

06

Quisville und Dexiyam



Sopoma
Mirmeridia arcuata

Das südlichste Departement der Hauptinsel von Lemusa heißt wörtlich «Südlicher Weg», von lemusisch *dexi* und *yam*. Ganz am Ende wacht der Leuchtturm Le Bono über die Schiffe, die das Kap umrunden. Vom einstigen Reichtum des Städtchens Quisville, das etwas weiter nördlich liegt, zeugen heute nur noch die Ruinen stattlicher Villen. Der nahe Wald wird kaum noch bewirtschaftet, ist aber die Heimat eigenwilliger Tiere. Überall im Süden ist der Sopoma (*Mirmeridia arcuata*) unterwegs. Die Flügel dieses Tagfalters erinnern von der Form her ein bisschen an zwei Saucieren. Das drückt sich auch in seinem Namen aus, der ein Kofferwort aus auf *sòs*, *pod* und *malak* sein soll und demnach wörtlich «Saucen-Topf-Engel» bedeutet.

Quisville **ORT UND UMGEBUNG**

Das einst so reiche Waldstädtchen, lebt heute fast nur noch von seinen Mythen und Erinnerungen.

Das Ballett der Störrischen **ERZÄHLUNG**

Sarah Tibuni über die Entdeckung der magischen Kraft einer kleinen Frucht.

Kan di Quisville **GEWÜRZ**

Der Lange Pfeffer wächst im Wald und riecht nach Torf, Ingwer, Nelken, Lakritze und Moschus.

Glace Genis taisi **REZEPT**

Bubenglück: Eis mit Kokosmilch, Karamell, Langem Pfeffer und Zitronenzeste.

Der Bub auf der Palme **LEGENDE**

Was mit dem Jungen Genis geschah, der das große Glück seiner Elter war – von Jana Godet.

Restaurant La Désirade **LOKAL**

Das südlichste Lokal der Insel hat mehr Sterne zu bieten als Speisen auf dem Menu.

Die gekränkte Nacht **LEGENDE**

Jana Godet erzählt, wie – dank einer Kränkung – das Feuer zu den Menschen kam.

Eine seltsame Wette **ERINNERUNG**

France Duchamp erzählt, wie sie zum Restaurant La Désirade kam und zur Wirtin wurde.

Kawotaise **REZEPT**

Apéro-Klassiker: Dip aus gebackenen Karotten und Süßkartoffeln mit Kardamom und Agramensaft.

Ejanton **ARCHÄOLOGIE**

Ein großes Gräberfeld bei Quisville enthüllt die soziale Organisation der Knopf-Kultur.

Klax di Karabé **ARCHÄOLOGIE**

Bei Quisville entdeckt: die bisher einzige Großplastik der Knopf-Kultur.

Das neue Gewand **FORSCHUNG**

Eine Käfergeschichte aus dem 15. Jahrhundert v. Chr. – vom Ufer der Pegne bei Quisville.



Region (*randa*): Sud (*dexi*), Goulousin
 Departement (*semsal*): Dexiyam
 Hauptort (*kaputlek*): Quisville
 Postleitzahl: LM-0606 | Telefonvorwahl: +69 (0)6
 Höhe: 68 m ü. M.
 Einwohner im ganzen Gebiet: 98 (Mai 2011)



Quisville

Einst war das Waldstädtchen reich, heute liegt es in Ruinen

Heute ist Quisville nur noch ein kleines Dorf, bis ins 20. Jahrhundert hinein aber war es ein veritables Städtchen. Um 1870 herum soll es sogar mehrere Restaurants, ein Modegeschäft und ein Theater hier gegeben haben. Die Gemeinde lebte früher vor allem von der Bewirtschaftung des großen Waldes, der sich der Küste entlang erstreckt und bis weit ins Innere des Landes reicht. Der Bois de Pimpenots produziert wertvolle

In der Villa Vanesse ist heute eine private Altersresidenz mit Kulturzentrum eingerichtet.

und besonders stabile Hölzer, die vor allem zu Maschinenteilen und Kutschen aller Art verarbeitet wurden. Auch Teile der Eisenbahnwagons, die von 1866 bis kurz nach 1900 zwischen Port-Louis und Bouden hin und her gezogen wurden, stammten aus Manufakturen in Quisville. Manche Unternehmer wurden damals so reich, dass sie sich große, oft fantasievoll gestaltete Villen oder sogar veritable Schlösser leisten konnten.

ALTERSRESIDENZ UND KULTURZENTRUM

Einzelne dieser Gebäude haben sich erhalten, etwa die in einem orientalisierenden Stil gebaute Villa Vanesse. Sie gehörte einem entfernten Onkel von Alicie Vanesse, der berühmten Ärztin und Pharmazeutin. In dem Gebäude ist heute eine private Altersresidenz eingerichtet, deren Bewohner ein kleines Kulturzentrum betreiben, in dem Ausstellungen, Lesungen, Konzerte, Verkostungen, Diskussionsveranstaltungen und Spielnachmittage stattfinden.

Als die Pferdefuhrwerke von den Straßen der Insel zu verschwinden begannen, sattelte man in Quisville auf die Herstellung von Möbeln um, jedoch ohne viel Erfolg. Heute existiert im Dorf nur noch eine kleine Fabrik mit vier Angestellten, die vor allem Einbauten für Luxusjachten produziert.

WILD HÜPFENDE AFFEN

Der dichte und heute kaum noch bewirtschaftete Wald im Süden von Quisville ist die Heimat des Pimpenot (*Saimiri longiauris*), eines kleinen, feingliedrigen Primaten aus der Gattung der Totenkopffaffen (*Saimiri*). Die Tiere werden rund 30 cm lang und 800 g schwer. Sie haben ein orangefarbenes Fell, ein weißes Gesicht mit dunklem Rand um den Mund, eine schwarze Kappe und rosarote, ungewöhnlich lange und spitze Ohren. Pimpenots ernähren sich vor allem von Früchten und Insekten, die sie den ganzen Tag lang jagen. Sie sind ausgezeichnete Kletterer und leben in Gruppen von 30–50 Tieren mit schwach ausgeprägter Rangordnung.

Immer wieder machen die Pimpenots tolle und scheinbar grundlose Sprünge, Purzelbäume und Saltos durch die Luft. Forscher der Universität von Port-Louis haben herausgefunden, dass die Tiere mit diesem Gebaren einen kleinen, hakenförmig gekrümmten Käfer (*Pannus aduncus*) loswer-



Dieser Pimpenot sucht sich auf einer Palme bei Quisville einen bequemen Schlafplatz für die Nacht.

den wollen, der sich in ihrem Fell festsetzt und sich dort von Hautschuppen und Milben ernährt. Die Sprünge haben dem Affen auch seinen Trivialnamen eingetragen, *pimpenodjié* heißt auf Lemusisch «vor Freude hüpfen».

STÖRRISCHE ESEL

Im Bois dé Pimpenots lebt auch ein kleiner Waldesel (*Equus lemusanus sylvestris*), der eine Schulterhöhe von höchstens 100 cm erreicht und selten mehr als 70 kg schwer wird. Rücken, Hals und Ohren sind grau bis braun mit rötlichem Schimmer, Beine und Gesicht haben eine hellbraune Farbe. Der Trivialname *Rùpin* verdankt sich vermutlich den rötlichen Reflexen im Fell, *rùbé* heißt «rot» auf Lemusisch.

Wie und wann die Esel in den Wald gelangten, ist unbekannt. Den Rùpinen ist ein so störrischer Charakter eigen, dass sie sich für die Arbeit kaum einsetzen lassen. Im Verlauf der Jahrhunderte hat man diese Tiere immer wieder zu domestizieren versucht, jedoch ohne Erfolg. Umgekehrt sind die Esel so gut an das Leben im Wald angepasst, dass sie sogar auf gewisse Bäume zu klettern verstehen, um an deren Früchte heran-

zukommen. Sie vermehren sich fröhlich, haben kaum noch natürliche Feinde und werden deshalb systematisch bejagt. Aus ihrem Fleisch stellt man unter anderem eine dicke Trockenwurst her, die Sürsaljik heißt, also «gesalzene» (*saljik*) «Wade» (*sür*).

Im Bois dé Pimpenots wächst zudem überall Langer Pfeffer, der schon seit Jahrhunderten von den Bewohnern der Gegend gesammelt wird. Das Gewürz ist auf Lemusa als *Kan di Quisville* («Stöckchen von Quisville») bekannt und gehört heute zu den renommiertesten Erzeugnissen der Siedlung. Die wichtigste Produzentin ist Arielle Vanesse, die aus einer alten Familie von Ärztinnen und Apothekern stammt. Der Lange Pfeffer spielt auch in der Küche der *Kùron lojik*, der «Goldenen Krone» eine wichtige Rolle, des einzigen Restaurants von Quisville. Er würzt so unterschiedliche Dinge wie ein Teigwarengericht mit Eselblut oder ein Eis aus Kokosnuss.

Affen, Esel und der Lange Pfeffer spielen auch in verschiedenen Geschichten eine Rolle, die in der Gegend von Quisville kursieren. Zum Beispiel in der Legende der Schwestern Alicie und Spirina, die Sarah Tibuni in *Das Ballett der Störrischen* nacherzählt.

SAGENHAFTER PFEFFERKÖNIG

Der Name der Siedlung geht auf Quisak oder Kisak zurück, den König eines sagenhaften Reiches, von dem sich allerdings keine Spuren erhalten haben. Das Königreich Quisakia soll da gelegen haben, wo sich heute der Bois dé Pimpenots befindet. Man hat immer wieder nach Ruinen des Imperiums gesucht, bisher aber nur die Überbleibsel von ganz einfachen Steinhäusern gefunden. Der Legende nach soll Kisak die absolute Gewalt über die Gewinnung und Verteilung des Lagen Pfeffers gehabt haben, mit dessen Hilfe allein sich die Rùpine, die eigensinnigen Waldesel der Gegend erfolgreich zur Arbeit antreiben ließen.

«Kisaks Macht über den Lagen Pfeffer kann man durchaus mit der Macht vergleichen, die heutige Diktatoren über die Energie, über Öl oder Strom in ihrem Land haben. Denn ohne die Hilfe der Esel konnten die

Ohne kundige Führung verirrt man sich schnell im Bois dé Pimpenots, dem einstigen Reich von König Kisak.





Bauern ihre Felder wohl nur schwerlich bestellen. Auch das Reisen war ohne die Tiere sehr viel beschwerlicher, vor allem für Händler mit Ware im Gepäck.» So schildert Samson Godet die Verhältnisse in seinem *Lemusa Lexikon* (Port-Louis, 2018, S. 688) und scheint dabei davon auszugehen, dass es Quisakia tatsächlich gab. Dieser Kisak soll den Langen Pfeffer so verteilt haben, als handle es sich um Stücke seines Leibs: In einem Gewand, an dessen Vorderseite ein mächtiger, prall mit Pfeffer gefüllter Beutel angebracht war, begab er sich an bestimmten Tagen unters Volk. Im Verlauf einer Zeremonie griff er mit beiden Händen Pfeffer «aus seinem Bauch» und verteilte ihn an seine Untertanen – bis der Beutel leer war.

Von manch prächtigem Schloss in Quisville hat sich nur eine Ruine erhalten.

Das Ballett der Störrischen

Sarah Tibuni über die magische Kraft einer kleinen Frucht

Besucher des Dörfchens Quisville, das am Rande der Bois dé Pimpenots liegt, einem dichten Wald im Süden der Insel, wundern sich manchmal, dass es in einem so kleinen Weiler eine Apotheke gibt. Und sie fragen sich, was wohl das Schild des Geschäfts zu bedeuten habe: Es zeigt den Kopf eines Esels, der wie gebannt auf eine Hand schaut, die ihm etwas vor die Nase hält, das wie ein Ästchen oder wie ein kleiner, schlanker Tannenzapfen aussieht.

Der Grund für die Apotheke ist der Wald, der zahlreiche Kräuter, Harze, Mineralien und Insekten liefert, aus denen man seit langer Zeit schon Salben und Tinkturen herstellt, die auch heute noch auf der ganzen Insel verkauft werden. Das Ladenschild indes erinnert an eine Geschichte, die sich vor langer Zeit ereignete. Damals galt Quisville als kleines Städtchen und es gab sogar zwei Apotheken im Ort, die von zwei Freundinnen geführt wurden: Alicie und Spirina. Beide Frauen waren Töchter aus Familien, die schon seit Generationen Heilmittel herstellten. Während die feingliedrige Alicie mit viel Talent und Begeisterung immer neue, bessere Arzneien erfand und überdies gut mit ihren Kunden umgehen konnte, war die kräftige Spirina das pure Gegenteil: Stets geronnen ihr die Salben, misslangen ihr die Tinkturen und vor den Kunden hatte sie eine mächtige Scheu. Viel lieber war Spirina im Wald unterwegs, sammelte Pflanzen, jagte oder fischte, kletterte auf Bäume, um Vogeleier oder Honig zu stehen. So dauerte es nicht lange, bis die Apotheke von Spirina nicht mehr rentierte und schließlich geschlossen werden musste.

Alicie hatte Mitleid mit ihrer Freundin und engagierte sie als Mitarbeiterin. Allein Spirina richtete beim Köcheln und Mischen solchen Schaden an und benahm sich gegenüber den Kunden so ungeschickt, dass Alicie bald um ihre eigenen Geschäfte zu fürchten begann. Also trug die Apothekerin ihrer Freundin auf, im Wald nach Ingredienzien für ihre Arzneien zu suchen. Überglücklich zog Spirina aus und suchte sich einen Ort weit weg vom Dorf, in den unberührtesten Tiefen des Waldes. Sie baute sich eine schöne Hütte in der Nähe einer Quelle, legte einen kleinen Ge-



müsegarten an, sammelte Zutaten für ihre Freundin und lebte ansonsten von Pilzen und Beeren, vom Fallenstellen und vom Fischfang.

Eines Tages traf Spirina bei der Jagd auf eine Rùpine, eine kleine Waldeselin, die von zwei Wölfen bedroht wurde. Ihr linker Hinterlauf blutete und es war absehbar, dass sie die zwei Raubtiere bald zu Boden beißen würden. Spirina bekam Mitleid mit dem Esel, schoss ein paar Pfeile auf die Wölfe ab und jagte sie so in die Flucht. Sie führte die Rùpine zu ihrer Hütte und legte ihr einen Verband mit einer Kräuterpaste um das verwundete Knie.

Als sie am nächsten Morgen erwachte, war der Esel weg. Vor dem Eingang zu ihrer Hütte aber lag eine Ranke dunkelgrüner Blätter, aus deren Spreizen heraus sich keck ein paar längliche Früchte streckten. Spirina erkannte, dass es sich um ein Pfeffergewächs handeln musste. Sie hatte die Pflanze schon gesehen, aber noch nie zu essen versucht. Überzeugt, ein guter Geist müsse ihr die Ranke vor die Türe gelegt haben, kniff sie eine der Beeren ab und kostete ein ganz kleines Stückchen davon. Es schmeckte angenehm warm und hinterließ ein ganz leichtes Brennen im Mund, sonst aber bewirkte es nichts im Körper – keine Blähungen, keine Kopfschmerzen, kein Aufstoßen, auch Stunden nach Verzehr nicht. Sie zerkleinerte also eine ganze Frucht mit Hilfe eines Steines und würzte ihr nächstes Essen damit. Wieder passierte nichts und Spirina freute sich, ein neues, potentes Würzmittel gefunden zu haben, das sicher auch als Ingredienz pharmazeutischer Tinkturen gute Dienste leisten dürfte. Zwar würde man noch herausfinden müssen, gegen welches Gebrechen man es einsetzen konnte, doch da würde Alicie ganz bestimmt etwas einfallen.

Auch als sie am Abend vor ihrer Hütte saß, kaute Spirina auf einem Stück Stangenpfeffer herum. Wer wusste, vielleicht war das Gewürz ja gut für die Verdauung. Sie packte allerlei Arzneipflanzen zu Bündeln, die sie am nächsten Tag zu ihrer Freundin nach Quisville schaffen wollte – ein Marsch von sechs Stunden, mit der schweren Ware auf dem Rücken wohl noch mehr. Sie seufzte und wünschte, sie hätte die Schleppelei schon hinter sich. Da stand plötzlich ein Rùpin vor ihrer Hütte und starrte sie an. Es war nicht dasselbe Tier, das sie gestern vor den Wölfen gerettet hatte, sondern ein Männchen, etwas älter schon, ziemlich groß für einen Waldesel. Einen Moment lang spielte Spirina mit dem Gedanken, das Tier ein-



zufangen und für den Transport ihre Ware zu nutzen. Doch das war sinnlos, denn die Rùpine waren bekannt dafür, dass sie sich weder reiten noch mit Waren beladen ließen. Man konnte sie füttern und auch streicheln, sie wirkten friedlich, freundlich, zutraulich, ein wenig schläfrig auch mit ihren schweren Augen. Doch was auch immer man auf ihren Rücken setzte, es flog sofort in hohem Bogen durch die Luft. Wie oft hatte man versucht, die Tiere zu zähmen, Arbeitstiere aus ihnen zu machen, vergeblich. «Rùpine jiste bon pa sössine», hieß ja auch ein altes Sprichwort, «Rùpine sind nur gut für die Wurst». Verärgert scheuchte Spirina den nutzlosen Gesellen weg. Der machte kehrt und trottete davon, direkt auf den Gemüsegarten von Spirina zu. «Nicht doch, komm da weg», rief die Jägerin und der Esel machte prompt halt, drehte sich um und kam wieder auf die Hütte zu. «Was machst du nur, bleib stehen», schrie Spirina nun und der Esel stand

sofort still. War das eine Täuschung? Oder tat das Tier tatsächlich, was sie ihm befahl? Und wenn ich ihm nun sagen würde, dass es sich hinlegen soll, dachte Spirina. Noch ehe sie es ausgesprochen hatte, knickte der Esel seine Beine ein und ließ sich zur Seite fallen. Wälze dich am Boden, dachte Spirina und der Rùpin schwang sich sofort auf den Rücken und rollte sich alle viere in der Luft genüsslich auf dem Waldboden hin und her.

In ihrer Aufregung spuckte Spirina den Stangenpfeffer aus. Da stand der Esel auf und sprang davon. «Hey, komm sofort zurück», rief Spirina ihm nach, doch das Tier verschwand im Dickicht des Waldes. Spirina wandte sich wieder ihren Bündeln zu, schnürte und drückte, machte die Packen möglichst klein, um damit auf dem langen Marsch wenigstens nicht unnötig an Ästen hängenzubleiben. Als sie ganz zuletzt auch noch die Pfefferranke mit einband, zupfte sie sich erneut eine Frucht ab und steckte sie sich in den Mund. Kaum spürte sie einen Anflug von Schärfe auf der Zunge, stand schon wieder ein Rùpin vor ihr. In diesem Augenblick wurde ihr klar, dass es diese Pfefferstangen sein mussten, die ihr auf unerklärliche Weise Befehlsgewalt über diese störrischen Esel gaben. Sie rief das Tier herbei und band ihm ein Bündel auf den Rücken. Es blieb stehen und machte keinerlei Anstalten, sich von dem Packen zu befreien. Sie wünschte sich einen zweiten Esel herbei, der alsbald herantrabte und sich genauso willig beladen ließ. Den dritten probierte sie als Reittier auf. Die kleine Rùpine ächzte unter dem Gewicht der kräftigen Jägerin, doch sie trug sie brav hin und her. Was für eine Entdeckung, freute sich Spirina. Sie würde sich am nächsten Tag die ganze Ware von zwei Eseln nach Quisville tragen lassen, vielleicht sogar auf dem Rücken eines Rùpins in die Stadt reiten.

In der Nacht jedoch wurde Spirina von einem heftigen Fieber erfasst, wie es die Menschen in jener feuchten Gegend früher oft zu befallen pflegte. Am Morgen fühlte sie sich erst nur zu matt, um ihre Reise anzutreten. Bald aber hatte sie auch nicht mehr die Kraft, sich bis zu der nahen Quelle zu schleppen, um Wasser zu trinken. So wurde sie mit jeder Stunde schwächer und schwächer. Gleichzeitig trieb sie das Fieber in eine Art Trunkenheit hinein, in einen seltsamen Zustand unheimlicher Fröhlichkeit. Sie nahm Stangenpfeffer in den Mund, rief Esel herbei und dirigierte sie kichernd kreuz und quer durch den Wald. In ihrer Fanta-

sie saßen Pimpenots, kleine Affen in den Bäumen und spielten auf tausend Knochenflöten und Schädeltrommeln Musik, zu der sie die Rùpine tanzen ließ. Als Choreografin führte sie mitten im Wald ein Ballett der Störrischen auf, mit dem sie berühmt werden würde, erst auf der ganzen Insel, dann auf der ganzen Welt.

Kurz bevor sie ihr Bewusstsein verlor, erkannte sie in einem kurzen Moment der Klarheit ihre missliche Lage, rief eine besonders kräftigen Rùpin herbei, kletterte mit letzter Kraft auf dessen Rücken, band sich mit einem Riemen fest und befahl dem Tier, sie nach Quisville zu tragen. Der Esel trottete los, erst dem Fluss entlang bis zum Rande des Waldes, dann über die Felder nach Norden. So kam er schließlich nach Quisville und blieb dort, wie ihm geheißen, vor der Apotheke des Städtchens stehen.

Die Apothekerin Alicie ärgerte sich erst über den Esel, der den Kunden den Zugang zu ihrem Geschäft versperrte. Als sie ihn zu vertreiben suchte, erkannte sie aber in dem unförmigen Paket auf dessen Rücken ihre Freundin Spirina. Sie band sie los, trug sie mit Hilfe einer Kundin sorgfältig die Treppe hoch, legte sie aufs Bett, flößte ihr Wasser und Arzneien ein, dann Suppe und Sojabohnenschleim. Als Sprina wieder zu sich kam und erzählte, wie sie dem Esel befohlen hatte, sie aus dem Wald zu tragen, wollte ihr Alicie nicht glauben. Da nestelte Spirina ein Stückchen Stangenpfeffer aus ihrer Hosentasche, schob es sich trotzig in den Mund und schloss die Augen. Die Apothekerin dachte, ihre Freundin wolle schlafen und kehrte in ihr Geschäft zurück. Wenig später hörte sie ein eigentümliches Klappern vor der Türe, das kurz darauf zu einem kehligem Prasseln anschwell. Sie blickte hinaus und sah, dass sich ein Dutzend Waldesel vor ihrer Apotheke versammelt hatten und mit großen Augen in ihre Richtung starteten, als erwarteten sie einen Befehl.

Seit jenen Tagen weiß man um die Zauberkraft des Stangenpfeffers, der manchmal auch Kan di Rùpins genannt wird, «Stock der Rùpine». Leider wirkt das Gewürz nur bei diesen Eseln, die verstreut im Bois dé Pimpenots leben. Hat man andere Esel vor sich, kann man so lange auf dem Pfeffer kauen, wie man will, sich Wünsche ausdenken oder Befehle brüllen, es ist den Tieren herzlich egal.

Aus dem Lemusischen übersetzt von Peter Polter. Titel des Originaltextes: *La raïke dé yénayaksi*. Aus Sarah Tibuni: *Du cœur de la vanille. Récits en français et en lémusien*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 77–88.



Auf einer Plantage von Arielle Vanesse kontrolliert ein Gärtner die Reife der Pfefferfrüchte.

Kan di Quisville

Langer Pfeffer (*Piper longum*) aus Quisville

Die Bois dé Pimpenots, ein dichter Wald bei Quisville, ganz im Süden von Lemusa, ist nicht nur bekannt für seine kleinen Affen und seine Esel, sondern auch für den Langer Pfeffer, der hier überall wild wächst und wohl schon seit geraumer Zeit von den Bewohnern der Gegend gesammelt wird. Arielle Vanesse, die aus einer alten Familie von Ärztinnen und Apothekern stammt, hat aus dem Sammeln und Verarbeiten von Langem Pfeffer einen Beruf gemacht. Ihre kleine Firma heißt Poivres Vanesse und verkauft das Gewürz auf der ganzen Insel mit großem Erfolg. Seit 2019 stammt der überwiegende Teil ihrer Produktion allerdings nicht mehr aus Wildsammeln, sondern aus Kultur. Vanesse baut das Gewürz auf kleinen, im Wald verstreuten Parzellen an. Sie produziert jährlich rund acht Tonnen frische Früchte, aus denen sich knapp drei Tonnen getrockneter Pfeffer herstellen lassen. HOIO bezieht den Langer Pfeffer direkt von Poivres Vanesse.



HOIO verkauft Kan di Quisville in kleinen PET-Do- sen mit einem Füllgewicht von 30 g. Die Leitfarbe der Etikette ist identisch mit der Farbe der Region, in der das Gewürz produziert wird. Kan di Quisville wurde 2012 mit einem AOC-Zer- tifikat ausgezeichnet. Dieses Schutzsiegel für charakteris- tische Produkte des Landes wird seit 1966 vergeben.

PFLANZE, ANBAU UND VERARBEITUNG

Der Lange Pfeffer ist eine kriechende oder kletternde Pflanze mit dunkelgrünen, länglich herzförmigen Blättern und kleinen zweihäusigen Blüten, die dicht gedrängt an aufrechten Blütenständen hängen. Aus den weiblichen Ähren entwickeln sich kompakte Fruchtstände, die aus vielen miteinander verwachsenen Einzelfrüchten bestehen, oft bis 4 cm lang werden und reif eine braune bis rötliche Farbe annehmen.

Die Gärten von Arielle Vanesse liegen mitten in der Bois dé Pimpe- nots. Der Pfeffer wächst im Schatten auf Bäumen oder Baumstümpfen. Die Früchte werden kurz vor der Vollreife von Hand gepflückt, gereinigt und auf speziellen Gestellen, sogenannten *grainières* getrocknet.



Die kleinen, zweihäusigen Blüten stehen dicht gedrängt an aufrechten Blütenständen.



In einer solchen Umgebung fühlt sich der Lange Pfeffer wohl: Wald bei Quisville.

Auf Lemusa heißt der Lange Pfeffer Kan di Quisville, was einfach «Stock» oder «Stöckchen» von Quisville bedeutet.

AROMA UND VERWENDUNG

Oft liest man, der Lange Pfeffer habe ein schwächeres Aroma als der schwarze.¹ Das gilt auf jeden Fall nicht für den Langen Pfeffer aus Lemusa – im Gegenteil: Kan di Quisville riecht ganz anders als schwarzer oder weißer Pfeffer, außerordentlich stark und eigentümlich, fast schon wie ein Parfum, nach feuchter Erde oder Torf, Ingwer, Nelken, Lakritze, Mooschus. Im Mund hat er eine warme Schärfe mit süßlichen Noten, im Abgang kann er leicht betäubend wirken. Deon Godet beschreibt das Aroma so: «Das Kölbchen riecht auf geradezu frivole Art fruchtig warm – ja es kommt einem vor, als halte man seine Nase in die Tiefen einer Damenhentasche, wo parfümierter Lippenstift an Leder reibt und sich die Reste eines Bleistifts in den Flocken einer ausgelaufenen Gesichtscrème aalen.»²

Laut Gernot Katzer wird der Lange Pfeffer in den Küchen der Welt kaum noch verwendet.³ Auch in Indien habe er seine frühere Bedeutung

Lemusische Rezepte mit Kan di Quisville

Langer Pfeffer harmoniert mit Basilikum, Gewürznelke, Ingwer, Kardamom, Knoblauch, Koriander, Kreuzkümmel, Kurkuma, Muskat, Nelken, Oregano, Piment, Pfeffer, Rosmarin, Süßholz, Thymian, Zimt. Er passt zu cremigen Fischgerichten, Schmorgerichten vor allem mit Wild, Geflügel, Salaten aus gekochtem Gemüse, warmen Früchten, Zitrusfrüchten und Milchspeisen.

- «Pages blanches» d'Annemarie (Kutteln vom Rind, in Milch geschmort mit Morcheln)
- Sémillance (Gewürzmischung aus Zimt, Pfeffern und Rosenblättern)
- Glace Genis taisit (Eis mit Kokosmilch, Sahne, Karamell, Langem Pfeffer und Zitronenzeste)

weitgehend verloren und werde nur noch für Pickles eingesetzt, vor allem in Bengalen. Außerdem spiele er noch in Äthiopien eine Rolle, wo er Teil der Gewürzmischung Berbere sei. Ganz anders auf Lemusa, hier schätzt man den balsamischen, vielschichtigen Duft dieses Gewürzes sehr und verwendet es sowohl in salzigen wie auch in süßen Gerichten.

Die meisten Aromen des Pfeffers kommen am besten zur Geltung, wenn man ihn zerkleinert und kalt verwendet.⁴ Unter Einwirkung von Hitze löst sich das Piperin, wird der Pfeffer deutlich schärfer, einige seiner duftenden Komponenten haben sich aber dann bereits verflüchtigt. Auf Lemusa werden ganze Früchte oft Schmorgerichten beigegeben, so schmelzen sich die Aromen ganz langsam in die Sauce ein. Das Restaurant Krapillon in Tivinis serviert warme Austern mit Zitronenzeste und Kan di Quisville. Und bei Guy Bavard findet sich ein Rezept für gegrillte Bananen mit Kokosflocken und Langem Pfeffer.⁵

¹ So zum Beispiel bei Hansjörg Küster: *Kleine Kulturgeschichte der Gewürze. Ein Lexikon von Anis bis Zimt*. München: Verlag C.H. Beck, 2003 [2., 1. 1987]. S. 196.

² Deon Godet: *Die Sprache der Gewürze. Aromatisches aus Gärten und Küchen von Lemusa*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2020 [2., 1. 2009]. S. 71.

³ Gernot Katzer, Jonas Fansa: *Picantissimo. Das Gewürzhandbuch*. Göttingen: Verlag Die Werkstatt, 2007. S. 145.

⁴ Der Pfeffer ist zu lang für eine gewöhnliche Mühle, muss also vorher zerkleinert oder im Mörser verarbeitet werden. Gute Ergebnisse erzielt man auch mit einigen Muskatreben.

⁵ Guy Baward: *Manuel de Cuisine*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 1928. S. 323.



Nur wenn es Eiscreme gab, war der kleine Genis einen Moment lang zufrieden: Glace Genis taisi.

Glace Genis taisi

Eis mit Kokosmilch, Karamell, Langem Pfeffer und Zitronenzeste

In Quisville existiert heute nur noch ein einziges Restaurant, die *Kùron lojik*, die «Goldene Krone. In der Küche waltet Andika Serer, die das Lokal 2015 gemeinsam mit der Sommelière Juno Brutine übernahm. Die Speisekarte wechselt häufig, bietet jedoch immer wieder Gerichte an, in denen die Kan di Quisville eine wichtige Rolle spielt, ein Langer Pfeffer, der in der Bois dé Pimpenots angebaut wird. Die Kan würzt so unterschiedliche Dinge wie ein Carpaccio aus lemusischer Makrele, einen Salat aus wilden Baumartischocken (was auch immer man sich darunter vorstellen mag), gedünstete Knödel mit Milz und Niere vom Lamm oder einen Eintopf aus dem Fleisch der kleinen Esel, die wild in dem nahen Urwald leben.

Zu den überraschendsten Verwendungen des Pfeffers gehört aber vielleicht eine Eiscreme auf der Basis von Kokosmilch, die den selt-

Der Bub auf der Palme

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Ein reiches Unternehmerpaar in Quisville musste lange warten, hoffen, bangen, bis ihm endlich Nachwuchs geboren wurde. Der kleine Genis war ein ausnehmend hübscher Bube und die Eltern lasen ihm jeden Wunsch von den Lippen ab – von Lippen, die zu Beginn meist kläglich brüllten, sich später oft beleidigt krausten und schließlich in gellenden Tönen forderten. Denn Genis war nicht zufrieden zu stellen. Gab seine Mutter ihm die Brust, dann wollte er die Flasche. Servierte man ihm Fisch, wollte er Fleisch. Schenkte man ihm ein Fahrrad, wollte er lieber einen Roller. Einzig wenn man ihm Eiscreme verfütterte, gab er für ein paar Minuten Ruhe.

Eines Tages wollte Genis unbedingt ein kleines Hündchen. Seine Eltern zögerten nicht lange und kauften ihm einen süßen Welpen. Nach ein paar Stunden vergnügten Spiels allerdings stellte Genis das Tier auf einen Ast, um es klettern zu sehen. Der Welpen fiel herunter und brach sich das Genick. Genis war zutiefst beleidigt wegen der Tollpatschigkeit seines Geschenks und forderte nun lautstark einen Affen. Die Eltern zögerten jedoch, denn sie fürchteten, dass er einen Affen vielleicht unter Wasser drücken würde, um ihm das Tauchen beizubringen.

Genis, der eine solche Behandlung nicht gewohnt war, verließ schreiend das Grundstück seiner Eltern, kletterte auf eine Palme neben dem Rathaus von Quisville und war durch kein Mittel zu bewegen, seinen Ort wieder zu verlassen. Näherte sich jemand seinem Hochsitz, dann warf er ihm eine Kokosnuss auf den Kopf. Drei Tage und drei Nächste sass Genis auf dem Baum und brüllte in einem Fort, dass er einen Affen wolle: «Ueli on makak! Ueli on makak!» Doch die Eltern blieben für einmal hart. Vielleicht auch weil das ganze Dorf ihre Niederlage mitangesehen hätte.

Erst am Morgen des vierten Tages gab der Bub endlich Ruhe. Vorsichtig stellte der Vater eine Leiter an die Palme und stieg in die Krone hinauf. Doch so lange er da oben auch suchte, so sorgsam er jeden Wedel anhob, er konnte seinen kleinen Jungen nicht finden. Was er indes antraf,

war ein Äffchen, ein Pimpenot, wie sie in der Gegend häufig vorkommen. Als der Vater endlich aufgab und wieder zu Boden stieg, hüpfte das Tierchen ihm auf die Schulter und legte ihm sein Köpfchen zutraulich an den Hals. Genis blieb verschwunden. Der kleine Pimpenot aber lebte fortan mit dem Paar und bescherte ihm mit seinen lustigen Sprüngen und seiner freundlichen Art so manch angenehme Stunde.

Daher kommt möglicherweise ein lemusisches Sprichwort, das sich sonst nur schwer erklären lässt: *Mels vali on makak komis ka on balak peschis* («Ein netter Affe ist besser als ein böser Bub»).

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 80.



Zeichnung von Ida Versmer. BALAK ist das lemusische Wort für «Bube» oder «Mädchen», MAKAK heißt «Affe» und BILO bedeutet «Baum».



Die Krone, die vor dem Restaurant Kùron lojik hängt, soll aus purem Gold gefertigt sein. Das lässt ahnen, wie reich die Gemeinde Quisville einst gewesen sein muss.

Für 600 g Speiseeis

50 g Zucker für den Karamell
 ¼ TL Salz
 1 EL Wasser
 400 ml Kokosmilch
 150 g Zucker
 200 ml Sahne mit 28% Milchfett
 1 TL fein gemahlener Langer Pfeffer (1 g)
 3 g Zitronenzeste, fein gehackt (entspricht der Zeste von ½ Zitrone)

Rund 30 Minuten vor dem Servieren sollte man das Eis vom Tiefkühler in den Kühlschrank verschieben, um es etwas anzuwärmen.

samen Namen Genis taisi trägt, also «Genis schweigt» (von lemusisch *taisjié*). Die Bezeichnung ist eine Anspielung auf die Legende des kleinen Genis, dem seine Eltern keinen Wunsch abschlagen konnten. Jana Godet hat die Geschichte in *Der Bub auf der Palme* nacherzählt.

Das Eis schmeckt «honigsüß und waldwürzig, als aße man es aus einem Stück feuchter Rinde» (Andika Serer), mit hellen Reflexen von der Zitronenzeste. Die Köchin serviert es gern mit sanft erwärmten Himbeeren.

- 1 | Zucker, Salz und Wasser in einer Pfanne bei schwacher Hitze langsam schmelzen. Wenn die Masse eine hellbraune Farbe angenommen hat, auf ein Backtrennpapier gießen, erstarren lassen, zerkleinern.
- 2 | Kokosmilch und Zucker zusammen unter ständigen Rühren aufkochen, Karamell einrühren, erkalten lassen.
- 3 | Sahne steif schlagen. Kokosmilch-Zucker-Mischung sorgfältig mit der Sahne vermengen, Pfeffer und Zitronenzeste einrühren.
- 4 | Masse in eine Schüssel füllen und in den Gefrierschrank stellen. Während vier Stunden alle dreißig Minuten gut durchrühren, bereits gefrorene Partien von den Wänden lösen.



Restaurant La Désirade

Das südlichste Lokal der Insel ist mehr als ein Ort feiner Speisen

Das Restaurant La Désirade wurde in den späten 1950er-Jahren auf einem Felsen am Kap Domèn errichtet. Zwei Pep weiter westlich liegt der befestigte Leuchtturm Le Mousse, dessen Mauern bis auf das 17. Jahrhundert zurückgehen. Sein Name erinnert an die *Écume de mer*, ein französisches Schiff, das 1638 in der Gegend landete.¹ Das südlichste Leuchfeuer der Insel ist ein beliebtes Ausflugsziel. Das *Désirade* verfügt über einen ge-

Ein Platz am Meer: Auf den Terrassen des *Désirade* lässt sich speisen, trinken, faulenzeln ...

Die gekränkte Nacht

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Früher, als die Menschen das Feuer noch nicht kannten, hatten sie schreckliche Angst vor der Nacht. Das fiel auch ihrem Bruder, dem Tag auf, der also sprach: «Schwester, was bist du nur für ein schauerliches Monster! Schau doch nur, wie gerne mich die Menschen haben, wie munter und vergnügt sie werden, kaum geht meine Sonne auf! Du hingegen machst ihnen nur Angst mit deiner Schwärze und deinem fahlen Mond.»

Die Worte des Tages kränkten die Nacht zutiefst. Als der nächste Morgen heranrückte und sie eigentlich hätte weichen müssen, blieb sie stur bestehen. Die Sonne ging zwar auf, doch in der Nacht wirkte sie kaum heller als der Mond, eine matte Orange, die durch die Schwärze schlich und wieder unterging. Lange blieb es also dunkel auf der Erde und die Menschen waren voller Furcht. Der Tag versuchte, die Nacht zu überlisten, zu überreden, entschuldigte sich schließlich sogar. Doch die Nacht blieb unbeugsam. «Schwester, was kann ich nur tun, damit du mich wieder anbrechen lässt», fragte der Tag endlich voller Verzweiflung. «Beweise mir, dass man mich liebt!», forderte darauf die Nacht.

Also schlug der Tag ein Stück aus seiner Sonne und schenkte es den Menschen, die nun die Dunkelheit mit ihren Feuern erhellen konnten und so die Angst verloren. Als die Nacht das sah, verzieh sie ihrem Bruder und als der nächste Morgen kam, nahm sie sich wie früher sachte zurück. Seither leben die Geschwister in Frieden – und auf der Erde geht, kaum versinkt die Sonne hinterm Horizont, ein großes Feuern und Feiern los.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 43.



Zeichnung von Ida Versmer.
NOSCH ist das lemuisische Wort für
«Nacht», AHA bedeutet «Tag».

deckten Speisesaal und vier herrliche Terrassen. Von nahezu jedem Tisch aus hat man einen weiten Blick hinaus auf das glitzernde Meer und die Schiffe, die dann und wann das Kap umrunden. Ein schmaler Weg und ein paar in den Felsen geschlagene Stufen führen von einer der Terrassen in eine klitzekleine Bucht hinunter, wo man sich auf flachen Steinen sonnen und bei ruhiger See auch ein Bad nehmen kann.

Die Südspitze der Insel ist tagsüber oft sehr hell und sonnig, denn der meist recht kräftige Wind bläst die Wolken hier schnell davon. Nachts aber ist das Kap besonders dunkel, denn das *Désirade* ist das einzige Gebäude in der Gegend und große Straßen führen hier nicht vorbei. Laut einer alten Legende gilt das Kap denn auch als «Le lieu où se saluent le jour et la nuit», als der «Ort, wo der Tag und die Nacht sich grüßen» – wobei diese Vorstellung sicher auf Tage zurückgeht, in denen es noch keine Elektrizität gab.²

Eine Besonderheit des *Désirade* sind die *Dîners à l'étoile*, die bei günstiger Witterung jeweils am Sonntag auf der größten Terrasse stattfinden. An diesen Abenden werden im ganzen Haus die Lichter gelöscht, nur in der Küche ist es noch hell. Nach Möglichkeit soll nichts die Wirkung des Sternenhimmels stören, der sich über den Speisenden ausbreitet. Auch sind die Gäste gebeten, sich möglichst leise zu unterhalten. Im Schein von Sternen und Mond nimmt man die Speisen dann noch einmal ganz anders wahr, werden das Taktile, Olfaktorische, Gustative wichtiger.

Seit 1990 wird *La Désirade* von France Duchamp betrieben. Die junge Französin, ausgebildete Juristin, gelangte auf eine ziemlich abenteuerliche Weise in den Besitz des Etablissements (in einem Text mit dem Titel *Eine seltsame Wette* erinnert sie sich daran). Sie führt das Haus indes mit viel Geschick. Tagsüber wird das *Désirade* als Café betrieben, in dem sich Ausflügler zum Kap Domèn mit Sandwichs, Salaten und kleinen Snacks stärken können. Abends dann verwandelt sich das Lokal in ein entspanntes Restaurant mit einer saisonal bestimmten, jedoch sehr kleinen Karte,

Folgende Seiten: Zwei Pep westlich des *Désirade* liegt der befestigte Leuchtturm Le Mousse, dessen Mauern bis auf das 17. Jahrhundert zurückgehen.







Das Kap Domèn gilt als der Ort, wo Tag und Nacht sich grüßen.

auf der sich oft nicht mehr als vier bis sechs Speisen finden.³ Sehr viel Auswahl hat man da nicht. Trotzdem (oder vielleicht gerade deswegen) wurde das *Désirade* 2007 von *Leko* zu einem der besten Lokale der Insel gekürt – mit folgendem Kommentar: «Die Atmosphäre ist entspannt, der Service wirkt ebenso dezent wie sachkundig, die Weinkarte ist sorgfältig handverlesen und die Küche bietet einen sportlichen Slalom zwischen den Traditionen unserer Insel und den Reizen der weiten Welt, zwischen Saison und Raison, Kraft und Finesse, Handwerk und Experiment.»⁴

Die Geschehnisse in der Küche des Restaurants werden heute von France Duchamp und ihrer Chefköchin Pauline Roux bestimmt.

¹ Wahrscheinlich im Auftrag der Compagnie des isles d'amérique landet im Frühling 1638 die *Écume de mer* im Süden von Lemusa. Rund zweihundert französische Siedler gehen von Bord. In älteren Geschichtsbüchern spielt dieses Datum eine zentrale Rolle in der Geschichte der Insel, jüngere Publikationen räumen ihm nur noch den Status einer Marginalie ein.

² Line-Mine Courroux: *La trace de l'escargot. Contes et légendes de Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2019 [3., 1. 1850]. S. 48.

³ Das täglich wechselnde *Menu du Kap*, das bis 2014 die Abendkarte erweiterte, wurde unterdessen gestrichen.

⁴ Anais Penet: *Peu de choix – mais plein de plaisirs*. In: *Leko*. Mittwoch, 10. Oktober 2007. S. 36.

Eine seltsame Wette

France Duchamp erzählt, wie sie zum La Désirade kam*

Ich baute mir eine winzig kleine Hütte am Strand der Anse des Naxes, tauchte mit Schnorchel und Harpune nach Fischen, ließ mich von Sonne, Sand und Wind verwöhnen, schrieb an einem erotischen Roman – und fühlte mich insgesamt wie ein weiblicher Robinson Crusoe. Mein Leben war perfekt. Oder zumindest fast: Der schöne Freitag nämlich wollte und wollte nicht auftauchen, vielleicht ahnte er ... Man denkt sich eben nicht ungestraft Tag für Tag erotische Situationen aus. Mein Zustand wurde schlimmer. Irgendwann beschloss ich, mein kleines Strandkloster zu verlassen und ging nach Tivinis, um dort meinen edlen Wilden zu finden. Wahrscheinlich sah ich nach zwei Wochen ohne Dusche aus wie ein Huhn im Salzteig. Ich fühlte mich jedoch großartig und unglaublich verführerisch.

Was sich in meinen Blicken verding, war mir allerdings durchgängig zu wenig wild oder zu wenig edel und vor allem meistens deutlich zu alt. Auch hatte ich kaum noch Geld und so war mir sogar der Trost aus der Flasche verwehrt. Einen kleinen Drink allerdings leistete ich mir, in einer Bar, die bei einem ungewöhnlich langen Steg lag. Während ich am Tresen stand und darauf wartete, den Rum endlich zu spüren, beobachtete ich drei Männer beim Kartenspiel. Sie waren schon ziemlich betrunken und laut. Auf dem Tisch lag eine beträchtliche Summe Geld, die dem jüngsten der drei Spieler zu gehören schien – im Moment auf jeden Fall. Sie schauten dann und wann eher scheu zu mir herüber, was sie mir fast schon ein wenig sympathisch werden ließ. Irgendwann stand einer der zwei älteren Männer auf und schwankte zu mir an den Tresen. Er war ein grauhaariger Kerl mit einem kugelrunden Bauch, der wie ein behaarter Planet aus einer blauen Seidenhose ragte. Er trug ein Lederband mit einem silbernen Anker um den Hals und seine Füße steckten in seltsamen Ledersandalen, die allem Anschein nach irgendeinmal rot gewesen waren. Er wirkte eigentlich wie ein ganz netter Kerl. Doch ganz offenbar war er mit dem festen Vorhaben vom Spieltisch aufgebrochen, mich zu verführen. Zwar schien er mit jedem Schritt, den er auf mich zukam, weniger

entschlossen. Doch die Blicke seiner Spielkameraden im Rücken, konnte er nicht mehr zurück. Also lud er mich mit leicht zitternder Stimme zu einem Drink ein. Ich willigte ein. Denn erstens war ich immer noch völlig nüchtern und zweitens hatte ich vor diesem Dickerchen, das sogar etwas kleiner war als ich, nun wahrlich keine Angst.

Meine Bereitschaft beruhigte ihn ein wenig. Allerdings wusste er offenbar nicht, wie er denn nun weitermachen sollte. Er bestellte sich ein Glas Cola, das er mit einem Zug in sich hineinschüttete, rülpste so diskret, wie das sein Körper erlaubte, und kramte dann ein völlig zerknittertes Foto aus der Brusttasche seines Hemdes hervor, die, wie ich erst jetzt bemerkte, prall mit Banknoten gefüllt war. Auf dem Bild war eine protzige Motorjacht mit dunkelblauem Rumpf abgebildet, die durch ein türkisfarbenes Wasser glitt. Am Ruder stand er selbst, ein Glas Champagner in der Hand und eine Kapitänsmütze auf dem runden Schädel. «Vielleicht haben Sie Lust, mal mit mir und meinen Freunden eine Runde um die Insel zu drehen», sagte er, immer noch mit leicht gebrochener Stimme, und wedelte sich dabei mit der Hand ein wenig Luft zu. Ich musste lachen. «Sie glauben doch nicht wirklich, dass ich freiwillig einen Fuß auf ihren protzigen Kahn setze. Da segle ich tausend Mal lieber mit einer Nusschale um die Insel». Das war etwas kindisch und unfreundlicher als nötig. Der Alte tat mir fast ein wenig leid. Zu meiner Überraschung aber war er gar nicht beleidigt. Im Gegenteil: Mein Widerstand schien seinen Sportsgeist zu wecken und mit einmal war seine Schüchternheit wie verflogen. «Sie kämen mit ihrem Boot wohl nicht einmal bis zu den Sufnîles» [kleine Inselchen vor Sentores], spottete er und sah mich, nun ganz Herausforderer, zum ersten Mal unvermittelt an: «Wollen wir wetten?».

«Was können Sie mir schon bieten», provozierte ich, nun wohl auch ein klein wenig beschwipst. Unterdessen hatten sich die zwei Spielpartner des Grauhaarigen dazugesellt. Der Jüngste, ganz offenbar der Sieger ihres Kartenspiels, bestellte eine Flasche Rosé und vier Gläser. Die Gegenwart seiner Freunde schien den Grauhaarigen zusätzlich anzustacheln. Er nippte an seinem Glas und überlegte. Ich stelle meine alte OK-Jolle [eine vier Meter lange Knickspantjolle, die als äußerst topplastig gilt] zur Verfügung», warf der dritte Mann ein: «Sie liegt im Hafen von Port-Louis. Mal sehen, ob sie es von da bis zu den Sufnîles schafft...» Der Grauhaarige

nickte aufgeregt: «Wenn Sie das fertig bringen, dann können Sie bis an ihr Lebensende in all meinen Restaurants gratis essen. Wenn nicht, dann fische ich sie mit meiner Jacht aus dem Wasser und sie begleiten mich auf einer Reise nach Miami, drei Wochen lang. Einverstanden?»

«Wie viele Kneipen besitzen Sie denn», wollte ich wissen.

«Die Groupe Sisano besitzt dreizehn Restaurants und vier Hotels, außerdem bin ich Teilhaber eines Hotelbootes», sagte er stolz. Ich sah seine Freunde an. Sie nickten. «Mein Name ist übrigens Louis Sisano», fügte er an und man merkte, dass er gerne über seine Geschäfte sprach und ganz in seinem Element war, sobald es ums Verhandeln ging.

«Ich hab noch eine bessere Idee», sagte ich und jetzt spürte ich den Rum ganz heiß und warm in meinem Kopf. «Wenn ich mit der Jolle in weniger als einer Woche um die ganze Insel segle, dann überlassen Sie mir ein Hotel oder nein, besser ein Restaurant. Wenn ich es nicht schaffe, dann stehe ich Ihnen drei Monate lang zur Verfügung. Abgemacht?»

Ich war mir ziemlich sicher, dass Sisano nun kalte Füße bekommen würde. Und tatsächlich schien er keine rechte Lust mehr zu haben, sich auf eine Wette mit mir einzulassen. Doch da waren seine zwei Spielkameraden, die ihn gespannt beobachteten. Und plötzlich wusste ich, dass er auf die Sache einsteigen würde.

«Warum auch nicht», lachte er schließlich und streckte mir die Hand entgegen: «Wenn Sie es schaffen, dann überlasse ich ihnen mein Restaurant am Kap Domèn, hier ganz im Süden der Insel. Es heißt *La Désirade* und steht im Moment gerade leer. Es ist nicht gerade ein Luxusrestaurant und etwas renovierungsbedürftig, liegt aber dafür sehr schön auf einem Felsen. Ein Lokal mit Potenzial. Meine Freunde hier sind Zeugen. Schaffen Sie es nicht, dann stehen sie mir ein Jahr lang zur Verfügung. Das scheint mir eine faire Wette.»

Sisano wusste um die Strömungen, die launischen Windverhältnisse und die gefährlichen Felsen rund um Lemusa. Und ich konnte in seinen Augen lesen, dass er sich im Geist bereits über die Reling seiner Jacht beugte, um meinen erschöpften Körper mit einem Siegerlächeln aus den Fluten zu fischen.

Was er nicht wusste, war, dass ich fünf Jahre lang als Juniorin in der Laser-Klasse gesegelt war, vier Jahre lang den Segelclub meiner Uni ge-

leitet hatte und zwei Mal zum Transat [eine traditionellen Ein-Hand-Regatta von Plimouth nach Newport] angetreten war, wenn auch ohne Erfolg. Ich hatte mir schnell ausgerechnet, dass man wohl gut zweihundert Seemeilen (knapp 400 km) segeln müsste, um ein Mal um die Insel zu kommen. Auch wenn der Flying Fish eine eher behäbige Jolle ist und selbst bei ungünstigen Windverhältnissen sollte ich leicht vierzig bis fünfzig Meilen pro Tag zurücklegen können, in einer Woche müsste die Umrundung also leicht zu machen sein. Die drei Männer hatten offenbar nicht nur keine Ahnung vom Segeln, sondern hielten mich auch für jünger, leichtsinniger und dümmer als ich war. Nur bei dem jüngsten der drei Spieler war ich mir nicht sicher, ob er nicht vielleicht bereits ahnte, dass Sisano die Wette verlieren würde.

Natürlich hatte ich keine Mühe, mit der Jolle um die Insel zu schippern, ja es machte sogar richtig Spaß, denn das Segeln hatte mir in letzter Zeit gefehlt. Außerdem war das Boot in einem guten Zustand und ich hatte Wind und Wetter ganz auf meiner Seite. Nach vier Tagen lief ich bereits wieder im Hafen von Point-Louis ein.

Ich glaubte jedoch nicht, dass Sisano sein Versprechen tatsächlich halten würde. Er tat es. Und so war ich, vor einer Woche noch Bewohnerin einer kleinen Strandhütte, plötzlich Besitzerin eines Restaurants auf Lemusa.

Die Übergabe wurde in Port-Louis bei einem Notar vertraglich geregelt, noch am Tag meiner Ankunft. Und Sisano verließ, ein etwas trauriges Lächeln auf den Lippen, noch am selben Abend mit seiner Motorjacht die Insel. Man musste es zugeben: Er war ein echter Geschäftsmann mit Prinzipien – und ein guter Verlierer.

Ich allerdings wusste nicht recht, was ich mit einem Restaurant auf Lemusa anfangen sollte. Es stellte sich heraus, dass der jüngste der drei Spieler aus Tivinis, Sohn eines Schulfreundes von Sisano, eigentlich Koch war – und offen für Neues. Er begleitete mich in den Süden der Insel und gemeinsam inspizierten wir meinen Gewinn. Der Schuppen war tatsächlich ziemlich heruntergekommen. Aber er lag ganz herrlich auf einem Felsen direkt am Kap Domèn.

Jean-Louis Berger, wie der junge Koch hieß, war sehr interessiert und überaus charmant. Er hatte ein raffiniertes Picknick, ja eine ganze Me-



nufolge zubereitet, die er mir auf der Terrasse des Restaurants auf einem Campingtisch mit weißem Tischtuch servierte, zu meinen Füßen das glitzernde Meer. Bei solchem Licht betrachtet, hatte Jean-Louis durchaus gewisse Qualitäten eines Freitag. Und so kam es, dass wir uns kurz nach dem Petersilienhuhn auf dem Boden des Restaurants wälzten. Auch eine Art Vorstellungsgespräch.

Jean-Louis hatte tausend Ideen, wie man das Restaurant renovieren und für das Publikum interessant machen konnte. Auch half er mir dabei, die nötigen Kredite zu bekommen. Ohne ihn hätte ich mich wohl nicht auf ein solches Abenteuer eingelassen. Und er brachte mir die grundle-

genden Regeln des Kochens bei – zum Glück, wie man sagen muss. Denn schon im zweiten Jahr unseres Betriebs verliebte er sich in eine Kellnerin, die ferienhalber bei uns jobbte, und brach wenig später mit ihr zu einer Reise nach Afrika auf. Mir hatte er beim Aufbau des *Désirade* geholfen, sie unterstützte er auf der Suche nach ihren Wurzeln. Er war eben eine echte Helfernatur.

Der Betrieb des Restaurants fiel mir erstaunlich leicht und ich war auch von Beginn an ziemlich erfolgreich. Jean-Louis meinte zwar skeptisch, dass uns die Leute vor allem wegen der Geschichte besuchten, wie ich zu dem Restaurant gekommen war. «Die wollen einfach sehen, wie jemand aussieht, der eine Kneipe mit Hilfe eines Segelbootes gewonnen hat. Doch das geht vorbei und dann wird es hier vielleicht sehr einsam werden.» Doch die Gäste kamen wohl nicht nur wegen meiner Geschichte, sondern auch wegen seiner französischen Küche, die delikater war und eigenwillig genug, die Leute wieder und wieder in den Süden der Insel zu locken. Später dann, als Jean-Louis zu seiner Afrika-Mission aufgebrochen war, engagierte ich Pauline, eine Köchin aus Sentores. Pauline war ein echter Glücksgriff, ebenso zuverlässig wie experimentierfreudig und außerdem eine wunderbare Freundin. Mit ihr zusammen entwickelte ich das, was ein Gastrokritiker des *Leko* kürzlich als die typische «Slomküche» des *Désirade* bezeichnet hat.

Heute lebe ich in einer kleinen Wohnung über meinem Restaurant, mit einem berausenden Blick über das Kap Domèn. Manchmal allerdings, wenn ich auf andere Gedanken kommen will, dann ziehe ich mich für ein paar Stunden, manchmal für ganze Tage, auf jenen Strand an der Anse des Naxes zurück, wo meine Geschichte mit Lemusa begonnen hat. Es ist kaum zu glauben, aber die kleine Hütte aus Zweigen, die ich damals errichtet habe, sie steht immer noch. Und manchmal denke ich dann, dass ich ihn eines Tages vielleicht doch noch schreiben werde: den erotischen Roman, den ich damals begonnen habe.

* Manche schon haben Millionen im Lotto, eine Jacht beim Roulette oder ein Pferd beim Poker gewonnen. France Duchamp aber dürfte die Einzige sein, die sich mit einer kleinen Jolle ein ganzes Restaurant ersegelt hat. 1989, mit knapp dreißig Jahren und einem abgeschlossenen Jurastudium in der Tasche, unternahm die Französin eine ausgedehnte Reise und gelangte so eines Tages auch nach Lemusa, wo sie sich nach einigen Tagen an der Anse de Naxes in den Sand legte...



Ein Klassiker aus dem Süden von Lemusa, der sich auch farblich gut macht.

Kawotaise

Dip aus gebackenen Karotten und Süßkartoffeln mit Kardamom

Das Restaurant La Désirade am Kap Domèn ist das südlichste Lokal der Insel Lemusa. Seit 1990 wird es von France Duchamp betrieben. Die junge Französin, von Haus aus Juristin, gelangte zwar auf ziemlich abenteuerliche Weise in den Besitz des Etablissements (nämlich mit Hilfe eines Segelboots), führt es aber nun mit großer Professionalität.

Tagsüber wird das *Désirade* als Café betrieben, in dem sich Ausflügler zum Kap Domèn mit Sandwichs, Salaten und kleinen Snacks stärken können. Abends dann verwandelt sich das Lokal in ein elegantes Restaurant mit einer saisonal bestimmten, jedoch sehr kleinen Karte von manchmal nicht mehr als vier Speisen. Da hat man wenig Auswahl als Gast, dafür aber wird alles frisch gekocht.

Bevor es richtig losgeht, stellt die Wirtin stets ein paar Kleinigkeiten auf den Tisch: getrocknete oder geräucherte Fische, eingelegte Oliven,

fermentierte Radieschen, Schinken, Frischkäse mit Kräutern und natürlich ihre *Kawotaise* (von lemusisch *kawòt*, «Karotte») – einen fruchtigen, süßlich-sauren Dip aus Karotten und Süßkartoffel, aromatisiert mit Kardamom, Thymian, Zitronen- und Orangensaft. Dazu gibt es geröstete Weißbrotscheiben und, je nach Saison, die verschiedensten Gemüse (Zucchini, Rettich, Tomaten, Avocado, Apfel, Rüben, Champignons). Man kann die *Kawotaise* auch lauwarm mit frisch gedünstem Gemüse (Romanesco, Rosenkohl und so fort) als Vorspeise servieren.

Apéro-Dip Für 4 Personen

- 1** stattliche Süßkartoffel (150 g), geschält, in Stücken
- 4** Karotten (300 g), geschält, in ½ cm dicken Scheiben
- 3–4** Kardamom, Samen aus den Hülsen gelöst und gequetscht
- 3** Zweige Thymian
- 1 EL** Zitronensaft
- 1 EL** Orangensaft
- 1 EL** Zitronenzeste (entspricht der Zeste von ½ Zitrone)
- 1 EL** Orangenzeste (entspricht der Zeste von ¼ Orange)
- 1 EL** Olivenöl
- ½ TL** Chiliflocken (am besten Papok)
- ¼ TL** Salz

Das Rezept für die Kawotaise aus dem Restaurant La Désirade wurde im Oktober 2007 erstmals publiziert. Im März 2016 wurden Zutaten und Zubereitung in Zusammenarbeit mit Susanne Vögeli und der Kochschule Cookuk in Aarau nochmals sorgfältig überarbeitet.

1 | Süßkartoffel, Karotten, Kardamom und Thymian in ein Stück Aluminiumfolie packen – oder in eine Tüte aus Backpapier, die man mit Schnur verschließen kann. Paket in die Mitte des 220 °C warmen Ofens legen und 45– 50 Minuten garen. *Damit die Zutaten weich werden, sollte man ein eher flaches Paket formen und es gut verschließen.*

2 | Paket aus dem Ofen nehmen, öffnen und Inhalt ein wenig abkühlen lassen. Thymianzweige abstreifen und entsorgen.

3 | Karotten- und Kartoffelstücke in einen großen Suppenteller geben, Zitronen- und Orangensaft darüber träufeln. Alles mit Hilfe einer Gabel zu einem Mus zerdrücken. *Je nach Feuchtigkeit der Kartoffel-Karotten Mischung braucht es etwas mehr oder weniger Saft.*

4 | Zitronen- und Orangenzeste, Olivenöl, Chiliflocken und Salz unter die Mischung heben. Alles nochmals kräftig durcharbeiten. Mit gerösteten Brotscheiben, rohem Gemüse, geräuchertem Fisch, schwarzen Oliven, Käse, Wurst und so fort servieren.



Ejanton

Ein Gräberfeld enthüllt die soziale Organisation der Knopf-Kultur

Ejanton ist die wichtigste Fundstelle der sogenannten Culture du bouton oder Knopf-Kultur, die sich bis etwa 1200 v. Chr. in mehreren Gegenden im Süden der Insel (Dabize, St-Sous, Quisville) nachweisen lässt. Die Stätte liegt am Südufer des Flüsschens Pegne, das sich in dieser Gegend zu einem kleinen Teich ausweitet. Die Gräber wurden 1988 zufällig entdeckt, als man eine aufgegebene Gerberei aus dem 19. Jahrhundert abriß,

Das Musée historique hat ein Streckgrab aus Ejanton in einer Vitrine rekonstruiert.

um Platz für einen Fischereibetrieb zu schaffen. Die Gerberei ist heute nur noch im Namen des Ortes präsent: Ejanton geht auf *jantéin* zurück, das lemusische Wort für «gerben». Auf den Bau des Fischereibertriebs wurde verzichtet, die Gegend ist heute unbewohnt.

Das Ausgrabungsgelände umfasst etwa hundert Streckgräber. Als Grabbeigaben fand man hauptsächlich Tontöpfe mit dem für die Kultur typischen Wellenrand. Sie waren mit Nahrungsmitteln gefüllt. Außerdem stieß man auf einzelne Schmuckstücke, auf kleinere Objekte aus Bronze und auch hier (wie schon in Cmelnòg) auf eine bemerkenswerte Anzahl von großen, teils geschliffenen, teils ungeschliffenen Knöpfen aus Hirschgeweih, die der Kultur ihren Namen gegeben haben.¹ Wegen dieser Knöpfe werden die Menschen der Culture du bouton von manchen auch liebevoll Napsi genannt, von lemusisch *nap* («Knopf»).

Eine Analyse der Knochenfunde hat ergeben, dass fast alle hier beerdigten Frauen über fünf bis sieben Generationen miteinander verwandt waren.² Zwischen den bestatteten Männern hingegen ließ sich keinerlei genetische Ähnlichkeit nachweisen, sie stammten allesamt aus anderen Familien. Das Ergebnis passt zu einem ähnlichen Befund, den die 1990 durchgeführte Analysen der Knochen aus dem kleineren, bereits 1977 entdeckten Gräberfeld von Cmelnòg weiter nördlich an der Côte du Livan erbrachten.³ Die Archäologinnen schließen daraus, dass die Frauen in der Knopf-Kultur die Bewahrerinnen von Haus und Hof waren und den Besitz an ihre Töchter vermachten. Die jungen Männer wurden in benachbarte Dörfer entsandt und dort ihren zukünftigen Frauen überführt. Nach einem ähnlichen System wurde der soziale Friede auch in der europäischen Bronzezeit da und dort gewährleistet – wenn auch mit umgekehrter Verteilung der Geschlechterrollen.

Die Knopf-Kultur verfügte im Unterschied zur Kultur der Liliac vom Mont Majorin über Gegenstände aus Bronze und war möglicherweise auch in der Lage, sie zu gießen und schmiedetechnisch zu bearbeiten. Es fehlen jedoch Hinweis darauf, dass damals auf der Insel auch Kupfer und Zinn abgebaut und legiert worden sein könnten.⁴ Diese Tatsachen und einzelne Funde von Gegenständen kontinentaleuropäischer Provenienz legen den Schluss nahe, dass diese Menschen der Knopf-Kultur zumindest zeitweise (vor allem im 14. und 13. Jahrhundert) im Austausch mit



Ein Topf aus Ejanton mit der für die Knopf-Kultur typischen, vermutlich mit einem Stein oder Holzstück angefertigten Verzierung des Randes, um 1600 v. Chr. (Bild Musée historique)

dem Europäischen Festland standen.⁵ Wie rege dieser Handel war, lässt sich nicht genau bestimmen.

Streufunde auf der Oberfläche führten in den späten 1990er-Jahren zu einer umfangreichen Untersuchung des Geländes im Norden der Nekropole. Man konnte jedoch lediglich ein paar vereinzelte Pfostenlöcher nachweisen und den Grundriss einer ovalen Hütte neben einem großen Felsen nachzeichnen. Am Rand eines Pfostens fand man Spuren von Textilien, die sich dank des lehmigen Bodens erhalten hatten. Einige der Gewebe waren aus Fidschak (*Urtica mauselana*), einer Art Nessel hergestellt und mit einem gemahlene Insekt (möglicherweise *Tardisphaera aurata*) eingefärbt.

Recht gut kann man rekonstruieren, was in der Knopf-Kultur kultiviert und gegessen wurde.⁶ Die Menschen bauten offenbar verschiedene Feldfrüchte an, namentlich Emmer, Einkorn, Kolben- und Rispenhirse, Dinkel und Hartweizen, Ackerbohne, Linse, Erbse und Lein. Das Menu wurde durch die diverse Früchte aus Wildsammlung ergänzt, Weißdorn, Haselnuss, Hagebutte, Schlehe und so fort. Vermutlich hielten die Menschen der Knopf-Kultur auch diverse Nutztiere, die sie bei der Feldarbeit



Das berühmte Huhn von Ejaton, eine Grabbeigabe aus dem 14. Jahrhundert v. Chr. illustriert, dass die Menschen der Knopf-Kultur sicher auch verschiedene Nutztiere hielten. (Bild Musée historique)

einsetzten, molken und sicher auch schlachteten. Offenbar gaben die Napsi ihren Toten aber keine Fleischspeisen mit auf den Weg. Möglicherweise legten sie ihnen jedoch Stellvertreter oder Symbole dieser Haustiere mit ins Grab. Darauf deutet zumindest eine nahezu lebensgroßes Huhns aus Keramik hin, das man in einem der Gräber von Ejanton fand. Am Rand der Nekropole legte man außerdem das Skelett eines Hundes frei, der jedoch sicher nicht als Nahrungsmittel gedient hatte, war sein Leichnam doch integral bestattet worden.

Einige Rätsel gibt der sogenannten Klax di Karabé auf, ein 1989 nahe bei Quisville entdeckter Orthostat mit der reliefierten Darstellung (vermutlich) eines Käfers.⁷ Dank Gefäßfragmenten, auf die man am Fuß des Steins stieß, konnte er ebenfalls mit einiger Sicherheit der Knopf-Kultur zugeordnet werden.

¹ Vergleiche dazu Daniel Danniù: *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 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.

³ Tazplume, Wonne: *Op. cit.* S. 302 (Appendix II).

⁴ Beide Metalle lassen sich auf der Insel finden, allerdings vor allem im gebirgigen Norden.

⁵ Bernard Piston: *Quelle était l'importance du commerce de la culture du bouton avec l'Europe. Des*

objets des premières civilisations européennes découverts dans la nécropole d'Ejanton. In: *Revue historique*. Nr. 57. Port-Louis: Presses universitaires de Santa Lemusa, 1990. S. 303–308.

⁶ Dominique R. Wonne, Adrien Fejana: *Le menu des (napsi). Résidus alimentaires dans la nécropole d'Ejanton*. In: *Revue historique*. Nr. 58. Port-Louis: Presses universitaires de Santa Lemusa, 1990. S. 149–154.

⁷ 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.



Klax di Karabé

Bei Quisville entdeckt: die einzige Großplastik der Knopf-Kultur

Beim Ausbau der Zufahrtsstraße nach Quisville stieß man 1989 auf einen nahezu zwei Meter langen Steinblock, dessen Vorderseite deutliche Bearbeitungsspuren aufwies.¹ Man informierte das staatliche Bureau de l'archéologie, das den Orthostaten in Zusammenarbeit mit dem Institut de l'archéologie lemusienne der Universität von Port-Louis untersuchte und in der Folge eine Notgrabung in der Umgebung des Fundorts durch-

Der Klax di Karabé ist im Musée historique in Port-Louis effektiv in Szene gesetzt.

führte.² Diese brachte eine kleine Grube zutage, gefüllt mit Gegenständen, die man offenkundig als Weihgeschenke für das auf dem Steinblock dargestellte Wesen vergraben hatte. Zu diesen Weihgeschenken gehörten zwei Anhänger aus Bronze, kleinere Keramikgefäße und Stoffe. Dank ihnen konnte das Relief unzweifelhaft mit der Knopf-Kultur in Verbindung gebracht und dank etwas verkohltem Getreide auf die Jahre um 1450 datiert werden.

Als schwierig erwies sich hingegen die Frage, was für ein Wesen auf der Stele dargestellt sein könnte. In der oberen Mitte des Blocks erkennt man einen kreisrunden Körper, von dem auf jeder Seite vier lange Beine abstehen. Die Forschenden dachten zunächst an eine Art See- oder Landspinne. Mithilfe spezieller Lampen und einer ausgeklügelten Aufnahmetechnik fanden sie jedoch heraus, dass der kreisrunde Körper einst markant in drei Teile gegliedert war, wie sie für Käfer charakteristisch sind. Manche gingen also dazu über, das Relief auf dem Orthostaten als Darstellung eines Käfers mit rundem Körper und ungewöhnlich langen Beinen zu interpretieren, andere blieben beim Bild einer Spinne.³

Die Argumente der Käfer-Fraktion bekamen mehr Gewicht, als man herausfand, dass einige der Textilien, die sich dank des schweren Lehm-bodens in untersuchbaren Spuren erhalten hatten, mit pulverisierten Insekten eingefärbt waren – und zwar möglicherweise mit *Tardisphaera aurata*, einem Käfer mit kreisrundem Körper, den man heute noch gelegentlich auf der Insel antreffen kann.⁴ Seither heißt der Block Klax di Karabé, also «Stein des Käfers».

Zunächst hatte man vor, den Orthostaten vor Ort wieder aufzustellen, entschied sich dann aber doch dafür, ihn nach Port-Louis ins Musée historique zu verfrachten. Die Gemeinde plante, eine Replik des Steins in Auftrag zu geben, das Vorhaben scheiterte aber an den nötigen Mitteln.

¹ Eine gute Zusammenfassung der Forschungsergebnisse liefern 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.

² Christophe Bourignon: *Un lieu de consécration du Pinusium. Fouille d'urgence sur la route d'accès à Quisville*. In: *Revue historique*. Nr. 57. Port-Louis: Presses universitaires de Santa Lemusa, 1990. S. 275–288.

³ Einige Medien machten sich genüsslich lustig über den kuriosen Expertenstreit. Zum Beispiel Sabine Cardofle: *Araignée ou scarabée. Quel son de cloche lorsque les archéologues ne sont pas d'accord*. In: *Leko*. Samstag, 23. Dezember 1989. S. 40.

⁴ Tazplume, Pascaf: *Op. cit.* S. 305.

Das neue Gewand

Eine Käfergeschichte aus dem 15. Jahrhundert v. Chr.

Nein! Nein! Er würde sich jetzt nicht kratzen, entschied Nol, obwohl das neue Nesselkleid so verflucht juckte, dass er es sich am liebsten vom Leib gerissen hätte. Doch dafür war es zu kühl an diesem Morgen – und zu feucht. Vom Ufer der Pegne, die sich hier zu einem sumpfigen Weiher ausbreitete, stieg in trägen Schwaden ein feiner Nebel hoch und legte Perlen an die Blüten und Stängel des Riedgrases, die von den ersten haardünnen Strahlen der Sonne zum Glitzern gebracht wurden. Flussgeisteraugen nannte seine Mutter diese Tropfen und behauptete, dass man in ihnen die Zukunft lesen könne. Nol sah darin immer nur sich selbst, seinen Kopf als Ei in einem riesigen Himmel. Der Wald am anderen Ufer war immer noch ganz schwarz, als schlafe sich die Dunkelheit zwischen den Bäumen ein wenig aus. Vom Ozean her schossen immer wieder Guëndùls herbei und sausten in engen Kurven über die Oberfläche des Teichs. Die ersten Mücken des Tages schienen den kleinen Schwalben besonders gut zu schmecken.

Verflixt! Das neue Gewand war wirklich nicht auszuhalten. Beim Gedanken an sein Hemd aus Kaninchenfell kamen Nol fast die Tränen. Wie weich war das Leder gewesen, wie warm der Pelz – und jeder Daumenbreit hatte nach ihm selbst gerochen, hatte zu ihm gehört, war ein Stück von ihm gewesen. Zugegeben, das alte Kleidchen war ihm unterdessen viel zu kurz geworden. Aber wenn es sich seine große Schwester nicht in den Kopf gesetzt hätte, Mutter mit ihren Färb- und Webkünsten zu beeindrucken, dann hätte er den Pelz sicher noch länger tragen dürfen – vielleicht sogar bis er alt genug war, sich seine eigenen Kaninchenhäute zu gerben. So wie Maio das gekonnt hatte, sein Bruder, ehe er fortgehen musste, in das «andere Dorf». Nol schüttelte es beim Gedanken, dass auch er eines Tages würde ausziehen müssen, so wie alle jungen Männer. Je älter er wurde, desto größer wurde die Angst vor diesem Moment, doch vielleicht...

Er zupfte sich den groben Stoff von der Haut weg, so gut es ging, dann duckte er sich tiefer ins Gras. Er musste sich konzentrieren jetzt,

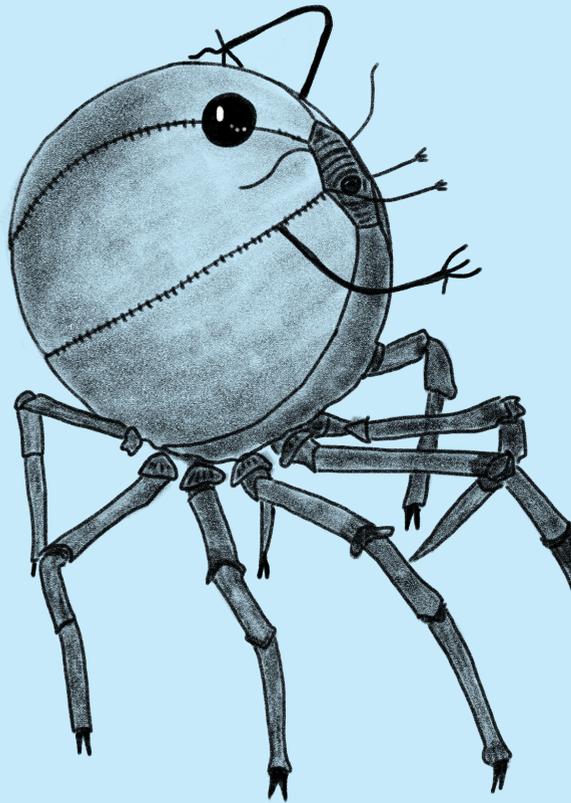
GORSA

Tardispheta aurata

Der Gorsa (*Tardispheta aurata*) ist ein auf Lemusa äußerst seltenes Insekt, das man indes sowohl in den Bergen (bis 2000 m ü. M.) wie auch auf Meereshöhe antreffen kann.¹ Das Tier hat, wenngleich für das Auge nahezu unsichtbar, einen dreiteiligen Körper wie alle Käfer, jedoch acht Beine wie die Spinnen. Es gehört zur Familie der Octocrusae, die früher als eine eigene Ordnung galten, heute aber zu den Käfern gezählt werden.

Der Gorsa fällt durch seinen kugelrunden Körper auf, der in der Regel bläulich-silbern schimmert, in seltenen Fällen aber auch golden glänzen kann. Er bewegt sich meist eher gemächlich durchs Gelände, kann jedoch eine erstaunliche Geschwindigkeit erreichen und sich dank einer speziellen Fußtechnik sogar auf der Oberfläche von ruhigen Gewässern bewegen – im Gegenzug sind seine Flügel so verkümmert, dass er damit nicht fliegen kann. Das Insekt ernährt sich von Kadavern aller Art, von Pilzsporen und bestimmten Moosen. Der Gorsa ist meist bei Tagesanbruch oder am Abend unterwegs, direktes Sonnenlicht scheint ihn zu paralisieren.

Schon die Menschen des Pinisiums² haben den Gorsa offenbar als eine außerordentliche Erscheinung wahrgenommen. Auf einem Orthostaten, der in der Nähe von Quisville entdeckt und der Knopf-Kultur zugeordnet werden konnte, haben Archäologen das Relief eines achtbeinigen Insekts mit einem kreisrunden Körper entdeckt, das sie als eine Darstellung von *Tardispheta aurata* interpretieren.³ Sie nehmen an, dass der Gorsa wegen seines metallisch glänzenden Panzers und seiner Ähnlichkeit mit einem



Gestirn besondere Verehrung genoss. Die chemische Analyse eines kleinen Textilfundes legt zudem die Vermutung nahe, dass der Käfer auch gemahlen wurde und als Färbemittel für Stoffe Verwendung fand.

¹ Karol Zhuki: *Karabé. Un manuel pour voyager dans le monde des coléoptères de Lemusa*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2016 [3., 1. 1999]. S. 185.

² Das Pinisium ist ein klimatisches Zeitalter der Insel Lemusa, das um 1200 v. Chr. mit einem Klimaschock endet. Siehe auch Coni Fuson: *Temps variables. Les époques climatiques de Lemusa*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 1966. S. 27f

³ Eine gute Zusammenfassung der Forschungsergebnisse liefern 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.

sonst würde es nicht funktionieren. In einer Entfernung von drei Schritten hatte er die Stücke eines toten Regenwurms auf einem flachen Stein gelegt, etwas Pilzpulver darüber gestreut und ein kleines Stück Bronze dazugelegt. Genau so musste das gemacht werden, genau hier und genau um diese Uhrzeit am Morgen nach Neumond. Das hatte ihm Maio geraten, ehe er ging. Gebannt starrte Nol auf den Stein. Plötzlich landete ein Guëndül neben dem Wurm, ließ das schwarze Köpfchen hin und her zucken, sichtlich erfreut über den Fund. Nol sprang auf, verscheuchte das Tier mit der Hand, zog sich in sein Versteck zurück.

Dann, endlich bewegte sich das Gras und da stand er: der Gorsa, eine nahezu runde Kugel, leicht wackelig auf seinen acht langen Beinen. Nol hatte noch nie einen gesehen, kannte ihn nur aus den Erzählungen seines Bruders. Der wiederum hatte seine Informationen von einer alten Hexe, der er beim Pilzesammeln im Wald begegnet war. Nol wusste, dass der Käfer einen metallischen Körper hatte, mit dem man einen ganzen Topf voll Wasser in goldenen Saft verwandeln konnte, wenn man ihn darin ertränkte. Es gab nur eine Familie im Dorf, die ein goldenes Kleid besaß. Einer ihrer Vorfahren hatte die Fasern mit einem Gorsa gefärbt und alle waren neidisch auf das kostbare Stück.

Doch das war nicht der Grund, warum Nol unbedingt einen Gorsa haben wollte: Wer einen solchen Käfer besaß und einige Zeit mit ihm lebte, der bekam Hände, mit denen man heilen konnte und einen Geist, der einen zu jenen Pflanzen führte, die halfen gegen die Bauchkrämpfe und den Durchfall, die Kopfschmerzen und das Fieber, das Wundbrennen und all die anderen Dinge, an denen Bewohnerinnen und Bewohner des Dorfes ständig litten. Und wenn man heilen konnte, dann wollten die Leute, dass man bleibt. Das große Gesetz, demnach alle jungen Männer in andere Dörfer zu ihren zukünftigen Frauen geschickt werden mussten, sah aber keine Ausnahmen vor. Also wurden Buben, die man im eigenen Dorf behalten wollte, im Rahmen von einem Ritual in Mädchen verzaubert. Maio hatte mit dem Gedanken gespielt, sich so seiner Bestimmung zu entziehen, und dem Gorsa aufgelauert. Dann aber hatte er Angst davor bekommen, plötzlich ein Mädchen zu sein – und die Jagd gestoppt. Nol war anders als sein Bruder, er fürchtete sich viel mehr davor, seine Familie, sein Dorf verlassen zu müssen.

«Der Gorsa hat einen Körper wie ein Stück Metall», hatte ihm Maio eines Nachts zugeflüstert, während sie nebeneinander im hinteren Teil der Hütte lagen und nicht schlafen konnten, «er glänzt im Licht und schimmert sogar in der Dunkelheit.» Nol hatte sich den Käfer wie jene fremdartige Brosche aus Gold vorgestellt, die Großmutter immer getragen hatte – bis kurz vor ihrem Tod, dann hatte Mutter sie bekommen, gleichzeitig mit dem Hof, den Tieren, den Feldern. Dieser Käfer hier aber leuchtete viel stärker als jene Brosche, eher wie ein heller Stern, vor dem man fast die Augen schließen musste.

Der Gorsa trippelte auf den Stein zu, schlenkerte hinauf, wackelte kurz mit seinen Mundwerkzeugen und machte sich dann über den Wurmkadaver her. Gebannt schaute Nol dem Tier zu, wie geschickt es das weiche Fleisch zerteilte und sich Stück für Stück in das runde Maul schob. Wie schnell das vor sich ging, wie viel Wurm in diesen Körper passte! Ob der Gorsa wohl den ganzen Wurm fressen würde? Und vielleicht dann auch noch das Bronzestückchen? Ob er dann wohl in seine Höhle zurück kröche? Lebte er überhaupt in einer Höhle? Nol hätte noch lange zusehen können, doch dafür war er nicht hier. Also griff er vorsichtig nach dem Körbchen aus Bast, das Maio ihm zum Abschied geschenkt hatte, und kroch langsam auf den Käfer zu. Als er nur noch eine Armlänge von ihm entfernt war, streckte er die Hand mit dem Kescher aus, sachte, ganz sachte führte er ihn auf den goldenen Stern zu. Doch dann, als er sein Körbchen eben über das Tier stülpen wollte, hob der Gorsa den Kopf und hüpfte erstaunlich flink in Richtung See davon. Nol rappelte sich auf und hetzte ihm nach. Der Käfer huschte aufs Ufer zu und dann auf den Teich hinaus. Seine dünnen Beinchen, die eben noch so ungelink gewirkt hatten, bewegten sich nun so schnell, dass sie den schweren Goldkörper mit Leichtigkeit über die Wasseroberfläche trugen. Nol ruderte sich durch das Schilf, watete durch den Uferschlamm hinterher. Bald reichte ihm das Wasser bis zu den Schenkeln, dann bis zur Brust, endlich musste er schwimmen, was gar nicht so leicht war in dem Kleid und mit dem Kescher in der Hand. Auf einmal spürte er auch, wie kalt das Wasser war.

In dem Moment jedoch, da er die Mitte des Sees erreichte, erschien die Sonne endlich über den Baumkronen und peitschte der Landschaft auf einen Schlag flirrende Farben, Formen und Kontraste ein. Der Gorsa

aber, der das andere Ufer bereits erreicht hatte, begann jetzt ein Licht auszustrahlen, das pulsierte und zuckte, als fänden da ständig kleine Explosionen statt. Nol schwamm schnell weiter, kämpfte sich an Land und da sah er den Käfer auch schon: Still stand er auf einem kleinen, von dunklem Moss überwachsenen Hügel. Nol schlich sich vorsichtig näher, doch der Gorsa bewegte sich nicht, wirkte wie gelähmt von den Strahlen, die sich auf seinem Körper brachen, wie eingefroren von den Lichtsalven, die er selbst ausschickte. Auch als Nol näher kam, flüchtete er nicht. Und als er das Bastkörbchen über ihn stülpte, tat er keinen Wank. Erst als das Tierchen merkte, dass es gefangen war, krabbelte es ein paar Sekunden lang panisch gegen die Bastwände an, beruhigte sich aber bald.

Jetzt, da er den Gorsa endlich gefangen hatte, war sich Nol seiner Sache plötzlich nicht mehr ganz sicher. Vielleicht war es ein Frevel, das Leuchten zum Verschwinden zu bringen? Schließlich kam auch niemand auf die Idee, die Sonne abzuschießen. Vielleicht war er nicht geeignet, ein Heiler zu sein? Und wollte er wirklich ein Mädchen werden? Sollte er das Tier nicht einfach wieder freisetzen? Nach Hause spazieren, als ob gar nichts passiert wäre? Der Käfer würde ihm keine Antwort geben – und sonst war niemand da.

Schon legten sich seine Finger auf den Verschluss des kleinen Körbchens, schon kniete er nieder, um den Gorsa freizusetzen. Auf einmal aber stand er wieder aufrecht. Jetzt war er sicher: Es war richtig, er würde es versuchen. Es war seine Entscheidung, vielleicht seine erste eigene Entscheidung. Und auf einmal fühlte er eine Kraft, die von diesem Entschluss ausging, eine Art wilder Freude, die ihn alle Zweifel vergessen ließ.

Auf dem Heimweg fiel ihm auf, dass sein Kleid nicht mehr juckte. Offenbar hat das Bad im See dem Gewebe gut getan. Selbst als es wieder ganz trocken war, fühlte es sich weich und geschmeidig an. Nicht ganz so kuschelig wie sein Pelz zwar, aber das konnte ja noch werden.

Zuhause versteckte er den Käfer in einer Nische auf der Seite des Hauses, die gegen einen Felsen gebaut war. Er legte so viele Äste über den kleinen Bastkorb, dass kein Leuchten mehr nach außen drang. Ein eigentümliches Gefühl hinderte ihn daran, den Käfer seinen Eltern zu zeigen. Vielleicht gehörte es dazu, den Gorsa geheim zu halten. Das

schien ihm auf jeden Fall passend, auch wenn er sich die Gründe dafür nicht erklären konnte.

Mit einer wunderbaren Leichtigkeit im Bauch, rannte er aufs Feld hinaus, um seinem Vater beim Ausreißen des Unkrauts zu helfen. Das Korn kam ihm an diesem Morgen wie das Haar eines freundlichen Riesen vor. Die Blumen dufteten süßer als sonst, die Vögel zwitscherten heute nicht, sie sangen und ihre Stimmen verwoben sich, schwangen sich wie Girlanden durch die Luft. Selbst der Vater, sonst eher ein grimmige Mann, lächelte ihm immer wieder zu.

Als endlich die Sonne unterging und sie nach Hause zurückkehrten, hörten sie schon von weitem ungewohnte Rufe aus dem Dorf, erstaunte, bewundernde, ungläubige Stimmen. Als sie näher kamen, sahen sie, wie sich Nols Schwester auf dem Platz vor ihrer Hütte tanzend hin und her bewegte – applaudiert vom halben Dorf, auch von der Mutter, die mit stolz gerötetem Gesicht neben dem Hauseingang stand. Die Schwester trug ein leuchtendes Gewand, das wirkte wie aus purem Gold. Als sie ihren Vater sah, rannte sie auf ihn zu und warf sie sich ihm an den Hals: «Du wirst es nicht glauben, Papa, ich habe einen Gorsa gefunden, das ist der Käfer, von dem mir Maio erzählt hat, der Kleine hatte sich in einem Bastkörbchen verheddert.» Überglücklich schwang sie sich in Pirouetten vom Vater zur Mutter und es sah aus, als schleudere sie dabei Licht und Lust um sich her.

In dem Moment konnte sich Nol nicht mehr zurückhalten. Diese verdammte Nesselkleid. Er musste sich jetzt einfach kratzen.