

St-Benoît-des-Ondes und Uistergne



Qnazelo
Filoheptopus glomosus

Dank der starken Tide sind die Strände rund um St-Benoît-des-Ondes ideal für die Zucht von Miesmuscheln und Austern, außerdem sind sie ein beliebtes Jagdrevier für Muschelsucher. Im Gegenzug kann man in dem Meer kaum richtig schwimmen – obwohl sich das Dorf gerne als Badeort anpreist. Die Gegend ist Schauplatz manch seltsamer Geschichte und Heimat manch eigenwilliger Figur.

Ein Kuriosum ist auch der Qnazelo (*Filohoptopus glomossus*), eine siebenarmige Krake, deren Tentakel dünne Fäden sind, an deren Ende muschelartige Greifinstrumente sitzen. Noch im 19. Jahrhundert muss das Tier vor der Küste von St-Benoît-des-Ondes sehr häufig anzutreffen gewesen sein. In den letzten Jahren wurde aber kein einziges Exemplar mehr gesichtet. Der lemuisische Name *qnazelo* [kunazɫɔ:] setzt sich aus *qnac* («Faden») und *zelo* («Tier») zusammen.

St-Benoît-des-Ondes ORT UND UMGEBUNG

Der Ort besteht zur Hauptsache aus einer befestigten Uferpromenade, an der sich Steinhäuschen reihen.

Muscul di palù SPEZIALITÄT

Beim Kap du Basquet werden Miesmuscheln traditionell an hölzernen Pfählen gezüchtet.

Moules Eugène REZEPT

Klassisch und fremd zugleich: Miesmuscheln mit Senf, Knoblauch, Zwiebeln, Weißwein und Sahne.

Manons Rache LEGENDE

Emma Sarason erzählt, wie sich eine Köchin auf ungewöhnliche Weise an ihrem Peiniger rächte.

Qwaic di nranken KURIUSTLEK

Die Ruine eines Hafens, die ersten Siedler und die Legende vom niesenden Benedikt.

Dago und die Linsen PORTRÄT

José Maria erinnert sich an seinen Lehrer aus St-Benoît-des-Ondes und dessen Erfindungen.

Dagografisches Verfahren TECHNIK

Eine Erfindung aus St-Benoît-des-Ondes produziert Abbildungen ganz spezieller Natur.

Total Sitara LEGENDE

José Maria erinnert sich an die Erzählung über ein verwirrendes Wesen aus St-Benoît-des-Ondes.



Region (*randa*): Midi (*midi*), Vainée
 Departement (*semsal*): Uistergne
 Hauptort (*kaputlek*): St-Benoît-des-Ondes
 Postleitzahl: LM-0505
 Telefonvorwahl: +69 (0)5
 Höhe: 11 m ü. M.
 Einwohner im ganzen Gebiet: 1242 (Mai 2011)



ST-BENOÎT-DES-ONDES

Flache Strände, ideal für die Zucht von Austern und Moules

Das Leben in St-Benoît-des-Ondes steht ganz im Zeichen der Miesmuschel, deren Zucht und Verarbeitung den wichtigsten Wirtschaftszweig des Städtchens darstellt. Denn aufgrund seiner topografischen Charakteristik eignet sich das Gebiet von Natur aus sehr gut für die Conchyliculture. Nördlich der Siedlung fällt das Land so flach ins Meer hinein ab, dass man die atlantischen Wasser bei Ebbe vom Strand aus gar nicht

- St-Benoît ist ganz dem Meer zugewandt und besteht zur Hauptsache aus einer Uferpromenade.



Auf der Suche nach Muscheln, Krebsen oder Garnelen waten die Hobbyfischer mit Harke, Schaufel, Fangnetzen und Körben für die Beute über den sumpfigen Meeresboden. An manchen Tagen können sie sich mehrere Kilometer vom Ufer entfernen. Oft folgen sie der Ebbe hinaus und kehren im Tempo der Flut zurück.

mehr sieht. Ursprünglich ragte hier eine Halbinsel in den Ozean hinein, die jedoch infolge von Veränderungen des Meeresspiegels irgendwann in grauer Vorzeit komplett überschwemmt wurde. Je nach Marée kann man vom Strand aus zu Fuß über den Meeresboden bis zu einem Leuchtturm waten, der auf ein paar Gesteinsbrocken errichtet wurde, die den höchsten Punkt der ehemaligen Landzunge markieren. Der Turm heißt Le Telquenor, in Erinnerung an Charles Telquenor, der hier in den 1950er-Jahren als Pionier mit der Aufzucht von Miesmuscheln begann.

Von Beginn weg wurden die Muscheln hier an tief in den Schlick getriebenen Pfählen kultiviert, die im Tidengebiet prächtige Alleen bilden, *moules de bouchot* heißen so gezogene Muscheln auf Französisch, *muscul di palù* nennt man sie auf Lemusa. Früher war die Kultur der *Nuè di kap*,

der «Schwarzen vom Kap» eine eher beschauliche Angelegenheit, heute aber hat sie fast schon industrielle Züge. Die Bauern rasen mit Traktoren und speziellen Booten durch ihre wässrigen Felder, um die Muscheln auszusetzen, umzuquartieren oder zu ernten. Nebst Miesmuscheln werden in St-Benoît-des-Ondes seit 2006 auch Austern gezüchtet, die den schönen Namen *Subtelsi di St-Benoît* («Schuhe von St-Benoît») bekommen haben. Diese fleischigen Austern mit ihrem manchmal grasigen, manchmal eher an Haselnüsse erinnernden Aroma sind heute eine beliebte Alternative zu den bekannten Austern von der Westküste der Insel.

Die flache Küste beim Kap du Basquet ist aber auch bei Hobbyfischern sehr beliebt, die vor allem an den Wochenenden mit Harke, Schaufelchen und Netzchen über den schlammigen Meeresboden spazieren, um hier Muscheln aller Art aus dem Grund zu ziehen oder von den Steinen zu lösen: Palourdes, Myes, Coques, Amandes – ja sogar wilde Austern (*Pied de cheval*) findet man hier. In den Tümpelchen verbergen sich unter den Algen kleine Garnelen und im Schutz der Felsbrocken rasen Krabben hin und her. Das «Körbchen» (französisch *basquet*), das vielen Muschelsuchern am Arm baumelt und ihre Funde aufnimmt, soll auch dem Kap den Namen gegeben haben.

Eine Muschelsucherin steht auch am Ursprung des Namens der Siedlung. Um 1700 herum suchte eine junge Frau hier einen halben Tag lang vergeblich nach Meeresfrüchten. Verzweifelt setzte sie sich schließlich auf den Strand und blickte aufs Meer hinaus. Sie fürchtete sich sehr davor, ohne Beute nach Hause zurückzukehren, denn ihr Vater war sehr streng. Da tauchte vor ihr ein Mann auf, der scheinbar über den Wellen zu schweben schien. Er rief ihr tröstende Worte zu, die ihr Herz mit Wärme und Freude erfüllten. Als er geendet hatte, verwandelte er sich in einen Delfin und schwamm davon. Begeistert von dieser Erscheinung nahm die junge Frau ihre Suche nach Muscheln wieder auf und siehe da, ihr Körbchen füllte sich in Windeseile. Die Geschichte sprach sich herum und Mönche, die offenbar damals in der Gegend lebten, gaben der Erscheinung den

Folgende Seiten: In den Muschelgärten von St-Benoît-des-Ondes werden Miesmuscheln nach französischer Sitte auf Pfählen gezogen.



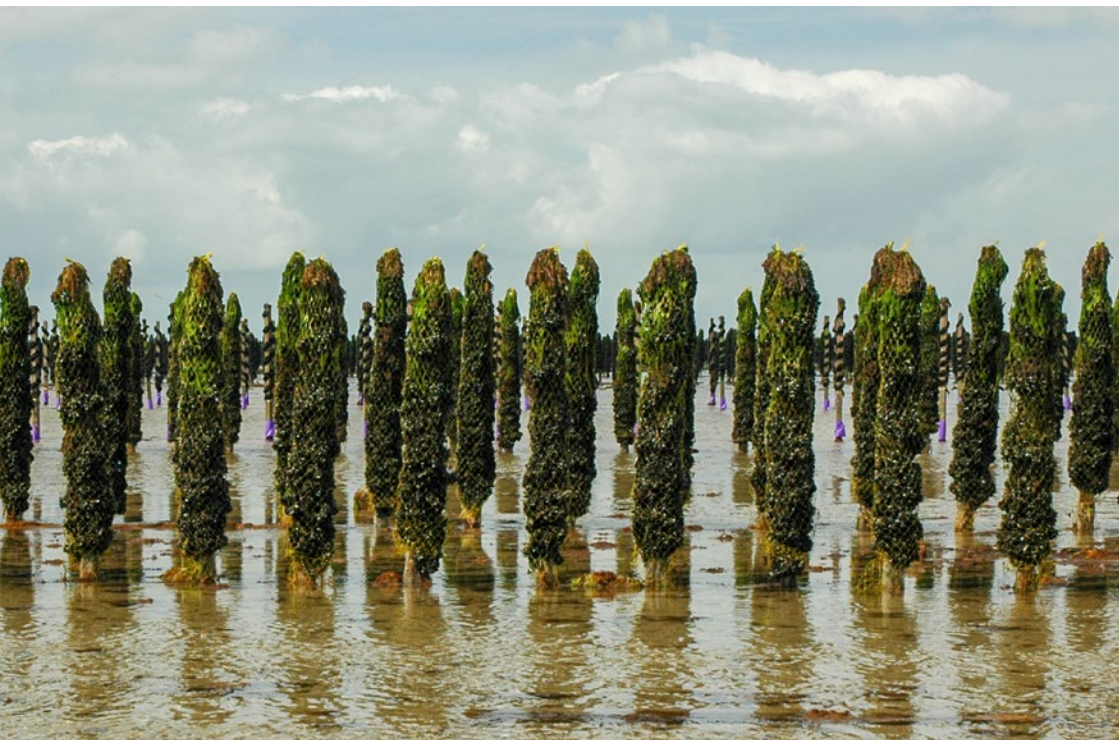




Bei einer Grande marée kann man zu Fuß bis zum Leuchtturm Le Telquenor waten.

Namen Benedikt, also der *bene dicit* («gut spricht») über den Wellen, was auf Französisch St-Benoît-des-Ondes ergibt. Bis heute rufen manche Muschelsucher den Heiligen Benedikt an, ehe sie ihre Jagd nach Meeresfrüchten beginnen. 2016 allerdings wurde eine andere, vermutlich ältere Legende entdeckt, die ebenfalls den Grund für den Namen der Siedlung kennen will. Diese Geschichte könnte auch mit dem Qwaic di nranken zusammenhängen, der Ruine eines alten Hafens südlich von St-Benoît.

Das Dörfchen St-Benoît-des-Ondes mit seinen 950 Einwohnern steht ganz im Zeichen des Meeres. Das Zentrum des Ortes stellt eine befestigte Uferpromenade dar, an der sich kleine Steinhäuschen reihen. In einem dieser Häuschen kam André Yves de la Gommière, aka Dago zur Welt, der Erfinder der Dagografie. Etwas außerhalb des Dorfes trifft man auf das Hotel Manon, das in einem Schlösschen aus dem 19. Jahrhundert eingerichtet ist. Der Bau gilt gemeinhin als Schauplatz der Geschichte von *Manons Rache*. Natürlich findet man in St-Benoît-des-Ondes auch einen kleinen Fischmarkt und ein paar Restaurants, die sich auf die Zubereitung der lokalen Meeresfrüchte spezialisiert haben, etwa das *Chez Eugène*.



Muscul di palù

Traditionelle Miesmuschelzucht beim Kap du Basquet

Auf Lemusa wird hauptsächlich die Gemeine Miesmuschel (*Mytilus edulis*) angebaut. Sie verfügt über zwei gleichförmige, blauschwarze Schalen von bis zu 10 cm Länge, deren Inneres von einer Perlmuttertschicht überzogen ist. Das Muskelfleisch ist meist orangefarben, manchmal auch beige. Die Muschel hat einen sogenannten Bart, Byssusfäden, die das Tier mittels einer Drüse an ihrem Fuß produziert und mit deren Hilfe es sich

An den Pfählen beim Kap du Basquet wachsen besonders fleischige Muscheln heran.



Im Frühling werden die Muschellarven auf Seile gesetzt, die man im Flachwasserbereich auf Holzgestellen aushängt.

an einem beliebigen Untergrund festzurren kann. So können die Tiere riesige Muschelbänke bilden.

In den Muschelfarmen nördlich von St-Benoît-des-Ondes werden die Miesmuscheln nach einem Verfahren angebaut, das im frühen 13. Jahrhundert in Frankreich durch Zufall erfunden worden sein soll. Der Legende nach erlitt ein Ire namens Patrick Walton im Jahre 1235 an der französischen Atlantikküste Schiffbruch. Um zu überleben, trieb er Pfähle in den Schlick am Meeresrand und spannte seine Fischernetzte dazwischen aus – mit dem Ziel, so essbare Vögel einzufangen. Bald merkte er, dass sich im unteren Bereich der Pfähle junge Muscheln festsetzten, die mit Ebbe und Flut recht schnell gediehen. Das war die Geburtsstunde der sogenannten Moule de bouchot, wobei der Begriff ein Zusammenzug aus den gälischen Worten *bout* («Zaun») und *chot* («Holz») sein soll: «Zaun aus Holz».

Für die lemusischen Moules de bouchot oder Muscul di palù werden in Küstennähe ganze Alleen von Holzpfählen (*palùsi*) tief in den Schlick getrieben. Früher wartete man einfach ab, bis sich an den Pfählen genü-



Im September werden die Seile mit den Muschelkindern um Pfähle gewunden und mit Netzen geschützt. Die Gärten werden von rollenden oder schwimmenden Plattformen aus bewirtschaftet.

gend Muscheln festgesetzt hatten. Heute werden die Muscheln indes regelrecht angebaut. Bei ihrer Geburt zu Anfang des Frühlings werden die Muschellarven auf Seile gesetzt, wobei die Muschelsaat von wild vorkommenden Muschelbänken gefischt oder manchmal auch von Aufzuchtsspezialisten bezogen wird. Diese Seile werden im Flachwasserbereich auf Holzgestellen aufgehängt, wo das Muschelbaby bis zum Ende des Sommers zu einer Größe von etwa 1 cm heranwächst. Im September werden diese Seile um die Pfähle gewunden. Nun wachsen die Muscheln während dem Winter und dem nächsten Frühling zu ihrer erwachsenen Größe heran. Dabei pumpen die Tiere Tag für Tag rund 70 Liter Meerwasser durch ihren Körper und filtern mit Hilfe von Schleim das Plankton heraus, von dem sie sich ernähren. Meistens werden die Muscheln mit Hilfe von feinen Netzen daran gehindert, vom Pfahl zu fallen. Gleichzeitig dienen diese Netze auch dazu, die Delikatesse vor Krabben und anderen hungrigen Tieren zu schützen. Nach wenigstens acht Monaten am Pfahl werden die Muscheln dann zwischen Mai und März geerntet. Im Unterschied zu



Die Austern werden am Kap du Basquet in Netzen auf Bänken gezüchtet, die mit jeder Flut unter Wasser geraten.

Muscheln, die etwa an frei im Wasser hängenden Tauen gezogen werden oder direkt auf dem Meeresboden wachsen, sind die *Muscul di palù* dem Wechsel der Gezeiten ausgesetzt und hängen also bei Niedrigwasser in der Luft. Für die Muschelbauern hat dies einen entscheidenden Vorteil: Sie können ihre Pfähle bei Ebbe quasi trockenen Fußes bewirtschaften.

Die *Palù* wächst langsamer und bleibt kleiner als Muscheln, die an Tauen oder auf dem Meeresboden gezogen werden. Dafür aber ist sie besonders fleischig und hat einen außerordentlich feinen Geschmack. Die jährliche Produktion in den Muschelparks von *St-Benoît-des-Ondes* beläuft sich auf etwa 400 Tonnen.

Zwischen der Muschelpfählen werden auf zahllosen Bänken Austern (*Subtelsi di St-Benoît*) gezüchtet. Sie werden in Netzen zusammengehalten, die mit jeder Flut unter Wasser geraten. Die jährliche Produktion beläuft sich hier auf etwa 200 Tonnen.



Saftig-fleischige Muscheln, nussig, rauchig, säuerlich, ganz leicht bitter und cremig: Moules Eugène – und dazu Pommes Frites und Weißbrot.

Moules Eugène

Miesmuscheln mit Senf, Knoblauch und Zwiebeln

Das berühmteste Lokal von St-Benoît-des-Ondes ist wohl das Restaurant Chez Eugène, eine Institution in Sachen Moules. Hier isst man sie *au vin blanc, à la provençale, au curry, à la moutarde, au rum, à la St-Benoît, au gingembre, à la bière* und so fort. Die Ware ist natürlich stets außerordentlich frisch und zu den Muscheltöpfen werden Weißbrot und Pommes Frites serviert, ganz nach belgischer Sitte, denn Patron Eugène Lupin stammt ja schließlich ursprünglich auch aus Brügge.

Lupin ist auch ein begeisterter Muschelsammler, der einen großen Teil seiner Freizeit mit Korb und Harke auf dem feuchten Meeresboden beim Kap du Basquet verbringt. Auf einer dieser Wanderungen machte er einen ganz besonderen Fund, eine hölzerne Galionsfigur eines Schiffes, die sich zwischen zwei dicht mit Muscheln besetzten Gesteinsbrocken

Mehr als das Loch

Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne



St-Benoît-des-Ondes, Kap du Basquet.

Ich hielt sie für tot. Bewegungslos lag die kleine Krabbe vor meinen Füßen im Schlamm, mit einem gut sichtbaren Loch im Panzer, geschlagen vom spitzen Schnabel eines Vogels. Die Flut kämmte allen Seetang um sie her in Richtung Land, trug Algenfetzen und Stückchen von Muschelschalen an ihr vorbei, brachte auch ihre glänzenden Glieder leicht ins Wackeln. Ich schob meine Finger in den Sand unter ihrem Körper und hob sie ganz sachte hoch. Da kam

plötzlich Leben in das kleine Wesen. Die Beinchen stellten sich auf und die Krabbe schoss meinen Unterarm hoch bis zur Beuge, wo sie seitlich abglitt, ins Wasser klatschte und sich sofort mit hastigen Bewegungen in Richtung des offenen Meeres davonmachte, halb schwimmend, halb krabbelnd.

Wie es scheint, können Krabben auch mit einem Loch im Panzer leben. Der kleine Zwischenfall hat eine angenehme Heiterkeit in mir hinterlassen. Denn ich habe auch oft das Gefühl, ich hätte ein Loch in meinem Körper, einen Schmerz, eine Taubheit, einen Schwindel oder eine Angst, die mich elementar in Frage stellen, meine Integrität bedrohen. Aber vielleicht muss man ja gar nicht ganz sein, um zu leben. Lehrt mich also eine schein tote Krabbe, dass ich mehr bin als das Loch in meinem Panzer?

Samuel Q. Herzog: *Spazieren auf Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 30.



Die Galionsfigur, die im *Chez Eugène* vor der Wand hängt, ist ein Fund vom Kap du Basquet. Der Wirt hat sie auf den Namen Dunky getauft – in Erinnerung an seine große Jugendliebe, die aus Dunkerque stammte und offenbar in der Schule so gerufen wurde.

verkeilt hatte. Lupin reinigte sie sorgfältig und ließ sie von Experten in Port-Louis untersuchen. Die fanden indes nur heraus, dass die Figur vermutlich im späteren 19. Jahrhundert wohl in Frankreich aus Eichenholz gefertigt wurde und mutmaßlich einst ein mittelgroßes Boot von vielleicht zwanzig Metern Länge geziert hatte (zum Beispiel eine *goélette*, einen zweimastigen Gaffelschoner). Seither hängt die Figur im *Chez Eugène* vor der Wand. Lupin hat seinen Fund auf den Namen Dunky getauft – in Erinnerung an seine große Jugendliebe, die aus Dunkerque stammte und offenbar in der Schule so gerufen wurde.

Unter den zahllosen Zubereitungsarten, die in dem Lokal in St-Benoît-des-Ondes praktiziert werden, gibt es auch eine, bei der Schwarzer

Senf eine wichtige Rolle spielt, wie er ganz in der Nähe an den Ufern der Créo angebaut wird. Bei diese Moules Eugène geht das Nussige und Rauchige der Senfsamen eine interessante Verbindung mit dem milchig-salzigen Geschmack der Muscheln und dem Säuerlichen des Weißweins ein. Die Sahne sorgt für eine gewisse Weichheit und zwischendurch beißt man auf ein scharfes Pfefferkorn. Zu den Muscheln passt Weißbrot am besten.

Beim Kauf der Muscheln sollte man natürlich auf optimale Frische achten, allerdings lässt sich auch im besten Fall ein Ausschuss von etwa 20% nicht vermeiden. Die R-Regel hingegen kann man getrost vergessen.

Für 2 Personen

1 kg Miesmuscheln
3 TL Schwarzer Senf
1 EL Olivenöl
2 TL schwarzer Pfeffer, ganz
1 Zwiebel, fein gehackt
4 Knoblauchzehen, fein gehackt
100 ml Weißwein
100 ml dickflüssige Sahne
~ Salz zum Abschmecken

1 | Muscheln sorgfältig putzen: Bart (Byssusfäden) abreißen, Kalkreste und anderen Belag von der Schale schaben. Geöffnete Exemplare, die sich bei einem leichten Druck auf die Schale nicht selbst wieder schließen, müssen entsorgt werden. Muscheln gut abbrausen und abtropfen lassen.

2 | Senfsamen in ein kleines Pfännchen geben, Deckel aufsetzen und auf mittlerer Flamme rösten bis sie aufgesprungen sind, vom Feuer nehmen und abkühlen lassen.

3 | Öl in einem großen Topf erhitzen. Pfeffer, Zwiebel und Knoblauch hineingeben, anziehen lassen bis die Zwiebel glasig ist.

4 | Muscheln beifügen und Weißwein dazugießen, Topf verschließen und die Muscheln etwa 6–7 Minuten garen, 2–3 Mal kurz rühren.

5 | Muscheln mit einer Schaumkelle aus dem Topf heben und in eine vorgewärmte Schüssel geben. Fond kurz aufkochen lassen, die gerösteten Senfsamen und die Sahne einmischen, mit Salz abschmecken, über Muscheln gießen.



Manons Rache

Emma Sarason über den würzigen Widerstand einer Köchin

Maurice Martin, Junggeselle aus Überzeugung und Besitzer einer ansehnlichen Plantage bei St-Benoît-des-Ondes, war für seine Launen ebenso bekannt wie für die Wucht seines Stimmorgans. Wenn er aus dem Fenster seines kleinen Schösschens Befehle an seine Angestellten brüllte, dann fielen die Mangos in Massen von den Bäumen. So will es jedenfalls die Legende. Und in manchen Bars der Insel findet man auch tatsäch-

Das heutige Hotel Manon gilt als der Ort, wo sich die hier vorgestellte Geschichte zutrug.

lich einen Mango-Rum-Drink auf der Cocktail-Karte, der den schönen Namen *La Pluie Martin* trägt – eine Anspielung auf den von Martins gewaltigem Bass provozierten Mangoregen.

Wer für Maurice Martin arbeitete, brauchte starke Nerven. Auf der Plantage wie im Haus war seine Stimme allgegenwärtig, ein ständiges Donnern, das fluchte und zurechtwies, befahl und korrigierte, antrieb und verlangte. Martin hatte die Fünzig wohl schon überschritten als eine junge Köchin namens Manon in seine Dienste trat, eine dunkelhäutige Schönheit mit einem blauen und einem grünen Auge, die außerdem eine Reihe ausgezeichneter Speisen zu bereiten verstand. Vielleicht war es Manons Anmut, vielleicht auch ihr Geschick am Herd, die ein wahres Wunder bewirkten: War nämlich Manon in der Nähe, hielt Martin seine Launen und seine Stimme zurück. Kein Wunder, war die junge Köchin bald im ganzen Haus beliebt. Einige Wochen ging das gut so, sehr gut sogar: Wo früher Martins Brüllen die Luft zum Zittern und die Räume in Aufruhr gebracht hatte, kehrte nun eine heitere Ruhe ein.

Dann aber kam das Erntedankfest und Maurice Martin, der sich sonst immer erst nach dem Abendessen ein kleines Gläschen Rum gönnte, war schon am Mittag ziemlich betrunken. Und dann geschah, was die Pessimisten unter Martins Angestellten längst vorausgesehen hatten: Mit einer Flasche Rum und einem etwas zerknautschten Sträußchen aus Blüten der Schmetterlingserbse betrat der Gutsherr die Küche, befahl allen mit Ausnahme von Manon den Raum zu verlassen und machte der jungen Köchin, schwankend aber immerhin mit leiser Stimme, einen Heiratsantrag. Nein sagen konnte Manon nicht, denn sie wusste um das aufbrausende Temperament ihres Patrons. Doch auch als sie sich eine wenig Zeit erbat, die Sache zu überdenken, verlor Maurice Martin die Contenance: Er drängte sie gegen den Küchentisch, drückte ihr das blaue Sträußchen an die Brust und einen Kuss auf den Mund. Dann schwankte er zurück, um das Ergebnis seiner kleinen Attacke zu besehen. Manon stand wie versteinert da und starrte auf die blauen Blüten, die langsam von ihrem Busen zu Boden glitten. Da setzte Martin zu einer neuen Offensive an. Betrunken wie er war, verfehlte er die begehrten Lippen nun um etwa einen halben Meter und torkelte ins Leere. Manon entwich, rannte aus der Küche und davon.



In der Legende von Manons Rache spielen die schönen Blüten der Schmetterlingserbse (*Clitoria ternatea*) eine wichtige Rolle.

Am nächsten Tag tat Martin, als sei nichts geschehen. Auch Manon stand pünktlich in der Küche und rüstete Gemüse für das Mittagessen, den Blick vielleicht etwas tiefer zu Boden gesenkt als sonst. Alles schien wie zuvor. Die Hausangestellten, denen der kleine Zwischenfall nicht entgangen war, atmeten auf. Erst einige Tage später machten sich erste kleine Veränderungen bemerkbar. Martin hatte die Speisen, die Manon für ihn kochte, bisher immer mit größtem Lob bedacht. Nun aber hatte er plötzlich etwas an ihrer Küche auszusetzen: Da war ihm ein Stück Fleisch zu hart, dort hatte es zu wenig Salz in der Suppe. Seine Nörgeleien wurden mehr und mehr, ja auch seine Stimme wurde immer öfter laut wie in früheren Zeiten. Manons Küche hatte sich nicht verändert, aber ihm

schiene die Speisen plötzlich gar nicht mehr zu schmecken. Mehrmals ließ er das Essen sogar unberührt stehen. Eines Abends, Manon hatte eines ihrer delikatesten Reisgerichte gekocht, rief er sie mit wütender Stimme herbei. Und als die junge Köchin den Speiseraum betrat, warf er seinen gefüllten Teller nach ihr. Er traf sie an der Schulter. Manon las die Scherben auf und verließ den Raum.

Am nächsten Tag dann wartete Maurice Martin, die Serviette um den Hals gebunden, vergeblich auf sein Mittagessen. Wutentbrannt stand er schließlich auf und stürmte schnaubend in die Küche. Manon war nicht da und auch sonst war niemand zugegen. Auf dem Herd indes stand ein Topf und ein wunderbar nussiger Duft füllte den Raum. Als Martin näher an den Herd trat, hörte er ein Geräusch wie von prasselndem Regen, das aus dem Innern des Topfes zu kommen schien. Neugierig hob er den Deckel.

Seit jenem Tag hat niemand mehr Maurice Martin schreien oder fluchen gehört. Denn was ihm in Manons Küche widerfuhr, war ein solcher Schrecken für ihn, dass es ihm auf alle Zeiten die Stimme verschlug. In dem Topf nämlich hatte die schöne Köchin Schwarze Senfsamen zum Rösten aufgesetzt, die auf Lemusa auch Lopop heißen, wegen der Wucht, mit der sie beim Rösten aufplatzen. Als Martin seine Nase an den Rand des Topfes führte und den Deckel hob, sprangen ihm die Samen zu Tausenden wie kleine, warme Geschosse ins Gesicht.

Emma Sarason: *Une histoire d'épices. La vengeance inhabituelle d'une belle cuisinière.* In: *Gazette de Port-Louis*. Samstag, 26. Juni 2004. S. 15. Aus dem Französischen übersetzt von Samuel Herzog.



Qwaic di nranken

Die Ruine eines Hafens und der «niesende Benedikt»

2016 entdeckte man in der Geheimbibliothek von Oscar I. in Port-Louis ein Blatt mit einem lateinischen Textfragment, geschrieben von einer einzigen Hand in karolingischer Minuskel.* Das Manuskript wird auf das 11. Jahrhundert datiert und erzählt von einem irischen Gläubigen, der zur Zeit von Gregorius Magnus (also um 600) mit einem Schiff nach Westen aufbrach, um die «terra promissionis sanctorum», eine paradiesi-

Die Ruine im Süden von St-Benoît könnte der erste Hafen von Lemusa gewesen sein.

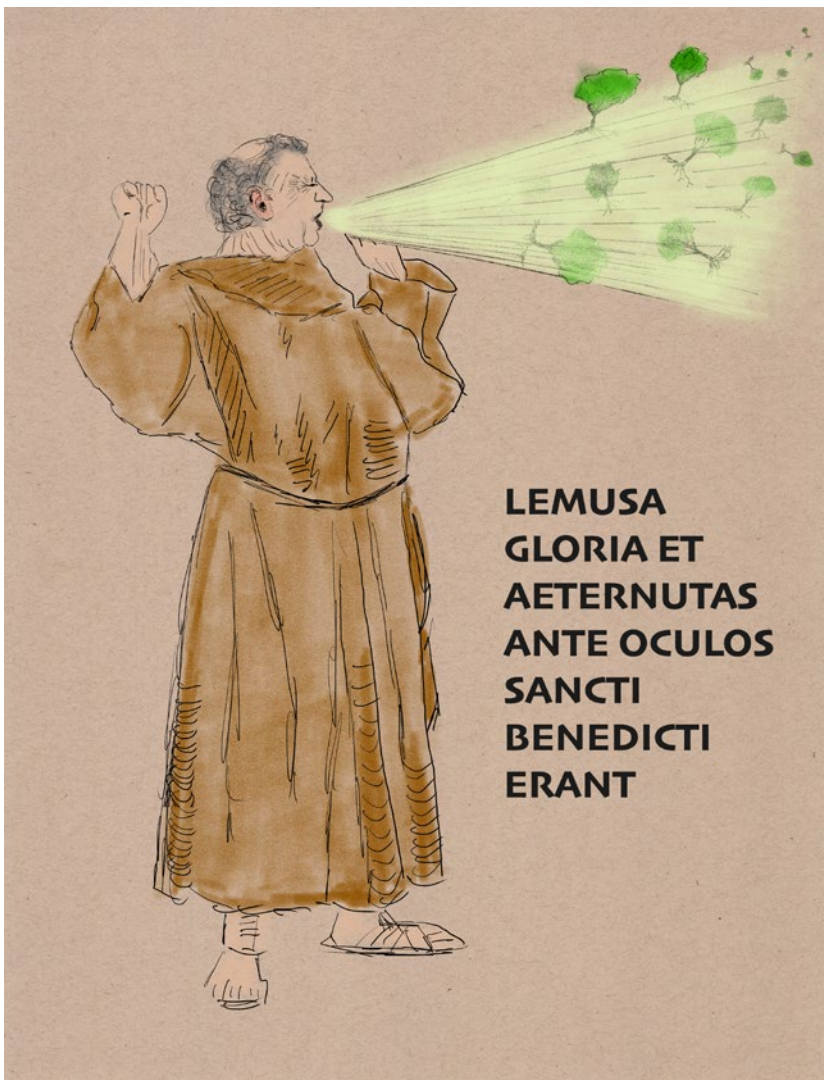
sche Insel zu finden. Die Verwandtschaft mit dem Heiligen Brendan, der etwas früher ebenfalls von Irland aus zu seiner *Navigatio Sancti Brendani* aufgebrochen war, ist offensichtlich. Leider haben sich die Abenteuer von Benedikt nicht erhalten. In dem Fragment deutet nur die Formulierung «qui piscis efugit», also «der dem Fisch entkommen ist» an, dass es auch auf der Reise von Benedikt einen gefährlichen Fisch gegeben haben könnte, ganz wie bei Brendan.

Benedictus soll im Süden der Insel («ad meridiem insulae») an Land gegangen sein, wo er auf dichten Wald traf («ubique fuit silva»). Da habe Gott ihm ein Niesen («magnum sternutium») gegeben – so gewaltig, dass es die Bäume ausriss und davon blies. Hernach konnte er Äcker anlegen und das Paradies mit seinen eigenen Händen schaffen («paradisum suis manibus creat»).

Die Geschichte erklärt auch den Namen des Departements. Lange wusste man nämlich nicht genau, was Uistergne bedeutet. Das lemu-sische Wort *ui* bedeutet «Wald». Doch gerade in diesem Departement gibt es kaum einen Baum. Das wollte nicht passen. Die Entdeckung der Benedikt-Legende legt nun nahe, dass Uistergne auf *ui* und *sternut* («Nieser») zurückzuführen sein könnte. Es wäre also quasi der hinfort genieste Wald gemeint.

Bedeutend ist auch die Tatsache, dass Benedikt nicht etwa ein Paradies antrifft, sondern den Garten Eden (wenn auch mit göttlicher Hilfe) aus eigener Kraft schafft. Für die Zeit um 500–600 vermutet die Wissenschaft (spätestens seit dem Fund der Chronik von Sasselin im Jahr 1994) einige größere Einwanderungsschübe aus Europa. Es wäre also durchaus denkbar, dass Benedikt als so etwas wie eine Symbolfigur dieser Einwanderungswelle anzusehen wäre – als der mythische erste europäische Siedler auf Lemusa.

Die Tatsache, dass die Historikerinnen und Historiker die Einwanderungswellen mehrheitlich in den hundert Jahren vor dem Datum der Reise des Benedikt ansetzen, widerspricht dieser Annahme nicht unbedingt, handelt es sich doch bei dem Text über *Benedictus sternuans* (den «niesenden Benedikt»), wie er an einer Stelle genannt wird, um eine Darstellung aus dem 11. Jahrhundert, die in historischer Hinsicht nicht unbedingt verlässlich sein muss.



«Vor dem Heiligen Benedikt lagen Lemusa, Ruhm und Ewigkeit», heißt es auf dieser Postkarte aus St-Benoît-des-Ondes. Allerdings hat sich in die Ewigkeit ein «u» statt des «i» eingeschlichen, wodurch die *aeternitas* dem französischen Wort *éternuer* ähnlich wird. Außerdem mokiert sich die Karte wohl auch über den Umstand, dass der Heilige (wie alle Niesenden) die Augen geschlossen hat. Nichts mit «ante oculos» also – passierte vielleicht alles nur in seiner Fantasie.



Dieses Opus spicatum, das auch «Ährenwerk» oder Fischgrätmuster genannt wird, hat der Hafenuine im Süden von St-Benoît-des-Ondes den Namen gegeben: Qwaic di nranken, «Mauer der Fischgräte».

Geht man davon aus, dass der «niesende Benedikt» eine ganze Reihe von pelsaksi, von Einwandererinnen und Einwandern repräsentiert, wirft das auch ein neues Licht auf die Ruinen einer alten Hafenuine etwas südlich von St-Benoît-des-Ondes. Die Anlage war bis ins 20. Jahrhundert hinein in Gebrauch und wurde im Verlauf ihrer sicher mehr als tausendjährigen Geschichte immer wieder geflickt und verbessert. Es haben sich jedoch einzelne Partien erhalten, die in Techniken gefertigt wurden, wie sie für die römische Zeit und die Spätantike typisch sind. Namentlich Partien in Opus spicatum, also dünne Ziegel, die wie bei einer Ähre aneinandergelegt sind. Die Gestalt erinnert auch an die Gräten eines Fisches, daher der lemusische Name des *xaono* («Hafens»): *Qwaic di nranken* («Mauer der Fischgräte»).

Die Archäologin Sylvie Beaubois, die sich intensiv mit dem Hafen und mit der Legende des niesenden Heiligen auseinandergesetzt hat, nimmt zwar an, dass sich ein «archäologisch evidenter, ein beweisbarer Zusammenhang» zwischen diesem alten Hafen und den ersten Siedlern der Insel «möglicherweise nie» herstellen lassen wird, gleichwohl hält sie daran fest, «eine Verbindung als eine Möglichkeit, vielleicht sogar eine Wahrscheinlichkeit» zu behaupten.

* Die nachfolgende Darstellung folgt weitestgehend Sylvie Beaubois: *Benedictus sternuans. Un fragment manuscrit du 11^{ème} siècle au sujet d'un explorateur mythique de l'île apporte un nouvel éclairage sur le port des arêtes*. In: *Mémoire avenir. Le journal des archives nationales*. No 9, Janvier–mars 2019. S. 71–78.



Dagografische Apparatur, lichtempfindliche Linsen und Fixiersalz, präsentiert im Kunsthau Langenthal. (10/2003)

Dago und die Linsen

José Maria erinnert sich an einen Lehrer aus St-Benoît-des-Ondes

Im Winter 2003, ich weilte erst kurze Zeit als Gastkünstler in der Schweiz, lernte ich anlässlich eines Essens mit indischen Spezialitäten, dass *Linse* in der deutschen Sprache sowohl die optische Linse etwa eines Fotoapparates wie auch Speiselinse bedeutet.¹ Da kam mir mein alter Lehrer Dago in den Sinn. Dago hieß eigentlich André Yves de la Gomièrè und stammte aus dem Dörfchen St-Benoît-des-Ondes im Südosten der Insel, wo er auch ein Haus besaß und einen großen Teil seiner freien Zeit verbrachte.

Dago war ein schrulliger Weißbart und dürfte damals, also Mitte der 1970er-Jahre, schon weit über sechzig Jahre alt gewesen sein. Ich war wohl etwa zwölf. Wie Dago zu seinem Übernamen gekommen war, weiß ich nicht mehr. Vielleicht erinnerte er uns Schüler mit seinem gewalti-

gen Bart an Dagon, den Gott der Philister, der auch im Alten Testament wiederholt eine Rolle spielt, etwa in der Geschichte von Samson, die wir sehr beeindruckend fanden. Dago unterrichtete uns in Mathematik, Physik, Geografie und Philosophie. Vor allem aber war Dago ein begeisterter Fotograf und setzte viel missionarischen Eifer daran, diese Faszination auch an seine Schüler weiterzugeben.

MIT SUPPE INS GELÄNDE

Allerdings waren die Mittel auf Lemusa damals erheblich knapper noch als heute. Die Schule verfügte deshalb weder über ein Labor noch über Fotokameras, Filme, Chemikalien und so fort. Dago selbst war zwar stolzer Besitzer eines Apparates mit verschiedenen Objektiven und eines gut eingerichteten Labors. Doch war Dago eben auch ein wahrer Missionar. Und das hieß: Ganz wie ein strenger Priester die Ungläubigen erst in seine Kirche lässt, wenn sie die Taufe hinter sich haben, mussten auch wir uns die Ehre einer Bekanntschaft mit Dagos Fotoausrüstung erst einmal verdienen. Was bedeutete, dass wir die Funktionsweise des Mediums und seine elementaren Regeln (also das Vaterunser und die zehn Gebote) von Grund auf erlernen mussten. Und das begann damit, dass uns Dago eines Tages befahl, von zu Hause eine Kartonschachtel inklusive Deckel mitzubringen.

Als wir am nächsten Morgen in die Schule kamen, roch es seltsamerweise im ganzen Haus nach Suppe. Und tatsächlich: Dago hatte neben seinem Pult ein kleines Stövchen eingerichtet, auf dem eine Linsensuppe brodelte. Mit seinem typischen, leicht schiefen Lächeln ignorierte der alte Fuchs die irritierten Blicke, die wir uns gegenseitig zuwarfen. Der Unterricht begann. Mit einem Nagel bohrte Dago auf der einen Seite einer Schachtel ein kleines Loch in den Karton und klebte ein Stück Papier darüber. Danach strich er mit einem Messer eine feine Schicht der Linsenpampe auf die gegenüberliegende Innenseite und setzte schnell den Deckel auf. Wir folgten seinem Beispiel.

Jeder mit seiner Schachtel unter dem Arm verließen wir alsdann die Schule und zogen hinter unserem Lehrer her zum Strand von Lugin im Süden der Stadt. Dort brachten wir unsere Boxen vor einer mächtigen, vom Wind in eine arge Schräglage geblasenen Palme in Position

und zogen das Papierchen von dem Loch in unseren Schatullen weg. Gemeinsam sangen wir das Lied von dem Piraten, der sich in die Fußspur einer jungen Frau verliebt, alle sechs Strophen. Dann klebten wir die Papierchen wieder vor das Loch und kehrten mit unseren Boxen in die Schule zurück.

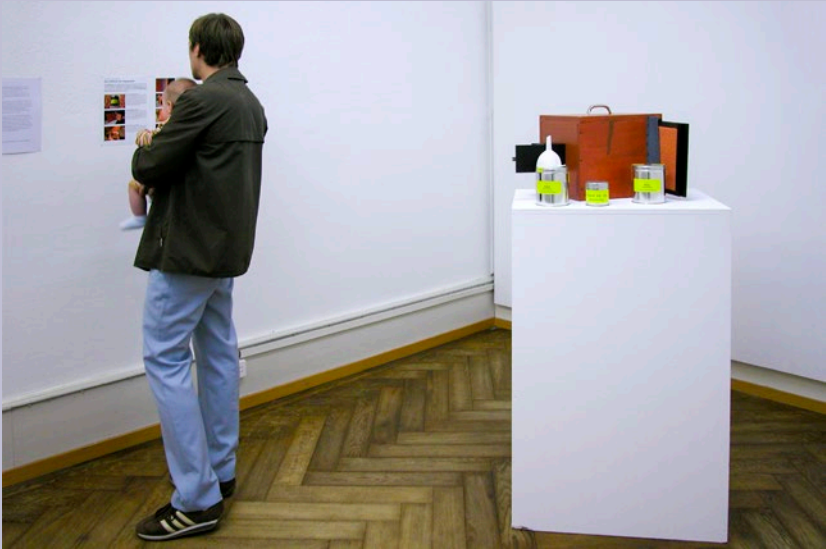
Wir hängten Schilfmatten vor die Fenster unseres Zimmers, um das einfallende Licht zu dämpfen und versammelten uns dann um das Pult des Lehrers. Es war ganz still in dem Raum. Wohl auch weil wir wegen des ständigen Suppenduftes erst hungrig und dann ein wenig schläfrig geworden waren. Sorgfältig hob Dago den Deckel seiner Schachtel leicht an und zog ihn dann mit einem schnellen Ruck ganz weg. Erst sah ich gar nichts, doch dann erkannte ich da tatsächlich ein Bild der großen Palme vom Strand von Lugrin, schwach zwar nur, auf dem Kopf und seitenverkehrt, doch eindeutig identifizierbar zeichnete es sich in der Linsenpaste ab.

Das Ergebnis war faszinierend und die Sache erfüllte ihren didaktischen Zweck. Denn nun hatten wir verstanden, wie das mit der Bündelung der Lichtstrahlen und dem lichtempfindlichen Material funktionierte. Die Linsensuppe als photosensibles Material hatte allerdings einen Nachteil: Sie ließ sich nicht fixieren und also dunkelte das ganze Bild wenige Sekunden nach dem Entfernen des Deckels zu einer braunen Masse ein, in der sich nichts mehr erkennen ließ.

DAS PROBLEM DER FIXIERUNG

Als ich viele Jahre später die Gelegenheit bekam, an einer Ausstellung zum Thema Camera Obscura teilzunehmen, musste ich natürlich wieder an Dago und seine eindruckliche Demonstration der fotografischen Prinzipien denken.² Ich beschloss, dass mein Beitrag zu dem Projekt aus dieser Erfahrung meiner Kindheit heraus entwickelt werden sollte.

Also stellte ich verschiedene Nachforschungen an. Vor allem beschäftigte ich mich mit dem Problem der Fixierung. Im Verlauf einiger Experimente fand ich heraus, dass auch halbierte, jedoch ungekochte Masu-Linsen (sogenannte Korallen-Linsen, eine Spezialität aus Sasselin) ziemlich gut auf Licht reagieren, unter der Bedingung, dass sie zuvor



Vorstellung des dagografischen Verfahrens im Kunsthaus Langenthal im Herbst 2003 – im Rahmen der Ausstellung *Loch statt Linse*.

an einem dunklen Ort getrocknet und so quasi für die Belichtung sensibilisiert werden.

Dem Engagement der Ernährungswissenschaftlerin Ginette Olivier habe ich es zu danken, dass in Zusammenarbeit mit der Firma Divini Fruits & Légumes im Anschluss an die Frühjahrsernte einige Dosen mit solcherart lichtempfindlich gemachten Linsen hergestellt werden konnten. Ich konstruierte eine Apparatur aus Holz, die es mir gestattete, die zwischen zwei Plexiglasscheiben gepressten Linsen durch ein Loch zu belichten, ganz wie bei Dagos Linsensuppen-Kamera. Das Resultat ist bei dem Verfahren mit gespaltenen Roh-Linsen zwar etwas grobkörniger als bei der Suppen-Methode meines Lehrers, dafür aber habe ich eine einfache und doch äußerst effektive Methode herausgefunden, das Bild zu fixieren: Es genügt nämlich, unmittelbar nach der Belichtung ein wenig Salzblume über die Linsen zu streuen.

Anlässlich eines Aufenthaltes in meiner Heimat im Juni 2003 nahm ich mit Hilfe dieser Kamera eine erste Reihe von Bildern auf, am Strand,



Im Herbst 2004 wird die Dagografie als Teil der Installation *Waiting Room* im Kunsthaus Basel-land in Muttenz präsentiert.

im Wald, in den Bergen und in der Stadt. Diese Dagografien, wie ich das Verfahren nach meinem alten Lehrer nenne, zeigte ich dann erstmals im Rahmen der erwähnten Ausstellung in Langenthal. Auch die Apparatur und die Hilfsmittel wurden ausgestellt, später kam noch ein Videoclip dazu.³

RECHERCHEN IN ST-BENOÎT-DES-ONDES

Wenige Tage nach dem Ende der Ausstellung in Langenthal trat Michel Babe vom Musée historique in Port-Louis mit mir in Kontakt. In der Folge wurden die Apparatur und die Aufnahmen im Winter 2003/2004 im Rahmen einer kleinen Sonderausstellung im ehemaligen Couvent St. François in Port-Louis präsentiert.⁴ In den Archives nationales fanden wir bei dieser Gelegenheit zufällig auch eine Fotografie, die Dago als jungen Mann zeigt: noch ohne Bart, doch bereits mit runder Brille und dem unverkennbar schiefen Lächeln. Das Bild war auf der Rückseite beschriftet: «André Yves de la Gommère, 1924, St-Benoît-des-Ondes».⁵

Dago war zum Zeitpunkt der Aufnahme wohl etwas mehr als zwanzig Jahre alt, 2003 wäre er also etwa hundert gewesen. Unwahrscheinlich, dass er noch am Leben war. Ich fuhr trotzdem nach St-Benoît-des-Ondes und fand auch bald Dagos Haus an der Strandpromenade. Es wurde von einer entfernten Cousine meines alten Lehrers bewohnt, einer Dame von etwa siebzig Jahren, die Dago nur ein einziges Mal gesehen hatte. Ihr Nachbar jedoch, der früher der Postboote des Dorfes gewesen war, wusste einiges zu erzählen.

MIT EINEM RIESIGEN KOFFER

Der alte de la Gommière sei viel auf der Insel unterwegs gewesen und habe sich andauernd mit fotografischen Experimenten beschäftigt, Bilder aber habe man nie zu sehen bekommen. Dann jedoch, vor etwa zehn Jahren, habe er das ganze Dorf zu einer «Ausstellung fantastischster Lemusa-Bilder aus dreißig Jahren» in sein Haus eingeladen. «Das habe ich mir natürlich nicht entgehen lassen», erzählte der Postboote. «Ich wurde freundlich empfangen und der Alte drückte mir sogleich einen Teller mit einer Linsensuppe in die Hand, die ein außerordentlich reichhaltiges Aroma hatte. Seltsamerweise aber hingen da keinerlei Bilder an der Wand. Ich stieg also hinauf in den ersten Stock und weiter bis unters Dach, doch nirgends war auch nur ein einziges Foto zu sehen. «Wo sind denn die Bilder dieser Ausstellung», fragte ich den Alten schließlich. Der deutete mit einem Lächeln auf die Suppenschüssel in meiner Hand: «Sie essen sie gerade, schmecken sie die Insel nicht?» Er war schon ein seltsamer Kauz, der alte de la Gommière. Eine Woche nach der Ausstellung ist er mit einem riesigen Koffer zu einer Reise aufgebrochen. Keiner weiß, wohin er wollte, aber zurückgekommen ist er nie. Irgendwann hat die Polizei dann die Türe zu dem Haus aufgebrochen. Das ganze Gebäude war leer, nur der Boden war überall dicht mit Linsen belegt, die sich in dem Moment, da die Beamten das Licht in die Räume brachten, dunkel zu verfärben begannen.» Ich fragte den Postbooten, was Dago denn zu seinen Bildern gesagt habe und ob er in dem Haus Apparaturen gesehen habe. Doch der Mann konnte sich nicht erinnern. Die Cousine zeigte mir dann noch das ganze Haus, doch da war nirgends eine Spur von Dago zu entdecken.



André Yves de la Gommière, aka Dago, 1924 in St-Benoît-des-Ondes. Michel Babye vermutet, dass es sich bei dem Bild um ein Selbstporträt handelt. Er glaubt, Dago verberge in seiner rechten, leicht geschlossenen Hand einen Selbstauslöser. (Bild Archives nationales)

Offensichtlich hatte sich Dago weiterhin mit dem Verfahren beschäftigt, das er uns einst in der Schule vorgeführt hatte. Hatte er seine Methode weiterentwickelt und war er ebenfalls auf die Idee mit den halbierten Masu-Linsen gekommen? Oder hatte er einen anderen Prozess, andere Linsen, ein anderes Fixativ gefunden? Hatte er die belichteten Linsensbilder der Insel tatsächlich zu einer Suppe verkocht?⁶ Und was war mit den Linsen, die man auf dem Boden seines Hauses fand? Hatte Dago sein Heim in eine große Camera Obscura verwandelt, die ein Bild aufzeichnete, das sich beim Eindringen der Beamten selbst zerstörte?

Da blieben viele Fragen offen. Aber ich beschloss, das Verfahren der Dagografie in die Welt hinauszutragen, zum Wohl der Menschheit. Denn in einer Zeit der expliziten Bilder tut ihr ein fotografisches Verfahren sicher gut, bei dem die Imagination eine etwas größere Rolle spielt.

¹ Eine leicht kürzere Version dieses Textes wurde erstmals abgedruckt in *Loch statt Linse – die Camera obscura in der aktuellen Schweizer Kunst*. Katalog Kunsthaus Langenthal. Langenthal, 2003. S. 50f. Die Redaktion des Beitrages besorgte damals die Kuratorin Marianne Burki.

² *Loch statt Linse – die Camera obscura in der aktuellen Schweizer Kunst*. Kunsthaus Langenthal, 4. September bis 9. November 2003.

³ An dieser Stelle ist der begeisterten Fotografin Franziska Altermatt aus Basel zu danken. Sie probierte das Verfahren als erste Schweizerin aus und half dem Künstler dabei, einen Videoclip zu realisieren, der den ganzen Prozess erläutert.

⁴ Diese Ausstellung des Museums ist dann wiederum Teil der über mehrere Räume geführten Installation

Waiting Room in der Schau *Min(e)d fields* im Kunsthaus Baselland in Muttenz, 8. August bis 19. September 2004.

⁵ Laut Michel Babe handelt es sich um ein Selbstporträt, denn er glaubt, Dago verberge in seiner rechten, leicht geschlossenen Hand einen Selbstauslöser.

⁶ Etwas ähnliches hatte Maria selbst auch schon in Langenthal versucht, was er auf dem Saalzettel so ankündigte: «Außerdem ist das Publikum eingeladen, an einem weiteren Experiment teilzunehmen: Gegen Ende der Ausstellung werden drei dieser Aufnahmen nach einem identischen Rezept zu einer Suppe verkocht. So wollen wir herausfinden, ob sich die visuelle Differenz zwischen den Bildern auch auf der Ebene von Geruch und Geschmack wiederfinden lässt.»



Die passionierte Fotografien Franziska Altermatt probierte das Verfahren von José Maria als Erste aus. (8/2003)

Dagografisches Verfahren

Eine Erfindung aus St-Benoît-des-Ondes

Das Ausgangsmaterial des von Maria weiterentwickelten Verfahrens der Dagografie sind halbierte Masu-Linsen. Nach der Ernte werden die Linsen an einem dunklen Ort getrocknet und so für die Belichtung sensibilisiert. Dank der engen Zusammenarbeit zwischen Maria und der auf Hülsenfrüchte spezialisierten Firma Divini Fruits & Légumes in Sasselin konnten im Anschluss an die Frühjahrsernte 2003 erstmals einige Dosen mit solcherart lichtempfindlich gemachten Linsen hergestellt werden.

Die erste Apparatur von José Maria ist eine Kiste aus Holz. An deren einem Ende ist eine kleine schwarze Box mit Deckel angebracht, hinter der sich die Belichtungsöffnung verbirgt. Auf der gegenüberliegenden Seite öffnet sich ein länglicher Schlitz: Hier wird der «Film», das heißt die Platte mit den Linsen eingeschoben.



Bei der dagografischen Apparatur besteht die Fotoplatte aus zwei Scheiben, die mit 6 mm Abstand in einen Rahmen montiert sind. In der Dunkelkammer werden mit Hilfe eines Trichters fotosensible Linsen in diesen Zwischenraum gefüllt.



Die mit fotosensiblen Linsen vorbereitete Platte wird nun, immer noch in der Dunkelkammer, sorgfältig in den seitlichen Schlitz der Kamera eingeführt. Der Filzstreifen, der entlang dieser Öffnung angebracht ist, sorgt für einen lichtdichten Verschluss.



Nun bringt man die Kamera vor dem Objekt in Position und öffnet die vordere Klappe. Die Belichtungszeit beträgt je nach Distanz zum Objekt und Helligkeit 8–14 Minuten. Während dieser Zeit verfärben sich die Linsen je nach Intensität des Lichtes, das auf sie trifft. Nach erfolgter Belichtung schließt man die Klappe wieder.



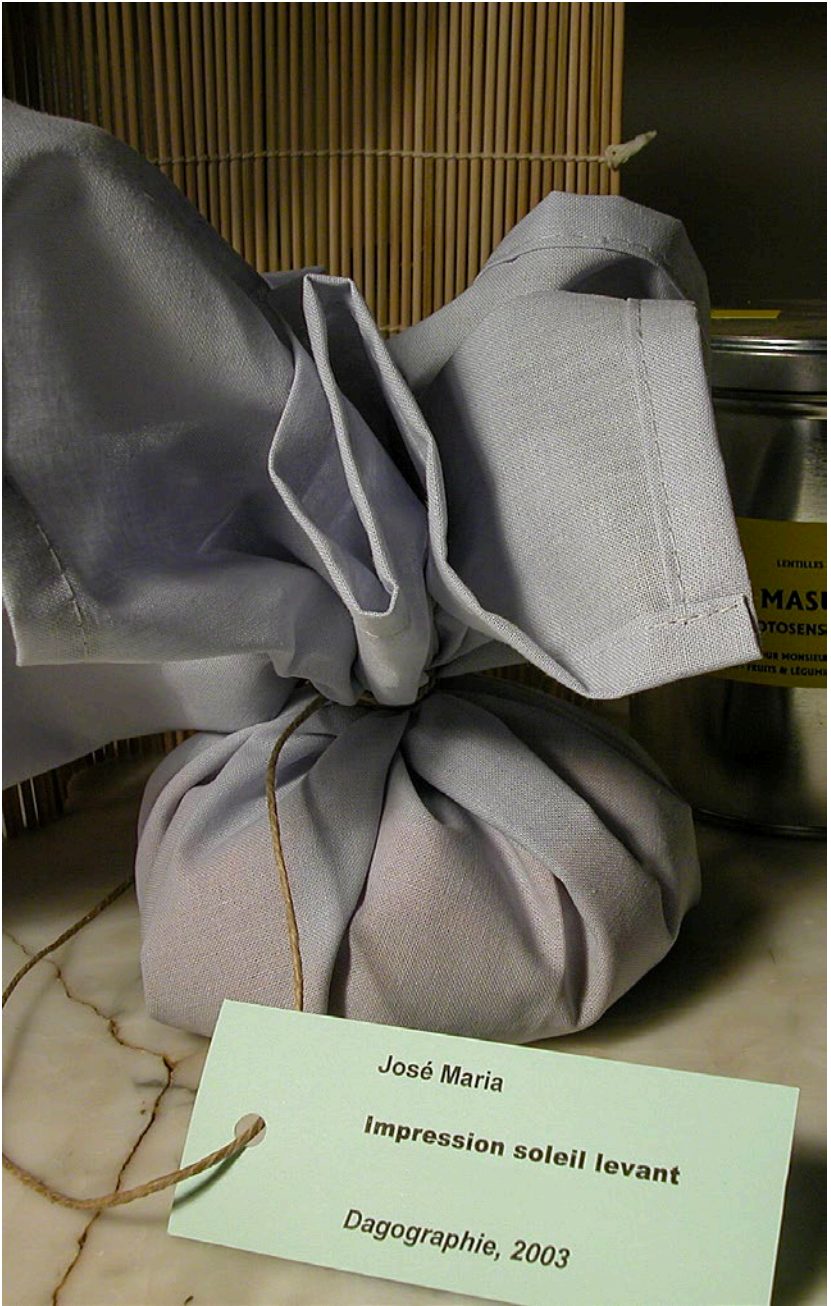
Vorsichtig zieht man nun die Fotoplatte aus der Apparatur heraus und lässt, wieder mit Hilfe des Trichters, etwas Fleur de sel über die Linsen rieseln. Die Salzblume hindert die Linsen daran, sich beim Kontakt mit Licht weiter zu verfärben.



Das fertige Bild kann nun entweder im Rahmen der Fotoplatte selbst aufbewahrt werden oder aber man füllt die belichteten Linsen in eine Schachtel, eine Tüte oder einen Stoffbeutel ab.



Wie das Verfahren der Dagografie funktioniert, zeigt auch ein im Jahr 2003 in Basel realisierter Videoclip, der heute noch auf dem Internet zu finden ist: vimeo.com/433301978.



Total Sitara

Die 9. Kolumne* von José Maria – aus St-Benoît-des-Ondes

Manchmal steckt das Leben dann ja doch voller Überraschungen. Als ich dreizehn oder vierzehn Jahre alt war, erzählte uns Dago, der älteste Lehrer an unserer Schule und ein begeisterter Fotograf, eine Art Legende aus seiner Heimat St-Benoît-des-Ondes: die seltsame Geschichte von Sitara. Der Name Sitara stamme wohl aus dem Indischen, war sich Dago ziemlich sicher – wobei er ehrlicherweise einräumte, dass manche seinen Ursprung eher in einem afrikanischen Dialekt vermuteten. «Was Sitara bedeutet, lässt sich nicht genau sagen», fuhr Dago fort: «Das müsste nun niemanden kümmern, wenn wir nicht immer wieder diesem Sitara begegnen würden. Sitara sieht aus wie ein leicht ovaler Kranz aus Kokosnüssen, die mit einem dunklen Flor bewachsen sind. Aus der Mitte dieses Kranzes wachsen beiderseits drei schmale Stäbchen heraus, die fast ein wenig metallisch glänzen. Während die Stäbchen auf der einen Seite in kleinen Knäueln enden, bilden sie auf der anderen Seite sternförmige Füßchen, die durch ein feines Gespinst aus klitzekleinen Kordeln untereinander verbunden sind. Aus diesen Kordeln nun wiederum ragen in regelmäßigen Abständen leicht konisch geformte Säulchen heraus. Auf diesen Säulchen kann Sitara stehen, während er mit den Knäuelchen das Gleichgewicht zu halten scheint. Aus dem Kranz wächst auch eine etwas längere Kette heraus, die Sitara beim Gehen hinter sich her schleift. Diese Kette, und das ist wohl das erstaunlichste an diesem Wesen, verändert Form und Länge mit jedem Wort, das irgendjemand über Sitara sagt.

Fremdlinge, die Sitara noch nicht kennen, nehmen bei der ersten Begegnung in aller Regel an, er habe wohl früher eine zweckmäßige Form gehabt und sei bloss zerbrochen. Dagegen spricht, dass sich an Sitara nirgends irgendwelche Bruchstellen oder Narben entdecken lassen. Man kann mit Sitara keinerlei Zweck oder Sinn verbinden – und doch wirkt er irgendwie ganz, fast als habe alles seine Richtigkeit, so wie es ist.

Viel mehr lässt sich über Sitara nicht sagen, denn er ist außerordentlich flink und lässt sich von keinem fangen. Mal begegnet man ihm am Hafен, dann wieder mitten in der Stadt. Manchmal sieht man ihn auch

für eine ganze Weile überhaupt nicht – eines Tages jedoch, soviel ist sicher, steht er dann plötzlich wieder da.

Manchmal sitzt Sitara auch auf einer Treppe oder auf einem Poller bei den Docks. Dann kann man ihn ansprechen. Aber natürlich kann man ihm keine allzu schwierigen Fragen stellen. Eher behandelt man ihn wie ein kleines Kind. «Wie heisst du denn?», kann man ihn etwa fragen. «Sitara», wird er zur Antwort geben. «Was machst du denn hier?», fragt man weiter und erhält nur ein Lachen zurück. Manchmal reagiert Sitara auch überhaupt nicht auf Fragen.

Niemand weiß, woher Sitara wirklich kommt, noch was mit ihm geschehen soll. Ja, es lässt sich nicht einmal sagen, ob Sitara eines Tages sterben oder ewig weiterleben wird. Was ewig währt, wie das Universum, hat weder Bestimmung noch Sinn. Nur was sterben muss, reibt sich vorher an Zielen und Absichten wund. Sitara aber reibt sich nicht wund und folglich müssen wir annehmen, dass er wohl ewig mit seinen Knäuelchen herumfuchteln wird.»

Natürlich begriffen wir überhaupt nichts von dem, was uns der schrullige Alte da erzählen wollte. Und selbstverständlich hatte auch keiner von uns je ein Wesen auf der Insel erblickt, das wie Sitara ausgesehen hätte. Dennoch hatte die Geschichte auf eine seltsame Weise Spuren in uns hinterlassen. Also wurde Sitara für uns zu einer Art Codewort, mit dem wir alles bedachten, was wir nicht verstanden oder nicht verstehen wollten: Unverständliche Gedichte oder Rechenaufgaben waren für uns ebenso «total Sitara» wie schlechte Noten, Badeverbote oder die Ohrfeigen, mit denen uns der Turnlehrer manchmal drohte.

Erst viele Jahre später, längst hatte ich meine Schulzeit erfolgreich verdrängt, fiel mir die Geschichte wieder ein. Als ich zum ersten Mal in meinem Leben in Paris war und dort im Centre Pompidou auf eine

Ida Kafamda: IX (*Kette an einer Anlegestelle in St-Benoît-des-Ondes*), 2020, Fotografie.
«Man weiß nicht, wohin die Kette führt oder was sie festhält. Wichtig aber, daran besteht kein Zweifel, ist sie auf jeden Fall.»*



Plastik von Brancusi stieß, wusste ich sogleich: Das konnte nur Sitara sein. In den folgenden Jahren habe ich dann noch viele weitere Sitaras kennengelernt – meist in Museen oder Galerien, manchmal aber auch bei Freunden zu Hause. Viele ließen mich kalt, auch wenn sie noch so wild mit ihren Knäuelchen fuchtelten, zu manchen aber habe ich eine gewisse Zuneigung entdeckt, die ich mir selbst bis heute nicht immer wirklich erklären kann.

Wer als Artist-in-Residence in der Fremde weilt, wie ich zurzeit, der erweitert seinen Horizont. Das ist wahr und hat sich vor wenigen Tagen erneut bestätigt: Ich erfuhr nämlich zu meiner großen Überraschung, dass die Geschichte von Sitara gar nicht von meinem Lehrer Dago stammt, sondern von einem Schriftsteller aus Deutschland. Nur den Namen kenne ich noch nicht.

Dieser Text erschien erstmals in der *Wochenzeitung* vom Donnerstag, 8. April 2004, S. 21.

* Während vier Jahren publizierte die Schweizer *Wochenzeitung* (WvZ) in ihrer Rubrik mit dem Titel *Im Bild* in regelmäßigen Abständen auch Beiträge von José Maria (aka Joshue Mariani). Diese Kolumnen verhandeln diversen Themen der Kunst und des Lebens, einige haben auch mehr oder weniger direkt mit Lemusa zu tun. Marias erste Kolumne erschien am 26. September 2002, sein letzter Beitrag am 9. November 2006.

** Im Sommer 2020 hat sich die Fotografin Ida Kafanda von Marias Kolumnen zu einer Reihe von schwarz-weißen Bildern inspirieren lassen, die sie im Winter 2020/21 in der kleinen Galerie von Maisonneuve & Duprat in Port-Louis zeigen konnte und die hier zusammen mit ihren Erklärungen als Illustrationen zum Text erscheinen.