

01

St-Sous und Gamajulek



Xitirin
Acheta papilionis

Die Gamajulek ist ein wenig bewaldetes Gebiet im Norden des Mont Goulou. Der Hauptort St-Sous fällt durch seine üppigen Gärten auf. Im Südwesten der Siedlung liegt einer der schönsten botanischen Parks der Insel. Im Norden des Departements breitet sich bei Askatas die Plaine d’Haris aus, eine Feuchtwiese mit mächtigen Solitäreichen und einer einzigartigen Flora und Fauna. Hier lebt auch Xitirin (*Acheta papilionis*), eine Grille, die wegen ihres Gesangs «Sirene» (lemusisch *tirin*) genannt wird.

St-Sous ORT

Überall in dem kleinen Dorf sorgen Gärtnerinnen und Gärtner für einer üppige Vegetation.

Ingwergarten PRODUZENT

Die große Anlage bei St-Sous ist einer der schönsten Botanischen Gärten der Insel.

Jenjam Sousa GEWÜRZ

Der getrocknete Ingwer aus dem Garten der Gräfin ist ein ganz eigenes, hochinteressantes Gewürz.

Restaurant Le Miskat LOKAL

Mitten in einem Bambuswald pflegen zwei Herren in ihrem Etablissement das Erbe der Sousa.

Stofi de la Comtesse REZEPT

Aus dem Miskat: Klippfisch-Kartoffel-Auflauf mit Milch, Ingwer und Muskatnuss.

Rotul REZEPT

Das Teegebäck der Gräfin: Weizenkekse mit Ahornsirup, Ingwer, Muskat, Piment und Chili.

Askatas ORT

Das kleine Dorf mit seiner seltsamen Geschichte ist heute vor allem wegen des nahen Naturparks bekannt.

Es muss nicht immer Charleston sein PORTRÄT

José Maria über den weltreisenden Dichter Omère Lacanne aus Askatas.

Plaine d’Haris NATURSCHUTZGEBIET

Ein Naturpark rund um eine Feuchtwiese mit seltenen Pflanzen und Tieren.

Waschkiri MAHAX

Gewürzmischung aus Kassarauks, Sesam, Koriander und Salz – ein Rezept der Klo.

Erkenntnis ohne Frucht FORSCHUNG

Auf der Jagd nach einem Waschkiri begibt sich Ruben Schwarz in Gefahren – oder auch nicht.

Die Jagd auf das Bernsteinhuhn VERSUCH

José Marias hat großes vor in der Plaine d’Haris – scheitert aber an einer kleinen Pfeide.

Liji INSTITUTION

In den Laboratoires interdisciplinaires Jules Lette werden auf verschiedenen Wegen Nahrungsmittel erforscht.

Loia d’Askatas GEWÜRZ

An den Rändern der Plaine d’Haris wächst ein Lorbeer, der als ganz besonders aromatisch gilt.

Loia d’Askatas GEWÜRZ

An den Rändern der Plaine d’Haris wächst ein Lorbeer, der als ganz besonders aromatisch gilt.

Restaurant Les joies du donjon LOKAL

Wo einst Verbrecher verschwinden sollten, tafelt man heute fein – und legt sich gleich nebenan hin.

Kaul Donjon REZEPT

Eine Erfrischung aus dem Kerker: Melonenkalt-schale mit Buttermilch, Minze und Tabasco.



Region (*randa*): Sud (*midi*), Goulousin

Departement (*semsal*): Gamajulek

Hauptort (*kaputlek*): St-Sous

Postleitzahl: LM-0601 | Telefonvorwahl: +69 (0)6

Höhe: 85 m ü. M.

Einwohner im ganzen Gebiet: 708 (Mai 2011)



St-Sous

Das Dorf der Gärtner im Norden des Mont Goulou

Die kleine Gemeinde St-Sous im Süden von Lemusa ist hauptsächlich wegen des Jardin Gingembre bekannt, der unmittelbar westlich des Dorfes beginnt. In den Jahren nach 1907 von der Comtesse Sheherazade Marie-Belle de Sousa angelegt, gehört der Jaden Jenjam zu den ältesten und schönsten Gärten der Insel. Vor Ankunft der Comtesse bestand das Dorf nur aus ein paar verstreuten Bauernhöfen und einem kleinen Kirch-

In St-Sous sprießt, blüht und duftet es an allen Ecken und Enden.

lein, in dem die Heilige Susanna von Maioli verehrt wurde. Sie gab dem Weiler damals auch den Namen. Dann bauten die Gärtner und Arbeiter des Jardin Gingembre hier Hütten und Häuser auf Grundstücken, die ihnen die Comtesse überlassen hatte – aus Dankbarkeit für die geleisteten Dienste und zugleich wohl auch, um stets genügend Fachkräfte in ihrer Nähe zu wissen. Mit der Zeit wuchsen diese Gebäude zu einem kleinen Dorf zusammen, das erst Cases Sousa, dann Sousa, dann Sous genannt wurde und heute St-Sous heißt – wobei sich die ‚Heiligensprechung‘ der Comtesse wohl der klanglichen Ähnlichkeit zwischen ihrem Namen und dem der Susanna verdankt, deren Kapelle auch heute noch im Dorfkern steht. So erklärt es sich jedenfalls Quentin Le Gall, der 1994 ein kleines Büchlein über die Sousa geschrieben hat.

Natürlich ist St-Sous, das Dorf der Gärtner, ebenso sorgfältig wie kunstvoll begrünt. Ja es gibt sogar Leute, die behaupten, die Hauptstraße des kleinen Weilers sei in Wahrheit der schönste Teil des Ingwergartens – was natürlich auch damit zu tun hat, dass die R8 nicht direkt durchs Dorf führt. Tatsächlich gibt es hier kaum eine Mauer, die nicht von Rosen oder Glyzinien bewachsen, von Bougainvillea überwuchert, von Oleander überragt oder von prachtvollen Palmen beschattet wird.

Eine gewisse Bedeutung hat St-Sous heute auch als Hauptort des Departements Gamajulek, zu dem auch Askatas gehört. Der Name dieses Departements geht auf das lemusische Verb *gamajujié* gamajujié [gamaʃyʃɛ] zurück, das heute allerdings kaum noch gebraucht wird. Es wird meist einfach mit «küssen» übersetzt, doch das trifft die Sache wohl nicht ganz. In den *Miscellanea inusitata* von Jacob Schychs von 1679 (S. 18) findet sich eine lateinisch Klammerbemerkung, die eine etwas genauere Vorstellung von der ursprünglichen Bedeutung gibt: «li gamajui (id est, in os suum susurrat)» – also: «er (sie) flüstert ihm (ihr) in den Mund». Der Name des Departements müsste also wie folgt übersetzt werden: «der Ort (*lek*), wo man sich in den Mund flüstert». Auf was für Traditionen auch immer sich der Name der Gegend bezieht, es hat

Entlang der Hauptstraße von St-Sous quellen die Oleander, Rosen und Bougainvillea über Mauern und Zäune.





Viele Häuser in St-Sous sind aus Holz gebaut, manche aufwendig verziert.

sich davon offenbar nichts erhalten. Gleichwohl hört man gelegentlich die Vermutung, der Name des Departements gehe auf die Praktiken einer Sekte zurück, die sich früher in dieser Gegend versammelt habe.

Von 1963–1969 wurde in St-Sous jeweils im April ein kleines Jazzfestival durchgeführt. Die Konzerte fanden bei guter Witterung in den schönsten Gärten der Gemeinde statt. Für die letzte Ausgabe hatte man den schwedischen Pianisten Jan Johansson als Spezialgast eingeladen, der leider kurz vorher bei einem Autounfall mit einem Bus ums Leben kam. Anne Fagot, die in St-Sous und Sentores als Klavierlehrerin tätig ist und in Gwosgout einen Chor leitet, will die Tradition dieses Festivals wieder aufnehmen und hat sich hierfür mit der Fondation Sousa zusammengesetzt, denn die Konzerte sollen an den schönsten Plätzen im Ingwergarten stattfinden.

Zwischen St-Sous und dem Park der Gräfin erhebt sich ein mächtiger Bambuswald. Hier ist eine Außenstation des Botanischen Instituts der Universität von Port-Louis eingerichtet. Und gleich daneben bietet das Restaurant Le Miskat eine einfallsreiche Küche an.



Ingwergarten

Einer der schönsten botanischen Gärten der Insel

Die Geschichte des Ingwergartens illustriert, dass auch jemand mit karmesinrot geschwungenen Lippen, rehbraunen Augen und einer alabasterblassen Haut einen grünen Daumen haben kann. Als die Comtesse Sheherazade Marie-Belle de Sousa 1907 ein rund 25 Hektaren großes Stück Wald einige Kilometer nordwestlich von St-Pierre erwarb, hatte sie bereits ein bewegtes Leben in gewissen «Salons» der französischen Hauptstadt hinter sich.

Zu den romantischsten Orten zählt der von Kokospalmen umstandene Schildkröteich.



Ob es sich bei der Dame, die sich da so voller Hingebung die Füße einschäumt, tatsächlich um die Comtesse Sheherazade Marie-Belle de Sousa handelt? Quentin Le Gall jedenfalls ist überzeugt, dass er seine Comtesse eindeutig mit der 1889 von Jean-Léon Gérôme gemalten *Femme nue* identifizieren kann. Er hat deshalb auch eine Reproduktion des Gemäldes im Restaurant Le Miskat in St-Sous aufgehängt, die allerdings unterdessen ein wenig verblasst wirkt.

ORIENTALISCHE ZÜGE

Die Comtesse mit dem märchenhaften Namen kam vermutlich 1862 in Lyon als Marie Sousa zur Welt. Sie war die Tochter eines Ministerialbeamten und einer Privatlehrerin aus Savoyen. Ihren Erfolg verdankte sie ihrem Geschäftssinn, vor allem aber auch den für damalige Verhältnisse sehr orientalisch anmutenden Zügen ihres Gesichts und dem makellosen Teint ihrer Haut. Ihr Vermögen machte sie in Paris in einem Etablissement, das sich auf orientalische Tänze etc. spezialisiert hatte. Wobei wohl vor allem das etc. einiges Geld einbrachte. Auch Maler wie Jean-Léon Gérôme, Georges-Antoine Rochegrosse oder Lecomte du Nouy sollen gelegentlich in dem Salon oriental verkehrt haben. Ja es heißt sogar, die Comtesse de Sousa sei Gérôme für einige seiner Bilder Modell gestanden: Quentin Le Gall, der 1994 ein kleines Büchlein mit dem Titel *Le jardin de la Comtesse* (St-Sous: Éditions Le Gall) über die Sousa und ihren Garten publiziert hat, will sie auf einer Badeszene von 1889 wiedererkennen (*Femme nue*).

Warum Marie Sousa 1902 Frankreich verlassen musste, ist bis heute nicht ganz geklärt. Le Gall vermutet, ihre überstürzte Abreise aus der französischen Hauptstadt stehe in einem indirekten Zusammenhang mit der Affäre Dreyfus. Über Details schweigt er sich allerdings aus. Fest



In sumpfigeren Zonen des Gartens wurden Eukalyptusbäume gepflanzt, die für eine gewisse Austrocknung Bodens sorgten.



Offenbar wurden einige der Schildkröten, die in den diversen Teichen des Ingwergartens leben, auch gelegentlich kulinarisch verarbeitet – nicht nur zu Suppen, sondern auch zu herzhaften Ragouts, wie Quentin Le Gall zu berichten weiß. Ein ähnliches Schicksal erlitten auch Frösche, Schnecken und Echsen.

steht, dass die Comtesse ihr Land mit einem beträchtlichen Vermögen verließ. Und man fragt sich gelegentlich, ob orientalisch wirkende Anmut allein genügte, so viel Geld zusammenzubringen. Via Guyana gelangte Sousa 1905 nach Lemusa, kaufte sich ein Appartement in Port-Louis und begann, das Land systematisch zu bereisen. Nach Le Gall soll die Einführung des allgemeinen Frauenwahlrechts im Jahre 1906 ihre Entscheidung wesentlich beeinflusst haben, sich auf der Insel niederzulassen.

ENTSTEHUNG EINES GARTENS

1907 entdeckte sie südlich des Marais von Sentores ein flaches Stück Wald, in dem ein Bauer seine Schweine und Hühner weiden ließ. Sie konnte 25 Hektaren des Waldes kaufen, später noch mehr. Systematisch begann Sousa, den Wald in einen Garten zu verwandeln. Dabei wurde sie von Elélia Robin unterstützt, einer jungen Frau aus Port-Louis. Als Berater stand ihnen der aus Rouen stammende Botaniker Samson Leblond zur Seite, der seit einigen Jahren schon auf Lemusa lebte.

Die Diät

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Ein Eukalyptus ging zum Arzt. Er habe immer einen solchen Durst, klagte er, sicher stimme etwas mit seiner Verdauung nicht oder mit seinem Blut. Der Arzt untersuchte den Baum auf Harz und Nieren, doch er konnte nichts finden. «Versuchen Sie es doch mal mit einer Diät», schlug er seinem Patienten also vor, denn es fiel ihm nichts Besseres ein. Der nickte zufrieden und kehrte an seinen Standplatz zurück. Am zweiten Tag seines Trinkverzichts merkte er schon, wie der Boden um ihn her allmählich feuchter wurde. Am vierten Tag begann er ein wenig einzusinken. Nach zwei Wochen ragte bloß noch die obere Hälfte seiner Krone aus dem Sumpf, ein paar Tage später schloss sich der Schlamm mit einem zufriedenen Schmatzen über dem letzten Blatt des Baumes.

Wer dieses Drama kennt, der versteht den weisen Ratschlag, den ein Schild in der Taverne zu St-Sous den Gästen erteilt: Du sollst die Talente ehren, die Gott dir in die Wiege gelegt – und sei es auch nur dein Durst.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 134.



Zeichnung von Ida Versmer. TROK-
RUFLIAK ist das lemuische Wort
für «Arzt» oder «Ärztin».



Zu dem Grundstück, das die Comtesse 1907 erwerben konnte, gehörte auch ein blaues Häuschen aus Holz, das heute noch steht. Die Hütte, deren Farben ein wenig verblasst sind, diente der Gräfin und Elélia Robin in den ersten Jahren als Behausung. Heute wird sie nur noch als Geräteschuppen und Lager benutzt. Vor ein paar Jahren hat man ihr ein neues Dach verpasst.

Die zwei Frauen wohnten zunächst in einer einfachen Hütte, die heute noch steht und als Geräteschuppen benutzt wird. Alle Energie floss in den Aufbau des Gartens. Erst 1915 ließ die Comtesse über steinernen Fundamenten ein mächtiges Holzhaus mit 15 Zimmern errichten, das Elélia und die Comtesse 1916 beziehen konnten.

Bevor die Arbeiten am Garten selbst begannen, wurde ein Zaun rund um das Grundstück errichtet, der gefräßige Tiere abhalten sollte. Alsdann wurden einzelne Lichtungen und Wege in den Wald geschlagen. Da der Boden mehrheitlich sauer war, wurde Humus aus anderen Gegenden der Insel herbeigeschafft.

In einigen Zonen wurden Eukalyptusbäume gepflanzt, deren mächtiger Durst für die nötige Trocknung sumpfigen Bodens sorgte. An anderen Stellen legte das Gartenteam der Comtesse Weiher und Tümpel an als Heimat für Wasserpflanzen und Tiere aller Art. So entstanden über die Jahre hinweg kleine Landschaften von ganz unterschiedlichem Charakter,

Themen-Gärten mit verschiedenen botanischen Schwerpunkten. Aufbau und Pflege des Parks beschäftigten ein ganzes Team von Gärtnern und Arbeitern. Einige von ihnen errichteten sich mit der Zeit Hütten und Häuser am östlichen Rand der Einzäunung, auf Land, das ihnen die Comtesse überließ. So entstand das heutige Dörfchen St-Sous.

PFLANZEN AUS ALLER WELT

Manche der Pflanzen, die heute in dem großen Garten wachsen, ließ die Comtesse von weit her kommen. Sie beauftragte spezialisierte Händler aus England oder Frankreich, die ihr Samen aus Asien und Indien besorgten. Keimung und Aufzucht ihrer Schützlinge überwachte sie offenbar meistens selbst – und wenn man den Erzählungen glauben will, tat sie das mit einem ganz erstaunlichen Erfolg. Vom Ingwergarten aus haben sich denn mit der Zeit auch manche Pflanzen über die ganze Insel verbreitet, und so verdankt die Flora von Lemusa der Dame mit den orientalischen Gesichtszügen eine ganze Reihe von Bereicherungen.

Als die Comtesse 1954 starb, registrierte das Pflanzenverzeichnis des Parks mehr als 4000 Arten, heute sollen es sogar doppelt so viele sein. Die Gräfin vermachte den Garten zusammen mit dem immer noch ansehnlichen Vermögen ihrer geliebten Assistentin Elélia Robin, die ihn 1960 dem Staat überließ – mit der Auflage, den Park mindestens fünfzig Jahre lang zu bewahren und für das Publikum an sämtlichen Tagen des Jahres zugänglich zu halten. Die Behörden des Goulousin haben diesen Auftrag ernst genommen und einen Park geschaffen, der ebenso schön wie erholend und, dank verschiedener didaktischer Anlagen, auch äußerst lehrreich ist.

VOM KAKTUS BIS ZUR RAPHIAPALME

Es gibt ein größeres Stück Regenwald, in dem man die üppige Vegetation in den verschiedenen Zonen der Forêt tropicale studieren kann. Über Treppentürme kann man hier sogar bis zu den Kronen der Urwaldriesen hinauf steigen (man sollte sich dabei allerdings vor den Affen in

In einem der größeren Teiche des Ingwergartens schwimmt diese kleine, von hohen Palmen bestandene Insel.



Acht nehmen, die sich hier zahlreich tummeln und nichts höher schätzen als das Picknick der Parkbesucher – oder das, was sie dafür halten). Ein Gewürzgarten führt zahllose Aroma- und Heilpflanzen der Gegenwart und Geschichte vor. Er wird auf einer Seite von einem Hain aus den von der Gräfin so geliebten Muskatbäumen beschattet.

Der Palmengarten illustriert die unglaubliche Formenvielfalt der Familie der *Arecaceae* (oder *Palmae*) – von der kleinen, europäischen Zwergpalme (*Chamaerops humilis*) bis zu den riesigen *Raphia* mit ihren bis zu 25 Meter langen Wedeln. In einem sogenannten Bauerngarten werden die verschiedenen Früchte, Gemüse, Leguminosen, Reissorten, Zucker und Palmprodukte der Insel erklärt. Besonders romantisch sind auch viele der Nassgärten in dem Park, etwa die Seerosenteiche oder der von Kokospalmen umstandene Schildkröteenteich, in dem auch verschiedene Fische schwimmen. Es gibt einen Orchideengarten, der allerdings



Auch kleine Süßwasser- oder Sumpfschnecken, die es in den Teichen des Gartens in Hülle und Fülle gibt, wurden von der Comtesse kulinarisch geschätzt und unter anderem zu einer Suppe verarbeitet, die sie mit Milch verfeinerte und mit Rosenblättern parfümierte. Auf dem Internet huldigt ein Videoclip der Schönheit der Schnecken im Ingwergarten vimeo.com/293832095.



Natürlich lockt eine solche Anlage auch die verschiedensten Tiere an: Insekten und Schmetterlinge in allen Farben, Vögel und kleine Reptilien. Sie alle tragen nicht nur zum Biosystem des Gartens bei, sie machen mit ihren unterschiedlichsten Gesängen den Besuch im Park auch zu einem musikalischen Erlebnis.



In einer Abteilung des Gartens, die von Elélia Robin angelegt wurde, wachsen mehr als 400 Sorten Ingwer. Hier wurde zweifellos auch die spezielle Form des *Zingiber officinale* gezüchtet, die heute den Namen der Gärtnerin trägt, von der Fondation Sousa in größerem Stile angebaut und in getrockneter Form als Jenjam Sousa verkauft wird.

mit der Forêt d'Orchide im Norden von Lemusa nicht ganz mithalten kann, und sogar einen für die klimatischen Verhältnisse im Süden der Insel recht ungewöhnlichen Kaktuspark. Ein Höhepunkt ist auch der eigentliche Ingwergarten, das Ziehkind von Elélia Robin, die auf die Zucht von Zingiberaceae spezialisiert war. Von Galgant (*Alpinia galanga*) über Gewürzliien (*Kaempferia galanga*) oder Zitwerwurzel (*Curcuma zedoaria*) bis zum wunderschönen Fackelingwer (*Etilingera elatior*) kann man hier mehr als 400 Vertreter der Familie kennenlernen. Dieser Teil des Gartens hat denn auch der ganzen Anlage ihren Namen gegeben, die heute als Üsparadlek Jenjam oder Jardin Gingembre bekannt ist.

Elélia starb 1980. 2010, also dreißig Jahre später, gründete ihre Großnichte Clelia Robin, 1984–1990 Staatspräsidentin von Lemusa, eine Stif-



In dem 1915 über steinernen Fundamenten errichteten Wohnhaus der Comtesse ist heute das Besucherzentrum eingerichtet – kleine Ausstellungen thematisieren die Wunder des Gartens und ein Shop verkauft Bücher und Souvenirs.

tung mit dem Ziel, den Fortbestand des Ingwergartens zu sichern. Diese Fondation Sousa teilt sich heute die Verantwortung für den Garten mit den Behörden des Goulousin. Der Jardin Gingembre zählt mit 20'000 Eintritten pro Jahr zu den gut besuchten Stätten der Insel, doch reicht dieses Geld für den Unterhalt des Gartens nicht ganz aus. 2011 kaufte die Fondation deshalb acht Hektaren Land dazu und baut dort heute mit großem Erfolg Ingwer an – im Wechsel mit allerlei Gemüse, denn der Ingwer hat einen sehr hohen Nährstoffbedarf. Ein großer Teil der jährlich gut 60 Tonnen werden frisch verkauft, ein Teil aber auch getrocknet und so als Jenjam Sousa verkauft oder zu verschiedenen Produkten (Ingwertee, Bonbons und Sirup) verarbeitet.

In dem mächtigen, von riesigen Bäumen umstandenen Wohnhaus ist heute das Besucherzentrum eingerichtet. Kleine Ausstellungen thematisieren einzelne Aspekte der unermesslichen Pflanzenwelt des Gartens und in einem Shop werden Souvenirs verkauft.



Das Rhizom ist der kulinarisch wichtigste Teil der Ingwerpflanze, aus ihm sprossen die Triebe.

Jenjam Sousa

Ingwer (*Zingiber officinale* Elélia) aus St-Sous

Auf Lemusa kommen ganz verschiedene Ingwer vor. Die größte Sammlung von Zingiberaceae gibt es im Üsparadlek Jenjam bei St-Sous zu bestaunen. Unmittelbar neben dem Park baut die Fondation Sousa seit 2011 eine Sorte für den Handel an, die von der Gärtnerin und Ingwerspezialistin Elélia Robin (1887–1980) zu Beginn des 20. Jahrhunderts erfunden wurde. Auf dem acht Hektaren großen, von Kokospalmen beschatteten Gelände produziert die Stiftung jährlich sechzig Tonnen des Rhizoms. Ein Teil davon wird getrocknet, pulverisiert und als Jenjam Sousa verkauft. HOIO bezieht das Gewürz direkt von der Fondation Sousa.

PFLANZE, ANBAU UND VERARBEITUNG

Die ausdauernde, mit ihren langen Blättern ein wenig wie Schilf aussehende Staude wird 50–100 cm hoch. Sie bildet ein gelbliches Rhizom,



HOIO verkauft Jenjam Sousa in kleinen PET-Dosen mit einem Füllgewicht von 25 g. Die Leitfarbe der Etikette ist identisch mit der Farbe der Region, in der das Gewürz produziert wird. Jenjam Sousa wurde 2016 mit einem AOC-Zertifikat ausgezeichnet. Dieses Schutzsiegel für charakteristische Produkte des Landes wird seit 1966 vergeben.

das knapp unter der Erde wächst und sich unregelmäßig fächerförmig verzweigt. Die Wurzeln werden diesem Spross entlang gebildet. Aus dem Rhizom sprießen Triebe, die einen mehr als meterhohen Scheinstamm bilden. Diese Triebe enden in einer kompakten, eiförmigen Ähre. Daraus wachsen blassgelbe Blüten, die sich zu orange oder rot leuchtenden Kapseln mit schwarzen Samen entwickeln. *Zingiber officinale* Elévia, der lemusische Ingwer, unterscheidet sich auf den ersten Blick kaum von *Zingiber officinale* Roscoe. Die Blütenstände bleiben jedoch kleiner und verfärben sich dafür sehr schnell dunkelorange bis rot.

Ingwer entzieht dem Boden viele Nährstoffe, weshalb die Gärtner der Fondation Sousa alle Jahre die Felder wechseln, einzelne Parzellen zwischendurch mit Gemüse bebauen, andere auch mal brach liegen lassen. Obwohl Ingwer eine mehrjährige Pflanze ist, wird er in der Gewürzproduktion einjährig angebaut. Fünf Monate nach der Aussaat im Frühling kann man einen ersten, milden Ingwer ernten, der frisch verwendet wird. Erst nach neun Monaten aber ist der Ingwer reif und hat so viel Aroma entwickelt, dass er auch gut getrocknet werden kann. Nach der Ernte werden die Rhizome gewaschen, in kochendes Wasser geworfen, anschließend in der Sonne gedörrt und kurz vor dem Verkauf pulverisiert.

Jenjam ist das lemusische Wort für «Ingwer», der Zusatz Sousa verweist auf die gleichnamige «Comtesse», die den Ingwergarten (Üsparadlek Jenjam) im frühen 20. Jahrhundert angelegt hat.



Der Blütenstand des lemniscatischen Ingwers ist etwas kleiner als beim und wird besonders schnell rot.

AROMA UND VERWENDUNG

Ingwer riecht warm und frisch zugleich, manchmal mit einer eher holzigen, dann mit einer eukalyptusartigen oder stärker zitronigen Note. Der Geschmack ist wärmend und pfeffrig scharf. Oft liest man, der getrocknete Ingwer komme aromatisch nicht an das frische Rhizom heran. Diese Sichtweise muss man nicht teilen. Der getrocknete Ingwer ist ein ganz eigenes, hochinteressantes Gewürz – und dies obwohl (oder vielleicht gerade weil) die flüchtigen Aromen des frischen Ingwers beim Trocknen entwichen sind. Getrockneter Ingwer riecht sehr intensiv, mit Noten von Heu, Harz und Zitruschale, manchmal auch von frischen Champignons. Im Mund ist er pfeffrig und warm. Der frische Ingwer hat etwas Blumiges, Jubilierendes, Schlingerndes, der getrocknete eher etwas Freches, Brennende und Direktes, das in gewissen Speisen durchaus seine Berechtigung hat.

Ingwer kann süße wie salzige Speisen aromatisieren. Der frische Ingwer ruft eher nach Salzigen, nach Fleisch, Fisch und Gemüse, der getrocknete aber eher nach Süßem, nach Backwaren, Broten, Schokolade.

Lemusische Rezepte mit Jenjam Sousa

Getrockneter Ingwer harmoniert mit Chili, Gewürznelke, Kardamom, Koriander, Kreuzkümmel, Kubebenpfeffer, Muskat, Oregano, Pfeffer, Rose, Safran, Zimt. Er passt zu Gemüse (Karotten, Kürbis), verarbeitetem Obst (Birnenkompott, Orangenkonfitüre), Brot, Kuchen, Biskuits, Schokolade, Honig, Kaffee.

- *Stofi de la Comtesse* (Stockfisch-Kartoffel-Auflauf mit Milch, Ingwer und Muskatnuss)
- *Pain de Mars* (Kuchen mit Ingwer, Gewürznelken, Kardamom, Piment, Sesam und Zimt)
- *Rosampli* (Weizenkekse mit Rum-Rosinen, Ingwer, Limettensaft und Limettenglasur)

Mit seiner harzigen Klarheit reißt er etwa Kekse oder Kuchen aus ihrer dumpfen Süße und bringt sie am Gaumen in Schwung. Den frischen wie den getrockneten Ingwer sollte man in der Regel nicht allzu lange mitkochen, denn die Hitze nimmt ihm Aroma – wobei der getrocknete sich etwas besser hält.

Ingwer spielt in vielen Küchen vor allem der asiatischen Welt eine wichtige Rolle, von Japan (der Mioga-Ingwer) über China, Indonesien, Thailand bis nach Indien. Auch in Europa nimmt seine Beliebtheit zu. In getrockneter Form ist Ingwer auch Bestandteil vieler Currypulver, des äthiopischen Berbere und des französischen *Quatre Épices*.

In der lemusischen Küche wird viel Ingwer verwendet, in frischer wie in getrockneter Form. Darüber wunderte sich Mitte des 18. Jahrhunderts der Dominikaner Père Cosquer in seinem *Abrégé logique de l'histoire et de la nature de S. Lemousa* (Paris, 1754 – Faksimile, Port-Louis, 2016, S.70) als er schrieb: «Es ist erstaunlich, dass sich diese Wurzel mit ihrem hitzigen Temperament bei Menschen solcher Beliebtheit erfreut, denen man eher ein wenig Abkühlung für Leib und Gemüt wünschen würde.» Heute, wo gelegentlich sogar Schnee fällt auf dem Deboulé, sähe der Pater diesen Sachverhalt wohl etwas anders.



Restaurant Le Miskat

Mitten in einem Bambuswald pflegt man das Erbe der Sousa

Zwischen St-Sous und dem Jardin Gingembre erhebt sich ein mächtiger Bambuswald. An dessen Rand bietet das Restaurant Le Miskat eine würzige Küche an, deren spezielles Merkmal es ist, dass nahezu jedes einzelne Gericht von der Vorspeise bis zum Dessert mit einer Prise Muskat (lemusisch *miskat*) zubereitet ist. Muskat war eines der Lieblingsgewürze der Comtesse de Sousa, deren kulinarisches Erbe hier gepflegt wird.

Das Restaurant Le Miskat liegt versteckt hinter einer riesigen Mauer aus Bambus.

Der Besitzer und Chefkoch des Miskat heißt Samson Bruni, eher hinter den Kulissen, manchmal aber auch im Service, operiert sein Lebenspartner Quentin Le Gall. Die Begeisterung der zwei Herren für die Gründerin des Ingwergartens hat einen doppelten Grund: Brunis Großmutter Arlena aus St-Sous arbeitete von 1920 bis 1952 immer wieder Mal als Köchin für die Gräfin, ebenso Ozalée Sissay aus St-Pierre, die Oma von Le Gall. Kein Wunder also, kennen sich die zwei mit den kulinarischen Vorlieben der Comtesse aus. Ja, Le Gall hat sogar ein kleines Büchlein über die Gräfin und ihren Garten verfasst: *Le jardin de la Comtesse. Sur les traces de Sheherazade Marie-Belle de Sousa* (St-Sous: Éditions Le Gall, 1994).

Le Gall hat auch überall Reproduktionen von diversen Gemälden von Jean-Léon Gérôme an den Wänden aufgehängt, deren Protagonistinnen er mit der Sousa identifiziert. Das Thema ist seit Jahren ein Streitpunkt zwischen Le Gall und Bruni, der überzeugt ist, dass die Comtesse für keines dieser Bilder Modell gestanden hat. Da sich kaum brauchbare Fotografien der Gräfin erhalten haben, lässt sich nur schwer entscheiden, wer von den beiden wohl recht hat.

Fast alle Speisen, die im Miskat aufgetragen werden, haben auf die eine oder andere Weise mit der Comtesse zu tun. Besonders gern kocht Bruni nach Rezepten, die Ozalée Sissay während ihrer Dienste im Ingwergarten aufgeschrieben hat. Zu diesen Spezialitäten gehören etwa Frösche in würziger Sauce, ein orientalisch gewürztes Ragout aus Schnecken, eine Quiche mit jungem Farn, Kalbsbries an einer weißen, leicht säuerlichen Koriander-Muskat-Sauce und ein Stockfisch-Kartoffel-Auflauf mit Milch, Ingwer und Muskatnuss, der Stofi de la Comtesse. Unter den Desserts finden sich etwa pochierte Trauben mit Muskat-Zitronen-Schaum – und zum Kaffee oder Tee werden Rotul serviert, das sind Weizenkekse mit Ahornsirup, Ingwer, Muskat, Piment, Chili und weißem Pfeffer.

Zu den Reizen des Miskat gehört neben der eigenwilligen und abwechslungsreichen Küche auch die wunderschöne Terrasse. Umringt von hohen Bambusstauden, Palmen und verschiedenen Laubbäumen, umweht von den Düften der Orchideen, die sich hier überall festklammern, und begleitet vom fröhlichen Chor der Vögel und Insekten des Waldes, kann man sich hier in aller Ruhe durch die diversen Leckereien des Lokals probieren.



Die Kontrahenten

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Zwei benachbarte Gärtner in St-Sous standen in einem argen Wettstreit miteinander, denn ein jeder wollte den schönsten Garten haben und gönnte dem anderen nichts. Eines Tages zog der eine Gärtner eine Bohnenhecke so weit in die Höhe, dass keine Sonne mehr auf das Grundstück des anderen schien. Dem Beschatteten gingen daraufhin nicht nur die Blumen, sondern auch das Gemüse und die Obstbäume ein, und er litt bald einen argen Hunger. Am Ende des Sommers aber, die Bohnen waren richtig reif und schwer geworden, brach die riesige Hecke ein und fiel in den schattigen Garten des Darbenden. Der erntete das Gemüse froh, kochte den ganzen Winter lang Bohnensuppe und ließ dann Nacht um Nacht so laute Fürze fahren, dass es die Familie seines Nachbarn aus den Federn riss. Als es Frühling wurde, zogen beide Kontrahenten weg. Ihre Gärten aber versöhnten sich, überwucherten die Mauer zwischen ihnen und fanden einen neuen Besitzer in der Gestalt eines Windes, der seither hier lebt.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 156.



Zeichnung von Ida Versmer. HAWUSCH ist das lemuische Wort für «Wind».



Die Wirte des Le Miskat nennen diesen Auflauf mit Suchtpotenzial Stofi de la Comtesse.

Stofi de la Comtesse

Klippfisch-Kartoffel-Auflauf mit Milch, Ingwer und Muskat

Die Küche des Restaurants Le Miskat in St-Sous ist eine tiefe Verneigung vor der Comtesse Sheherazade Marie-Belle de Sousa, der Gründerin des Üsparadlek Jenjam mit seinen wunderbaren Anlagen, Wäldern und Teichen. Küchenchef Samson Bruni weiß alles über die kulinarischen Vorlieben der eigenwilligen Lady aus Europa und sein Lebenspartner Quentin Le Gall publizierte 1994 sogar ein kleines Büchlein über *Le jardin de la Comtesse* (St-Sous: Éditions Le Gall), das auch in farbigsten Bildern schildert, wie es an ihrem Herd und Tisch zuging.

Die «Comtesse» soll eine besondere Liebe zu Meeresfrüchten gehabt haben, die sie oft und in «erstaunlichen Mengen» (Le Gall) zu sich nahm. Ebenfalls schätzte sie Frösche, Kröten und Schnecken aller Art, wobei sie da auch gerne mit den verschiedenen Tieren experimentierte, die sie in ihrem Garten fand. Zu ihren Leibspeisen gehörte etwa eine Suppe aus

kleinen Sumpfschnecken, die sie mit Milch verfeinerte und mit Rosenblättern parfümierte. Natürlich landeten auch ganz diverse Pflanzen aus ihrem Garten in den Töpfen und auf ihrem Tisch, nicht nur Früchte und Gemüse, auch Farne, exotische Nüsse wie Ginko, Baumpilze und Lilienblüten. Aus Europa ließ sie nicht nur Wein und Champagner kommen, sondern auch immer wieder Klippfisch, den sie *Stofi* (von Stockfisch) nannte und auf ganz verschiedene Weise zu bereiten verstand. Auch das hier vorgestellte Rezept soll, versichern Bruni und Le Gall, in ihrer Küche erfunden worden sein. Heute gehört es zu den Standards auf der Karte des Miskat.

Für 2 Personen

200 ml Weißwein
500 ml Wasser
5 g Flachpetersilie
10 schwarze Pfefferkörner
400 g Klippfisch, eingeweicht*
400 g Kartoffeln, eine mürbe kochende Sorte
2 EL Bratbutter
1 stattliche Zwiebel, gehackt
6 Knoblauchzehen, gehackt
25 g frischer Ingwer (entspricht einem Stück von der Größe einer Baumnuss), geputzt und fein gehackt
300 ml Milch
1 TL Ingwerpulver
¼ Muskatnuss, frisch gerieben (ergibt etwa einen flach gestrichenen TL voll)

* *Klippfisch muss vor Verwendung in der Regel eingeweicht und entsalzen werden. Fischstücke gut abspülen und in eine Schüssel mit reichlich Wasser legen. 24 Stunden einweichen und das Wasser öfters wechseln, wenigstens drei Mal. Vor Verwendung Fisch nochmals sorgfältig abspülen und abtropfen lassen.*

1 | Weißwein mit 500 ml Wasser, Petersilie und Pfeffer aufkochen lassen. Klippfisch hineingeben und 15 Minuten bei mittlerer Hitze garen.
2 | Fisch aus dem Sud heben, etwa 200 ml von dem Sud aufbewahren.
3 | Die Haut und alle Gräten sorgfältig entfernen und das Fischfleisch in Flocken zerlegen.
4 | Kartoffeln weichkochen, schälen, durch eine Röstiraffel drücken.
5 | Bratbutter erwärmen, Zwiebel und Knoblauch glasig dünsten, dann den frischen Ingwer untermischen und zwei Minuten mitbraten.
6 | Fischflocken begeben, etwa die Hälfte der Milch und 4 EL von dem Kochsud dazugießen. Unter ständigem Rühren 10 Minuten lang garen lassen.
7 | Die Kartoffelflocken, die restliche Milch und nochmals 4 EL Sud dazugeben und 10 Minuten über mittlerer Hitze rühren.
9 | Ingwerpulver und Muskatnuss unter die Masse ziehen und alles in eine etwa 15 × 20 cm große Gratinform füllen. Mit Butterflöckchen bestreuen und 20 Minuten in der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens backen.



So soll ein Rotul schmecken: ein wenig hart, eher trocken, würzig und ziemlich pfefferscharf.

Rotul

Weizenkekse mit Ahornsirup, Ingwer, Muskat, Piment und Chili

Die Comtesse Sheherazade Marie-Belle de Sousa hatte auch eine ausgeprägt süße Seite. Über ein Geschäft in Port-Louis ließ sie sich regelmäßig orientalische Spezialitäten wie Halva, Nougat oder Lokum liefern. Von Zeit zu Zeit beschäftigte die Comtesse in ihrem Haushalt auch Köchinnen, zum Beispiel eine junge Frau aus St-Pierre, Ozalée Sissay, die sie kulinarisch ganz nach ihrer Pfeife tanzen ließ, weshalb diese Köchin einige Rezepte ihrer Chefin aufgeschrieben hat. Bei dieser Ozalée Sissay handelte es sich um die Großmutter von Quentin Le Gall, der deswegen in seinem Büchlein über *Le jardin de la Comtesse* (St-Sous, 1994) auch einige dieser Rezepte wiedergeben kann.

Unter den Süßspeisen, die er aufführt, begeistert vor allem ein würzig-scharfer Keks namens *Rotul*, der dem *Ginger snap* oder der *Ginger nut* ähnelt – einem Gebäck, das man im ganzen Raum des ehemaligen

British Empire antrifft. Ein Ingwerg Gebäck überrascht wenig im Haushalt der Comtesse, der wir ja schließlich den Üsparadlek Jenjam, den Ingwergarten im Süden von Lemusa verdanken. Das Gebäck hat ungefähr die Größe und Form einer Kniescheibe, was laut Le Gall den Namen erklärt, *rotul* ist die lemusische Version der französischen *rotule*.

Obwohl die Comtesse ein ganzes Heer von Gärtnern beschäftigte, legte sie auch gerne selbst Hand an, oft begleitet von ihrer Partnerin Elélia Robin. Gelegentlich ließen sich die zwei Frauen am späteren Nachmittag von ihrer Köchin Kaffee und ein paar Süßigkeiten an den jeweiligen Arbeitsort bringen. Dann setzten sie sich unter eine Palme, lehnten an einen Eukalyptus oder legten sich ins Gras unter einer Trauerweide, tranken Kaffee, aßen Kekse und unterhielten sich über neue Projekte in ihrem Garten oder über die Bücher, die sie gerade lasen. Diese Gespräche waren manchmal so intensiv, dass sie bis in die Abenddämmerung hinein dauerten. Dann gingen die Frauen ins Haus und mixten sich einen Cocktail. So erinnert sich Ozalée Sissay in dem Büchlein von Le Gall.

Für 24 Kekse

- 1 Muskatblüte
- 4 Pimentkörner
- 8 weiße Pfefferkörner
- 1 kleine, getrocknete Chili, entkernt, grob zerrissen
- 250 g Weizenmehl
- 4 TL Ingwerpulver
- ½ TL Backpulver
- ½ TL Salz
- 125 g Butter, auf Zimmertemperatur gebracht, in Stücken
- 140 g Zucker
- 90 g Ahornsirup
- 60g Kandierter Ingwer, fein gehackt
- ~ Mehl für die Arbeitsfläche

- 1** | Muskatblüte, Piment, Pfeffer und Chili in einer elektrischen Kaffeemühle zu einem feinen Pulver zermahlen.
- 2** | Mehl, Ingwerpulver, Backpulver, Salz und die gemahlene Gewürze gut vermischen.
- 3** | Butter begeben und alles so lange mit den Fingern verreiben bis lauter kleine Flocken aus Teig entstehen.
- 4** | Zucker, Ahornsirup und den kandierten Ingwer begeben, alles zu einem Teig verkneten, der gut zusammenhält.
- 5** | Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche knapp 1 cm dick ausrollen.
- 6** | Rondellen von etwa 5 cm aus dem Teig stechen, auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech legen und knapp 25 Minuten in der Mitte des 150 °C heißen Ofens backen.



Askatas

Kloi, Chinesen aus der Hauptstadt und weltreisende Jäger

Das Dörfchen Askatas soll einst von den Kloi gegründet worden sein, die ihre Heimat eigentlich viel weiter nördlich in der Gegend des Mont Déboulé haben. Manche vermuten, die Kloi hätten hier eine Art Straflager betrieben. Andere sind der Ansicht, es seien eher Aussteiger gewesen, die sich in den Süden zurückgezogen hätten. Auf der Landkarte im Kochbuch von Jules Jette aus dem Jahr 1331 ist Askatas nicht ver-

Man sieht in Askatas noch alte Häuser, die von der langen Geschichte der Siedlung zeugen.

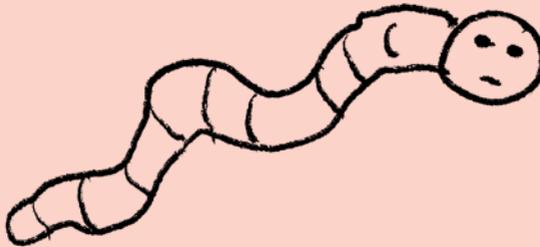
Das stolze Glühwürmchen

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

In der Plaine d’Haris lebte ein Glühwürmchen, das sich viel auf seine Leuchtkraft einbildete. Wenn ich strahle, so prahlte es im Reich der Käfer, dann können die Sterne einpacken. Eines nachts war der Himmel so wolkenverhangen, dass nichts als Dunkelheit darin zu sehen war. Froh, sich endlich beweisen zu können, kletterte das Glühwürmchen mitten in der großen Ebene auf die Spitze eines Grashalms und glühte da so heftig es nur vermochte. Es funkelte und glänzte, schimmerte und gleißte. Plötzlich aber merkte es, dass es das einzige Licht in der Finsternis war und fühlte sich auf einen Schlag ganz fürchterlich allein. Seit jener Nacht wartet das Glühwürmchen Abend für Abend bange auf das Erscheinen der Sterne.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.32.

BUZU LUSCH



Zeichnung von Ida Versmer. BÜZÜK ist das lemuische Wort für «Wurm», LÜSCH bedeutet «Leuchten» oder «Laterne».



Die Polizeistation im Zentrum von Askatas steht schon viele Jahre leer – es gibt jedoch Pläne, sie in ein Restaurant zu verwandeln.

zeichnet – was möglicherweise darauf hindeutet, dass die Siedlung damals noch nicht bestand. Georgette Muelas (*Santa Lemusa*, Port-Louis, 1956, S.201) schreibt, Askatas sei im 17. Jahrhundert gegründet worden; sie gibt aber leider nicht an, woher diese Information stammt.

KAUM NOCH VERBINDUNGEN ZU DEN KLOI

Der Name Askatas bedeutet in der Sprache der Kloi so viel «Freiheit» – allerdings auch im Sinne von «Abwesenheit», Trennung». Heute können nur noch wenige Bewohnerinnen und Bewohner in ihrer Familiengeschichte eine Verbindung zu den Kloi herstellen. Das hat sicher auch damit zu tun, dass die Siedlung in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts nur von zwei bis drei Dutzend Menschen bewohnt war. Zu diesen Askatasak gehörte auch die Familie von Omèr Marie Edgar Lacanne, der am 4. Juli 1898 hier zur Welt kam und in Askatas seine Jugendjahre verbrachte, ehe er zu seiner großen Weltreise aufbrach und die Menschheit mit seinen schwülstigen Gedichten beglückte.

In den frühen 1960er Jahren zogen ein paar alternative Farmer (manche sprechen von Hippies) nach Askatas, einige leben auch heute noch im Dorf. Fast gleichzeitig wurde am Rand der Siedlung eine moderne Polizeistation gebaut, die jedoch nur ein knappes Jahr lang besetzt war und bereits 1963 wieder aufgegeben wurde. Auch das Projekt einer Strafvollzugsanstalt etwas außerhalb des Dorfes wurde auf halbem Wege gestoppt.

DIE PRÄSIDENTIN SCHALTET SICH EIN

Ein gewisser Aufschwung passierte erst in den 1980er-Jahren, als sich eine Gruppe von Chinesinnen und Chinesen aus der Hauptstadt in Askatas ansiedelten. Sie wollten auf der fruchtbaren Ebene südlich des Dorfes Reis und Soja in großem Stil anbauen. Ihre Pläne wurden jedoch von Präsidentin Clélia Robin durchkreuzt, die das Gebiet unter Schutz stellen ließ. Dennoch sind einige der Chinesen in Askatas geblieben. Die Gründung der Laboratoires interdisciplinaires Jules Iette (LIJI) südwestlich des Dorfes führte 2002 zu einer weiteren Belebung des Alltags.

Das Dorf ist heute vor allem wegen der Plaine d’Haris bekannt, einem Naturschutzgebiet rund um eine große Feuchtwiese, die periodisch von der Orbe überschwemmt wird.

Es muss nicht immer Charleston sein

Die 17. Kolumne* von José Maria – Omère Lacanne aus Askatas

«Am Tag meines achten Geburtstages fasste ich den unumstößlichen Entschluss, in jedem Land dieser Welt eine Frau zum Altar zu führen und drei Kinder mit derselben zu erzeugen. Zu meinem zehnten Geburtstag – inzwischen war die von meinen Eltern lange ersehnte Geburt meiner kleineren Schwester erfolgt – versprach ich dem Herrn, die Einwohner einer jeden Insel im weiten Ozean zum rechten Glauben zu bekehren. Als ich das zwölfte Jahr vollendete, wollte ich über jeden Fluss des Planeten eine Ziehbrücke bauen. Mit vierzehn in jeder Sprache das fette Fluchen erlernen. Und als ich das siebzehnte Jahr begann, da nahm ich mir vor, aus jedem Land ein Kunstwerk und ein Kochrezept nach Hause zu bringen – wenigstens aus all jenen Gebieten der Welt, die sich auf dem See weg, mit einem Schiff würden erreichen lassen. Und dabei blieb es auch. Ich wollte die Menschheit studieren und das Studium der Fertigkeiten ihrer Künstler und Köche bot sich mir als der direkteste Weg zum Kern der Sache an.

Also ging ich an einem strahlenden Juli-Morgen in Begleitung meines getreuen April und einer prall mit allerlei Leckereien gefüllten Tasche im Hafen von Port-Louis an Bord. Es war das zwanzigste Jahr unserer Präsidialrepublik und ich hatte vor wenigen Tagen meinen achtzehnten Geburtstag feiern können.

Erst kreuzten wir etwa eine Stunde lang gegen den Alizé in Richtung Norden an, dann, wir hatten die Anse de Pièbo schon einige Zeit passiert, ließ der Kapitän der Seaob die Segel fieren und im Halbwindkurs glitten wir nun rasch in Richtung Osten. Wenige Zeit später lag die Küste der Insel hinter uns und vor uns die offene See.»

So beginnt *Es muss nicht immer Charleston* sein – Erinnerungen eines Weltenreisenden von Omère Marie Edgar Lacanne. Und so endet diese Geschichte auch, gewissermaßen. Die große Erzählung auf jeden Fall, die Lacanne hier beginnt, hat mit höchster Wahrscheinlichkeit nie eine Fortsetzung erfahren. Zu dem mit Schreibmaschine geschriebene Blatt, auf dem sich die obigen Zeilen finden, gehört zwar eine zitronenfarbene,

akkurat mit Autorennamen und Titel versehene Kartonmappe, die wohl mehr als hundert Blätter würde fassen können, die Falzungen am Rand dieser Mappe deuten jedoch nicht darauf hin, dass sie je mehr als dieses eine Blatt enthielt. Wir werden also wohl nie erfahren, warum es «nicht immer Charleston» sein muss.

Was wir von Lacanne haben, sind ein paar Fotos und kurze Filme, lose Notizen, ein paar eher schwülstige Gedichte, eine umfangreiche Sammlung von Kochrezepten und eine überaus bizarre Weltkunst-Kollektion. Das meiste wird heute im Nationalarchiv aufbewahrt, einiges ist auch im Besitz der Familie in Askatas geblieben.

Omèr Lacanne gehört wohl zu den eigenwilligsten Figuren, die Lemusa hervorgebracht hat. Und obwohl wir recht viel über ihn wissen und über recht umfangreiches biographisches Material verfügen, bleibt doch auch manches rätselhaft und verwirrend. So heißt es etwa in der Familienchronik, dass Omèr Lacanne am 4. Juli 1898 in Askatas zur Welt kam. 1922, im zwanzigsten Jahr unserer Präsidialrepublik, war er folglich vierundzwanzig Jahre alt – und nicht achtzehn, wie er schreibt. Ein Versehen, eine Erinnerungslücke oder doch Absicht? Wir wissen auch nicht, wer oder was der oder das «getreue April» war, in dessen Begleitung Lacanne an Bord der *Seaob* ging. Manuel Confiat, der sich als einer der Großneffen von Omèr Lacanne sehr für dessen Geschichte interessiert, glaubt, dass der «getreue April» entweder ein Tier war oder aber eine reine Ausgeburt der Fantasie seines Großonkels. «Vielleicht erfand er sich einen Reisebegleiter, um weniger allein zu sein. Zutrauen würde ich ihm das schon», gibt Manuel Confiat bekannt, der sich aus Zuneigung zu seinem Vorfahren übrigens seit einigen Jahren selbst auch Omèr Lacanne nennt.

Wie dem auch sei. Wenn ich hier im Rahmen dieser Rubrik von Omèr Lacanne spreche, dann hat das natürlich seinen Grund. Meine Zeit als Artist in Residence im Kunsthaus Langenthal geht zu Ende. Doch bevor ich die Schweiz in diesem Herbst verlasse, möchte ich all den alpinen Le-

Ida Kafamda: *XVII (Schiffsgalgen weit ab vom Ozean)*, 2020, Fotografie. «Und da hatte ich plötzlich diesen Eingeborenen an Bord, der fluchte und redete wild auf mich ein.»¹⁰



sern, die sich dann und wann mit meinen lemusischen Leichtsinnigkeiten aufgehalten haben, eine Art Abschiedsgeschenk machen. Omèr Lacanne (ich meine natürlich den Senior) war nämlich auch in der Schweiz. Wir wissen zwar nicht genau, aus welchem Jahr die einzelnen Notizen stammen, doch mit großer Wahrscheinlichkeit war Lacanne erst nach dem Zweiten Weltkrieg in Helvetien. Ganz offensichtlich segelte er mit einem Boot den Rhein hinauf und gelangte zuerst nach Basel. «Und da hatte ich plötzlich diesen Eingeborenen an Bord», heißt es in der entsprechenden Notiz: «der fluchte und redete genauso wild wie unverständlich auf mich ein. Indessen hatte auch ich alle Hände voll zu tun, war doch plötzlich eine Art Seil aus dem Wasser gesprungen und hatte sich in meiner Genua verheddert. Das Boot des Mannes, ein ziemlich untauglicher Holzkahn, schien an dem Seile zu hängen und klebte nun wie ein erlegter Schwertfisch am Rumpf meiner stolzen Ariane. Da die Schot mein Segel durchzuschauern drohte, sah ich mich schließlich gezwungen, sie zu kappen. Es gab einen seltsam metallischen Knall. Der Mann starrte mich ungläubig an. Sein Boot driftete langsam flussabwärts und er sprang schließlich tapfer hinterher. Erst jetzt bemerkte ich, dass da noch weitere Menschen auf dem unnützen Boote saßen. Sie winkten mir zu. Zwar verstehen sie nichts von der Seefahrt in diesem Land – aber freundlich sind sie auf jeden Fall».

Nun, da der Besuch von Omèr Lacanne in der Schweiz gerade seinen Anfang nimmt und unser Held die Bekanntschaft eines Basler Fährmanns gemacht hat, muss diese Kolumne aus Platzgründen leider enden. Mehr über Lacanne und die Schweiz bei nächster Gelegenheit, dann auch mit dem legendären «Gehsuhndheits-Rezept von Doktor Alois Gasser».

Dieser Text erschien erstmals in der *Wochenzeitung* vom Donnerstag, 4. August 2005, S. 14.

* Während vier Jahren publizierte die Schweizer *Wochenzeitung* (WoZ) 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.



Plaine d'Haris

Ein Naturpark mit seltenen Pflanzen und Tieren

Das Zentrum des Naturschutzgebietes Plaine d'Haris ist eine große Feuchtwiese, die periodisch von der Orbe überschwemmt wird. Bei starkem Regen schwillt dieses harmlose Bächlein zu einem ungewöhnlich wilden Gewässer an. Die Orbe hieß früher möglicherweise Urbasa, was in der Sprache der Kloi «wildes» (*basa*) «Wasser» (*ur*) bedeutet. Auf Anregung von Clélia Robin wurde das Gebiet 1985 von Biologen und Zoolo-

Die Plaine d'Haris bei Askatas ist ein Naturschutzgebiet rund um eine große Feuchtwiese.

ginnen der Universität von Port-Louis untersucht, die hier eine «erstaunliche Vielfalt von bisher unbekanntem Pflanzen und Tieren» entdeckten. Als Folge dieser Erkenntnisse ließ Robin die Region unter Schutz stellen.

JARDIN D'ACCLIMATATION

Die Wissenschaftler vermuteten, dass die Vielfalt mit dem einstigen Park von Königin Adrienne, dem Jardin d'acclimation zusammenhängen könnte. Im Jahr 1834 nämlich ließ Königin Adrienne im Südwesten des Dorfes Askatas eine große Anlage bauen, die aus Gärten, Gehegen, Ställen und Verwaltungsgebäuden bestand. Ziel des Unternehmens war es, hier Pflanzen und Tiere aus anderen Ländern für das Leben auf Lemusa zu akklimatisieren.

Die Anlage wurde 1836 in Betrieb genommen, gehörte zu den Lieblingsprojekten der Königin und war entsprechend komfortabel mit finanziellen Mitteln ausgestattet. Welche Pflanzen und Tiere hier angewöhnt wurden, ist gegenwärtig noch Teil verschiedener Untersuchungen der Universität von Port-Louis. Der Jardin d'acclimation war bis zur großen Krise 1847 in Funktion. Einige der Gebäude werden heute von den Laboratoires interdisciplinaires Jules Iette genutzt.

KUGELSCHWEINE UND BERNSTEINHÜHNER

In den Wäldern stießen die Forscher auf eine mächtige Population von kleinen, höchstens 10 kg schweren und auffällig kugeligen Schweinen. Sie gaben dem bis dato nirgends registrierten Tier den Namen Cochon d'Askatas (*Sus globosus*). Die Schweine werden seit jeher von den Bewohnern des Dorfes mit Fallen gejagt und ihr Fleisch gilt als eine ganz besondere Delikatesse. In der Feuchtwiese fanden die Wissenschaftler unter anderem ein unbekanntes Insekt, dem sie den Namen Russenkäfer (*Agrilus rossicus*) gaben, trägt der Panzer des Tiers doch Zeichnungen, welche an verschiedene Buchstaben des kyrillischen Alphabets erinnern. Deutlicher häufiger trifft man auf den Waschiri (*Sinuber cachinnans*) mit seinen leuchtend gelben Flügeldecken, der seine Leibspeise, einen kleinen Tagfalter, vor allem im Laub von Eichen findet.

Auch das südlemusische Bernsteinhuhn (*Perdix goulousiensis*) ist in der Ebene heimisch und wurde früher von den Bewohnern (auf jeden Fall



Die Solitäreichen der Plaine d'Haris zählen zu den größten Vertretern ihrer Art auf der Insel.

von Omèr Lacanne) auch eifrig bejagt, wie eine Kolumne von José Maria illustriert (*Die Jagd auf das Bernsteinhuhn*).

Zu den Attraktionen des Gebiets zählen auch die in großen Abständen über die Wiese verteilten Solitäreichen (*Quercus lemusana*), von denen einzelne Exemplare mehrere hundert Jahre alt sind. Sie gehören zu den mächtigsten Vertretern ihrer Art auf der ganzen Insel. Die lemusische Eiche ist eine enge Verwandte der Stieleiche (*Quercus robur*). Diese mächtigen Bäume haben der Plaine d'Haris auch den Namen gegeben – *haris* bedeutet in der Sprache der Kloi «Eiche». Die Eicheln dieser Bäume, auf Lemusisch *kassanuksi* genannt, enthalten nur wenig Gerbstoff und können deshalb auch roh oder leicht geröstet verzehrt werden. Sie haben ein nussiges Aroma, das oft als eine Mischung aus Mandel und Pistazie beschrieben wird. Sie sind eine Hauptzutat der askatasischen Gewürzmischung Waschkiri, die nach dem Käfer gleichen Namens (*Sinuber cachinnans*) benannt ist, der sich besonders gerne in den Eichen aufhält.

Zu den besonders eigentümlichen Pflanzen der Wiese zählt die Bartholomäusrose (*Rosa bartolomea*), ein Rosengewächs, das nur wenige



Die friedlichen Schweine aus den Wäldern von Askatas werden systematisch mit Fallen gefangen und vor der Schlachtung oft einige Tage bis Wochen in Käfigen gemästet. Die Schweine haben kaum natürliche Feinde und vermehren sich deshalb so stark, dass sie bejagt werden müssen. Ihr Fleisch ist schön von Fett durchzogen und hocharomatisch. Auch Restaurants in der Hauptstadt servieren es gerne. Außerdem werden aus dem Hinterläufen der Tiere kleine Schinken hergestellt, die zu den beliebtesten Souvenirs aus Askatas gehören.

Stunden im Jahr blüht, nämlich in der Nacht vom 23. auf 24. August (eben in der Bartholomäusnacht). In dieser Nacht muss der Duft auf der Wiese überwältigend sein. Die Beschreibungen des Odeurs variieren allerdings von «Weihrauchduft» über «Autoschrott» bis «altes Blut». Die Rose wird auch nur von einem einzigen Insekt bestäubt, einer kleinen Honigbiene mit einem dunklen Körper, die nur hier vorkommt und wegen ihrer nachtaktiven Lebensweise den Namen Nachtbiene (*Apis nyctaginea*) erhalten hat. Ein Forschungsteam der LIJI versucht derzeit, die Bienen für wirtschaftlich nutzbare Honigstöcke zu züchten.

Ebenfalls gänzlich nachtaktiv ist *Xitirin*, eine kleine Grille, der die Forscher den Namen *Acheta papilionis* gegeben haben, also etwa «Schmetterlingssängerin», produziert das Insekt doch einen Gesang, der die Forscher an die ersten Takte von *Un bel di, vedremo* erinnert hat, die berühmteste Arie aus Puccinis Oper *Madame Butterfly*. Tatsächlich erinnert das Zirpen des Insekts aber doch eher an die Versuche eines blutigen Anfängers, einer Oboe oder Klarinette die ersten Töne zu entlocken.

An den Rändern der Wiese fanden die Forscher auch eine eigene Lorbeerart, die als speziell aromatisch gilt. Sie wird in den Küchen des Südens schon lange verwendet und ist unter dem Namen *Loia* bekannt, der ebenfalls der Sprache der Kloi entstammt. Heute wird dieser Lorbeer auch systematisch gesammelt und kommerzialisiert.

Erkenntnis ohne Frucht

Ein Abenteuer des Käfersammlers Ruben Schwarz

Ich sah sie sofort. Wenigstens zwei Dutzend von Ihnen sassen auf einem schwächtigen Apfelbäumchen, dessen Rinde auf einer Seite völlig abgeschabt war, als habe sich etwas wieder und wieder daran gerieben. Man erkennt die Waschkiris auch aus der Distanz leicht an der zitronengelben Färbung ihrer Flügeldecken. Vier Stunden lang war ich kreuz und quer durch die Plaine d’Haris gewandert und hatte jede Solitäreiche ganz genau unter die Lupe genommen, sollen sich die Käfer doch besonders gern an einer Raupe gütlich tun, die vom Laub dieser Bäume lebt. Ohne Erfolg.

Auf dem Rückweg nach Askatas nahm ich dann eine falsche Abzweigung und gelangte so zu einer großen Weide, in deren Mitte ein einsames Apfelbäumchen stand, aus dessen magerem Blattwerk mir die Käfer entgegenleuchteten. Das Landstück war von einem hohen Zaun umgeben, über den man jedoch mit etwas Geschick gut hinüberklettern konnte. Als ich mich allerdings dem Gitter näherte, fielen mir rote Schilder auf, die alle paar Meter an den Drähten hingen: «Vorsicht! Freilaufender Bulle! Halten Sie sich vom Gatter fern!» wurde einem da mit viel Ausrufezeichen eingebläut. Ich blickte nach links, ich blickte nach rechts, die Weide war weitläufig, jedoch gut überschaubar und nirgends war ein Rindvieh zu sehen. Ich hangelte mich also an einem Pfosten hoch und sprang glücklich auf der anderen Seite in das leicht feuchte Gras.

Ich holte mein Fangnetz aus dem Rucksack, setzte es zusammen und ging dann langsam auf das Bäumchen zu. Je näher ich kam, desto vorsichtiger wurde ich, denn die Cornungulae sind besonders scheue Insekten und fliegen sofort weit weg, wittern sie nur die geringste Gefahr.

Als ich noch etwa drei Schritte von meinem Ziel entfernt war, hatte ich plötzlich das Gefühl, ich würde beobachtet. Ich drehte mich um. Und da sah ich ihn. Zwei japanischen Kampfplanzen gleich tauchten seine Hörner aus einer Kuhle auf, die meinem Blick offenbar entgangen war. Es folgten der massige Kopf, ein schwarzer Körper, strotzend vor Muskelkraft – und dann stand er da, auf einer kleinen Erhebung, schiere, tierische Männ-

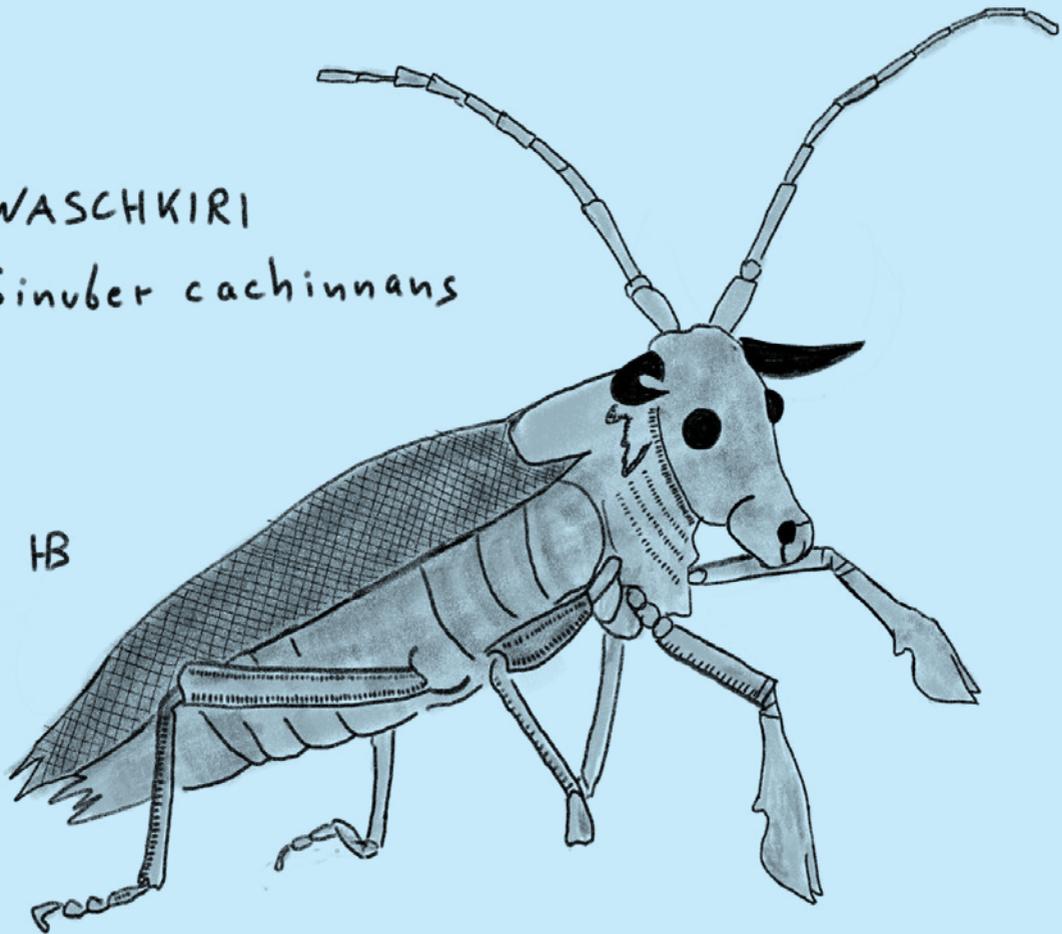
lichkeit auf einem Podest, Dampf stieg aus seinen Nüstern auf und er scharrte nervös mit den Hufen. Ich ließ mein Netz sinken und wurde mir in dem Moment bewusst, dass ich eine dunkelorange, nahezu rote Jacke trug. Ich bewegte mich nicht, atmete möglichst ruhig ein und aus, senkte leicht meine Augen. Ich durfte das Tier auf keinen Fall reizen.

Der Bulle stand immer noch da, starrte mich aus seinen blutunterlaufenen Augen an. Er war etwa dreihundert Schritte entfernt, der Zaun vielleicht zweihundert Meter. Einen Moment lang dachte ich über die Möglichkeit nach, auf das Apfelbäumchen zu klettern. Doch ich war nicht sicher, ob das magere Ding mich tragen würde. Und war der Bulle wütend, würde er den Baum sicher leicht zu Boden rammen.

Jetzt stellte der Stier sein rechtes Hinterbein zurück, senkte seinen Nacken, spannte die Brust. Gleich würde er sich auf mich stürzen. Ich rannte los. Der Zaun schien unendlich weit weg. Bei jedem Schritt sanken meine Füße in den feuchten Untergrund ein, schmatzend bremste die Weide meine Flucht. Der Rucksack tanzte über meinen Schultern, ich hätte ihn zurücklassen sollen. Heiß und ätzend breitete sich ein Schmerz unter meinem Brustbein aus. Hinter mir hörte ich das dumpfe Schnauben des Bullen, tosend tobte er von seinem Hügel heran, ein tonnenschwerer Todesengel aus Muskeln, Hörnern, Wut. Schon spürte ich seinen Atem in meinem Nacken. Endlich erreichte ich den Zaun, warf das Fangnetz hinüber, das ich seltsamerweise immer noch in der Hand hielt, sprang in die Drähte, zog mich nach oben und stieß mich ab. Dabei blieb ich mit dem linken Fuß hängen, mein Körper wurde zurückgerissen und ich schlug mit dem Gesicht auf dem Boden auf. Meine Ohren rauschten. Blut sammelte sich in meinem Mund. Durch meine linke Hand zuckten Schmerzen. Aber ich lag auf der sicheren Seite des Zauns. Ich drehte mich auf den Rücken, befreite meinen Fuß, brachte mich hoch auf die Knie, spuckte Blut aus und kroch vom Gitter weg.

Den Waschkiri (*Sinuber cachinnans*) trifft man vor allem im Süden der Insel in der Plaine d'Haris an. Der Käfer aus der Familie der Cornungulae wird rund 30 mm lang und fällt durch seine leuchtend gelben Flügeldecken auf. Die Weibchen tragen zwei markante Hörner über der Stirn. Das Tier kann sehr schnell fliegen und steuert bei Gefahr einen nervösen Zickzackkurs, um Feinde zu verwirren. Der Waschkiri wohnt besonders gern im Laub von Eichen, wo er auch seine bevorzugte Nahrung findet, die Raupe des Eichenzitterers, eines kleinen Tagfalters.

WASCHKIRI
Sinuber cachiinnans



«Was war das denn für eine Übung? Haben sie sich wehgetan?» hörte ich eine fröhliche Stimme über mir. Ich blickte hoch, die junge Bäuerin sass auf einem mächtigen Traktor, dessen Motor sie nun mit einem geübten Griff unters Lenkrad zum Stottern, Schlucken, Sterben brachte. Sie sprang zu Boden, kauerte sich neben mich, legte mir die Hand auf die Schulter. Ihre nackten Knie schwebten wie zwei weiße Sterne vor mir und ich fühlte mich auf einen Schlag besser.

Ich setzte mich auf, betastete meine Zähne, sie schienen alle noch da. Offenbar hatte ich mir bloß in die Lippen gebissen, die Wunde war nicht sehr tief. Schürfwunden auf Stirn und Schläfe, nichts Ernstes, auch die Hand war sicher nur leicht verstaucht.

«Geht's?»

«Danke, alles noch da.»

«Gut. Aber warum sind Sie denn so über den Zaun gehechtet?»

«Ihr Bulle hat mich erschreckt! Ich wollte nur...»

Ich blickte zurück. Der Stier stand immer noch auf seinem kleinen Hügel und starrte zu uns hinüber. Er hatte sich keinen Zentimeter bewegt.

«Bulle? Sie meinen unsere Giselle? Die tut keinem mehr was, die gibt nicht einmal mehr richtig Milch. Die Weide hier ist ihr Altersheim. Ich bringe es einfach nicht übers Herz... Es ist Jahre her, dass wir ein Männchen hier hatten.»

Tatsächlich, jetzt konnte ich zwischen den Hinterbeinen des <Stiers> auch die Zitzen sehen.

«Sie müssen verstehen: Ich bin auf Insekten spezialisiert», erklärte ich schnell und spürte sogleich, wie mir die Hitze ins Gesicht schoss. Offenbar reichte es nicht aus, dass ich mich vor einer Kuh zum Affen gemacht hatte. Doch sie schmunzelte nur, hob meinen Kescher vom Boden auf und streckte ihn mir hin: «Da, Herr Insektenforscher, Ihre Waffe!»

Mit zwei geübten Tritten kletterte sie zurück in den Führerstand, lächelte mir noch einmal zu, der Motor keuchte sich in Gang und der Traktor rumpelte dem Zaun entlang in Richtung Askatas davon.

Erst jetzt spürte ich, dass Bewegung in meinem Fangnetz war. Ich schaute hinein und sah zu meiner Überraschung wenigstens ein Dutzend Waschkiris, die sich mit ihren Füßchen am Stoff festhielten. Wie nur waren sie da hineingekommen? Waren sie zufällig in meinem Kescher hängengeblieben? Hatte Mononté, die große Gottheit der Käfer, ihre Finger im Spiel? Oder, oder war ich trotz der Gefahr bis zu dem Bäumchen gegangen, hatte unter den misstrauischen Augen des Ochsen meine Mission gut erfüllt und erst dann meinen Rückzug angetreten? Das Tier sah doch böse aus, wie es da so stand und starrte. Täuschte ich mich oder ließ es nicht in ebendiesem Moment seine gewaltigen Muskeln tanzen? Und in Wahrheit, jetzt nahm ich den Leib des Gehörnten noch einmal ganz genau ins Visier, in Wahrheit konnte ich da keine Zitzen sehen.

Samuel Herzog: *Karabé. 16 Abenteuer des Käfersammlers Ruben Schwarz auf der Insel Lemusa*. Basel: Existenz und Produkt, 2021. S.99–104.



Die Gewürzmischung besteht aus neun einfachen Zutaten – Käfer gehören nicht dazu.

Waschkiri

Gewürzmischung aus Kassaruks, Sesam, Koriander und Salz

Die hier vorgestellte Gewürzmischung stammt aus Askatas und gilt als eine Erfindung der Kloie, die diese Gegend als Erste besiedelt haben sollen. Die wichtigste Zutat von Waschkiri ist Kassaruks, die Frucht der Solitäreiche (*Quercus lemusana*), deren mächtige Krone die Landschaft der Plaine d'Haris, der großen Feuchtwiese bei Askatas bestimmt.

Die Früchte aller Eichen dieser Erde sind grundsätzlich essbar, müssen aber in der Regel erst ausgelaugt oder gekocht werden – ein aufwendiger Prozess. Kassaruks hingegen enthalten nur wenig Gerbstoff und können deshalb auch roh oder leicht geröstet verzehrt werden. Sie haben ein nussiges Aroma, das oft als eine Mischung aus Mandel und Pistazie beschrieben wird. Leider sind diese Eicheln außerhalb von Lemusa nicht zu bekommen, weshalb sie im Rezept durch Pistazien und Mandeln ersetzt werden müssen.

Das Labyrinth

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Ein kleines Kugelschwein irrte mit nervösen Schrittschen in der Plaine d’Haris umher. Nach einiger Zeit begegnete es einem Bernsteinhuhn, das gemütlich auf einem Baumstumpf hockte und ab und zu einen Wurm oder Käfer aus der morschen Rinde pickte.

«Was ist denn los», fragte das Huhn, «hast du etwas verloren?»

«Verloren? Wieso verloren? Ich will nur raus aus diesem Labyrinth und ich finde den Ausgang einfach nicht.»

«Von was für einem Labyrinth sprichst du denn? Wir befinden uns mitten in einer Ebene und mein kleiner Podest hier recht schon aus, um alles zu übersehen. Da fließt die Orbe und dort geht der Weg ab, der nach Askatas führt. Ich versteh nicht, wie man hier die Orientierung verlieren kann.»

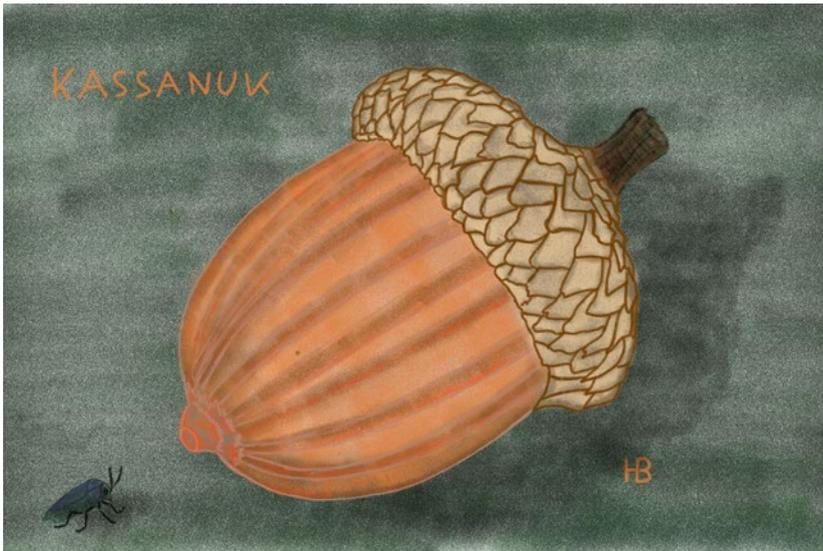
«Du hast gut reden! Für dich als Vogel ist es leicht, den Überblick zu haben. Für mich aber sieht die Welt ganz anders aus.» Quietschend schluchzte das kleine Schwein auf und Tränen schossen ihm in die Augen. Dann reckte es tapfer die Schnauze nach vorn und trabte entschlossen davon.

Das Bernsteinhuhn schaute ihm kopfschüttelnd nach. In der kommenden Nacht aber träumte der Vogel, er sei ein Kugelschwein und irre in der Plaine d’Haris umher, einem Labyrinth ohne Anfang und Ende.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 17.



Zeichnung von Ida Versmer. MILSMINDÜL ist das lemusische Wort für «Labyrinth».



Die Kassinuk, Frucht der Solitär-Eiche fällt durch ihre dunklen Streifen auf. Sie enthält kaum Gerbstoffe und kann deshalb direkt ab dem Baum genossen werden. Oft wird sie aber vor dem Verzehr leicht geröstet, da dies ihr Aroma noch verstärkt. Zeichnung von Hana Bosk.

Die Gewürzmischung ist nach dem Waschkiri (*Sinuber cachinnans*) benannt, einem Käfer, der sich besonders gerne in den Eichen der Plaine d'Haris aufhält. Anne Le Chanu behauptet in ihrem Gewürzbuch *L'armoire aux herbes* (Port-Louis, 1966, S. 305), früher habe man für diese Mischung auch einige dieser *Cornungulae* («Hornhufler») gefangen, geröstet und mit vermahlen. Es handelt sich dabei jedoch um eine reine Vermutung der Autorin, die allein auf dem Namen der Mischung basiert. Deon Godet schreibt denn auch in seiner *Sprache der Gewürze* (Port Louis, 2020, S. 205), er halte diese Annahme für «wenig wahrscheinlich».

Waschkiri wird nur selten in Speisen mitgekocht. Manchmal ist der Mahax Bestandteil einer Marinade oder eines Rub und landet in dieser Form auf dem Grill oder in der Bratpfanne. In der Regel aber streut man die Mischung auf bereits gebratenes Fleisch oder gedünsteten Fisch, auf gekochtes Gemüse oder Kartoffeln. Oft wird Waschkiri mit Butter oder



Waschkiri ist Gewürzmischung und Dip zugleich. Oft wird der Mahax mit etwas Öl kombiniert und zu rohem oder gedünstetem Gemüse als Apéro serviert. (Zürich, 4/2022)

Olivenöl kombiniert. Manche Restaurants im Süden stellen vor Beginn des Essens Brot, ein Schüsselchen Öl und etwas Waschkiri auf. Die Gäste tunken ihre Brotstücke dann erst in das Öl und ziehen es nachher kurz durch die Gewürzmischung. Beliebt ist ebenso die Kombination mit rohem Gemüse oder mit Weißkäse. Man kann Waschkiri auch in Quark oder Joghurt einrühren und erhält so im Handumdrehen einen feinen Dip.

Für 110 g Pulver

- 6 g Koriander
- 4 g Kreuzkümmel
- 40 g Pistazien, geröstet
- 30 g Mandeln, geröstet und geschält
- 1 g Thymian
- 6 g schwarzer Pfeffer, grob gemahlen
- 16 g Salz
- 5 g weißer Sesam
- 5 g schwarzer Sesam

Traditionell wurde Waschkiri im Mörser hergestellt. Mit einer Kaffeemühle geht es natürlich schneller. Man sollte aber darauf achten, dass das Pulver leicht bröckelig bleibt.

1 | Eine Bratpfanne (am besten eine nicht beschichtete Stahlpfanne oder eine Pfanne aus Eisenguss) nicht zu stark erhitzen und die Koriandersamen unter häufigem Rühren und Schütteln rösten, bis sie duften. Auf dieselbe Art den Kreuzkümmel rösten, bis er duftet.

2 | Pistazien, Mandeln, Thymian und die zwei gerösteten Gewürze am besten in einer elektrischen Kaffeemühle mit Schlagwerk zu einem nicht allzu feinen Pulver zermahlen. Mit Pfeffer und Salz vermischen.

3 | Den weißen und den schwarzen Sesam in einer Bratpfanne vorsichtig rösten, unter die übrigen Gewürze mischen.

Die Jagd auf das Bernsteinhuhn

Die 23. Kolumne* von José Maria – aus der Plaine d’Haris

«Hierfür legst du dich ganz flach auf einen niedrigen Ast. Denn das Bernsteinhuhn riecht gänzlich horizontal. Es nimmt nur wahr, was auf der Höhe seines Körpers ist. Die Einheimischen sagen, der Himmel des Bernsteinhuhns beginne unmittelbar über seinem Haupt. Und sie sagen: Wenn es dich in den Kniekehlen kitzelt, dann sind das die Götter des Bernsteinhuhns. Liegst du also da, so spiele einige Male ganz sanft auf der kleinen Pfeife. Dann warte und verhalte dich still. Als bald wirst du es im Busche rascheln hören, denn die erotische Erregung des Bernsteinhuhns ist absolut: Hört er das Pfeifen des Weibchens, dann verliert er jede Contenance. Wenn du das Tier also mit weit aufgerissenem Auge aus dem Gestrüppe stürmen siehst, dann lasse noch einmal ganz leise deine Pfeife ertönen. Jetzt wird der Hahn in Erwartung des Huhns einen Kreistanz beginnen, bei dem er sich auf einem Bein wieder und wieder um die eigene Achse schwingt. So wird er sich, mehr und mehr torkelnd, dem Orte nähern, wo er das Huhn vermutet. Erst wenn der Hahn unter deinem Aste tanzt, dann schlage ihm mit einem gezielten Schwung deiner Machete den Kopfe ab. Und vergiss nicht, dass auch der Hoden und insbesondere der Kamm dieses Tieres eine wahre Delikatesse sind.»

So lautete die Jagdanleitung von Omèr Marie Edgar Lacanne, die ich unter seinen Notizen im Nationalarchiv gefunden hatte. Und ich hatte sowohl die Machete als auch die kleine Pfeife bei mir, also das vollständige Set für eine erfolgreiche Jagd auf das berühmte Bernsteinhuhn in der Plaine d’Haris, der Ebene bei Askatas. Das Instrument zur Verlockung des Vogels bestand aus einem teilweise hohlen, roten Holzzylinder, in den sich ansatzweise eine Art Pfropfen aus Aluminium stecken ließ. Der Alupfropfen endete in einem Ring und sah so aus wie ein kleiner Schnuller. Die zwei Teile waren durch eine Schraube miteinander verbunden. Das war ein schönes kleines Instrument. Nur wie war es wohl zu spielen? Erst blies ich von der einen Seite her in die Flöte, wobei die Schraube unangenehm in meinen Rachen hinein ragte und mir sofort meine letzte Wurzelbehandlung in den Sinn spülte. Ich presste und presste, doch da



Ein schönes kleines Instrument zur Verlockung des großen Vogels. Nur wie ist es wohl zu spielen?

kam kein Ton heraus. Dann beblies ich das Ding von der anderen Seite her über den kleinen Aluminiumring. Doch auch so blieb es vollkommen stumm. Damit war ich mit meinem Flötenlatein eigentlich schon am Ende. So ein Instrument hat nun mal nicht mehr als zwei Seiten – und wie eine Querflöte sah das nicht aus. Trotzdem ließ ich nichts unversucht. Erst blies ich schräg von der Seite in die Höhlung zwischen den zwei Holzstücken hinein. Dann pustete ich Luft durch das kleine Loch, in dem die Schraube steckte. Und schließlich nahm ich das Ding auch noch ganz in den Mund, so dass lediglich noch der Aluminiumring zwischen meinen Lippen hervorstand. Ich sah aus wie eine Forelle am Haken. Doch die Flöte blieb stumm, die Verlockung des Vogels wollte nicht gelingen.

Das war ein dramatischer Rückschlag, vor allem auch für meine Recherchen über Leben und Werk von Lacanne. Die Sache war nur insofern nicht gar so schlimm, als der Vogel trotz meiner verstummen Flöte bereits in seiner ganzen Pracht vor mir stand oder vielmehr lag. Zugegeben: Ein weibstoller Bernsteinhahn war das nicht, aber immerhin eine fast drei Pfund schwere Maispoularde, ebenfalls ein stattlicher Vogel. Hätte das Tier allerdings auf mein Pfeifen mit sexueller Erregung reagiert, dann hätte mich das wohl einigermaßen irritiert. Denn erstens lag ich nicht auf einem Ast in der Plaine d'Haris, sondern stand mitten in meiner Küche und zweitens war der Vogel tot, fehlten ihm Kopf und Federn.

Ida Kafamda: XXIII (*Beute aus der Plaine d'Askatas*), 2020, Fotografie.**



Davon abgesehen schien er indes ganz in Ordnung. Also stecke ich die Pfeife in meine Hosentasche und legte die Machete weg, dieses Damoklesschwert aller Bernsteinhähne. Dann rieb ich das Tier mit dem herrlichen Salz aus Le Umas ein, gab ein wenig Öl dazu und schob es in den heißen Ofen. Ich öffnete die letzte Flasche Riesling, die ich noch von meinem Aufenthalt als Gastkünstler in der Schweiz übrig hatte, schenkte erst mir ein Glas ein und hielt mich dann vor dem Ofen bereit, die erhitze Maispoularde mit ein wenig Wein zu bespritzen. Dabei fühlte ich mich einen Moment lang fast wie Lacanne auf seinem Ast. Wie tief der Jagdtrieb doch in uns schlummert – hoffen wir, dass er schöne Träume hat. Trotzdem hätte ich gerne gewusst, wie die kleine Pfeife zu spielen ist, schon aus sportlichen Gründen. Und vielleicht auch, weil ich eines Tages dann doch noch die Hoden und den Kamm dieses leicht erregbaren Gockels verkosten möchte. Aus rein wissenschaftlichen Gründen natürlich.

Dieser Text erschien erstmals in der *Wochenzeitung* vom Donnerstag, 23. März 2006, S. 16.

* Während vier Jahren publizierte die Schweizer *Wochenzeitung* (WoZ) 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 Kafamda 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.



LIJI

Die Laboratoires interdisciplinaires Jules Iette in Askatas

Die Laboratoires interdisciplinaires Jules Iette (LIJI) wurden 2002 mit dem Ziel gegründet, die Vielfalt möglicher Lebensmittel und die Techniken ihrer Verarbeitung zu erforschen. In den einzelnen Labors arbeiten kleine Gruppen von Köchinnen und Köchen, Lebensmittelingenieurinnen, Bauern, Gärtnerinnen und Gastrosophen zugleich an sehr vielen verschiedenen Projekten – einige sind eher wissenschaftlicher Natur,

In dem sorgfältig renovierten Haus aus Adriennes Zeit ist heute die LIJI-Direktion zuhause.

andere haben eine stärker ästhetische, historische, philosophische oder sogar literarische Ausrichtung.

Die Laboratoires liegen in einer weitläufigen Anlage südwestlich von Askatas, am Rande der Plaine d'Haris und bestehen aus verschiedenen Wohnhäusern und Bürogebäuden, Ställen, Gärten, Glashäusern, Äckern, Weidegründen und Teichen.

EIN LIEBLINGSPROJEKT VON KÖNIGIN ADRIENNE

Die Schaffung der Anlage verdankt sich Königin Adriennes Leidenschaft für den Gartenbau. 1834 gründete sie hier eine Art Park mit der Absicht, Pflanzen und Tiere aus anderen Ländern für das Leben auf Lemusa zu akklimatisieren. Die Anlage wird 1836 in Betrieb genommen, gehörte zu den Lieblingsprojekten der Königin und war entsprechend gut mit Mitteln ausgestattet. Welche Pflanzen und Tiere angewöhnt wurden, ist gegenwärtig noch Teil verschiedener Untersuchungen der Universität von Port-Louis. Der Jardin d'acclimatation war bis zur großen Krise 1847 in Funktion. Für die Verwaltung des Gartens wurde damals eine stattliche Villa errichtet, in der heute Direktion und Sekretariat der Laboratoires untergebracht sind.

1914–1918 dienten die Gebäude des Parks der damals gegründeten Milizarmee vorübergehend als Kaserne. Während der Wirtschaftskrise in den frühen 1920er-Jahren wurde das Gebiet von dem deutschen Kaufmann und Architekten Pius Groß erworben, der hier ein luxuriöses Sanatorium für reiche Europäer und Amerikaner einrichten wollte. Er baute verschiedene Häuser im fortschrittlichsten Stil jener Jahre, weshalb die Anlage oft scherzhaft als lemusisches Bauhaus bezeichnet wird. Bereits 1933 verkaufte er seinen Besitz wieder an den Staat, der hier ein Institut de recherche agricole einrichten wollte. Es kam jedoch zu keiner Umsetzung und die Gegend verwilderte.

Erst 1969 nahm Henriette Beauvoir den Plan einer landwirtschaftlichen Forschungsanstalt wieder auf – die Wirren um die Gründung der Lemusair aber spülten dieses Projekt aus ihrer Agenda. 1985 wurde die Plaine d'Haris unter Schutz gestellt.

1999 dann ließ Präsident Lucien Trebeau ein Konzept für die Nutzung des Gebiets erarbeiten, das drei Jahre später endlich zur Gründung



der LIJI führte. Das Institut ist nach Jules Iette benannt, dem Verfasser des mutmaßlich ältesten Kochbuchs der Insel. Die Renovierung der diversen Gebäude und Gärten ist noch längst nicht abgeschlossen – und wird es wohl nie ganz sein, wie manche argwöhnen. Einzelne Gebäude sind zwar sehr schön wiederhergestellt und insgesamt sieht die Landschaft ziemlich gepflegt aus, da und dort stößt man aber immer noch auf Ruinen und wilde Wucherungen.

Die Maison Laurier ist vielleicht das schönste Haus, das Pius Groß in den frühen 1920er Jahren errichtet hat. Es wurde nach 2002 sorgfältig renoviert. Im ersten Stock dieses Gebäudes liegt auch Raum Nummer 8.



Auf Lemusa wächst eine eigene Art von Weißwurz (*Polygonatum lemusanum*), eng verwandt mit dem sogenannten Echten Salomonssiegel (*Polygonatum odoratum*), das in der asiatischen Medizin eine wichtige Rolle spielt. 2017 fanden Forscher in Raum Nummer 6 der LIJI heraus, wie man die Wurzel des lemusischen Weißwurz so fermentieren und trocknen kann, dass sich daraus ein wohlschmeckender Tee bereiten lässt: Polythé. Dieser Tee ist unterdessen auf der ganzen Insel beliebt – im Sommer wird er gekühlt getrunken, in der kühleren Jahreszeit warm. Man nennt das Getränk auch manchmal LIJI-Tee, was ab und an zu Missverständnissen führt.

Da die meisten Labors der LIJI in einzelnen Räumen oder Raumfolgen untergebracht sind, die nicht notgedrungen wie eigentliche Laboratorien aussehen, sondern gelegentlich auch wie Küchen, Werkstätten oder Büros, spricht man in Askatas einfach von «Räumen» und gibt diesen Einheiten Nummern.

In Raum Nummer 8 forschte von Januar 2015 bis Mai 2016 auch die Köchin Susanne Vögeli aus der Schweiz. Nach ihrer Rückkehr aufs europäische Festland gründete sie 2018 in Aarau ein kulinarisches Forschungslabor an der Bahnhofstraße, dem sie in Erinnerung an ihre Zeit auf Lemusa den Namen *Raum Nummer 8* gab.



Der Lorbeer, der wild an den Rändern der Plaine d'Haris wächst, gilt als speziell aromatisch.

Loia d'Askatas

Lorbeer (*Laurus nobilis* var. *askatas*) aus Askatas

Der Lorbeer aus Askatas wächst wild an den Rändern der Plaine d'Haris und wird in den Küchen des Südens schon lange verwendet.¹ Seit etwa 2010 wird er von den Gärtnern der LIJI, der Laboratoires Interdisciplinaires Jules Iette auch systematisch gesammelt und entweder frisch verkauft oder getrocknet. HOIO bezieht die würzigen Blätter direkt von den Gärtnern, die pro Jahr etwa eine Tonne getrockneten Lorbeer produzieren.

PFLANZE, ANBAU UND VERARBEITUNG

Der immergrüne Strauch oder Baum aus der Familie der Lorbeergewächse (Lauraceae) kann bis 15 m hoch wachsen. Die braunen Zweige sind kahl und tragen wechselständige, kurz gestielte, rund 10 cm lange Blätter, die an beiden Enden zugespitzt sind, auf der Oberseite glänzend dunkelgrün, auf der Unterseite matt. Die Blätter haben eine ledrige



HOIO verkauft Loia d'Askatas in kleinen PET-Dosen mit einem Füllgewicht von 5 g. Die Leitfarbe der Etikette ist identisch mit der Farbe der Region, in der das Gewürz produziert wird. Loia d'Askatas wurde 2015 mit einem AOC-Zertifikat ausgezeichnet. Dieses Schutzsiegel für charakteristische Produkte des Landes wird seit 1966 vergeben.

Textur und einen glatten, typischerweise leicht gewellten Rand. Es gibt männliche und weibliche Pflanzen. Die kleinen weißen oder gelblichen Blüten erscheinen im Frühling büschelweise in den Blattachseln. Aus den weiblichen Blüten entwickeln sich einsamige Steinfrüchte (die Lorbeeren), die zunächst grün, bei Reife purpurfarben oder blauschwarz sind. Der lemuische Lorbeer (*Laurus nobilis* var. *askatas*) wächst meist nicht höher als 4 m und bildet goldfarbene Blüten aus.

Lorbeer braucht Sonne, einen nährstoffreichen Boden und verträgt weder Frost noch Trockenheit. Die Plaine d'Haris, eine Feuchtwiese bei Askatas, die periodisch von der Orbe überschwemmt wird, bietet dem Lorbeer einen idealen Lebensraum. Die Gärtner der LIJI ernten nur



Der lemuische Lorbeer wächst nicht sehr hoch und fällt durch seine goldfarbene Blüten auf.



So hoch wie dieser Baum vor einer alten Mauer in Askatas wächst der *Loia* nur sehr selten.

die schönsten Blätter und lassen sie anschließend sorgfältig im Schatten trocknen. Das Wort *Loia* stammt aus der Sprache der Kloi.

AROMA UND VERWENDUNG

Getrocknet haben die Lorbeerblätter ein nobles Aroma, das auf diskretere Weise frisch ist, zugleich warm, süß und blumig mit Anklängen von Muskat, Gewürznelken, verbrannten Kräutern, Eukalyptus und Kampfer. *Loia d'Askatas* gilt als speziell aromatisch, mit Noten von grünen Blättern und Weihrauch. Der Geschmack ist frisch, süß und bitter.

Lorbeerblätter sind hitzebeständig und geben ihr Aroma langsam ab, weshalb sie meist schon zu Beginn der Kochzeit in den Topf wandern. Lorbeer gehört in das Bouquet garni der französischen Küche und harmoniert gut mit Rosmarin, Thymian, Oregano oder Salbei. Dazu bemerken Thomas Vierich und Thomas Vilgis: «Den Zusammenhalt der einzelnen Kräuter mit ihren individuellen charakteristischen Aromen gewährleistet ein Überlappen der leicht terpentinartigen und kampferigen Noten. Aus der Mittelmeerküche ist Lorbeer wegen dieser Harmonie kaum wegzudenken.»²

Lemusische Rezepte mit Loia d'Askatas

Lorbeer harmoniert mit Basilikum, Bohnenkraut, Gewürznelken, Knoblauch, Majoran, Oregano, Petersilie, Piment, Salbei, Senf, Thymian, Wacholder, Zimt. Er passt zu Schmorgerichten, Brühen und Suppen mit Fleisch, Wildfleisch und Fisch, Gemüse (Karotte, Kürbis, Zwiebel), Hülsenfrüchten (Gartenbohne, Linse), Wein.

- *Tripes à la mode de Caenbelotte* (Kutteln, Kalbsfüße, Karotten und Kräuter in Cidre und Calvados geschmort)
- *Langue d'agneau aux câpres rpi* (Zunge vom Lamm in einer weißen Sauce mit Wein und Kapern aus dem Salz)

In Italien gehört Lorbeer in Tomatensaucen und Ragouts, zu Braten und Bohnen. Zum Dessert werden gerne Birnen mit Lorbeer und Zucker in Rot- oder Weißwein gekocht. In Deutschland werden Sauerkraut und Pickles, Wildgerichte und Grillmarinaden mit Lorbeer gewürzt, manchmal auch Kartoffelgerichte. Auf Lemusa wird Lorbeer sehr vielfältig verwendet, für salzige wie für süße Speisen. In Askatas braucht man die Blätter auch zum Räuchern der kleinen Wildschweine aus der Gegend.

Eine spezielle Verwendung hat Odette Sissay für Lorbeer gefunden. Zum zweiten Jahrestag ihrer Machtübernahme am 27. Juni 2018 ließ die Diktatorin einen Helikopter über der Hauptstadt kreisen und Lorbeer vom Himmel regnen. Laut der Gazette de Port-Louis ließ sie «mehrere Tonnen» vom Himmel rieseln,³ laut Leko waren es nur «ein paar Kilogramm»⁴ – einig sind sich die Medien, dass dieser Lorbeer auf keinen Fall aus Askatas stammte.

¹ Hébert und Rosenthal nennen Lorbeer «das Siegesblatt der südlichen Küche, ohne das hier kein Ragout, keine Suppe und kein Feuerfleisch vorstellbar ist.» Robert Hébert, Liébaud Rosenthal: *Dictionnaire de l'appétit*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2014 [2., 1.1894]. S. 142.

² Thomas A. Vierich und Thomas A. Vilgis: *Aroma*.

Die Kunst des Würzens. Berlin: Stiftung Warentest, 2013 [2.]. S. 217.

³ Jean-Marc Sapette: *Une avalanche de laurier pour la capitale*. In: *Gazette de Port-Louis*. Donnerstag, 28. Juni 2018. S. 1.

⁴ Marie Rétisse: *Quand Madame fait la fête...* In: *Leko*. Donnerstag, 28. Juni 2018. S. 28.



In diesem eleganten Speiseraum hätten einst Strafgefangene ihre Runden drehen sollen.

Restaurant Les joies du donjon

Wo einst Verbrecher verschwinden sollten, tafelt man heute fein

Etwas außerhalb von Askatas beginnt man 1962, wenige Monate nach dem Bau der Polizeistation, mit der Konstruktion eines massiven Kerkers: 18 Zellen sollen es werden, veritable Verließe unter dem Boden, erreichbar nur über eine schmale Treppe, Angstlöcher fast. Diese Kerker sind um einen runden, von einem hohen Dach überdeckten Innenhof angeordnet, in dem sich die Gefangenen unter Aufsicht bewegen dürfen. Der Donjon d'Askatas soll ein Gefängnis für speziell gefährliche Straftäter werden – und die wichtigste Vollzugsanstalt des Südens.

Kurz nach Auflösung der Polizeistation im Jahr 1963 allerdings geraten die Bauarbeiten am neuen Donjon ins Stocken. Und 1966 wird das Projekt gänzlich sistiert – auf Beschluss von Henriette Beauvoir, die das neue Gefängnis für «überflüssig und inhuman» hält. Zu diesem Zeitpunkt sind die zentralen Rundhalle und ein kleinen Verwaltungskomplex bereits

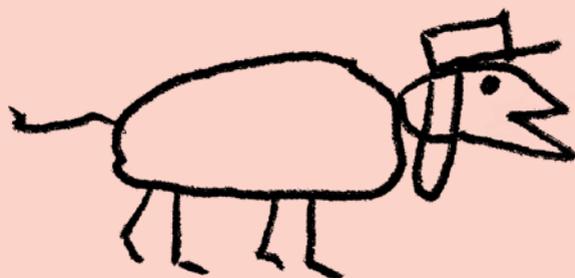
Der Polizeihund

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

In Askatas gab es einen Polizeihund, der wusste nicht, dass er ein Polizeihund war. Er hatte folglich keinerlei Disziplin und dämmerte am liebsten den ganzen Tag vor sich hin. Sein Führer versuchte vergeblich, ihn auf Patrouille mitzunehmen, denn an der ersten Ecke legte sich das Tier einfach nieder und schlief sofort ein. Das Verhalten des Hundes übertrug sich bald auf seinen Führer, der nun ebenfalls den ganzen Tag zu dösen begann. Das wiederum steckte die Kollegen an und als die Verbrecher merkten, dass keiner mehr hinter ihnen her war, überfiel auch sie eine bleierne Müdigkeit. Als nun aber alle schliefen, wachte der Polizeihund auf und trottete gelangweilt davon. Man könnte sagen, er habe doch wohl seine Pflicht getan.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.33.

IAPPI POLIS



Zeichnung von Ida Versmer. IAPPI ist das lemuische Wort für «Hund», POLIS bedeutet «Polizei».

fertiggestellt. Das Gelände wird zum Verkauf ausgeschrieben, doch es finden sich keine Interessenten. Erst 1974 wird der ganze Komplex an einen Naturpharmazeuten aus Port-Louis verkauft – zum «Preis eines Aspirins», wie man im Dorf spottet. Gustave Tirel beginnt auf dem Gelände mit dem Anbau von verschiedenen Heilpflanzen zu experimentieren, verbindet drei ausgehobene Zellenlöcher zu einem Teich und nutzt den überdeckten Rundhof als Gewächshaus.

KERKERFREUDEN

2001 übernimmt Tirels Tochter Anne-Sophie diesen Garten. Die gelernte Köchin, trainiert in einigen der besten Häuser der Insel, mit Stationen in Europa und Asien, lässt den überdeckten Rundhof sanieren, fügt ein topmodernes Küchengebäude an und eröffnet noch 2002 hier ihr erstes eigenes Restaurant, dem sie den Namen *Les joies du donjon* («Die Freuden des Kerkers») gibt – eine «augenzwinkernde Referenz an die Historie des Ortes, von der die meisten Gäste kaum eine Ahnung haben



In den Verwaltungsgebäuden der geplanten Strafvollzugsanstalt sind seit 2004 luxuriöse Hotel-Zimmer installiert – gruppiert um einen eleganten Pool.



Die Zimmer sind bis ins letzte Detail durchgestaltet und die Gäste werden täglich mit frischen Blumen und immer wieder mit kleinen Snacks und Getränken verwöhnt.

dürften», wie der *Guide Dismin* (Ausgabe von 2012) schreibt. Das im Stil der 1960er-Jahre eingerichtete Lokal, meist kurz Donjon genannt, avanciert bald zum Geheimtipp im Süden der Insel.

2004 lässt Anne-Sophie Tirel die Verwaltungsgebäude in luxuriöse Hotelzimmer umwandeln und macht aus dem Teich ihres Vaters einen kleinen Swimmingpool. Auch das Interieur der Zimmer ist im Stil der 1960er Jahre gehalten, die meisten Wände sind entweder mit groben Kieseln oder mit schwarzbraunem Holz verkleidet. Diesen eher dunklen Tönen zum Trotz dürfte sich hier niemand wie in einem Kerker fühlen, dafür sorgen schon die liebevollen Details der Einrichtung und der aufmerksame Service.



Man kann diese Melonenkaltschale wahlweise mild oder feurig-scharf genießen

Kaul Donjon

Melonenkaltschale mit Buttermilch, Minze und Tabasco

Das hier vorgestellte Gericht gehört zu den sommerlichen Vorspeisen auf der Karte des Restaurants Les joies du donjon in Askatas. Es lässt sich in wenigen Minuten zubereiten. Die Kombination von Melone mit Buttermilch und Zitrone verleiht dem Süppchen eine lebendige Frische, drängt zugleich die fruchtige Süße der Melone ein wenig in den Hintergrund und verwandelt das vermeintliche Obst in das, was es eigentlich ist: ein Gemüse. Die Mandeln steuern ein nussiges Aroma bei und geben der Suppe eine gewisse Festigkeit. Dazu kommen die Röstaromen des Sesamöls, die Schärfe von Tabascosauce, die hellen Klänge von weißem Pfeffer und Minze.

Je nach Melone ist die Suppe gelb oder elfenbeinweiß, manchmal hat sie auch die Farbe von gekochtem Lachs. Je nach Sorte und Reife schmeckt sie auch etwas anders. Sie wirkt sommerlich leicht und sollte

eine etwas schaumige Konsistenz haben. Man kann die Kaltschale mit verschiedenen Zuckermelonen zubereiten (Cantaloupe, Cavaillon, Charantais) – nur die Gallia scheint etwas zu süß und zu wenig aromatisch. Als Alternative zu den Mandeln bieten sich Pinien- oder Zypressenkerne an, was dem Süppchen eine leicht ätherische Note verleiht. Liebhaberinnen und Liebhabern prononciert fruchtiger Schärfe schmeckt die Suppe mit jener Tabascosauce am besten, die aus Habanero hergestellt ist, aber auch das ganz klassische Tabasco funktioniert gut. Hat man kein besonderes Faible für die kleinen Flaschen aus Louisiana, kann man auch mit frischen Chilis würzen. Kenner scharfer Saucen werden der Kaltschale sicher noch mit ganz anderen Mitteln auf den Leib rücken. Und natürlich drängt es sich auf, hier mit verschiedenen Minzen zu experimentieren.

Im Restaurants Les joies du donjon heißt die Suppe *Soupe de Cantaloupe froide*, die Gäste nennen sie aber auch einfach nur *Kaul Donjon*.

Zutaten für 4 Personen

½ Melone, entkernt und geschält (250 g Fleisch)
 200 ml Buttermilch, sauer
 2 EL Zitronensaft
 2 EL geschälte Mandeln
 1 TL Salz
 1 TL Sesamöl
 ½ TL weißer Pfeffer, fein gemahlen
 ~ Tabascosauce
 ~ Pfefferminze

1 | Melone, Buttermilch, Zitronensaft, Mandeln und Salz in einen Mixbecher geben und mit einem Pürierstab zu einer relativ feinen Masse verarbeiten.
2 | Sesamöl, Pfeffer und ein paar Tropfen Tabascosauce beigegeben und nochmals kurz mixen. *Da jede Melone mehr oder weniger süß sein kann und auch ein etwas anderes Aroma hat, muss man die Suppe möglicherweise mit Zitronensaft, Salz, Sesamöl und Tabasco abschmecken. Diese Aromata sollen das Süß-Fruchtige etwas mindern – ohne aber das Melonenaroma zu überdecken.*
3 | Suppe wenigstens eine Stunde kühl stellen, auf Schalen verteilen und mit Pfefferminze bestreut servieren. Man kann auch noch ein paar Tropfen Tabascosauce auf die Oberfläche geben.