das Fangnetz in seinem Rucksack, dann auf meins.

«Na, was glauben Sie wohl?»

«Und, schon Glück gehabt?»

«Wie man es nimmt.» Er beugte sich vornüber, rupfte vorsichtig den Halm eines Flughafers aus dem Boden und hielt mir die Ähren vor die Nase.

«*Iameratus fragrans*, auf Lemusa gemeinhin auch *Mémiselle* genannt.»

Tatsächlich sass auf einer der Ähren ein kleiner Käfer mit einem dreieckigen Körper, wie man ihn nur in der Familie der *Microtrigonae* findet. Eine absolute Premiere für mich. Wobei, irgendwo hatte ich vielleicht doch schon einmal...

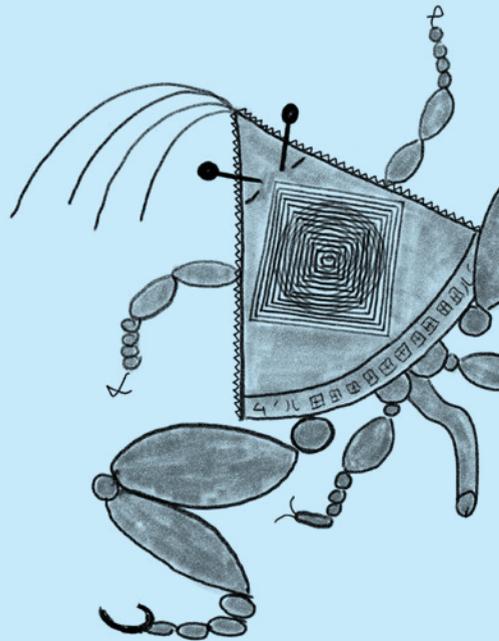
«Noch eine alte Bekannte?» Der Blonde schaute mich hämisch an. Wo nur hatte ich dieses Gesicht schon gesehen, wenn auch etwas anders, irgendwie umgekehrt?

«Sie wundern sich nicht, dass Ihnen alles hier bekannt vorkommt?»

«Nein, was soll daran schon eigentümlich sein?»

«Nun, es ist eine Täuschung, denn eigentlich ist alles hier völlig neu für Sie, der Duft, der Gesang, der Teich, der Weg und auch der Käfer, der schuld ist an dem ganzen Debakel. Nichts davon haben Sie je zuvor gesehen.»

Die *Mémiselle* (*Iameratus fragrans*) kommt auf der ganzen Insel vor. Der Käfer aus der Familie der *Microtrigonae* wird höchstens 4 mm groß. Er hat einen dreieckigen Körper, den er senkrecht trägt. Auf der Bauchseite erkennt man ein Muster aus Quadraten und Kreisen. Die Tiere fressen hauptsächlich die Blätter verschiedener Gräser und Büsche, ernähren sich aber auch von den Larven anderer *Microtrigonae*-Arten. Die Weibchen verströmen bei Geschlechtsreife einen starken Duft, der an welke Blüten erinnert und die Männchen anlockt.



«Wie jetzt nichts?»

«Na so wie man's schreibt. Das ist ja das Problem.»

«Ich versteh nicht recht. Und was hat dieser Käfer damit zu tun?»

«Nun, das Weibchen sondert ein Pheromon ab, mit dem es bei Geschlechtsreife das Männchen lockt.»

«Na und?»

«Dieser Botenstoff hat auch einen Effekt auf den Menschen, er löst in ihm ein übersteigertes Bedürfnis nach Harmonie aus und führt dazu, dass ihm plötzlich alles vertraut, bekannt vorkommt. Man spricht bei dieser Erinnerungstäuschung von Panfamiliarisme. Meist fängt es mit einem Duft an, dann folgen Töne...»

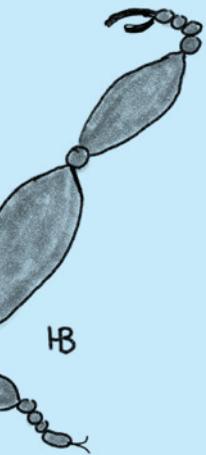
«Tatsächlich? So viel ich weiß, kommen Mémisellen doch auf ganz Lemusa vor? Würde das nicht bedeuten, dass für die Bewohner der Insel nichts je neu, nichts je unbekannt ist?»

«Nun, das wäre wohl so, hätte die Mémiselle nicht einen Gegenspieler, den Obliton, Nuncameratus foetens. Bei diesen Käfern scheidet das

Männchen einen sexuellen Lockstoff aus, der beim Menschen den genau gegenteiligen Effekt hat, nämlich dass ihm alles neu erscheint, auch Dinge, die er schon lange kennt. Wir sprechen von Panexotisme. Bis vor kurzem hielten sich diese zwei Kräfte die Waage. Die meisten Menschen merkten überhaupt nicht, dass sie unter dem Einfluss dieser Botenstoffe standen und es kam so gut wie gar nie vor, dass jemand in die eine oder andere Richtung ausscherte – jedenfalls nicht in einer Art, die sich hätte wissenschaftlich nachweisen lassen. Die Mémisellen und die Oblitons fressen sich zudem gegenseitig die Larven weg, das hat auch die Population bisher in Schach gehalten.»

«Wie sagte schon Singultius: <Natura bestiola callida est>, <Die Natur ist ein schlaues Tierchen!>

«Tja, vor zwei Jahren allerdings wurde, vermutlich in einem Container mit Rum aus



MÉMISELLE
lameratus
fragrans

der Karibik, eine neue Kolibriart auf der Insel eingeführt, die sich außerordentlich schnell vermehrte und ausgerechnet die Larven von *Nuncameratus foetens* zu ihrer bevorzugten Eiweißquelle erkor. Die Obliton-Population ist seither drastisch zurückgegangen, das Gleichgewicht an verschiedenen Orten auf der Insel längst aus dem Lot geraten.»

«Richtig schlimm kann das ja wohl nicht sein. Ist nicht vieles einfacher, wenn einem die Welt nicht mehr so fremd vorkommt?»

«Sicher, es beruhigt, in der Regel. Aber es hat auch Nachteile. Zum Beispiel stellt niemand mehr Fragen, denn worüber soll man reden, wenn man alles schon kennt. So geht schnell viel Wissen verloren. Ja, manche befürchten sogar, dass sich die Menschheit vielleicht eines Tages gar nicht mehr reproduzieren wird, denn gerade beim Sex...»

«Ich verstehe, klar, wenn man alles schon kennt...»

«Tja, sehen Sie.»

«Und wie schnell breitet sich die Totale Erinnerung auf der Insel aus?»

«Mit zunehmendem Tempo. Man hat versucht, die Mémisellen auszurotten. Doch sie sind schon überall und vermehren sich schneller und schneller, vor allem auch weil ihr natürlicher Fressfeind kaum noch eine Bedrohung darstellt.»

«Das klingt nach einem größeren Problem. Und da kann man gar nichts...? »

«Doch, was wieder einmal illustriert, wie wichtig die Wissenschaft ist! Es ist uns nämlich in Rekordzeit gelungen, das Pheromon von Obliton zu isolieren und im Labor nachzubauen. Wir befinden uns noch in der Entwicklungsphase und haben erst wenig von dem Stoff produziert, bald aber werden ausreichende Mengen zur Verfügung stehen.»

«Gelobt sei die Sanctissima Scientia, die Menschheit ist gerettet!»





Der Obliton (*Nuncameratus foetens*) kommt überall auf der Insel vor, der Bestand ist jedoch seit Einführung einer neuen Kolibriart stark bedroht. Der Käfer aus der Familie der Microtrigonae wird höchstens 6 mm groß. Er hat einen dreieckigen Körper, den er senkrecht trägt. Auf der Bauchseite erkennt man ein Muster aus Kreisen. Die Tiere fressen hauptsächlich morsches Holz, ernähren sich aber auch von den Larven anderer Microtrigonae-Arten. Die Männchen locken die Weibchen mit einem Duft, der an reifen Rotschimmelpilz erinnert.

scherzte ich, doch eigentlich war mir längst gar nicht mehr wohl.

«Nun, der einzige Nachteil ist der, dass das Antidot absolut anschlägt. Das heißt, all jenen, die es eingeatmet haben, kommt nachher alles, was ihnen begegnet, völlig neu und unvertraut vor. Und auch das hat, wie Sie sich vorstellen können, beträchtliche Konsequenzen für eine Gesellschaft. Doch zum Glück...»

Er nestelte ein kleines Fläschchen aus seinem Rucksack, goss ein paar Tropfen daraus auf ein Taschentuch und streckte es mir hin.

«Zum Glück haben Sie mich getroffen, so können Sie sich wenigstens selbst entscheiden. Im Moment kommt ihnen alles vertraut vor, denn die Mémisellen sitzen hier überall im Gras, in den Büschen. Wenn sie aber an diesem Tüchlein riechen, dann wird Ihnen ab sofort alles völlig neu und unbekannt erscheinen. Sie haben es in der Hand oder vielmehr in der Nase!» schloss er grinsend und freute sich offensichtlich sehr über sein eigenes Bonmot.

Da wusste ich plötzlich auch, warum mir der Blonde so vertraut vorkam. Er sah nicht nur aus wie ich selbst, er sprach nicht nur wie ich, er bewegte sich nicht nur ähnlich: Das war mein Ebenbild, mein Spiegelbild, das war ich selbst, der mir da ein Taschentuch entgegenstreckte.

So weit war es also schon! Gott sei Dank war die Rettung in Griffnähe. Nur, war es eine Rettung? Wie sollte ich, wie konnte ich entscheiden. Mir wurde heiß, mir wurde schwindlig, mir wurde übel, mir wurde das Sonnenlicht zu viel. Neu war das nicht, doch ich ertrug es nicht mehr und schloss die Augen, schloss die Augen vor mir, drückte sie ganz fest zu, noch fester, bis gar kein Licht mehr durch die Lider drang.

Was für ein eigentümlicher Duft, ledrig und süß, halbwelke Blüten, vertraut und fremd zugleich. Augen auf! Ich stand mitten auf einem Wanderweg, der ein paar Schritte weiter von der Wiese in den Wald hinein führte. Zu meiner Rechten träumte ein kleiner Teich vor sich hin, auf dem Baumstrunk daneben, der wie ein Ypsilon in die Luft ragte, war ein Eichhörnchen damit beschäftigt, irgendetwas Fressbares aus einem verblichenen Stück Stoff zu popeln, das mehr und mehr in Fetzen aufging. Mein Magen knurrte laut, das Hörnchen ergriff die Flucht, tollte durchs Gras und raste einen Baumstamm hoch.

Warum nur war ich hier stehengeblieben? Auf, auf nach L'Énanel!

Samuel Herzog: *Karabé. 16 Abenteuer des Käfersammlers Ruben Schwarz auf der Insel Lemusa*. Basel: Existenz und Produkt, 2021. S. 85–92.