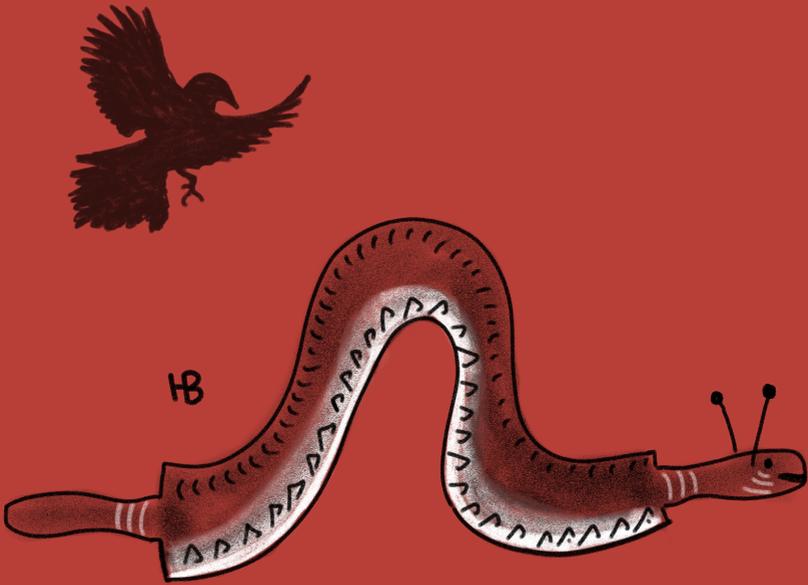


Dabize und Marolipie



Bùzùk kuastel
Wallignis maternus

Die Häuser und Höfe von Dabize liegen verstreut im Süden und Westen des Mont Lipain, eines bewaldeten Hügels, dessen Spitze von der Ruine eines Schlosses bekrönt wird. Der Berg hat seinen Namen von den mächtigen Lupinen (lemusisch *lipain*), die überall in der Gegend wachsen und für die lokale Bevölkerung früher eine Art Brotersatz waren. Auch im Namen des Departements herrscht die große Lupine, ist da doch lemusisch *maros* («groß») mit *lip*, einer Kurzform von *lipain* kombiniert.

Wichtig ist die Lupine auch als Nahrung für den Bùzùk kuastel (*Wal-lignis maternus*), den «Kuchenwurm». Dieses Tier, dessen Gestalt in gestrecktem Zustand an ein Nudelholz erinnern kann (daher sein Name), ernährt sich ausschließlich von den Blättern der Lupine und hat einen Weg gefunden, die darin reichlich enthaltenen, für Menschen giftige Alkaloide zu verdauen. Der Bùzùk kuastel ist wiederum ein Lieblingssnack der Rikini, der Vogelgestalt von Pipopée, einer sesoulistischen Gottheit, die in der Marolipie besondere Verehrung genießt.

Dabize ORT

Das Dorf besteht aus kleinen, weit verstreut liegenden Häusern und Bauernhöfen.

Tod einer Eselin LEGENDE

Nicht jeder Wettstreit endet mit einem fairen Resultat – Jana Godet berichtet davon.

Pipopée GOTTHEIT

Geraten kulinarische Hasardeurinnen und Hasardeure in Küchennot, rufen sie diese Gottheit an.

Pipsch REZEPT

Göttliche Frische: Joghurt-Kaltschale mit fermentierter Roter Bete, Lupinen, Gurke und Koriandergrün.

Die Augen des Zwergs LEGENDE

Jana Godet weiß, warum sie keine Prinzen mag – ihre Nichte weiß es ebenso.

Cmeltnòg und Lindj di Qwéf ARCHÄOLOGIE

Gräber der Knopfkultur und ein versumpfter Kiefernwald aus dem Pinusium.



Region (*randa*): Sud (*dexi*), Goulousin
 Departement (*semsal*): Marolipie
 Hauptort (*kaputlek*): Dabize
 Postleitzahl: LM-0602 | Telefonvorwahl: +69 (0)6
 Höhe: 14 m ü. M.
 Einwohner im ganzen Gebiet: 108 (Mai 2011)



Dabize

Verstreute Häuser und Höfe am Mont Lipain

Wer den Weiler Dabize [da:bi:ts̃] sucht, wird ihn nicht finden, denn das Dorf hat kein Zentrum und besteht lediglich aus einer Reihe von kleinen Häusern und Bauernhöfen, die verstreut im Westen und Süden eines bewaldeten Hügelchens liegen, das etwas großspurig Mont Lipain genannt wird. Lipain ist das lemusische Wort für «Lupine» und tatsächlich wachsen an einigen Stellen prächtige Wolfsbohnen in allen Farben. Die

Die Dabizaksi züchten vor allem Kühe und Pferde, bauen aber auch Hülsenfrüchte an.

Tod einer Eselin

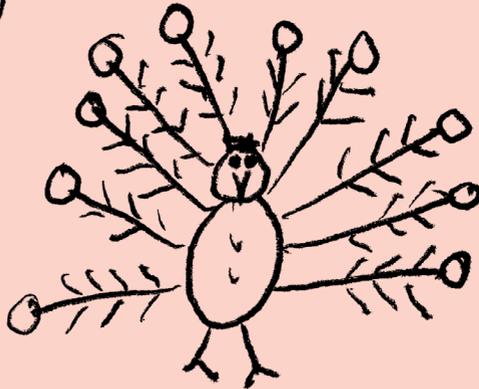
Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Auf einem Hof am Mont Lipain gerieten ein Hahn und ein Pfau in einen heftigen Streit. Beide behaupteten, sie vermöchten schöner und lauter zu singen als der andere – und sie begannen, aus voller Kehle um die Wette zu krähen, zu krächzen, zu kreischen. Der Bauer wollte die zwei Kontrahenten zum Schweigen bringen, doch all seine Versuche verfehlten ihr Ziel. In seiner Verzweiflung griff er schließlich zum Gewehr und legte auf die Streitvögel an. Allein er konnte sich nicht entscheiden, welches Tier er erschießen sollte, riss den Lauf seiner Flinte hin und her. Dabei löste sich schließlich aus Versehen ein Schuss und traf eine Eselin, die zufällig hinter den zwei Kampfburgeln hindurch spazierte. Das arme Tier viel sofort tot zu Boden.

Seither sagt man auf Lemusa, wenn jemand etwas tut, das zwar einigen Schaden anrichtet, den gewünschten Effekt aber offenbar verfehlt: «Je crois qu'il est en train de tuer une ânesse» («Ich glaube, da tötet er gerade eine Eselin»).

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

PAVU



Zeichnung von Ida Versmer. PAVU ist das lemuische Wort für «Pfau».



Die Ruine von Château Dabize liegt am höchsten Punkt des Mont Lipain.

lokale Sorte (*Lupinus golusanus*) kann bis fünf Meter hoch werden. Sie hat in den Blättern zwar einen hohen Alkaloidgehalt, nicht jedoch in den Samen, weshalb sie seit alters als Lebensmittel genutzt wird. Laut dem *Dictionnaire de l'appétit* Robert Hébert und Liébaud Rosenthal (Port-Louis, 2014, S.297) deutet sich im lemusischen Namen *lipain* an, dass die Samen früher auch zur Herstellung von Brot (französisch *pain*) oder als Brotersatz verwendet wurden.

Einige *komptaksi* (Bäuerinnen und Bauern) in der Gegend bauen Lupinen auch kommerziell an, jedoch nur in bescheidenem Ausmaß. Um bequem ernten zu können, lassen sie die Pflanze höchstens gut einen Meter hoch wachsen. Der Anbau muss früher bedeutender gewesen sein, denn heute noch begeht die Gemeinde am 15. August jeden Jahres das Lupinenfest, aus dessen Anlass verschiedene Spezialitäten aus Lupinen gekocht werden – unter anderem auch eine kalte Suppe aus Joghurt, fermentierter Roter Bete, Lupinen und Gurke, die Pipopée gewidmet ist, einer sesoulistischen Gottheit, die bei waghalsigen Vorhaben in der Küche angerufen wird.



Fröhlich schlägt dieser Pfau am Strand sein Rad und genießt die erstaunten Blicke von Mensch und Tier. Er weiß ja, dass seinesgleichen heute nur noch selten in der Pfanne landet.

Pipopée wird auch in einer Nisch, einem Heiligtum verehrt, das sich auf einer schwer zugänglichen Lichtung im Norden des Mont Lipain versteckt. Wie alle Nisches liegt auch diese Weihstätte unter freiem Himmel, sie hat jedoch eine sehr spezielle Form, denn sie besteht aus drei dreibeinigen Strukturen, die im Dreieck aufgestellt und mit den Farben Rot, Gelb und Blau markiert sind. Solch dreieckige Anlagen heißen auf Lemusa *trisch*.

Das Dorf hat seinen Namen von einer Burg, die heute allerdings nur noch eine Ruine ist. Sie soll bis in 19. Jahrhundert hinein von einer Familie bewohnt worden sein, die De Bize oder Da Bize hieß und sich etwas auf ihre Verwandtschaft mit dem Geschlecht der Bourbonen einbildete. Damals soll es in der nahen Baisch dé Pavusi eine befestigte Anlegestelle gegeben haben, von der aus die De Bizes mit Schiffen in See stachen und Handel trieben. Von diesem Hafen hat sich nichts erhalten. Mitte des 19. Jahrhunderts züchtete der letzte De Bize auf der Burg Pfauen, die er auf dem Markt von St-Pierre als Fleisch verkaufte. Das Geschrei der Tiere trug dem Wald den Namen Bois dé Fosonns ein, «Wald der falschen Töne». Pfauen (lemusisch *pavusi*) sind auch heute noch zahlreich in der Gegend, teils gehören sie zu einzelnen Höfen, teils leben sie wild. Sie vermehren sich gut, denn sie werden nur noch selten geschossen.



Halb Fleischwolf, halb Falter – eine Küchenschürze mit der Pipopée-Silhouette der Société pour les êtres lémusiens.

Pipopée

Eine Gottheit für kulinarische Hasardeurinnen und Hasardeure

Wenn es in der Küche gefährlich wird, wenn eine Köchin oder ein Koch sich zu waghalsigen Mischungen hinreißen lässt und die Kontrolle über das Zusammenspiel der Aromen und Konsistenzen zu verlieren droht, dann ruft man auf Lemusa Pipopée an. Man erhofft sich von dieser Gottheit, dass sie kulinarische Experimente mit unsicherem Ausgang günstigen beeinflusst, gustative Trudelflüge im letzten Moment noch sanft auf dem Gaumenboden landen lässt.

Auf Lemusa glaubt man, dass es für eine Mischung nicht nur zwei, sondern wenigstens drei verschiedene Zutaten braucht, drei Farben, drei Aromen, drei Ideen. Deshalb spielt beim Pipopée-Kult die Zahl Drei eine wichtige Rolle. Wer die Gottheit anruft, legt zum Beispiel drei Zitronen oder drei Äpfel auf den Tisch, formt ein Dreieck aus Ka-



Die drei dreibeinigen Strukturen der Trisch, des Pipopée-Heiligtums, das am 15. August 2021 im Königreich Noseland eingeweiht wird, fügen sich sehr diskret in die Landschaft ein. Gleichwohl hoffen die Gläubigen, hier die Gottheit milde stimmen zu können. Im Rahmen der Rituale essen sie auch Pipsch, eine kalte Suppe mit Lupinen, die sie in die Lage versetzen soll, sich auf die Gottheit zu konzentrieren, sich mit ihr zu verbinden, sich Pipopée zur Beschützerin zu machen.

rotten, Knochen oder Hühnerherzen, aus Brotrinde, Chilis oder Fischköpfen – je nach Vorhaben, für das man die Hilfe von Pipopée erbeten will. Auch in der Prekasion, dem gebetshaften Wunsch an die Gottheit, spielt die Zahl Drei eine zentrale Rolle – kombiniert mit den drei Farben von Pipopée: Rot, Gelb und Grün. Vermutlich verbindet man Pipopée gerade mit diesen drei Farben, weil sie auch im Gefieder ihrer Vogelgestalt vorkommen.

Die *ptitsa*, die Vogelgestalt von Pipopée ist die Rikini, ein stattliches Tier, das in der Fôret dé Fosonn bei Dabize seine Heimat hat. Die Rikini (*Pica pica dabizenia*) gehört zur Familie der Rabenvögel (*Corvidae*) und zur Gattung der Elstern. Sie fällt durch ihre extrem langen Schwanzfedern und durch ihr schwarz-weißes, von roten, gelben und grünen Reflexen durchzogenes Gefieder auf. Die Rikini gilt als eines der intelligentesten Tiere der Insel. Die Vögel haben ein Bewusstsein für sich selbst,

operieren oft koordiniert, benutzen Werkzeuge und veranstalten für ihre Verstorbenen sogar so etwas wie Trauerfeiern. Der Name Rikini geht auf das lemuische Verb *rikinéin* («kichern») zurück und ist eine Anspielung auf den häufigsten Ruf des Vogels. Rikini leben überall auf Lemusa, auch in stark besiedelten Gebieten. In ausnehmend großer Zahl aber kommen sie im Süden der Insel, in der Gegend des Mont Lipain vor.

Viele sesoulistische Gottheiten werden in ganz einfachen Nischen verehrt, kleinen, an Vogelhäuschen erinnernden Tempelchen. Der Pipopée-Kult aber findet in einer besonderen Nische statt, einer sogenannten Trisch, einem Dreieck aus drei dreifüßigen Strukturen, die mit den drei Farben der Gottheit markiert sind: Rot, Gelb und Grün. Pipopée kann in jeder Küche angerufen werden, das große Heiligtum der Gottheit aber, der Ort, wo man ihrer Vogelgestalt huldigt, liegt mitten in der Forêt de Fosonn, in der Nähe der Ruine von Burg Dabize.

Es sind verschiedene Prekasionen für Pipopée im Gebrauch, eine verbreitete Variante geht so:

Un dè twa wouj wouj wouj
Pipopée qwalé za sòs pa muen gèl
Un dè twa galbin galbin galbin
Pipopée qwalé za schiktasch pa muen poll
Un dè twa virid virid virid
Pipopée qwalé za kaul pa muen panoc

Eins, zwei, drei, rot, rot, rot
Pipopée rette diese Sauce für meinen Mund
Eins, zwei, drei, gelb, gelb, gelb
Pipopée rette dieses Gehäcksel für meine Nüstern
Eins, zwei, drei, grün, grün, grün
Pipopée rette diese Suppe für meinen Bauch

Pipopée ist eine wichtige Gottheit auf Lemusa, denn die Köchinnen und Köche der Insel lieben Experimente – und nicht alle haben das gleiche Talent dafür. Umso schlimmer, dass Pipopée seit einigen Jahren nicht mehr auf die *prekasioni* von Menschen in höchster Küchennot zu hören

scheint und allmählich der Verdacht aufkommt, die Gottheit habe sich von den Bewohnern der Insel abgewandt, Lemusa gar verlassen.

Schuld daran ist ein junge Köchin aus Tivinis, die vor einigen Jahren von einer befreundeten Jägerin ein prächtiges Rebhuhn erhielt, das diese in der Gegend von Château Dabize geschossen hatte. Sie entbeinte den Vogel, kochte seine Knochen aus, zerkleinerte das Fleisch, mischte es mit Schweineleber, Rinderkutteln, Kräutern, Gewürzen und eingesottenem Wein, gab grüne Bohnen, Pilze und Haselnüsse dazu, um so eine ganz besondere Terrine zu schaffen. Plötzlich fürchtete sie, dass ihr Experiment wohl keinen guten Ausgang nehmen würde, also rief sie in ihrer Verzweiflung Pipopée an. Pipopée kam, erschauerte und wandte sich offenbar nicht nur von dieser einen Köchin, sondern von allen kulinarischen Handwerkern der Insel ab. Manche glauben, es sei die fürchterliche Mixtur der jungen Köchin gewesen, die Pipopée in die Flucht getrieben habe. Andere meinen zu wissen, die Terrine sei äußerst delikate geworden, bei dem Rebhuhn habe es sich in Wahrheit um eine Rikini gehandelt, die Vogelgestalt von Pipopée.

Im Sommer 2021 fand König Bruno von Noseland, einer Mikronation im Norden der Schweiz, bei einer rituellen Begehung seiner Reichsgrenzen Hinweise darauf, dass sich eine neue Vogelart in seinem Land eingemischt habe. Als Experte für mikroskopische und fiktive Nationen erkannte er bald, dass es sich um Rikini handeln müsse, die Vogelgestalt von Pipopée. Er informierte befreundete Sesoulisten, die unverzüglich nach Noseland reisten, ein Pipopée-Heiligtum errichteten und diverse Rituale durchführten, um die Gottheit zu versöhnen.

Die Société pour les êtres lémusiens hat vor Jahren schon eine Pipopée-Figur entworfen, die auf Lemusa vor allem zahlreiche Küchentextilien zielt. Die Silhouette kombiniert einen Fleischwolf mit Schmetterlingsflügeln und besteht, wenig erstaunlich, aus zahllosen Dreiecksformen. Viele Sesoulistinnen und Sesoulisten schickten, als sie vom Auftauchen der Gottheit in der Schweiz erfuhren, ihre Pipopée-Devotionalien nach Schöffland, wo sie in der Galerie von Noseland aufgehängt wurden – eine stumme Bitte, die Gottheit möge sich den Köchinnen und Köchen in Not doch endlich wieder zuwenden.



An einem heißen Sommerabend stellt die rassige Pipsch eine erfrischende und sehr befriedigende Vorspeise dar.

Pipsch

Joghurt-Kaltschale mit fermentierter Roter Bete und Lupinen

Die Lupine oder Wolfsbohne ist eine Pflanzengattung aus der Familie der Hülsenfrüchtler (*Fabaceae*). Die Samen vieler wilder Sorten enthalten Lupinin, ein lähmendes Gift, das für den Menschen tödlich sein kann. Zuchtsorten sind ungiftig, aber mehr oder weniger bitter. Die Lupine ist ein mehrjähriges Kraut, das bis zu fünf Meter hoch wachsen kann. Die Blätter sind handförmig und oft dicht von silbrigen Haaren besetzt. Die Schmetterlingsblüten stehen in aufrechten, oft ährigen Blütenständen und können ganz unterschiedliche Farben haben. In den Schoten liegen mehrere rundliche, abgeflachte Samen, die viel Eiweiß enthalten und sowohl als Viehfutter wie auch als Nahrung für Menschen verwendet werden.

Rund um den Mont Lipain im Süden von Lemusa wächst eine Sorte (*Lupinus golusanus*), die bis fünf Meter hoch werden kann. Sie hat in den

Die Augen des Zwergs

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

In Dabize wohnte ein Zwerg, der so freundliche Augen hatte, dass ein Blick von ihm genügte, noch die bittersten Lupinen in süße Früchte zu verwandeln. Er half den Bauern gerne und so ass man im Dabize stets viel und gut. Eines Tages jedoch zog ein Gärtner ins Dorf, der hatte eine Tochter von einer Schönheit, die alles um sie her verzauberte. Als der Zwerg sie sah, verwandelte er sich in einen stattlichen Prinzen und hatte von dem Tag an nur noch Augen für seine Prinzessin. Seither weiß man im Süden der Insel: Wo das Schöne in Erscheinung tritt, ist auch das Bittere nicht fern. Manche allerdings schmieden eine andere Moral aus der Geschichte: Prinzen sind größer als Zwerge, nützlicher aber sind sie nicht.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 64.



Zeichnung von Ida Versmer. Der lemuische Satz PRUNZAKSI NO FRIXONI bedeutet «Prinzen mag ich nicht».



Samenschoten und Blütenstand der lemusischen Lupine (*Lupinus gulosanus*) – in jeder Hülsenfrucht liegen mehrere Samen.

Blättern zwar einen hohen Alkaloidgehalt, nicht jedoch in den Samen. Das ist praktisch, schützt das Alkaloid in den Blättern doch die Pflanze vor Insekten und anderen Fressfeinden. Obwohl die Samen der lemusischen Sorte nur wenig Alkaloid enthalten, sind sie doch immer noch so bitter, dass sie eine Woche lang in Meerwasser aus der Baisch dé Pavusi eingelegt werden müssen, ehe man sie rund zwei Stunden lang gart. Im Unterschied zu anderen Hülsenfrüchten bewahren die Lupinen auch nach längerer Kochzeit ihre Form. Die so behandelten Lupinen werden auf Lemusa sowohl als Snack verzehrt wie auch zu diversen Gerichten weiterverarbeitet.

Lipains werden heute nur noch in bescheidenem Ausmaß kultiviert. An die wirtschaftliche Bedeutung, die ihr Anbau einst hatte, erinnert noch die Feste di lipain, das Lupinenfest, das alle Jahre am 15. August über die Bühne geht und die bedeutendste Feierlichkeit von Dabize darstellt. Zu den verschiedenen Gerichten, die an diesem Tag mit Lupinen gekocht und aufgetischt werden, gehört auch Pipsch, eine Kaltschale auf

Basis von Joghurt, mit fermentierter Bete, Gurke, Koriander und natürlich Lupinen. Laut Romane Conté (*Sesoulisme*, Port-Louis, 2018, S. 172) wird diese Spezialität seit Jahrhunderten zubereitet, um Pipopée anzusprechen, eine sesoulistische Gottheit, die in der Region verehrt wird und auch im Namen der Suppe nachklingt. Von Conté stammt auch das hier vorgestellte Rezept.

Wer keine fermentierte Rote Bete zur Verfügung hat, kann die Kaltschale auch mit gekochten Randen anmischen. Manche Köchinnen und Köche auf Lemusa packen zusätzlich Schinkenwürfel in die Suppe, andere geben gekochte Kartoffeln hinein, Cherrytomaten, Zucchini, rote Zwiebeln ...

Für 2 Personen

100 g Rote Bete, fermentiert
150 g Joghurt
½ TL Salz
1 Knoblauchzehe, gerieben
120 g Gartengurke
100 g Lupinenkerne, verzehrfertig
1 grüne Chili, entkernt, in feinen Stückchen
1 TL weißer Pfeffer, gemahlen
~ Salz zum Abschmecken
2 EL Olivenöl
2 EL Koriandergrün, zerpfückt
1 TL Zitronenzeste, optional
1 TL Koriandersamen, zerkrümelt

1 | Rote Bete so zerkleinern, dass sie von den Mixermessern leicht erfasst werden kann. Stücke mit Joghurt und 1 TL Salz im Mixer zu einer Suppe pürieren. Knoblauch einrühren und 10 Minuten ziehen lassen.

2 | Gurke gut waschen, der Länge nach halbieren, Kerne herauskratzen. Stücke nochmals halbieren und in 5 mm dicke Scheiben schneiden.

3 | Gurke, Lupinenkerne, Chili und Pfeffer in die Suppe rühren. Mit Salz abschmecken.

4 | Suppe auf Teller verteilen, etwas Olivenöl aufträufeln und mit Koriandergrün bestreuen. *Manche Köchinnen und Köche geben zusätzlich etwas Zitronenzeste oder Koriandersamen auf die Suppe.*



Cmeltnòg und Lindj di Qwéf

Gräber aus dem Pinusium und ein versumpfter Kiefernwald

Bei Arbeiten an der R7 südlich von Dabize stieß man 1977 auf eine Reihe von fünfzehn Streckgräbern, die man auf die Zeit zwischen 1600 und 1200 v. Chr. datieren konnte.¹ Sie enthielten neben Gefäßen mit Nahrungsmitteln, einfachen Schmuckstücken und vereinzelt Geräten aus Bronze vor allem eine stattliche Anzahl von außerordentlich großen Knöpfen aus Hirschgeweih, mit zwei, drei oder vier Löchern. Die Menge

Die Untersuchung der sumpfigen Tümpel beim Cmeltnòg haben kaum Spuren hinterlassen.

dieser Knöpfe, ihre Größe und die Sorgfalt ihrer Machart brachten die Forscher zum Schluss, dass es sich «garantiert nicht um reine Gebrauchsgegenstände» handeln könne.² Sie vermuteten eine kultische Bedeutung und nahmen an, dass die Knöpfe auch als Amulette um den Hals getragen wurden. Welche Bedeutung diese Knöpfe hatten, ist jedoch bis heute ungeklärt.

Die Typologie der Nekropole von Cmeltnòg und die Art der Beigaben passte zu drei kleineren Gräbern, die man bereits in den 1960er-Jahren im Norden von St-Sous entdeckt hatte (Site Uinuf). Man gab der Kultur den Namen Culture du bouton, also «Knopf-Kultur». In den späten 1980er-Jahren stieß man südlich von Quisville auf eine weitere Nekropole (Site Ejanton), die man dieser Kultur zuordnen konnte.³ Zu diesem Zeitpunkt wurden auch die Knochen aus Cmeltnòg ein weiteres Mal untersucht, nun mit neuesten technischen Methoden.⁴ 1989 legte man außerdem ebenfalls bei Quisville den sogenannten Klax di Karabé frei, einen Orthostaten mit der reliefierten Darstellung eines Käfers.⁵ Am Fuß des Steins fand man für die Knopf-Kultur typische Keramik.

Von der Nekropole von Cmeltnòg ist heute nicht mehr viel zu sehen. Die Gräber wurden aus konservatorischen Gründen wieder zugeschüttet, die Beigaben in Depots oder ins Musée historique in Port-Louis überführt. Ihren Namen hat die Stätte von einem kleinen Hügelchen etwas weiter westlich bekommen: Cmeltnòg geht auf lemusisch *cmeltéin* («verdauen») und *nòg* («Hügel») zurück. Was auf der Anhöhe verdaut werden soll, ist allerdings unbekannt. Das Flüsschen, das auf dem Hügel entspringt, erhielt irgendwann im 21. Jahrhundert der Namen Nap («Knopf») – eine Referenz an die in der Gegend entdeckte Kultur.

Bedeutender noch als die Nekropole ist der kleine <See> östlich davon. Wobei man eher von einem Geflecht aus schlammigen Tümpelchen sprechen müsste. Wegen der Baumstümpfe, die je nach Wasserstand da und dort aus dem Schlamm ragen, heißt das Gewässerchen Lindj di Qwéf, also «Teich der Stümpfe». 2020 entdeckte man hier die Reste eines im Sumpf begrabenen Waldes aus lemusischen Kiefern, die vom Institut d'archéologie lémusienne in Zusammenarbeit mit dem erst 2018 gegründeten Institut de recherche sur la dynamique du climat et l'évolution du paysage (IRDCEP) eingehend erforscht wurden.⁶ Die Archäologen und die



Einer der großen Knöpfe aus Hirschgeweih, die der südlemusischen Kultur des Pinusiums den Namen gegeben haben. (Bild Musée historique)

Wissenschaftlerinnen des IRDCEP kombinierten die klassische Untersuchung der Jahresringe (Dendrochronologie) mit Analysen der stabilen (also nicht zerfallenden) Isotope von Kohlenstoff und Sauerstoff derselben Ringe. So konnten sie für einen Zeitraum von mehr als dreihundert Jahren sowohl die jährliche Niederschlagsmenge wie auch die Luftfeuchtigkeit und indirekt die mittlere Temperatur bestimmen. Sie stellten fest, dass es um das Jahr 1200 v. Chr. einen rabiatischen klimatischen Wechsel auf der Insel gegeben haben muss. Innerhalb kürzester Zeit nahm die Niederschlagsmenge in der Marolipie an der lemusischen Westküste von jährlich knapp 900 mm auf mehr als 1800 mm zu, gleichzeitig stieg die Jahresmitteltemperatur von gut 9 °C auf über 21 °C. Das war zu feucht und zu warm für die lemusische Kiefer (*Pinus lemusensis*). Ein paar Jahre hielten es die Bäume noch aus, dann kippten sie reihenweise um. *Pinus lemusensis* gilt seither als ausgestorben. Auf Basis der gefundenen Baumstümpfe lässt sich leicht sagen, dass es sich um sehr große Bäume gehandelt hat. Die Forschenden gehen davon aus, dass diese Kiefer bis zum

Klimaschock um das Jahr 1200 auf der Insel weit verbreitet gewesen sein muss. Sie bestätigen damit die Untersuchungen von Coni Fuson aus den 1960er-Jahren. Die Paläoklimatologin und Geologin hatte damals vorgeschlagen, diesen frühen klimatischen Abschnitt der Inselgeschichte wegen des typischen Baumes jener Zeit Pinusium zu nennen.⁷

Bei ihrer Untersuchung der verschlammten Stümpfe machten die Forschenden noch eine weitere erstaunliche Feststellung. Victorine Dimian, die Leiterin des IRDCEP, erklärte es gegenüber der Tageszeitung *Leko* so: «Isotope nennt man die verschiedenen Atomarten eines chemischen Elements. Sie haben in ihren Atomkernen gleich viele Protonen, jedoch unterschiedlich viele Neutronen. Bei Bodenwasser verrät das Verhältnis von leichten und schweren Sauerstoffisotopen, woher die Luftmassen kommen. Im Fall des Waldes, dessen Reste sich im Lindj di Qwéf erhalten haben, kam der Regen bis etwa 1200 hauptsächlich aus dem nordöstlichen Atlantik, ab 1200 aber sieht es so aus, als sei das schlechte Wetter vor allem aus dem westlichen Pazifik auf die Insel gekommen.»⁸

Dimian kann nicht sagen, was den krassen Klimawechsel auf der Insel bewirkt haben könnte – und sie hält sich mit Spekulationen zurück. Im Institut Dubonnet hingegen ist man sich sicher, dass die *Théorie de l'île migrateur* hinlänglich erklären kann, was damals geschehen ist. Bis 1200, so die Schlussfolgerung von Institutsleiterin Fleur Dubonnet, lag Lemusa etwa auf der Höhe des südlichen Deutschland im atlantischen Ozean, danach auf der Höhe der Insel Kyushu in der Philippinensee.⁹

¹ Daniel Danniu: *Le culte des boutons. Fouilles au nord de la Mangrove de Tivinis*. In: *Revue historique*. Nr. 46. Port-Louis: Presses universitaires de Santa Lemusa, 1979. S. 131–140.

² Danniu: *Op. cit.* S. 139.

³ Nicole Tazplume, Dominique R. Wonne: *La nécropole d'Ejanton. Résultats archéologiques et analyse des ossements trouvés pour déterminer les liens de parenté*. In: *Revue historique*. Nr. 57. Port-Louis: Presses universitaires de Santa Lemusa, 1990. S. 281–302.

⁴ Die Resultate sind zusammengefasst bei Tazplume, Wonne: *Op. cit.* S. 281–302. Insbesondere S. 302 (Appendix II).

⁵ Nicole Tazplume, Nicolas Pascaf: *Le Klax di Karabé. Un fragment de stèle de la région de Quisville*. In: *Revue historique*. Nr. 59. Port-Louis: Presses universitaires de Santa Lemusa, 1992. S. 301–306.

⁶ Nicole Tazplume, Victorine Dimian: *Le choc climatique des années 1200 av. J.-C. Premiers résultats de l'étude de la pinède immergée du Lindj di Qwéf*. In: *Revue historique*. Nr. 90. Port-Louis: Presses universitaires de Lemusa, 2023. S. 15–24, Synopsis S. 15.

⁷ Coni Fuson: *Temps variables. Les époques climatiques de Lemusa*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 1966. S. 27f.

⁸ Pierre Deflers: *Masses d'air de l'Atlantique ou du Pacifique ? Ce que nous révèlent les analyses d'un petit lac au sud de l'île – un entretien avec Victorine Dimian, scientifique «terre-solide»*. In: *Leko*. Samstag, 1. Juli 2023. S. 6, 7.

⁹ Anne Cadiz: *Lemusa était-elle une île japonaise?* In: *Liberté*. Samstag, 23. Dezember 2023. S. 13.