



**ÎLES – PUENDEVIS**



# Lemusa

33° N / 44° W

Am geographischen Mittelpunkt in Senpuav





«»

(«»)

Lemusisches Sprichwort

Samuel Herzog (Hrsg.)

# Puendevis

**Die sieben Regionen von Lemusa: Band 7 (Inseln)**

Mit Texten und Bildern von:

Jana Godet

Samuel Herzog

Samuel Q. Herzog

José Maria

Peter Polter

Hana Bosk

Ida Versmer

Lektorat: •••

Korrektur: •••

Gestaltung: Textwerft und Thea Sautter, Zürich

© 2022 by •••

ISBN •••

# Inhalt

<b>Vorwort</b>	9
Das Puendevis: Inselchen von sehr unterschiedlicher Natur	

## Touni 11

<b>Touni</b>	13
Ein Ort für Sternenbeobachter – mit rätselhaftem Namen	

<b>Soléba</b>	17
Dip aus Tomaten und Schinken, mit Kardamom und Sternanis	

## Goso 21

<b>Goso</b>	23
Die einstige Spitze einer Landzunge ist heute ein Departement	

<b>Astor und die Palme</b>	25
Ein Faulpelz und seine Schatten – von Sarah Tibuni	

<b>Salade Astor</b>	39
Salat aus Palmherz, Gurke und geräucherter Makrele	

## Formis 41

<b>Formis</b>	43
Auf dieser kleinen Insel leben fast nur Ameisen	

<b>Das Fallobst</b>	44
Eine wahre Geschichte von Jana Godet	

<b>Fruits et légumes</b>	47
Die 22. Kolumne* von José Maria – gestrandet auf Formis?	

<b>Bonheur de l'oubli</b>	51
Kaninchen-Garnelen-Sauce mit fermentiertem Tofu	

<b>Käferunglück</b>	52
Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne	

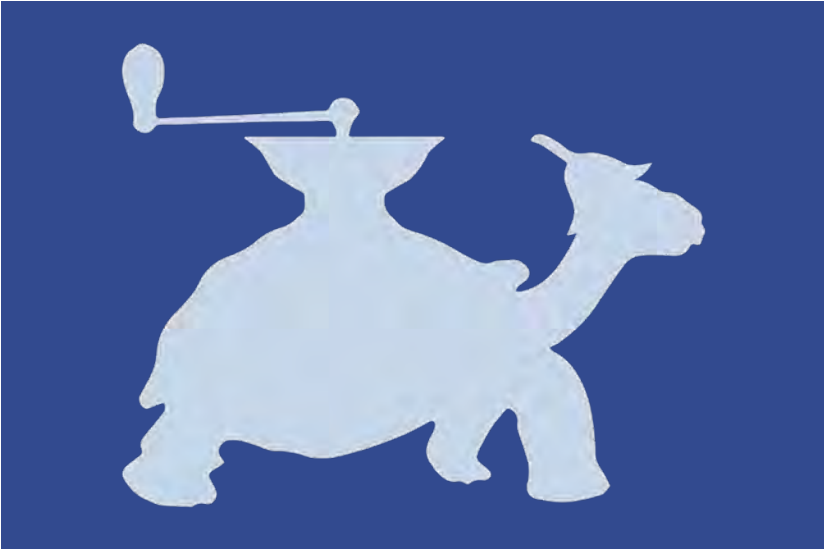
<b>Reise nach Lemusa</b>	55
In 44 Tagen und 44 Fischen von Riehen nach Formis	

<b>Bouchées à la reine</b>	149
Blätterteigpastetchen gefüllt mit Kalbsbries in weißer Sauce	
<b>Aurins</b>	151
<b>Aurins</b>	153
Vier kleine Inseln von sehr unterschiedlichem Charakter	
<b>Parabol</b>	157
Einst Ort pädagogischer Experimente, heute ein Rosengarten	
<b>Jarret de l'aurore</b>	161
In Rotwein geschmorte Beinscheibe vom Rind mit Rosen	
<b>Pwapwa</b>	163
Das Geschicklichkeitsspiel wurde auf Parabol erfunden	
<b>Heiren</b>	167
Seit Adrienne I. ist die Insel ein Tier- und Landschaftspark	
<b>Der Ring</b>	168
Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne	
<b>Strumpfkugel</b>	171
Der Name verdankt sich einer abenteuerlichen Lebensgeschichte	
<b>Bulaba</b>	175
Karotten und Champignons in würzigem Joghurt geschmort	
<b>Tenebrion</b>	177
<b>Tenebrion</b>	179
Die Insel der Schafe, Mehlwürmer, Mühlen und Möwen	
<b>Sternschnuppe</b>	182
Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne	
<b>Bùzùkbùndj</b>	185
Die eigentümlich bunten Mehlwürmer von Tenebrion	
<b>Schiktasch di Tenebrion</b>	187
Tartar aus Karotten, Sellerie und Mehlwürmern mit Zitrone	
<b>Der einsamste Wurm</b>	188
Eine wahre Geschichte von Jana Godet	



<b>Galak</b>	191
<b>Galak</b>	193
Kleine Insel im Nordosten, bewohnt von nur einer Person	
<b>Die ausdauernde Garnele</b>	196
Eine wahre Geschichte von Jana Godet	
<b>Galaktische Lage</b>	197
Als entspringe die Milchstraße aus der Insel Gala	
<b>Dik lé oanak</b>	199
Der Einsiedler von der Insel Galak ist nicht immer alleine	
<b>St-Lani</b>	201
Wie auf der kleinen Insel Galak die Milchstraße entstand	
<b>Kantalil</b>	207
Koriander ( <i>Coriandrum sativum</i> var. <i>galaktikum</i> ) von Galak	
<b>Kokonk di oanak</b>	211
Hals vom Schwein mit dreierlei Koriander und Sauerkraut	
<b>Wula</b>	213
<b>Wula</b>	215
Insel seltener Zitrusfrüchte – mit berühmtem Neujahrsritual	
<b>Schiktasch di merlusch</b>	229
Zerpflückter Seehecht mit Zitrusfrüchten und Kräutern	
<b>Die goldenen Seehechte</b>	230
Eine wahre Geschichte von Jana Godet	
<b>Makmak</b>	233
Rinderkutteln in Tomatensauce mit Zitrusfrüchten und Dill	
<b>Dillhaar</b>	234
Eine wahre Geschichte von Jana Godet	





Die Wappenfarbe des Puendevis ist ein sattes Kobaltviolett, wie es sich früh am Morgen vor der Westküste zeigen kann. Das Wappentier ist die Tartarett.

# Vorwort

## **Das Puendevis: Inselchen von sehr unterschiedlicher Natur**

Das Puendevis umfasst all die kleinen Inselchen rund um das fiktive Eiland Lemusa. Die Aufteilung des Staatsgebiets von Lemusa in sieben Regionen geht auf die kurzen Jahre der Ersten Republik zurück (1813–1815), wobei die Grenzen im Verlauf des 19. Jahrhunderts so verschoben wurden, dass die Insel bald nur noch sechs Regionen zählte. Das Puendevis blieb lediglich als Name erhalten. Welche Gegend von Lemusa einst so genannt wurde, ist umstritten.

Nach ihrer Machtübernahme im Juni 2016 verfügte die Diktatorin Odette Sissay per Dekret vom 15. September 2016, dass sämtliche Inselchen, die rund um das zentrale Eiland verstreut liegen, künftig eine eigene Region bilden sollten, der sie den historischen Namen Puendevis gab. Die Maßnahme wurde allgemein als völlig überflüssig angesehen, zumal



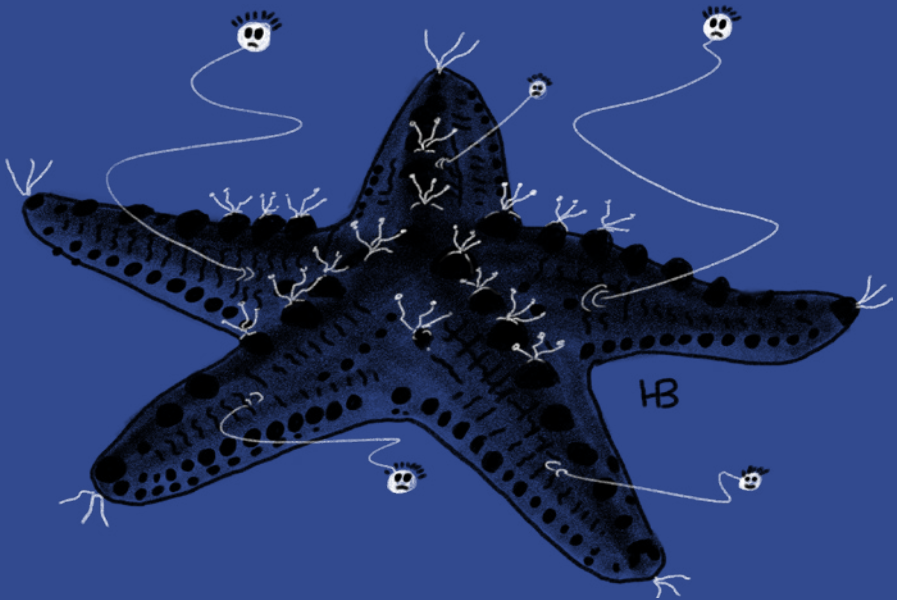
Die Region Îles oder Puendevis besteht aus sieben Departementen, die im Unterschied zu allen anderen Regionen völlig willkürlich durchnummeriert sind. «Region» heißt auf Lemusisch *randa*, *amusle* bedeutet «Insel» und ein «Departement» wird *semsal* genannt. Die Telefonvorwahl für alle Departemente im Puendevis ist 07. Die Postleitzahlen bestehen aus der Kennziffer für die Region (07) und der Kennziffer des jeweiligen Departements (01–07).

die meisten Inseln, die nun teilweise sogar eigene Departemente darstellen, gar nicht oder kaum bewohnt sind. Auf Galak etwa, das rund zwanzig Pep im Nordwesten von Lemusa liegt, lebt nur ein einziger Mensch, der sich trotz Enteignung durch die Diktatorin auch immer noch als Besitzer der Insel fühlt. Auf Formis krabbeln fast nur Ameisen herum und auf der Île Touni bei Angeval haust, streng genommen, nur eine Legende. Die Aurins sind eigentlich vor allem wegen des nahen Offshore-Windparks bekannt. Und über viele andere *amuslesi* weiß man nur wenig. Die meisten Inseln werden denn auch von der Hauptstadt aus verwaltet, zu den Ausnahmen zählt Wula mit seinen mehr als hundert Einwohnerinnen und Einwohnern. Offenbar hat die Diktatorin Pläne für das Puendevis, die «siebte Region» von Lemusa, in welche Richtung es aber gehen wird, ist gegenwärtig unbekannt.

Der alte Name der neuen Region geht höchstwahrscheinlich auf den französischen Ausdruck Wort *point de vue*, respektive das lemusische *pu-endipis* zurück. Welchen «Standpunkt» man allerdings im Puendevis suchen oder einnehmen soll, muss natürlich «Ansichtssache» bleiben. Der Name hat seine Geschichte verloren, ohne «Aussicht» auf ein Wiederfinden. In jedem Fall aber hat man von den Inseln aus eine eigene «Perspektive» auf Lemusa.

01

# Touni



Reulo

*Pentaceraster fugatus*

Einsiedelei oder nackte Wahrheit? Vor Angeval liegt ein kleines Inselchen, dessen Name allerlei Rätsel aufgibt. Bekannt ist Touni aber vor allem wegen Amadeus Larel, der im 18. Jahrhundert von hier aus die Sesamstraße entdeckte.

Wer das kleine Eiland etwa mit dem Kajak umrundet, wird entlang der Wasserkante an den Felsen viele große rote Seesterne sehen. Dabei handelt es sich höchstwahrscheinlich um Reulos. Der *Pentaceraster fugatus* ist ein Seestern, dem aus jedem Arm ein feiner Tentakel wächst, an dessen Ende eine leicht behaarte Verdickung sitzt. Bei diesen Auswüchsen handelt es sich, wie man heute weiß, um Strömungsfühler. Früher aber glaubte man, das Tier würden mit diesen kleinen Kugeln Sternkonstellationen nachstellen, also mit dem Universum kommunizieren. Manche meinten gar, die Stellungen hätten den Charakter von Horoskopern für diejenigen, die das Wesen im Wasser entdecken. Darauf soll auch der Name Reulo zurückzuführen sein, der offenbar ein Kondensat ist aus lemusisch *reul* («Stern») und *wondéin* («lesen»).

#### Touni INSEL

Der Name dieses Eilands, von dem aus man trefflich Sterne sehen kann, gibt Rätsel auf.

#### Soléba REZEPT

Dip aus Tomaten und Schinken, mit Schwarzem Kardamom und Sternanis



Region (*randa*): Îles (*amuslesi*), Puendevis  
Departement (*semsal*): Touni  
Hauptort (*kaputlek*): – (verwaltet von Port-Louis)  
Postleitzahl: LM-0701 | Telefonvorwahl: +69 (0)7  
Höhe (höchste Erhebung): 66 m ü. M.  
Einwohner: 0 (Mai 2011)



# Touni

## Ein Ort für Sternenbeobachter – mit rätselhaftem Namen

Im Norden von Angeval liegt vor der Küste eine kleine nierenförmige Insel, die aus der Distanz wie ein kahler Felsbrocken aussieht, tatsächlich aber dicht von niedrigen Bäumen und Büschen bewachsen ist. Die Insel ist die Heimat einer winzigen Bienenart, die einen bitteren, jedoch hocharomatischen Honig produziert, der als außerordentlich gesund gilt, gegenwärtig allerdings nicht gesammelt wird.<sup>1</sup> Dieser Honig hätte auch

Die hakenförmige Insel Touni, von einer Klippe im Norden von Angeval aus gesehen.



Einer von acht Farnen, die man auf der Insel Touni gefunden hat.

im Diätplan des Sanatoriums eine zentrale Rolle spielen sollen, das man in den frühen 1960er-Jahren auf Touni bauen wollte.<sup>2</sup> Die Pläne gingen auf eine Idee des Sozialdemokraten Maurice Hermann Fischer zurück, der von 1958 bis 1964 Präsident von Lemusa war. Die Institution hätte in der Abgeschlossenheit des Eilands ernährungsbedingte Krankheiten und insbesondere «suchtartiges Verhalten und die Neigung zur Überbewertung von Diättratschlägen» heilen sollen. Kurz bevor die Pläne konkreter werden konnten, wurde jedoch bekannt, dass Fischer einer Sekte angehörte, die sich mit Hilfe Glykoseorgien in Trancezustände versetzte. Plötzlich kam so der Verdacht auf, Fischer wolle auf der Insel mit öffentlichen Geldern ein Zentrum für seine Sekte realisieren. Der Sozialdemokrat kämpfte bis zum Ende seiner Amtszeit für seine Pläne, jedoch ohne Erfolg. Heute noch kann man auf Touni da und dort die Reste von Föhnchen entdecken, mit denen man die ungefähre Lage der vorgesehenen Gebäude markierte.

Für den Namen der Insel gibt es wenigstens drei völlig verschiedene Erklärungen. Lisa David und Marie F. Fischer behaupten, Touni sei der Name eines Farns, der nur auf dieser Insel wächst und früher von den





Von diesem Felssporn aus kann man an Tagen mit ruhiger See in kleinen Booten zur Insel Touni übersetzen. Die Stelle ist nach Amadeus Larel benannt, der oft von Touni aus den nächtlichen Himmel beobachtete. Der kleine Leuchtturm, der nachts die Boote vor den Felsen warnt, stammt aus den 1950er-Jahren.

Fischern gesammelt worden sei, um ihren Fang haltbar zu machen.<sup>3</sup> Botaniker der Universität von Port-Louis haben acht verschiedene Farne auf der Île Touni gefunden, die allerdings durchweg auch auf dem Festland vorkommen. Ob sich darunter auch der Touni befindet, mit dessen Hilfe Fischer einst ihren Fang haltbar machten, wissen wir nicht. Die Botaniker vermuten, dass die Fischer aus dem Farn möglicherweise in Verbindung mit Salz oder Asche eine Art Ferment (oder ein Soda) herstellten, das ihnen beim Konservieren ihres Fangs nützlich war.<sup>4</sup>

Georgette Muelas weiß von einer Einsiedlerin namens Touni, die viele Jahre ihres Lebens auf der kleinen Insel verbracht haben soll. Sie soll in einer Höhle oder Grotte gelebt haben, zusammen mit einer «sehr großen Katze» und einem «griechisch sprechenden Papagei». In der Vergangenheit wurden verschiedene Versuche unternommen, die Grotte der Touni zu finden. Zuletzt sandte die Tageszeitung *Leko* 2016 einen Journalisten und einen Fotografen aus, die Höhle der Touni zu finden. Der Titel ihrer

Reportage sagt alles, was man wissen muss: *L'Ermite est partie avec sa grotte* («Die Eremitin ist mit ihrer Höhle verschwunden»)<sup>5</sup>

Das *Lemusa Lexikon* schließlich resümiert, nicht ohne eine gewisse Süffisanz, eine «lokale Legende»: Sie will, dass jeder, der die Insel betritt, sich wie unter Zwang seiner Kleider entledigt und *tou ni* oder *tout nu*, also «völlig nackt» durch die Büsche streift. Diese Legende sei, so mutmaßt das Lexikon, vielleicht eine Art Erinnerung daran, dass man sich früher auf die Insel zurückgezogen habe, um über sich selbst nachzudenken – «ein Vorgang, der schnell mit einer gewissen Entblößung einhergehen kann».<sup>6</sup>

So umschweifig man den Namen der Île Touni erläutern muss, so schnell ist der Name der nahen Pointe Larel erklärt, von der aus man gewöhnlich zur Insel übersetzt: Amadeus Larel (1712–1793) war ein Astronom aus Port-Louis, der zu bestimmten Zeiten des Jahres auf der Insel für Wochen sein Lager aufschlug, um den Himmel zu beobachten. Larel gilt als der Entdecker der *voie sésame* («Sesamstrasse»), die man in der nicht-lemusischen Astronomie heute als Orionnebel kennt. Die vorstehende Felsecke nördlich von Angeval hieß bereits Pointe Larel, als man hier in den 1950er-Jahren einen kleinen Leuchtturm aufstellte, der nun die Schiffe vor der felsigen Küste warnt.

Laut Izak Boukman kann man auf Touni die schönsten Sonnenuntergänge von Lemusa beobachten. Diese *solébasi* haben ihn schon zu mancher Zeile inspiriert – und zu einem Saucenrezept.

<sup>1</sup> Diese Information stammen von Adriana Conté, die auf dem Festland bei Angeval Anis kultiviert.

<sup>2</sup> Aimé Miafano: *Le sanatorium des abeilles. Visite à Touni, où l'on aurait jadis voulu soigner les maladies liées à l'alimentation*. In: *Liberté*. Mittwoch, 26. Januar 2022. S. 15.

<sup>3</sup> Lisa David, Marie F. Fischer (Hrsg.): *Inventaire du Patrimoine Culinaire de Santa Lemusa: Produits du terroir et recettes traditionnelles*. Sentores: Maisonneuve & Duprat, 1966. S. 286.

<sup>4</sup> Angélique Noiret: *Les fougères de l'île Touni*. In: *Leko*. Mittwoch, 23. Juli 2014. S. 36.

<sup>5</sup> Samuel Kibèse: *L'Ermite est partie avec sa grotte*. In: *Leko*. Samstag, 25. Juni 2016. S. 27.

<sup>6</sup> Samson Godet (Hrsg.): *Lemusa Lexikon*. Port-Louis: Edition Ruben 66, 2018. S. 879.



Kleinste Eingriffe schon verändern das Aroma von Soléba (im Uhrzeigersinn): mit ein paar Tropfen geröstetem Sesamöl aromatisiert, pur, mit etwas Zitronensaft gesäuert, mit Joghurt vermischt.

## Soléba

### Dip aus Tomaten und Schinken, mit Kardamom und Sternanis

Auf Lemusa hält man nicht viel von Salznüsschen oder Chips, wie sie bei uns gerne zum Aperitif gereicht werden. Wer je in den Genuss kam, sich auf der Insel mit einem Glas Rum, Bier oder Wein ganz langsam in den Abend hinein gleiten zu lassen, wird verstehen warum. Noch bevor die Gläser gefüllt werden, tragen die Gastgeber auf Lemusa eine Vielzahl von kleinen Töpfchen und Schälchen auf, in denen rohe oder in Essig eingelegte Gemüse, kleine Salate, Pürees aus Linsen oder Erbsen, Sardellen mit Knoblauch, Tintenfisch mit Bohnen, gehackte Leber, duftende Stücke von Trockenfleisch und andere Kleinigkeiten darauf warten, mit frischem oder geröstetem Brot verzehrt zu werden. In einem dieser Töpfchen findet sich bestimmt auch *Soléba*. *Soléba* ist ein auf Lemusa gebräuchliches Wort für «Sonnenuntergang» (ein Zusammenzug aus

französisch *soleil* und *bas*). Das kleine Tomatengericht heißt vermutlich wegen seiner leuchtend roten Farbe so.

Die Sonnenuntergänge auf Lemusa sind spektakulär. Manchmal versinkt die Sonne hinter einem Schleier aus Dunst im Meer und taucht so alles in ein tiefes, vibrierendes Rot. Dann wieder fällt sie klar wie ein Feuerball vom Himmel herab und verwandelt die Welt in ein golden gleißendes Theater. «Es ist, als ob deine Seele in weiche Butter getaucht würde», schreibt Izak Boukman zu Beginn seines Samjé no. 23 (*Leko*, 14. Dezember 2006), einer Art ausgiebigen Trinkspruchs: «Du bist fröhlich und traurig zugleich. Du fühlst dich ganz am Anfang obwohl es doch endet. Lauf über den Sand, leg Spuren – im nächsten Moment wirst du zweifeln, ob das wirklich die Abdrücke deiner Füße sind. Denn eben warst du noch einer, der in die Sonne blickte und die Augen zusammenkniff. Jetzt merkst du, dass du ein anderer bist – obwohl du weißt, dass du bald wieder der von gestern sein wirst. Und alles beginnt von vorn, oder fast. Soléba! Das ist der Moment der großen Verwandlung, bei der nichts geschieht – ein Taschenspielertrick der Schöpfung.

Wenn wir nur daran denken könnten, dass die Sonne ja ständig irgendwo untergeht – vierundzwanzig Stunden am Tag, sieben Tage die Woche, das ganze Jahr hindurch! Aber nein: Wir sind zutiefst überzeugt, dass dies nur hier und jetzt passiert, nur für uns. Der Tag gibt dem Abend die Klinke in die Hand – und zeigt's uns mit himmlischem Schwindel. Der Tag geht, die Nacht kommt – eine prosaische Tatsache, vom lieben Gott in maßloser Weise überinszeniert. Und das schlimmste dabei ist: Du entkommst der Poesie des Augenblicks nicht, denn es scheint sich jeder Atemzug auf den nächsten zu reimen. Trinken wir also ein Glas, trinken wir zwei – und warten wir, bis die Nacht sich entschieden hat.»

Die mit Abstand schönsten Sonnenuntergänge erlebt man laut Boukman auf Touni, einem kleinen Inselchen vor Angeval – aber nur, wenn man ganz alleine ist, wie der Autor betont.

Es gibt auf Lemusa zahllose Rezepte für Soléba. Manche führen eher zu einem Salat, andere eher zu einer dicklichen Sauce. Das nachfolgende

Soléba! Ein spektakulärer Sonnenuntergang,  
beobachtet von der Insel Touni aus.





Ein kleines Apéro-Set mit Soléba, wie es typisch für Lemusa ist – mit rohem und leicht gedünstetem Gemüse, Schinken, Kirschen...

Rezept stammt von Boukman und wurde 2006 zusammen mit seinem Trinkspruch in *Leko* publiziert. Für Boukmans *Soléba* werden passierte Tomaten mit Schinken und Gewürzen eingekocht. Der Dip hat einem rauchiges, warmes und leicht harziges Aroma, er schmeckt leicht süßlich und leicht säuerlich. Die Sauce passt perfekt zu etwas Brot, zu Schinken, Wurst oder Gemüsestücken.

#### Apéro-Dip für 2–4 Personen

- 1 TL Kokosfett
- 1 Zwiebel (150 g), sehr fein gehackt
- ½ TL Salz
- 50 g geräucherter Schinken, fein gehackt
- 2 TL mittelscharfe Paprikaflocken (am besten Papok)
- 2 Schwarze Kardamom, leicht angedrückt
- 1 Anisstern
- 400 ml passierte Tomaten aus der Dose
- ~ Salz zum Abschmecken

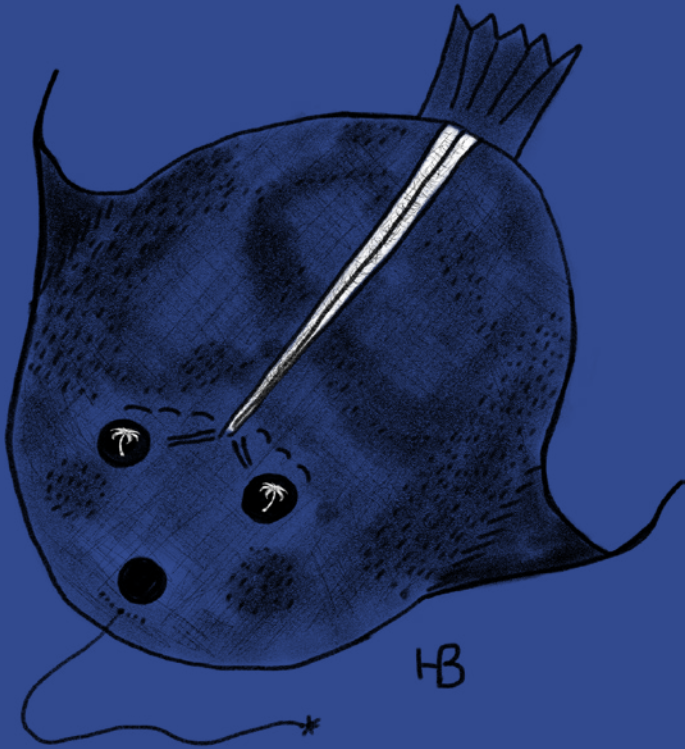
Man kann den Dip zusätzlich mit einem Tropfen geröstetem Sesamöl aromatisieren oder mit ein paar Tropfen Zitrone eine stärker säuerlich-frische Seite hervorkitzeln.

- 1 | Kokosfett erwärmen, Zwiebel und Salz begeben, glasig dünsten.
- 2 | Schinken begeben und kurz anziehen lassen. Chiliflocken, Kardamom und Anisstern begeben, kurz erwärmen bis es duftet. Die passierten Tomaten und 200 ml Wasser angießen, vermischen, aufkochen lassen, Hitze reduzieren, zugedeckt 60 Minuten köcheln lassen.
- 3 | Deckel abheben und 10–15 Minuten bei mittlerer Hitze etwa auf die Hälfte des Volumens einkochen. Die Masse sollte keine wässrigen Partien mehr aufweisen. Ganz abkühlen lassen, Kardamom und Anisstern entfernen, mit Salz abschmecken und wenigstens zwei Stunden (im Kühlschrank) nachziehen lassen.

Man kann die Tomatensauce kurz vor dem Essen auch mit etwas Joghurt vermischen.

02

# Goso



Bùmbaién

*Pseudoarothron lineatus*

Dass die Insel Goso ein eigenes Departement ist, gehört zu den Absurditäten, wie sie nur eine Diktatur hervorbringen kann. Zumal diese Insel bis 2011 gar keine Insel war, sondern nur die Spitze einer Landzunge, ein Teil der Plage de Lugrin. Auch heute noch erreicht man das Eiland von der *cheufa*, dem lemusischen ‹Festland› aus mit ein paar wenigen Ruderschlägen.

Sollte man beim Baden unter Wasser eine Kokosnuss ausmachen, geht man ihr besser aus dem Weg. Denn echte Kokosnüsse treiben auf der Meeresoberfläche. Was man da sieht, ist höchstwahrscheinlich ein *bùmbaién* (*Pseudoarothron lineatus*), ein 10–15 cm langer, kugeligler Fisch. Sein Rücken ist mit feinsten Häkchen übersät, die starke Hautreizungen provozieren können. *Bùmbaiéns* leben in großer Zahl rund um Goso, zum Glück sind sie sehr scheu und weichen Schwimmenden in der Regel aus. Ihre Leber, die ähnlich schmeckt wie die des Dorsches, gilt als Delikatesse und wird als *fua di bùmbaién* auf den Märkten der Hauptstadt verkauft.

#### Goso INSEL

Das kleine Eiland südlich der Hauptstadt gehörte einst (in jedem Sinne) fest zur Plage de Lugrin.

#### Astor und die Palme ERZÄHLUNG

Sarah Tibuni über einen Faulpelz der besonderen Art – sein Glück und dessen jähes Ende.

#### Salade Astor REZEPT

Salat aus Palmherz, Gurke und geräucherter Makrele – passend zur Astor-Lektüre.



Region (*randa*): Îles (*amuslesi*), Puendevis  
Departement (*semsal*): Goso  
Hauptort (*kaputlek*): – (verwaltet von Port-Louis)  
Postleitzahl: LM-0702 | Telefonvorwahl: +69 (0)7  
Höhe (höchste Erhebung): 2 m ü. M.  
Einwohner: 0





## Goso

### **Die einstige Spitze einer Landzunge ist heute ein Departement**

Es war eine kuriose Debatte, die im Herbst 2016 in den lemusischen Medien geführt wurde. In ihrem Zentrum stand eine Landzunge, die man seit jeher und mit völliger Selbstverständlichkeit als einen Teil der Plage de Lugin im Süden von Port-Louis angesehen hatte. Infolge der Ereignisse vom 23. Juni 2011, der sogenannten «Verschiebung» der Insel, stieg der Ozean in dieser Gegend gerade so stark an, dass ein besonders flacher

Sämtliche Einwohnerinnen und Einwohner von Goso versammelt auf einem Bild.

Part im nordöstlichen Teil der Peninsula erst leicht unter Wasser geriet und dann immer mehr weggespült wurde. Schuld daran war eine Brandungsströmung, die durch den kleinen Wechsel in der Topografie entstanden war. So verwandelte sich die Spitze der Landzunge allmählich in eine kleine Insel, die man bald auch bei Ebbe nicht mehr trockenen Fußes erreichen konnte. Die Behörden von Lugin wollten diesen Kanal aufschütten lassen, doch hätte man diesen künstliche Boden mit Betonstrukturen stabilisieren müssen, was sich als zu kostspielig herausstellte. Also plante man eine Brücke, doch gegen die sprachen sich Umweltverbände und Landschaftsschützer aus. Verschiedene Alternativen wurden geprüft, doch nichts konnte realisiert werden und also blieb die kleine Insel von der großen getrennt.

Als Odette Sissay im Herbst 2016 ankündigte, dass sämtliche Inselchen, die rund um das zentrale Eiland verstreut liegen, künftig eine eigene Region bilden würden, betraf das konsequenterweise auch diese Ex-Landzunge. Die *Liberté* sprach sich, wenig überraschend, für die Unabhängigkeit der Insel aus. Die *Gazette de Port-Louis* und *Leko* hingegen bezeichneten die geplante Loslösung vom Departement Lugin als eine «absolute Absurdität.» Die Debatte beherrschte mehrere Tage lang die Frontseiten der Blätter. Mit dem Erlass der Diktatorin vom 15. September 2016 aber wurde die Absurdität zur Realität. Seither ist ein Stück des einstigen Strandes von Lugin ein eigenes Departement – mit null Bewohnern und keinerlei Infrastruktur. Die Gemeinde Lugin lehnte sich nur kurz gegen diese Verfügung auf, denn ein paar Wochen später wurde der Aéroport Oscar I. ihrem Gebiet zugeschlagen – ein einträglicher Tausch.

Die Plage de Lugin ist auch der Schauplatz von *Astor et le palmier*, einer Erzählung von Sarah Tibuni aus dem Jahr 2002. Als die Autorin erfuhr, dass die Politik ihren schläfrigen Protagonisten in eine andere Region verlegt hatte, nannte sie die Plage de Lugin in ihrer Geschichte flugs in Plage de Goso um – eine Anspielung auf das lemusische *goso*, das «Nickerchen» bedeutet. Als die Diktatorin davon erfuhr, verordnete sie der bis dahin namenlosen Miniaturinsel im April 2017 den Namen Goso. Die null Bewohnerinnen und Bewohnern des Eilands haben dazu nichts gesagt – Peter Polter aber konstatierte in einem Kommentar in der *Stimme von Palmheim* (21. April 2017), dass «gewisse Dinge wohl nur in Diktaturen möglich sind.»

# Astor und die Palme

**Ein Faulpelz und seine Schatten – von Sarah Tibuni**

Astor war ein Faulpelz. Seine Siesta war berühmt, ja sie galt mit den Jahren fast schon als touristische Attraktion. Immer öfter kam es nämlich vor, dass die Bewohner von Port-Louis ihre fremdländischen Gäste nicht nur in den alten Hafen oder den Couvent Saint-Francois führten, sondern auch an den Strand von Goso im Süden der Stadt. Dort lag Astor, das «einzige Dreisternemonument der Insel», wie manche behaupteten. Seine Schlafzeiten entsprachen den Öffnungszeiten der städtischen Museen, was seinem Ruf als Kulturdenkmal zusätzlich Gewicht verlieh: Von zehn Uhr morgens bis abends um fünf hielt Astor da sein Nickerchen ab, Tag für Tag und stets unter der gleichen Kalparik, wie die Kokospalmen auf Lemusa genannt werden.

Das Attraktive an Astors Schlaf war aber weder das tiefe Schnarchen, das ihm die Mücken vom Leib zu halten schien, noch waren es die Wortfetzen und Satzruinen, die dann und wann über seine Lippen torkelten und aufmerksamen Zuhörern eine Ahnung von seinen Träumen geben konnten. Das Sehenswürdige an dieser Siesta war die Technik, die Astor entwickelt hatte, um während der ganzen Zeit im Schatten der Palme zu liegen. Er bediente sich hierfür einer Sanduhr, die er hinter seinem Kopf platzierte. Diese Uhr verfügte über eine kleinen Mechanik, die nach einer Stunde, wenn aller Sand abgelaufen war, ein sanftes Klingeln hören ließ. Ohne die Augen zu öffnen und wohl auch ohne wirklich aufzuwachen, griff Astor sodann mit beiden Händen nach der Uhr und wälzte sich, unendlich langsam, ein und ein halbes Mal um die eigene Achse nach links – so, dass der Sand wieder durch das Glas zu rinnen begann. Auf diese Weise bewegte sich Astors Körper im Verlauf der Stunden um den halben Baum, stets dem Schatten folgend. «Ein Glockenspiel unter Valium», spotteten die Europäer, während manche Gäste aus den Staaten vermuteten, Astor werde wohl dereinst als Sonnenuhr reinkarniert.

Astor war zwar ein Faulpelz, doch hielt er akribisch an seinem Tagesablauf fest. Punkt fünf Uhr abends schlug er die Augen auf, schob sich eine Zigarette zwischen die Lippen und trat den Weg in Richtung Stadt

an. Diese Zigarette, so behaupteten böse Zungen, diene ihm lediglich zur Erinnerung daran, dass er jetzt wach sei und nicht mehr unter der Palme schlafe. Tatsächlich war der Unterschied klein, denn Astor ging als kämpfe er sich durch eine Welt aus Watte, jeder Schritt ein unwiderlegbarer Beweis für die Existenz der Schwerkraft. Kurz nach sechs Uhr dann ließ er sich in der Bar du Port auf einen Hocker fallen und bestellte, nach einer kleinen Verschnaufpause, mit erschöpfter Stimme sein erstes Glas.

Astor war kein gern gesehener Gast in der Bar du Port. Das ließ schon das verzweifelte Gesicht erkennen, mit dem ihm Patron Pierre den Rum servierte. Am liebsten hätte er diesem «Schlummerdenkmal» den Zutritt zu seinem Lokal verboten. Das Schlimmste aber war: Er fand keine wirklich haltbaren Gründe für ein solches Verdikt. Astor trank nicht zu viel, redete kaum, war weder laut noch unhöflich und bezahlte jedes Glas sofort. Pierres Verzweiflung hatte denn auch ganz andere Ursachen: Wenn Astor das Lokal betrat, dann verbreitete seine Schläfrigkeit eine Stimmung, die sich nicht nur wie flüssiges Blei auf die anderen Gäste legte, sondern sogar die Gläser und Flaschen zu erfassen schien. Alles ging dann plötzlich abwärts: Gäste, die eben noch fröhlich geplaudert hatten, nickten unvermittelt ein und manche kippten gar von den Stühlen. Gläser fielen aus geheimnisvollen Gründen zu Boden und selbst Pierre, der sonst doch eine sichere Hand hatte, ließ ständig Flaschen fallen. Ja einmal war sogar eine Taube tot vom Dach auf den Vorplatz gefallen – vor lauter Schläfrigkeit wahrscheinlich.

«Er ist wie eine Art umgestülpter Zyklon», hatte der Wirt vor einiger Zeit sein Problem dem Gemeinderat zu schildern versucht: «Er wirkt nicht durch seine Windstärke, sondern durch das Gegenteil davon». Lange hatte der Rat die Frage diskutiert, ob sich wohl aus dem Umstand, dass jemand wie das Gegenteil von Windstärke wirkt, irgendein juristischer Sachverhalt würde ableiten lassen. Allein, es nützte alles nichts: Man konnte Astor keines Vergehens überführen, das ein Lokalverbot gerechtfertigt hätte. Auch mit den Geschäften des Herrn Pierre ging es derweilen abwärts: Die Gäste begannen die Bar du Port, einst das beliebteste Lokal am Hafen von Goso, immer mehr zu meiden und wanderten zu der Konkurrenz ab. Manches Mal hatte Pierre seinen schwierigen Gast ganz sanft dazu zu bringen versucht, doch auch einmal das Café Nion am

anderen Ende des Hafens mit seiner Anwesenheit zu beehren – als besonders überzeugendes Argument hatte er angeführt, dass man im Nion auf viel bequemeren Stühlen sitze. Es nütze nichts. Und Pierre wusste auch genau warum: Die Konkurrenz lag dreihundert Schritte weiter von Astors Palme entfernt.

In seinen Träumen malte sich Pierre die verschiedensten Methoden aus, wie er Astor von seinem Tresen entfernen könnte: Er dachte an Pistolen und Messer oder daran, etwas Rattengift im Rum seines Gastes aufzulösen. Er hatte sich auch schon überlegt, einen jener schwarzen Magier aufzusuchen, die den Menschen böse Schicksale anzaubern können. All diese Pläne aber lösten sich in Luft auf, wenn Pierre den friedfertigen Astor vor sich am Tresen sah. Man konnte ihm einfach nichts antun.

Die Wende trat eines Morgens in der Gestalt einer französischen Erzieherin in die Bar du Port ein: «Regelmäßigkeit», so dozierte sie in bestem Pariserisch, «Regelmäßigkeit ist das A und O jeder Erziehung: Gerade für Kinder ist es wichtig, dass sie wissen, wann es Essen gibt, wann sie spielen dürfen, wann es Zeit für das Bett ist und so weiter». Ihre Freundin, eine junge Kindergärtnerin aus Lemusa, nickte versonnen und nippte an ihrem Orangensaft – in Gedanken ganz offensichtlich weit entfernt von jedem Kinderhort. Pierre aber, der hinter dem Tresen gerade eine Schachtel mit neuen Gläsern zu öffnen versuchte, war plötzlich hellhörig geworden: «Was geschieht denn, wenn man diesen regelmäßigen Tagesablauf stört?», fragte er und machte sich mit Hingabe daran, den Zink abzuwischen, auf dem allerdings nicht ein Tröpfchen zu sehen war. Die Erzieherin schob ihre Oberlippe leicht vor, was bei Pariserinnen gehobenen Tons immer bedeutet, dass sie Metro fahren oder andere soziale Niederungen wittern: «Na, die Kinder werden launisch, unruhig und unberechenbar – neurotisch eben, wenn sie verstehen, was das heißt». Mit einem letzten Schwung schloss Pierre seine Putzarbeit am Tresen ab, warf mit Eleganz das Tuch über die Schulter und richtete sich zu voller Größe auf: «Oh ja, ich weiß, was das bedeutet», sagte er etwas zu laut und ein breites Grinsen zog über sein Gesicht. «Darf ich Ihnen noch einen Orangensaft spendieren?»

Noch am selben Morgen machte Pierre, was nur selten geschah, aber angesichts der ohnehin immer rarer werdenden Gäste niemanden er-

staunte, seine Bar für eine Stunde zu. Er schlenderte aus der Stadt heraus zur Plage de Goso. Dort lag Astor mit seiner Sanduhr im Schatten der Palme und schnarchte leise im Rhythmus der Brandung vor sich hin. Die Papierchen von Energieriegeln, die über den Strand trieben, zeugten davon, dass eben noch Touristen Astor besichtigt haben mussten – Lemusen nämlich misstrauen dieser Art von industrieller Ernährung. Zur Zeit aber war weit und breit kein Mensch zu sehen. Vorsichtig trat Pierre unter die Wedel von Astors Palme und ging neben dem Schläfer in die Knie: «Astor, wie geht es dir?», flüsterte er und beobachtete aufmerksam die Züge seines schwierigen Stammgastes. Nichts geschah, Astor schlief, da gab es keine Zweifel. Nun stellte Pierre eine kleine Reisetasche neben Astors Kopf, schlug sie auf und griff mit größter Vorsicht nach der Sanduhr, die erst zur Hälfte abgelaufen war. Er packte sie in die Tasche, erhob sich und schlich auf Zehenspitzen davon. Erst als der Strand außer Sichtweite war, atmete er richtig durch. Es war geschafft. Entweder würde Astor aufwachen, wenn er plötzlich die Sonne auf seinem Körper spürte – oder aber er würde sich einen teuflischen Sonnenbrand holen, der ihn noch Tage am Schlafen hindern dürfte. In jedem Fall war Astors Rhythmus gestört, würde sein Gast endlich neurotisch werden. Auch wenn Pierre sich nicht viel unter einer Neurose vorstellen konnte, eines wusste er: Es machte die Leute nervös. Und genau das war es, was er Astor von ganzem Herzen wünschte.

Zurück in seiner Bar versuchte Pierre, sich nichts anmerken zu lassen. Wie üblich klagte er über die Hitze, den schlechten Gang der Geschäfte, ließ dann und wann im Gedanken an Astor eine Flasche fallen und unterdrückte das Grinsen, das sich immer wieder in seine Gesichtszüge drängen wollte. Die Stunden des Nachmittags vergingen – ohne dass etwas geschah. Es wurde vier Uhr, dann fünf Uhr. Immer öfter blickte Pierre auf das Zifferblatt des Weckers, der seit Jahren schon am immer gleichen Platz im Flaschenregal seine treuen Dienste tat. Heute allerdings schien es ihm, als klebten die Zeiger an den Minuten und Stunden fest, als sei die Zeit selbst infiziert von einem unsichtbaren, astorianischen Virus.

Um halb sechs Uhr hatte Pierre schon den achten Rum intus, doch auch der Alkohol beruhigte ihn heute nicht. Nervös fuhr er mit dem Tuch über die Tische, wohl zum hundertsten Mal an diesem Tag, und

trat schließlich auf die Straße hinaus. Kein Astor weit und breit. Nun begann Pierre, vor seiner Bar auf und ab zu gehen, erst zählte er seine Schritte, dann die Zigarettenstummel am Boden, schließlich die Schreie der Möwen, die über dem Hafen kreisten. Es wurde sechs Uhr. Und da, endlich tauchte Astor am Ende der Straße auf und bewegte sich – mit ungewöhnlicher raschem Schritt, wie Pierre zu bemerken glaubte – auf die Bar du Port zu.

Schnell stellte sich der Wirt hinter dem Tresen auf, nahm ein Tuch zur Hand und begann mit außerordentlicher Aufmerksamkeit an einem Glas herumzureiben. Astor trat in die Bar, ließ sich auf einen Hocker fallen und bestellte seinen Rum. Alles schien wie immer. Und doch glaubte Pierre, ein ungewöhnliches Funkeln in Astors Augen zu bemerken. Auch stürzte sein Gast das erste Glas, an dem er sonst fast eine Stunde zu nippen pflegte, in einem Zug herunter. Pierre schenkte nach – und wieder, zack und weg. Erst nach dem fünften Glas traute sich Pierre, das Wort an Astor zu richten: «Du hast ja einen Durst heute», sagte er und versuchte seiner Stimme einen möglichst beiläufigen Klang zu geben.

Erneut streckte Astor das Glas aus, Pierre schenkte ein. «Du wirst nicht glauben, was mir heute passiert ist», kam es leicht zitternd aus der Kehle des Strandschläfers. «Ich wache auf, gegen Abend, wie immer zur selben Zeit und will meine Sanduhr einpacken – doch die ist weg. Irgend ein Halunke muss sie gestohlen haben während ich schlief. Nur wer tut denn so etwas?». Pierre zog beide Augenbrauen hoch, sehr hoch, zuckte mit den Schultern und schenkte nochmals ein. «Doch das ist bloß der Anfang. Noch während ich überlege, wer meine Sanduhr gestohlen haben könnte, werde ich mir plötzlich bewusst, dass ich ja auf der falschen Seite der Palme aufgewacht bin – da nämlich, wo ich mich am Morgen zu Beginn meiner Siesta ausstrecke. Eigentlich hätte ich also in der prallen Sonne liegen müssen, doch bin ich im Schatten aufgewacht! Verstehst du? Erst denke ich, dass ich mich wohl in der Zeit geirrt habe, doch dann sehe ich, dass der Schatten aller übrigen Palmen am Strand auf der anderen

Früh am Morgen auf der Plage de Goso. Der Ozean kann hier je nach Wetter ganz verschiedene Blautöne entwickeln.







Seite steht. Nur der Schatten meiner Palme hat sich ganz offensichtlich mit dem Lauf der Sonne nicht bewegt. Das gibt es doch nicht, sage ich mir und starre in die Krone des Baumes – um zu sehen, ob sich da nicht vielleicht jemand einen Scherz mit mir erlaubt. Da jedoch beginnt der Schatten meiner Palme plötzlich zu wandern, ganz langsam nur, doch nach wenigen Sekunden stehe ich bereits in der prallen Sonne – und nach einer Minute bloß hat sich der Schatten auf jene Seite des Baumes verlegt, wo er gewöhnlich um diese Uhrzeit liegen muss».

Pierre war sich sicher: Das war die Neurose. Aus der Regelmäßigkeit seiner Siesta gerissen hatte Astor ganz offensichtlich den Verstand verloren, zumindest litt er wohl an einem schweren Sonnenstich oder einer massiven Ausdörrung. Seltsam war nur, dass sich in Astors Gesicht keinerlei Rötungen oder andere Spuren eines Sonnenbrandes finden ließen. Unterdessen waren weitere Gäste in das Café getreten. Dass der schläfrige Astor etwas erzählte, war ja wirklich außergewöhnlich und hatte diejenigen neugierig gemacht, die an der Bar du Port vorbei zum Café Nion schlendern wollten. Nun wurde Astor von allen Seiten mit Fragen bedrängt. Die einen wollten Details erfahren, andere die ganze Geschichte noch einmal hören, Dritte machten sich mit ironischen Bemerkungen über Astors Geisteszustand lustig. Doch das war Astor gleichgültig: Zum ersten Mal in seinem Leben stand er wach im Mittelpunkt des Interesses – und das genoss er ganz offensichtlich. Astor war nicht wiederzuerkennen. Seine Schläfrigkeit war wie weggewischt. Frisch erzählte er wieder und wieder, was ihm am Strand von Goso passiert war. Auch Pierre war zufrieden, denn immer mehr Leute strömten in die Bar du Port, um die Geschichte aus erster Hand zu hören. Laut und ausgelassen ging es zu und her, der Rum floss in Strömen, es wurde gelacht und heftig diskutiert – fast so wie in alten Zeiten.

Schnell verbreitete sich die Geschichte in der ganzen Stadt. Und als Astor am nächsten Morgen an den Strand von Goso kam, standen die Leute in Scharen um seine Palme herum und diskutierten. «Hört zu!», Astor klatschte in die Hände, «ich habe heute Nacht herausgefunden, was gestern passiert ist: Meine Palme, unter der ich so viele Tage schon schlief, wollte mich nicht nur vor der Sonne schützen, sie wollte mit mir sprechen. Palmen aber sind schüchterne Wesen, ganz besonders wenn

es Kalparikpalmen sind. Solange ihr alle hier herumsteht, wird sie nicht mit mir sprechen wollen. Also müsst ihr gehen, zieht euch zurück, sonst passiert gar nichts.» Und wieder klatschte Astor, trat an die Palme heran und legte seine Hand zärtlich auf den Stamm.

Die Leute murrten, einige lachten auch. «Das ist ja eine schöne Geschichte, die du uns da auftischen willst», rief eine junge Frau. «Wahrscheinlich will er nur in Ruhe schlafen», meinte eine andere. Schließlich aber trotteten sie davon. Die meisten kehrten kopfschüttelnd an ihre Arbeit zurück. Eine kleine Gruppe aber versammelte sich auf einer Anhöhe oberhalb des Strandes, um Astor von dort aus zu beobachten. Dieser setzte sich in den Schatten der Palme, das Gesicht ihrem Stamm zugekehrt. Nichts geschah. Einige glaubte zwar zu sehen, wie Astor seltsame Bewegungen mit seinen Schulter vollführe: Eine Art Zucken, mal nach rechts, dann mehrmals nach links. Aus der großen Distanz aber waren auch sie nicht sicher, ob sich Astor wirklich bewegt hatte. Stunden verstrichen, die Sonne folgte ihrer Bahn und mit ihr veränderte sich auch der Schatten von Astors Palme. Ganz so, wie es die Natur nun mal vorgesehen hatte. Mehrmals musste Astor seine Position wechseln, um nicht in der prallen Sonne zu sitzen. Auf der kleinen Anhöhe allerdings, wo sich die Beobachter versammelt hatten, gab es keinen Schatten – und also gaben die Leute allmählich auf, kehrte einer nach dem anderen in die Stadt zurück. Es gab wirklich nichts zu sehen, da war man sich einig.

Trotzdem fanden sich gegen Abend ungewöhnlich viele Leute in der Bar du Port ein. Zwar glaubte niemand mehr an Astors Geschichte, doch wollte man auch nichts verpassen, und schließlich war der Punch bei Pierre genauso gut wie im Café Nion. Kurz nach sechs Uhr, pünktlich wie immer, trat Astor ins Lokal, schwang sich auf einen Hocker und bestellte seinen Rum. Er strahlte und war sich sichtlich bewusst, dass alle Augen mehr oder weniger unverhohlen auf ihn gerichtet waren. Doch Astor nahm sich Zeit. Erst als das dritte Glas vor ihm stand, ließ er ein leises «also» vernehmen. Und sofort wurde es ganz still in der Bar. Gemächlich nahm Astor noch einen Schluck und ließ den Rum genießerisch durch seine Kehle laufen.

«Ich habe mit ihr gesprochen», sagte er: «Sie reagiert auf die Bewegungen meines Körpers. Wenn ich die Schulter nach links ziehe, dann

rückt ihr Schatten ganz leicht nach rechts. Ziehe ich die Schulter nach rechts, dann zuckt sie nach links. Das ist ihre Sprache, so redet sie mit mir. Und heute habe ich die ersten Worte gelernt.» Astor sprang von seinem Hocker und stellte sich breitbeinig in die Mitte des Raumes, den Oberkörper leicht nach vorne gebeugt, die Arme wie Palmwedel ausgestreckt. Schnell und doch auch katzenhaft weich zuckte er mit der Schulter: rechts, rechts, links, rechts rechts. «So geht die Begrüßung», erklärte er und wiederholte die Bewegungen. Unweigerlich zuckte die ganze Bar mit: rechts, rechts, links, rechts, rechts. «Und das bedeutet: Ich finde dich nett», erklärte Astor: links, rechts, links, rechts, rechts – wieder ging die ganze Bar mit: links, rechts, links, rechts, rechts.

Sechs Ausdrücke hatte Astor an diesem ersten Tag gelernt und er brachte sie allen bei, die an jenem denkwürdigen Abend in der Bar du Port ihren Punch genossen. Pierre schenkte aus, was er hatte, Astor erzählte, was er wusste, und das Publikum zuckte, was es konnte.

Am nächsten Morgen wiederholte sich die ganze Szenerie. Wieder waren Leute zum Strand gekommen, wieder bestand Astor darauf, allein mit der Palme zu reden. Erneut verzog sich das Publikum murrend, und auch an diesem Tag gab es einzelne, die das Geschehen aus Distanz zu beobachten versuchten. Am Abend dann versammelten sich noch mehr Gäste in der Bar von Pierre, der nun ohne Unterlass strahlte. Viele, die Astor am Vorabend erlebt hatten, waren wiedergekommen, andere stießen neu dazu.

Wohl glaubten nicht alle, die unter Astors Anleitung zuckten und so neue Wörter der Kokospalme lernten, auch wirklich an diese ganze Geschichte, denn es durfte ja nie jemand dabei sein, wenn Astor mit der Palme sprach. Die Schaulustigen, die sich täglich auf der kleinen Anhöhe über dem Strand von Goso versammelten, wurden sich schließlich darin einig, dass Astors Körper tatsächlich zuckte. Die Beobachtungen gingen indes auseinander, was das Verhalten der Palme betraf: Die einen glaubten zu sehen, wie der Schatten der Palme auf Astors Bewegungen reagierte. Andere waren überzeugt, dass diese vermeintlichen Antworten des Baumes bloß die Folge des Windes waren, der die Palmwedel bewegte.

Am meisten Zweifel äußerten die fremdländischen Gäste, die man am Anfang noch regelmäßig und nicht ohne einen gewissen Stolz zu der

kleinen Aussichtsplattform über Astors Palmstrand führte. Sie glaubten kein Wort von der ganzen Geschichte. Die Europäer waren eher amüsiert, die Amerikaner leicht verärgert – so jemand, behaupteten sie, würde bei ihnen zu Hause längst wegen Betrugs vor Gericht stehen. Das führte allerdings nur dazu, dass die Lemusen ihre Gäste immer seltener an den Strand von Goso brachten – die Strahlkraft einer Geschichte gilt auf der Insel eben mehr als amerikanisches Rechtsbewusstsein.

Außerdem gab es ein schlagendes Argument für die Wahrheit von Astors Darstellungen: die unglaubliche Verwandlung seiner Person nämlich. Aus dem Faulpelz, dessen Schläfrigkeit der halben Stadt die Lider senkte, war ein lebensfreudiger Zeitgenosse geworden, dessen Körper eine warme Kraft zu durchströmen schien. Und wer am Abend in der Bar du Port die Sprache der Palme lernte, der spürte in sich selbst die Freude, die von diesen Bewegungen ausging: «Dem Herzen der Palme kommst du dabei nicht wirklich näher», pflegte Pierre zu philosophieren: «Aber es ist, als seist du dem eigenen Herzen weniger fremd – vor allem nach dem dritten oder vierten Punch».

Ja, sie liefen ausgezeichnet, die Geschäfte des Herrn Pierre, der nun gar eine nicht mehr ganz junge Französin eingestellt hatte, die ihn bei der Arbeit am Tresen unterstützte. Sie war als Touristin auf die Insel gekommen und man munkelte, dass sie sich in das freundliche Strahlen des Wirtes verliebt habe. Auch das war wohl eindeutig eine Folge der abendlichen Lektionen.

Derweilen drang Astor immer tiefer in das Sprachsystem der Palme ein. Die vier Elemente, so fand er heraus, bestanden aus jeweils nur drei «Silben», wie er die einzelnen Bewegungen nannte: rechts – rechts – links für Erde, links – links – rechts für Himmel, links – rechts – links für Wasser und rechts – links – rechts für Feuer. Die viersilbigen Ausdrücke bezeichneten Dinge wie Herz (links – rechts – links – rechts) oder Liebe (rechts – links – rechts – links). Mit fünf Silben ließen sich dann schon kleine Sätze formulieren zum Beispiel rechts – rechts – links – rechts – links, was nach Astors Meinung ganz klar bedeutete: «Heute ist es heiß».

Einige der Ausdrücke kamen richtiggehend in Mode auf Lemusa, auch außerhalb der abendlichen Lektionen in der Bar du Port. So wurde es etwa üblich, seinen Rum durch eine links – rechts – links – links

– rechts Bewegung zu bestellen – gemäß Astor hieß dies nämlich: «Ich habe Durst». Und wer nach einem Kuss verlangte, bewegte sich rechts – rechts – links – rechts – links. Dies allerdings führte manchmal zu Missverständnissen, denn das verwandte rechts – rechts – links – links – rechts bedeutete «Ich habe zu viel getrunken».

Trotz kleiner Missverständnisse zuckte halb Lemusa im Rhythmus der Palme fröhlich vor sich hin. Astor betrieb seine Konversationen am Strand und verfeinerte laufend sein Vokabular. Pierre machte glänzende Geschäfte und seine französische Gehilfin himmelte ihn an.

An einem Sonntag im Juli aber passierte es. Leila war mit 100 Kilometern pro Stunde zwar wirklich kein Jahrhundertzyklon, ja sie erreichte nicht einmal Hurrikanstärke. Und abgesehen von ein paar schlecht befestigten Fischerboten, die von einer kleinen Springflut aufs Land geworfen wurden, richtete Leila nur wenig Schaden an. Der Zufall aber wollte es, dass ein Ruderboot, das vor dem Strand von Goso festgemacht war, ausgerechnet gegen Astors Palme geschleudert wurde. Der Stamm brach entzwei und die Krone wurde von nachfolgenden Wassern auf dem Strand zermalmt, die Wedels von den Winden über die halbe Insel verteilt.

Leila erreichte ihren Höhepunkt mitten in der Nacht, doch auch am nächsten Morgen prasselte der Regen noch aus allen Richtungen auf die Insel nieder und richtete da und dort kleinere Überschwemmungen an. Trotzdem kämpften sich viele Leute bis zum Strand von Goso durch, wo das Meer immer noch mit bedrohlicher Wucht gegen das Ufer krachte. Astor saß, völlig durchnässt, vor seiner Palme, die wie ein riesiger Holzsplitter aus dem Boden ragte. Er bewegte sich nicht und hielt seine Augen geschlossen. Scheu traten die Leute zu ihm heran, doch niemand wagte es, ihn anzusprechen oder gar zu berühren. Indes wollten viele auch nicht gehen und also standen sie stumm in einem Halbkreis um ihn herum. Einzig Pierre getraute sich, dem Freund ein Cape über die Schultern zu legen. Drei Tage lang ging das so und ohne Unterlass waren Leute da, die Astor auf diese stumme Weise ihre Anteilnahme ausdrückten. Irgendwann hörte der Regen auf und die Sonne verwandelte die Nässe in schweren Dunst, der sich über alles legte und auch das Gemüt zu Boden drückte. Astor saß unbewegt da und hielt seine Augen geschlossen. Gegen Abend des dritten Tages jedoch kam plötzlich Leben in ihn, ganz sanft begann

er seinen Oberkörper hin und her zu wiegen, nach einer Weile öffnete er die Augen und ja, er lächelte sogar.

«Gib mir dein Messer», sagte er zu Pierre, der mit sorgenvollem Gesicht dicht bei ihm stand. Nach einigem Zögern reichte ihm der Wirt die kleine Machete, mit der er gewöhnlich Kokosnüsse für einige seiner Drinks zu zerteilen pflegte. Astor trat an den Baum heran und machte sich mit dem Messer an dem Stamm zu schaffen. Nach einiger Zeit löste er ein großes, röhrenartiges Stück aus dem innersten Kern der Palme und packte es sanft in sein Hemd.

Gefolgt von einem ganzen Trupp von Leuten, die sich gegenseitig etwas ratlos anschauten, schritt Astor nun in Richtung Stadt davon. Man gelangte zur Bar du Port, wo sich Astor in der Küche einschloss. Lang standen die Menschen in der Bar herum, manche sprachen leise miteinander, andere nippten stumm an ihrem Rum. Niemand wusste, was man zu erwarten hatte, niemand hätte sagen können, warum er blieb. Und doch wollte niemand gehen. Es war den Menschen als sei mit der Palme auch ein Stück Freude aus ihrem Innern gewirbelt worden.

Nach drei Stunden endlich öffnete sich die Türe der Küche und Astor trat heraus. Über seinem Kopf balancierte er eine riesige Schüssel und sein Körper wippte hin und her links – rechts – links – rechts, der Rhythmus des Herzens. «Esst», sagte Astor und stellte die Schüssel auf einen Tisch. Ein nussartiges Aroma, eingehüllt in den Duft von Limetten und Knoblauch, machte sich im ganzen Raum breit. «Esst, es ist das Herz der Palme.» Einer nach dem anderen traten sie an die Schüssel heran, nahmen mit den Fingern ein Stück Palmherz heraus und aßen es. Vielleicht lag es tatsächlich an diesem Palmstück, vielleicht aber auch nur daran, dass sie gemeinsam etwas taten – auf jeden Fall fühlten alle, wie ihnen ein frischer Wind durch die Herzen zu wehen begann. Und fast war ihnen, als spürten sie wieder der Rhythmus der Palme durch ihren Körper pulsieren.

Astor verließ noch in derselben Nacht die Insel. Niemand hat je erfahren, wohin ihn die Winde getrieben haben. Nur einmal, Jahre nach jenem denkwürdigen Abend in der Bar du Port, erzählte ein Tourist aus Paris, dass er in einem kleinen Theater in Nizza eine Aufführung gesehen habe, die von einem alten Mann aus der Karibik inszeniert worden sei: *Le chant du kalparik*, der «Gesang der Kalparik», habe das Stück geheißen – eine

etwas bizarre Mischung aus Poesie und Tanz. Vielleicht war es ja wirklich Astor, der da im fernen Nizza das Lied von den Palmen seiner Heimat sang. Doch zu jenem Zeitpunkt gehörte die Geschichte von Astor längst einer entfernten Vergangenheit an. Nur die ältesten Bewohner von Lemusa erinnerten sich noch an jene Abende in der Bar du Port, als sie mit Astor in der Sprache der Palme zuckten.

Pierre, der wenige Wochen nach Astors Verschwinden seine Französin geheiratet hatte, versuchte zwar, die Palmensprache weiterhin zu einem Markenzeichen seines Lokals zu machen. Er engagierte eine Band, die jeden Abend zu den von Astor überlieferten Rhythmen improvisierte. Allein mit der Zeit verschwanden die Figuren der Palme immer mehr im Klangkörper der Musik, bis sie sich schließlich nicht mehr heraushören ließen. Die Bar du Port allerdings wurde so zu einem der begehrtesten Musiklokale im Großraum von Port-Louis.

Nachhaltiger wirkte sich ein anderer Aspekt von Astors Geschichte auf die Gebräuche der Insel aus. Heute noch gehen die Bewohner von Lemusa, wenn Zyklone ihre Verwüstungen angerichtet haben, an die Strände der Insel und lösen die Herzen aus den vom Unwetter gefällten Palmen. Um die richtige Zubereitung allerdings ist, wie so oft auf Lemusa, längst ein kulinarischer Streit entbrannt – und so glaubt heute jede Familie, dass nur sie allein über das originale Rezept von Astor verfügt.

Noch etwas anderes hat Astor auf der Insel mitgeprägt. Wer sich auf Lemusa traurig oder verwirrt fühlt, der geht ans Meer und macht dort einen Astor, wie das bis heute heißt: Er breitet die Arme waagerecht aus, schließt die Augen und bewegt seinen Körper im Rhythmus von Wind und Wellen sanft hin und her: links – links – rechts – links – rechts – links – links – links – rechts – links – links – rechts – links – rechts – links – links ...

Aus dem Französischen übersetzt von Peter Polter. Originaltext: Sarah Tibuni: *Astor et le palmier*. Gwosgout und Port-Louis: Éditions Alizé, 2001.





Nussig, zitronig, leicht scharf, mit Pfefferminznote: Salad Astor nach Art von Sarah Tibuni.

# Salade Astor

## Salat aus Palmherz, Gurke und geräucherter Makrele

Es gibt verschiedene Erzählungen und Legenden auf Lemusa, in denen Palmen und auch Palmherzen eine Rolle spielen. Eine besonders schöne Geschichte erzählt Sarah Tibuni in einem Text mit dem Titel *Astor und die Palme*. Die Story endet quasi mit der Zubereitung des hier vorgestellten Salats, mit dem Astor ein letztes Mal in der Bar du Port einen Auftritt hat – bevor er für immer von der Insel verschwindet. Das Rezept stammt zwar direkt von der Autorin. Diese will allerdings keine Garantie dafür übernehmen, dass es sich dabei wirklich um die authentische Zubereitungsweise aus der Hand von Astor handelt. Sicher steht die Salade Astor auch auf der Karte de Bar du Port. Sie wird dort vermutlich in einer Weise zubereitet, die sich kaum von dem hier vorgestellten Rezept unterscheidet. Tibunis Salat ist ein einfaches und erfrischendes Gericht, in dem das feine Nussaroma der Palmherzen und ihr kompakter Biss gut zur Geltung kommen.



Auf der Fassade eines Hauses in Lugrin erinnert dieses Mosaik an die Geschichte von Astor und seiner Palme. Das seltsame Gebilde am Horizont repräsentiert wohl die vielen Augen, die sich auf die Szene gerichtet haben.

#### Für 4 Personen

- 2 EL Langkornreis
- 200 g Palmherzen, entspricht dem abgetropften Inhalt einer Dose von 400 ml
- ½ Gurke, entkernt und in kleine Stücke zerschnitten
- 2 Tomaten, entkernt, in kleinen Stücken
- 3 EL Frühlingszwiebel, in feinen Rädchen
- 150 g geräucherte Makrele oder 1 Dose Thunfisch in Lake
- 6 EL Limettensaft, entspricht dem Saft von 3 Limetten
- 2 EL Fischsauce
- 3 Chilis vom Typ Bird's Eye, entkernt und fein gehackt
- 2 TL Zucker
- 3 Knoblauchzehen, sehr fein zerhackt
- 3 EL Wasser
- 4 EL Pfefferminze, fein zerzupft

- 1** | Eine unbeschichtete Stahlpfanne nicht zu stark erhitzen und die Reiskörner darin anbraten, bis sie eine leicht bräunliche Farbe annehmen. In einem Mörser grob zerstoßen.
- 2** | Palmherzen gut abspülen und trocken tupfen. Die Stangen der Länge nach in vier Teile zerschneiden und in eher feine Stücke zerhacken. Mit den Gurken- und Tomatenstücken sowie der Frühlingszwiebel in eine Schüssel geben.
- 3** | Den Fisch mit Hilfe einer Gabel zerpfücken und unter das Gemüse heben.
- 4** | Limettensaft, Fischsauce, Chilis, Zucker, Knoblauch und 3 EL Wasser zu einer Sauce vermischen und zusammen mit den zerstoßenen Reiskörnern und der Minze an den Salat geben. Vor dem Verzehr etwa 10 Minuten ziehen lassen.

*Der Salat hat ein intensives Aroma, man kann ihn also auch gut auf ein paar grünen Salatblättern servieren.*

# Formis



Adjokleu

*Pseudohippocampus hemiselenis*

Mehr als dreißig Pep von der Hauptinsel entfernt liegt ein kleines Eiland, das hauptsächlich von Ameisen und ein paar wilden Kaninchen bewohnt wird. Hier strandete im August 2012 das Papership Narina – gut möglich, dass der Kapitän auch heute noch auf der Insel wohnt.

Ganz bestimmt lebt das Adjokleu (*Pseudohippocampus hemiselenis*) hier, eine Art Seepferdchen mit einem halbmondförmig gebogenen Körper. Es kann an Land kriechen und zieht sich dabei mit Hilfe seiner krallenartig gebogenen Brustflossen über den Boden. Seine absolute Leibspeise sind Ameisen, die es mit Hilfe seines langen Rüssels auch aus Löchern saugen kann. So gierig es nach dem säuerlichen Snack ist, die Fortbewegung auf festem Untergrund ist derart anstrengend für das Tier, dass es doch meist im Wasser bleibt und sich vegetarisch ernährt. Der Name ist ein Reflex auf die Körperform des Wesens, er setzt sich aus lemusisch *adjok* («Kralle») und *leua* («Mond») zusammen.

#### Formis INSEL

Auf dieser kleinen Insel im Westen von Lemusa leben nur ein paar Kaninchen und zahllose Ameisen.

#### Das Fallobst LEGENDE

Das süße Abenteuer einer Ameise und seine bitteren Folgen – nachempfunden von Jana Godet.

#### Fruits et légumes ROBINSONADE

José Maria wird auf den Strand einer Insel gespült – mit ihm eine vielsagende Holzkiste.

#### Bonheur de l'oubli REZEPT

Kaninchen-Garnelen-Sauce mit fermentiertem Tofu – am besten mit Ameiseneiern von Formis.

#### Käferunglück ANSICHT

Samuel Q. Herzog hat einen Auftritt – und kommt nicht ganz unberührt davon.

#### Reise nach Lemusa ABENTEUER

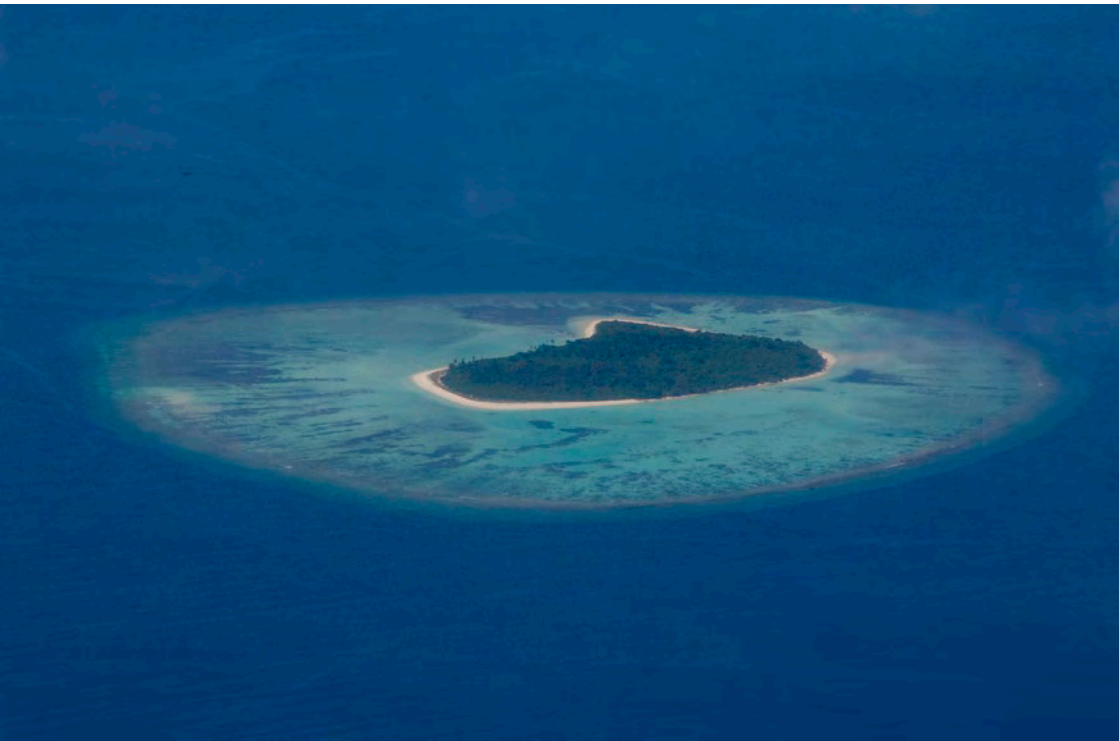
44 Tage war das Papership Narina auf den Meeren unterwegs, ehes es an der Küste von Formis strandete.

#### Bouchées à la reine REZEPT

Blätterteigpastetchen gefüllt mit Kalbsbries in weißer Sauce – fast wie an Bord der PS Narina.



Region (*randa*): Îles (*amuslesi*), Puendevis  
Departement (*semsal*): Formis  
Hauptort (*kaputlek*): – (verwaltet von Port-Louis)  
Postleitzahl: LM-0703 | Telefonvorwahl: +69 (0)7  
Höhe: 2 m ü. M.  
Einwohner: 0 oder 1



# Formis

## **Auf dieser kleinen Insel leben fast nur Ameisen**

Das Inselchen Formis ist nur gut 400 m lang und von einem nahezu runden Korallenriff umschlossen. Es ist dicht von Bäumen bewachsen und wird von ein paar Kaninchen und mehreren Ameisenkolonien bewohnt. Ob es diese Insekten waren oder die bescheidene Größe des Eilands, die ihm den Namen Formis («Ameise») eingetragen haben, lässt sich nicht rekonstruieren. Früher sollen Fischer, wenn ihre Netze leer blieben, hier

Formis ist dicht bewaldet und von einem breiten Korallengürtel umschlossen.

# Das Fallobst

## Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Eine Ameise entdeckte an einem hohen Baum eine Beere, die etwa ihre Größe hatte und sich folglich gut ins Nest würde tragen lassen. Sie kletterte also den Baumstamm hoch, um sich die Leckerei zu holen. Je höher sie kam, desto größer wurde die Frucht und als sie endlich bei ihr angekommen war, musste sie feststellen, dass sie dieses Riesending wohl nie in ihrem Leben würde bewegen können. Sie kletterte gleichwohl auf den Ast hinaus und setzte sich auf die Beere. Die war so reif, dass das Gewicht des kleinen Insekts genügte, sie vom Ast zu reißen. Das Obst und die Ameise krachten so im freien Fall zu Boden, wo die Frucht aufplatzte und sich in ein süßes Püree verwandelte. Die Ameise schleppte ein Stück der Frucht bis in ihr Nest, wo sie ihren Kolleginnen von ihrem Abenteuer erzählte. Allein die wollten ihr die Sache mit dem zu Fall gebrachten Obst nicht glauben und machten sich nur über sie lustig. Seither weiß die Ameise: Wenn die Perspektive nicht stimmt, dann machen einen auch die größten Taten nur klein.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.26.



Zeichnung von Ida Versmer. FORMIS ist das lemuische Wort für «Ameise», ODIA bedeutet «Frucht».



Die Insel wird von zahlreichen Ameisen bewohnt, deren Ausdünstungen einen Nebel des Vergessens provozieren sollen.

gelegentlich an Land gegangen sein, um Ameiseneier zu sammeln und so wenigstens dieses Eiweiß mit nach Hause zu bringen.

Vielleicht wollten sie hier aber auch ihren schlechten Fang vergessen oder das harte Leben auf See. Denn Formis gilt als ein Ort, wo man seine ganze Vergangenheit abstreifen, sich seiner Erinnerungen entledigen kann. Davon berichtet schon 1679 Jacob Schychs, auf der allerletzten Seite seiner *Miscellanea inusitata* (Lemusa, 1679, S. 366) erwähnt er Formis als den «locus beneficus, ubi omnia oblivisci possumus», also den «gnädigen Ort, wo wir alles vergessen können». Laut Schychs sind es die Ameisen, die einen säuerlichen Duft («odor subacidus») produzieren, der wie eine Dunstglocke über der Insel hängt und das Vergessen bewirkt.

Unklar ist, ob man auf Formis selbst bestimmen kann, was man vergisst und wie lange dieses Vergessen anhält, für ein paar Stunden nur oder für immer. In einer seiner Kolumnen scheint José Maria (aka Joshue Mariani) auf Formis gestrandet, er torkelt ohne jede Erinnerung an die

Vergangenheit in den Wald und findet eine Frucht. In seinem Fall muss die Erinnerung offensichtlich wiedergekommen sein.

Die Bar à nouilles Schopenhauer in Port-Louis führt auf ihrer Karte ein Nudelgericht, das der Insel Formis gewidmet ist und Bonheur de Poubli heißt, was nahelegt, dass man das «Vergessen» auch zum «Glück» hin steuern kann. Das ursprüngliche Rezept kombinierte fermentiertes Tofu, fein geschnittenes Kaninchenfleisch und Ameiseneier zu einer säuerlichen Sauce, die dann mit Nudeln vermischt wurde. Da Ameiseneier oft nur schwer zu bekommen sind, wurden sie mittlerweile durch getrocknete Garnelen ersetzt, wird das Säuerliche durch etwas Reissig ins Gericht geführt.

Bekannt ist Formis auch als der Ort, wo im August 2012 das Papership Narina nach 44 Tagen auf See im Brandungsschaum steckenblieb und höchstwahrscheinlich in der Folge auch strandete. Ob sich die Ameise Oskar, die mit an Bord war, mit den Ameisen der Insel hat arrangieren können, ist nicht bekannt, vielleicht wurde sie freundschaftlich aufgenommen, vielleicht aber auch gefressen. Auch über das Schicksal des Kapitäns, dessen Logbuch mit dem Titel *Reise nach Lemusa* man am Strand gefunden hat, ist nichts bekannt. Gut möglich, dass er doch bis nach Lemusa gelangt ist – oder aber noch auf Formis lebt. Ob das wohl der Grund ist, warum die Insel eine eigene Postleitzahl hat?



# Fruits et légumes

**Die 22. Kolumne\* von José Maria – gestrandet auf Formis?**

Wenig später wachte ich auf, weil irgendetwas in regelmäßigem Takt gegen meine Füße schlug. Es war heiß, und ich spürte, wie mir der Schweiß von der Stirn in die Augenhöhlen lief. Ich richtete mich auf. Unschärf nahm ich vor mir ein Glitzern wahr, einen horizontalen Perlenstreifen, der sich auf und ab bewegte. Je mehr sich meine Augen an das Licht gewöhnten, desto mehr dieser Streifen sah ich. Es war, als tanzten sie für mich. Und ich war fast ein wenig enttäuscht, als ich einen Horizont erkannte und dann Wellen, die sich einige Dutzend Meter vor mir auftürmten, wie die Krallen eines riesigen Tieres auf mich zuschossen, um schließlich vor meinen Füßen die Kraft zu verlieren.

Ich saß an einer Küste – so viel war sicher. Und vor mir lag die See, eine See. Welche aber war es? Der Indische Ozean vielleicht? Der Atlantik, der Pazifik oder gar die Adria? Der Strand war wohl hundert Meter breit, dahinter begann ein dichter Wald. Wie war ich hierher gekommen? Hatte mich die See angeschwemmt? War ich ein Schiffbrüchiger? Der einzige Überlebende eines Flugzeugabsturzes? Hatte mich ein Walfisch hier ausgespuckt? Und was war gestern gewesen?

In regelmäßigem Takt spülten die Wellen eine Kiste aus Holz gegen meine Füße. «Fruits et légumes» stand darauf. Ich konnte es lesen, und ich wusste, dass es Französisch war. War das ein Hinweis? Ein Hinweis auf gestern? Vorgestern? Ich hatte Hunger und Durst. Die Sonne stand erst wenig über dem Horizont, stieg jedoch fast sichtbar schnell höher. Also stand ich auf und wandte mich dem Festland zu. «Hallo», das war meine Stimme, ganz leise und heiser, «Hallo», rief ich dem Wald zu. Im Tosen der Brandung klang das wie ein Schluckauf der Wellen. Der Wald blieb stumm. Ich ging auf ihn zu. Die Geräusche des Ozeantieres hinter mir verklangen allmählich. Jetzt vernahm ich die Stimme von Vögeln, dann das Zirpen von Insekten, schließlich das Rascheln des Windes in den Blättern und das leise Knarren des Geästs. All dies kam mir seltsam bekannt vor. Und doch wusste ich mit Bestimmtheit, dass ich noch nie hier gewesen war.

Ich schob ein paar Zweige zur Seite und trat in den Wald. Mit einem Mal war das Geräusch des Ozeans weg. Statt Salz roch ich jetzt feuchtes Holz und Moos. Es war kühler hier. Meine Augen brauchten einige Zeit, sich an die Dunkelheit zu gewöhnen. Ich nahm einen Ast vom Boden auf und kämpfte mich mit seiner Hilfe weiter ins Dickicht vor. Es wurde dunkler und dunkler, vom Himmel war bald nichts mehr zu sehen.

Plötzlich schienen alle Tiere des Waldes wie auf Befehl zu verstummen, ja selbst das Knarren des Holzes war nicht mehr zu vernehmen. Ich stand vor einem Riesen von einem Baum. Die Rinde war glatt und schwarz, der Stamm schoss pfeilgerade und astlos in die Höhe. Weit, ganz weit oben erst begann die Krone, streckte die mächtige Pflanze ihre Arme aus. Die Blätter waren silbern oder blau. Es schien, als trieben abwechselnd kleine Wolken und rötliche Lichter durch sie hindurch. Je länger ich hinauf sah, desto mehr kam es mir vor, als herrschte dort oben ein eigenes Klima mit kleinen Gewittern und Regenbogen, mit Sonnenschein und Nebel. Mitten in dieser flimmernden Kuppel aber hingen wie Lampions große, dunkelorange schimmernde Früchte. «Hallo», rief ich wieder. Es klang scharf wie ein Befehl in dieser völligen Stille. Im selben Moment sah ich, wie sich eine Frucht aus der Krone des Baumes löste und mit einem hellen Zischen auf mich zuschoss. Ich sprang zur Seite, Sekundenbruchteile später schlug die Frucht an der Stelle ein, wo ich eben noch gestanden hatte.

Erst schien es, sie habe den Sturz völlig unbeschadet überlebt. Dann aber brach die dicke Schale mit einem lauten Knacken auf und die Frucht fiel in zwei Teile auseinander. Das Fleisch war wie die Schale von dunkel-oranger Farbe und umhüllte einen schwarz glänzenden Stein. Es roch intensiv nach Birne und nach Papaya, ein wenig nach Banane und nach Erdbeere, doch auch wie Cassis und wie Mango. «Tuttifrutti», schoss es mir durch den Kopf. Ich musste lächeln. Doch ich wusste nicht, was ich mit diesem erneuten Hinweis auf meine Vergangenheit anfangen soll-

Ida Kafamda: *XXII (Im Dschungel, auf einer Insel)*, 2020, Fotografie. «Manchmal ist nicht ganz klar: Ist es der Wald, der sich dreht? Ist es mein Kopf? Oder spielt bloss die Kamera verrückt?»\*\*



te. Im Moment war ich hungrig, sehr sogar. Also stürzte ich mich auf die Frucht, riss das Fleisch mit beiden Händen aus der großen Schale. Es schmeckte, wie es roch und aussah: unglaublich süß. Gierig stopfte ich es in mich hinein. Während mir der Saft klebrig aus den Mundwinkeln tropfte, breitete sich in meinem Körper ein angenehmes Gefühl aus. «Vielleicht ist das Glück», dachte ich. Eigentlich aber fühlte es sich eher wie eine Art betrunkenen Klarheit an – als schrumpfte die komplizierte Welt auf ein paar wenige Dinge zusammen, die jetzt noch von Bedeutung waren: die Frucht.

Als ich satt war, wurde ich müde. Am liebsten hätte ich mich einfach hingelegt. Doch ich stand auf und schwankte los. Wie ein Automat schob sich mein Körper durch das Grün des Waldes. Weder spürte ich meine Beine noch die Äste, die gegen meine Arme schlugen. Eigentlich hatte ich nur noch ein Gefühl für meine Nase, die jedes Blatt in diesem Wald zu riechen schien. Ich weiß nicht, wie lange ich so durch das Dickicht ging. Irgendwann aber spürte ich die salzige Luft der See. Minuten später stand ich auf einem Strand. Es war Abend, groß und dunkelrot senkte sich vor mir die Sonne ins Meer, zerstückelt von Wolkenfetzen, die grau über dem Horizont hingen. Ich legte mich in den Sand und schlief ein. Wenig später wachte ich auf, weil irgendetwas in regelmäßigem Takt gegen meine Füße schlug.

Dieser Text erschien erstmals in der *Wochenzeitung* vom Donnerstag, 8. Mai 2006, S. 16.

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

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



Das Aroma von Bonheur de l'oubli ist so beschaffen, dass man es lieber nicht vergessen möchte.

## Bonheur de l'oubli

### **Kaninchen-Garnelen-Sauce mit fermentiertem Tofu**

In der Bar à nouilles Schopenhauer in Port-Louis kann man ein Nudelgericht bestellen, das Bonheur de l'oubli heißt und eine Art Tribut an das kleine Eiland Formis darstellt, die Insel des Vergessens. Formis wird hauptsächlich von Ameisen und von wilden Kaninchen bewohnt. Das ursprüngliche Rezept kombinierte denn auch fein geschnittenes Kaninchenfleisch und Ameiseneier mit fermentiertem Tofu zu einer säuerlichen Nudelsauce. Da Ameiseneier oft schwer aufzutreiben sind, wurden sie im Schopenhauer mittlerweile durch getrocknete Garnelen ersetzt, kommt das Säuerliche in der Form von etwas Reisessig dazu. Die Sauce hat ein sehr spezielles Aroma, das sich in einem Raum zwischen Blaukäse, Frischkäse, Sauerkraut und getrocknetem Fisch bewegt, bejubelt von der blumigen Schärfe des weißen Pfeffers. Bekommt man kein Kaninchenfleisch, kann man auch auf Huhn ausweichen. Die Sauce passt besser zu italie-

# Käferunglück

Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne



Auf der Insel Formis.

Es knackt unter meinen Füßen, ein trockener, kleiner Knall, gefolgt von einem Knirschen, als reibe man Schiefer gegen Schiefer. Ich hebe den Fuß. Halb in den Waldboden gedrückt streckt mir da ein großer Käfer wie in Zeitlupe seinen Kopf entgegen, richtet halb seinen rechten Fühler auf, der linke hängt gebrochen herab. Er versucht ein Hinterbein aus der Erde zu ziehen, stemmt sich mit dem rechten Vorderfüßchen matt gegen einen Ast, greift mit dem linken ziellos in die

Luft, spannt sich mit letzter Kraft in die Länge, fällt wieder zurück, dreht noch einmal seinen Fühler in meiner Richtung.

Bei jedem Schritt machen wir Insekten zu Krüppeln oder treten sie zu Tode – und es kümmert uns nicht. Bei einem so großen Käfer aber bekommt die Zerstörung etwas Explizites, stellt sich bei mir Bedauern ein. Warum habe ich ihn nicht gesehen?

Ich kann den Käfer hier nicht einfach so liegen lassen, ziehe ihn also aus dem Boden. Zittert er nicht doch noch ein wenig? Ich setze ihn auf einen Stein, er rollt auf den Rücken und kippt einige Sekunden lang hin und her wie eine Schüssel mit rundem Boden, die sich auf einem Tisch in die Balance wiegt. Ich tippe ihn mit meinem Zeigefinger leicht an, doch er reagiert nicht. Ich spüre das Bedürfnis, mir die Hände zu waschen. Aber da ist kein Wasser weit und breit. Etwas von seinem Tod bleibt also an mir kleben. Oder ist es etwas von seinem Leben.

Samuel Q. Herzog: *Spazieren auf Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 13.

Laut den Experten des Musée Flumet handelt es sich bei dieser Bronze, die 1980 an der Rue du Raifort in Port-Louis gefunden wurde, um ein Räuchergefäß aus Japan. Sie datieren es auf die frühe Meiji-Zeit (1868–1912). Wie es dazu kommen konnte, dass diese Figur heute als Illustration der Geschichte vom Lapen Auguste angesehen wird, ist nicht bekannt – gut möglich, dass die Kunstvermittlung des Museums da ihre verspielten Finger im Spiel hatte. (Bild Musée Flumet)



nischen Teigwaren als etwa zu asiatischen Reisnudeln, die im Teller eine etwas zu kompakte Masse formen. Im Schopenhauer wird die Sauce mit etwa 5 mm breiten Nudeln aus Mehl, Wasser, Salz und Ei serviert.

Auf einer Wand im Schopenhauer hängt, passend zu diesem Gericht, das Bild eines Räuchergefäßes aus dem Musée Flumet, das ein Kaninchen mit eingeknickten Ohren zeigt, das gerade nach oben blickt. Obwohl es sich wahrscheinlich um eine Bronze aus Japan handelt, wird die Plastik gerne als Illustration der Geschichte vom kleinen Lapen Auguste angesehen, der auf Formis lebt und so gerne die Sterne sehen möchte. Nacht für Nacht schaut Auguste hinauf, doch er kann keine Gestirne erkennen, nur schwarzer Himmel ist über ihm. Auguste wird immer unglücklicher,

dann aber rettet er zufällig einer Ameise das Leben, die sich im Gegenzug vornimmt, dem Kaninchen bei der Entdeckung des Universums zu helfen. Dank der Ameise findet Auguste heraus, dass er beim Sternenkucken jeweils gar nicht in die Weiten des Weltalls hinausblickt, sondern nur in die eigenen Ohren, die sich, wenn er den Kopf in den Nacken legt, herunterklappen und wie Schirme über seinen Augen ausbreiten.

Diese Geschichte gilt auch als Quelle eines geflügelten Ausdrucks, der ungefähr den «steif gehaltenen Ohren» im Deutschen entspricht: *djùméin léz skobasi drek*, wörtlich «die Ohren gerade halten». Gelegentlich hört man auch das Sprichwort «Si tu veux voir les étoiles, garde les oreilles droites» («Wenn du die Sterne sehen willst, dann halte die Ohren gerade»).

#### Für 2 Personen

100 g Filet vom Kaninchen  
15 g getrocknete Garnelen von etwa 1 cm Länge  
1 TL Bratbutter  
2 stattliche Zwiebeln (300 g), in feinen Scheiben  
1 TL Salz  
30 g Fermentiertes Tofu  
150 ml Weißwein  
150 ml Wasser  
1 EL Reisessig, hell  
1 TL Zucker  
1 TL weißer Pfeffer, nicht zu fein gemahlen  
200 g Nudeln

**1** | Garnelen 15 Minuten in heißem Wasser einweichen, abspülen.  
**2** | Fleisch in möglichst hauchdünne Scheiben schneiden. Das geht am besten, wenn man es vorher einfriert.  
**3** | Bratbutter erwärmen, Zwiebeln und Salz begeben, glasig dünsten. Fleisch und Garnelen begeben, 5 Minuten mitdünsten.  
**4** | Fermentiertes Tofu, Wein, Wasser, Essig und Zucker einrühren, sanft aufkochen lassen und alles gut vermischen, Hitze reduzieren, 15 Minuten leicht köcheln und Flüssigkeit auf Hälfte reduzieren.  
**5** | Nudeln so kochen, dass sie gerade noch etwas zu hart sind. Kurz vor Ende der Kochzeit 4 EL Kochwasser abschöpfen. Nudeln abgießen und zusammen mit dem abgeschöpften Kochwasser zur Sauce geben, unter ständigem Wenden sanft köcheln lassen bis die Sauce gut an den Teigwaren haftet. Auf Teller verteilen und mit weißem Pfeffer bestreuen.





# Reise nach Lemusa

**In 44 Tagen und 44 Fischen von Riehen nach Formis**

Im Juni 2012 bricht im Riehener Wenkenhof ein kleines Papierboot zu einer großen Reise auf. Die Route ist offen, das Ziel aber steht fest: die Insel Lemusa, die auf 44° West / 33° Nord mitten im Atlantischen Ozean liegt. 44 Tage lang ist das Papership Narina auf einer ganz eigenen Zeitschiene unterwegs zwischen Kontinenten und Klimazonen, Realitäten und Dimensionen. Im Mai 2013 läuft das Schiff endlich in die Hoheitsgewässer

Anker lichten für das große Abenteuer auf  
den Gewässern dieser Welt.

des ersehnten Landes ein. Das wird eindeutig, als der Smut der PS Narina eine lemusische Makrele (*Scomber lemusanus*) an der Angel hat, denn die 44 Tage sind auch eine Reise in 44 Fischen. Allerdings ist es dem stolzen Faltboot nicht vergönnt, in den Hafen von Port-Louis einzulaufen, denn am Abend des 44. Tages – schon kann man am Horizont blau den Mont Déboulé erkennen – bleibt das Schiff im Brandungsschaum von Formis (siehe dort) stecken, einer kleinen, von einem Korallenriff umgebenen Insel, die hauptsächlich von Ameisen bewohnt wird. Das weitere Schicksal des Kapitäns, dessen Logbuch man am Strand von Formis findet, ist unbekannt. Vielleicht hat er es doch noch auf die Hauptinsel geschafft, vielleicht lebt er immer noch auf der «Insel des Vergessens».





[vimeo.com/439564409](https://vimeo.com/439564409)

# Trauerweiden und Jauchzer

## Logbuch PS Narina Tag 1: Wenkenpark Riehen

Nun sind wir unterwegs. Es war nicht wie einst bei der *Normandie* oder der *Titanic*, kein Feuerwerk zum Abschied und keine Blasmusik, ja nicht einmal ein paar lumpige Papierschlangen oder Konfetti. Das Ablegen war eher eine Ablegung. Jedenfalls war es kein bewusster Akt, nichts mit Gestaltung, vielmehr ist es uns einfach passiert. So wie uns ja auch die eigene Geburt einfach passiert, ein heftiger Ruck und wir sind *on the road*. Allerdings war der Ruck in unserem Fall so arg, dass es uns sämtliche Teller und Gläser aus dem Schrank gerissen hat. Das passiert bei Geburten nur

Luft- / Wassertemperatur: 21 °C (14 °C nachts) / 19 °C  
Windrichtung / Beaufort: Westnordwest / 1–2

selten. Die Gläser sind aus Plastik, zum Glück, die meisten Teller aber sind hin, ein einziger nur hat die Ablegung überlebt. Man kann sich natürlich fragen, ob denn ein einzelner Mensch überhaupt mehr braucht als einen einzelnen Teller – vor allem auf einem Schiff, wo plötzlicher Besuch ja doch eher selten ist.

Wenn ich *mir* schreibe, obwohl ich als einziger Mensch auf diesem Papierboot sitze, dann weil ich nicht ganz allein bin. Kurz nach der Ablegung nämlich, noch während ich die Scherben vom Boden aufhob, marschierte sie erstmals durch das dichte Haar auf meinem linken Unterarm: eine große schwarze Ameise, die wahrscheinlich aus Versehen mit an Bord gegangen war. Und eben habe ich sie auf meinem rechten Handrücken wieder gesehen. Wenn es denn das gleiche Tierchen war, Ameisen sind für unseren Menschenblick ja nicht übertrieben individuell. Doch, so lange ich nicht plötzlich zwei Ameisen sehe, gehe ich davon aus, dass nur eine mit an Bord gegangen ist. Ich habe mir einen Moment lang überlegt, ob etwas, das auf mir herumkrabbelt, aus einem *Ich* ein *Wir* machen kann. Dann aber habe ich der Ameise den Namen Oskar gegeben – und das hat die Frage beantwortet. Meinen eigenen Namen brauche ich hier nicht zu nennen: Ich bin einfach Ich (das wollte ich immer schon einmal schreiben und jetzt hindert mich nichts daran). Die Gefahr, dass mich Oskar mit meinem Namen ansprechen möchte, ist relativ gering. Und ich selbst spreche mich prinzipiell nicht an, ich rede einfach los. Braucht, wer alleine unterwegs ist, überhaupt einen Namen?



#### KOMBÜSE

Froschwels (*Clarias batrachus*) 400 g

Froschwels ausnehmen und filetieren. 20 g getrocknete Morcheln einweichen und küchenfertig machen. 1 EL Butter in einer Pfanne erwärmen, 3 EL Mehl anschwitzen. Mit 400 ml Hühnerbrühe ablöschen, 1 EL Zitronensaft und etwas Zitronenzeste beigegeben, unter ständigem Rühren zu einer Sauce eindicken lassen. Mit 3 EL Weißwein, ½ TL weißem Pfeffer, 1 Prise Salz und weiterem Zitronensaft sorgfältig abschmecken. Morcheln in die Sauce geben und warm werden lassen. Froschwels-Filets leicht salzen und pfeffern, in etwas Öl knusprig braten und in die Sauce geben. Sauce in warme Blätterteigpastetchen füllen.



<https://vimeo.com/439573012>

# Fluss mit mittlerer Strömung

## Logbuch *PS Narina* Tag 2: *Fortitudinis valles*

Es liegt in der Natur eines Papierbootes, dass es ziemlich schwer zu steuern ist. Wobei man sich fragen kann, ob so ein Papierboot überhaupt eine Natur hat, in der etwas liegen kann. Oder anders gesagt: Was könnte die Natur des Papierbootes sein? Der Wald, der Baum, das Holz, aus dem das Papier gefertigt ist? Die Falten, die das Blatt in ein Boot verwandelt haben? Die Schrift, die über die Seiten kraxelt? Oder die Sprache, die aus dem Blatt aufsteigt wie Dunst aus einer Landschaft? Wie dem auch sei. Mit Sprache jedenfalls lässt sich so ein Papierboot nicht dirigieren. Aber

Luft- / Wassertemperatur: 23 °C (19 °C nachts) / 18 °C

Windrichtung / Beaufort: West / 1–2

man kann es auf Kurs bringen, indem man sich heftig gegen die eine oder andere Wand wirft. Tagsüber funktioniert das ganz gut: Man nimmt dann und wann eine kleine Korrektur vor und bleibt so auf Kurs. Schwieriger ist es nachts, wenn man schläft – auch weil die Position des Körpers den Kurs beeinflussen kann. Also entscheidet man quasi im Schlaf, wo man aufwachen wird. Denn wer schläft schon eine ganze Nacht lang durch, ohne sich ein wenig hin und her zu wälzen?

Es sind vor allem Träume, die uns nachts in Bewegung bringen. Also entscheiden sie mit, in welcher Landschaft wir aufwachen und damit auch, wie unser weiteres Leben verlaufen wird. Wenn wir in einem Papierboot auf den Gewässern der Welt unterwegs sind, dann ist das in besonderem Masse so. Aber ist es an Land wirklich anders? Wachen wir nicht auch auf festem Boden jeden Morgen in einer anderen Landschaft auf, mit der Möglichkeit, ausgerechnet an diesem Tag das Leben völlig neu zu erfinden?

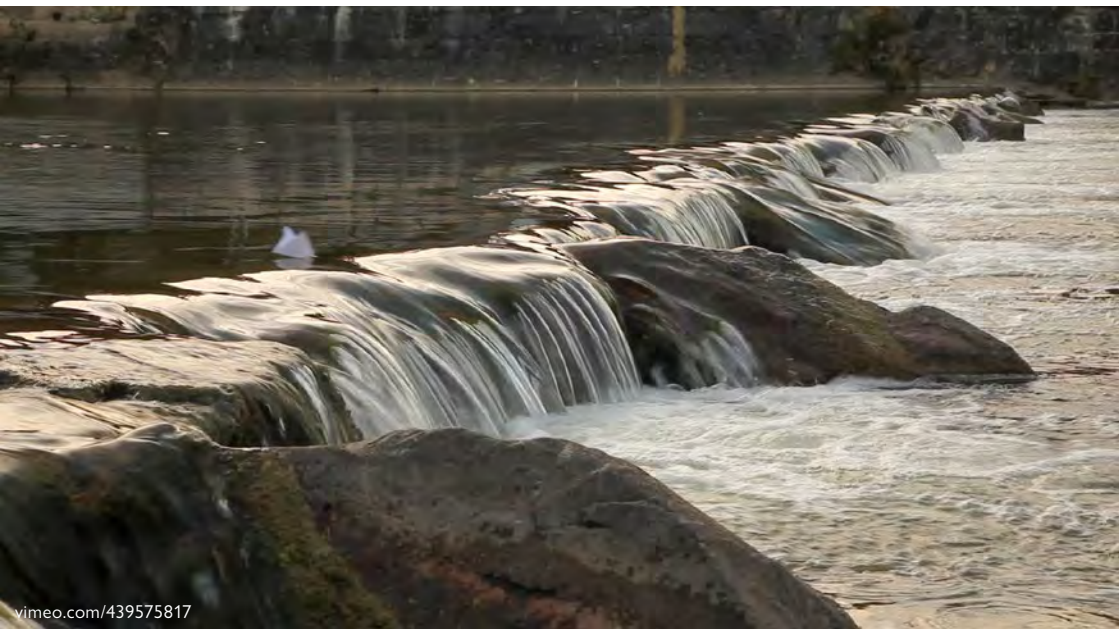
Unsere Reise hat ein klares Ziel: die Insel Lemusa. Also ist es nicht eben günstig, dass wir nachts von der Route abkommen. Ich habe Oskar zum Steuermann ernannt und ihn für die Nachtwache abkommandiert. Bisher allerdings ohne Erfolg – was vielleicht daran liegt, dass ich die richtige Befehlssprache noch nicht gefunden habe. Es könnte auch sein, dass für Oskar das Ziel nicht so klar ist wie für mich. Was für ein Ziel hat eine Ameise, die von ihrem Staat getrennt auf einem Papierboot unterwegs ist?



#### KOMBÜSE

Hecht (*Esox lucius*) 500 g

Hecht ausnehmen, Kiemen entfernen, abspülen und trocken tupfen. 200 g Pastinake in Stäbchen schneiden und in 400 ml Hühnerbrühe 15 Minuten lang blanchieren. 200 ml des Pastinakensuds mit 200 ml Fischbrühe und 100 ml Weisswein vermischen. Hecht in einen mit Butter ausgestrichenen Bräter setzen, salzen, pfeffern, mit Butterflocken bestreuen, 1 Bouquet garni (3 Petersilienstängel, 1 Zweig Thymian, 1 Lorbeerblatt), 1 Zwiebel in Scheiben und die Gemüsesud-Fischbrühe-Weißweinsmischung beigegeben. Fisch 15 Minuten bei 200 °C im Ofen garen. Pastinaken-Stäbchen zum Fisch in den Bräter legen, nochmals 10 Minuten garen.



# Abruptes Gefälle

## Logbuch *PS Narina* Tag 3: *Fortitudinis valles*

Vielleicht ist es besser, das empfindliche Geschirr gleich am Anfang zu zerschlagen, ehe die erste Stromschnelle kommt. Die Griechen knallen bei ihren Hochzeitsfesten tonnenweise Teller zu Boden. Ich habe mich immer gefragt, ob das für sie etwas mit der Zukunft der Eheleute zu tun hat, auf deren erster Feier sie tanzen.

Ich habe mein letztes Stück Porzellan gerade noch retten können. Allerdings ist es wohl keine große Kunst, einen einzelnen Teller aufzufangen.

Luft- / Wassertemperatur: 22 °C (19 °C nachts) / 18 °C  
Windrichtung / Beaufort: West / 2



## KOMBÜSE

### Bachforelle (*Salmo trutta fario*) 350 g

Bachforelle ausnehmen, von den Kiemen befreien, abspülen und trocken tupfen. Haut beidseitig 4 Mal flach einschneiden, Kopf aufbrechen. Fisch mit etwas Salz und Reiswein einreiben, 30 Minuten ziehen lassen. Öl im Wok erhitzen, Fisch kurz anbraten bis die Haut knusprig ist. 2 EL Sichuan-Bohnenpaste im Wok erwärmen, etwas fein gehackten Ingwer und Knoblauch begeben, 300 ml Brühe angießen, aufkochen lassen, mit Sojasauce und etwas Zucker abschmecken. Fisch begeben, 6–8 Minuten über sanfter Hitze garen, dabei ein Mal wenden, immer wieder fleißig mit Sauce belöffeln. Sauce mit etwas Chinkiang-Essig abschmecken und mit etwas Mehl eindicken.





[vimeo.com/439575851](https://vimeo.com/439575851)

# Majestätisches Fließen

## Logbuch *PS Narina* Tag 4: *Fortitudinis valles*

Man könnte meinen, ich hätte auf so einem Papierboot doch gar nicht Platz. Aber das hängt natürlich davon ab, wie groß dieses Boot ist – und wie groß das Ich. Die Größe des Bootes wird in unserem Fall vom A4-Format des Blattes bestimmt, aus dem es gefertigt wurde. Die Größe des Ich wiederum hängt davon ab, wo man gerade steht. Je nachdem ist so ein Papierboot tatsächlich viel zu klein. Oder aber groß wie ein Ozeangigant, eine bedrohliche Riesenfaltung. Im Moment scheint alles perfekt zu passen, habe ich es richtig bequem an Bord. Es gefällt mir auch, dass

Luft- / Wassertemperatur: 22 °C (19 °C nachts) / 17 °C

Windrichtung / Beaufort: West / 1

die Größe des Ich durch sein Verhältnis zu einem A4-Blatt bestimmt wird. Das sind Relationen, die vieles möglich machen – wie geschaffen für die Reise.

Allerdings hängt der Erfolg unserer Mission nicht nur von mir ab, sondern auch von Oskars Ich. Es fällt mir schwer, das richtig einzuschätzen. Besser ich passe auf, dass er nicht plötzlich am falschen Ort steht.



#### KOMBÜSE

Felchen (*Coregonus lavaretus*) 200 g Fisch

Felchen abspülen und trocken tupfen. Filets lösen, Haut entfernen, in mundgerechte Stücke schneiden. Fisch leicht salzen, mit frischem feingehacktem Chili bestreuen und 30–60 Minuten in Limettensaft einlegen. Mit roter Zwiebel in feinen Scheiben und etwas frischem Korianderkraut kalt servieren.



vimeo.com/439575871

# Geringer Tiefgang

**Logbuch *PS Narina* Tag 5: Gebiet: *Lacus doliorum***

Als ich heute früh aufwachte, rieselte ein ganz leichter Regen auf das Deck über meiner Koje. Ich schloss nochmals schnell die Augen und stellte mir vor, ich sei ein Schokoladekuchen, der mit Puderzucker bestreut wird. Ich schlief kurz ein und glitt mit bloßen Füßen durch den Pulverschnee. Als ich wenig später an Deck trat, war die Welt wie weg gewischt. Von einem kaum spürbaren Wind angetrieben, glitten wir langsam durch dichten Nebel – dann und wann traten schemenhaft Felsbrocken aus dem Nichts hervor, nur um gleich wieder verschluckt

Luft- / Wassertemperatur: 12 °C (5 °C nachts) / 11 °C

Windrichtung / Beaufort: Nord / 1

zu werden. Innerhalb von Sekunden hatte sich ein feiner Wasserfilm auf meine Haut gelegt. Das fühlte sich an als würde auch ich mich mit der Zeit im Nebel auflösen.

Ich erinnerte mich an die Geschichte von ein paar Wikingern, die ihren heimatlichen Fjord im hohen Norden verlassen, um im Heiligen Land an den Kreuzzügen teilzunehmen. Nach einer turbulenten Nacht auf hoher See, in der ihr Boot von wütenden Winden und Wellen stark beschädigt wird und ihr Glaube an den Christengott heftig mit der Furcht vor Odin zu ringen hat, gleiten sie ohne Wind in einen dichten Morgennebel hinein. Nach Stunden sehen sie endlich ein Ufer. Überzeugt, im Heiligen Land angelangt zu sein, machen sie sich bereit für den Kampf mit den Ungläubigen. Langsam fahren sie in eine langgezogene Bucht ohne sichtbares Ende ein. Allmählich lichtet sich der Nebel ein wenig und die Wikinger beginnen, sich die seltsame Exotik der Uferlandschaft gegenseitig zu beschreiben. Sie stellen sich die Dörfer und Städte der Ungläubigen vor, die sich gleich hinter den Bäumen verbergen müssen und beratschlagen die Schwerttechniken, mit denen die feindlichen Ungeheuer am besten zu töten seien. Endlich sehen sie Bewegung am Ufer, landen das Boot mit größter Vorsicht, schleichen durch das dunstfeuchte Ufergras und stürzen schließlich mit Gebrüll in ein Dorf, wo sie Sekunden später mit erhobenem Schwert erstarren – empfangen von den leicht verschlafenen und ziemlich erstaunten Augen ihrer eigenen Ehefrauen und Kinder.

Nicht alle Wikinger waren großartige Seefahrer. Und doch haben es einige vielleicht sogar über den Atlantik geschafft.



#### KOMBÜSE

Regenbogenforelle (*Oncorhynchus mykiss*)

300 g

Regenbogenforelle ausnehmen, abspülen, trocken tupfen. Fisch innen und außen salzen und pfeffern, mit etwas Zitronensaft bestreichen, in Mehl wenden, gut abklopfen. Öl auf mittlere Hitze erwärmen, Fisch je 5 Minuten pro Seite braten, auf Teller anrichten. Fett abgießen, Pfanne mit Küchenpapier auswischen, etwas Butter in Pfanne geben, fein gehackte Petersilie kurz darin schwenken, etwas Zitronensaft zugeben, Sauce über Fisch verteilen.



[vimeo.com/439575888](https://vimeo.com/439575888)

# Viele Hindernisse

## Logbuch *PS Narina* Tag 6: *Amnis effascinatedus*

Zu Beginn jeder größeren Reise, die ich allein angetreten habe, stellte sich zuverlässig eine leichte Wehmut ein – ein Gefühl, als lasse man alles, was einem lieb und teuer ist, auf alle Zeiten hinter sich. Fast glaubt man, einen mächtigen Fehler begangen zu haben, ganz als sei man sich mit den groben Stiefeln der Neugier vorschnell ins eigene Leben getrampelt. Das Ziel, auf das man zusteuert, scheint dann ohne jeden Reiz, ein Ort der Gefahr oder Langeweile, der Beschränkung und Mühsal – es mag sich noch so sehr als ein Paradies anpreisen, es ist doch in jedem Fall der schlechtere Ort.

Luft- / Wassertemperatur: 18 °C (7 °C nachts) / 16 °C  
Windrichtung / Beaufort: Ost / 2–3

Bald aber, kaum erreicht die Reise ein gewisses Maß an Wirklichkeit, dringen die ersten Sonnenstrahlen in diesen Nebel aus Schwermutstropfen ein. Nun hebt sich der Blick und sieht. Und gleichzeitig hebt sich das Leben.

Ich bin sicher, dass Ameisen erst stehen bleiben müssen, eh sie ihren Blick vom Boden lösen können. Woher diese Überzeugung kommt, weiß ich nicht zu sagen.



#### KOMBÜSE

Seesaibling (*Salvelinus alpinus salvelinus*)

500 g

Seesaibling ausnehmen, Kiemen entfernen, abspülen und sorgfältig trocken tupfen (nicht schuppen). 100 g Karotten in Scheiben, 100 g Lauch in Rädchen, 100 g Fenchel in feinen Ringen, 1 Zwiebel in Streifen, 4 Zehen Knoblauch zerdrückt, 3 Stängel glatte Petersilie, 3 Zweiglein Thymian, 2 Lorbeerblätter, 20 weiße Pfefferkörner leicht angestoßen, 50 g Salz mit 3 Liter Wasser zum kochen bringen und 30 Minuten köcheln lassen. 100 ml Weißweinessig und 1 ml Weißwein beigegeben. Fisch hineingeben und kurz aufwallen lassen. Hitze stark reduzieren und 9 Minuten garziehen lassen.



# Geringer Salzgehalt

## Logbuch *PS Narina* Tag 7: *Saxa pecoriforma*

Heute habe ich einen weiteren Mitfahrer an Bord entdeckt: eine etwa 2 cm lange Wellhornschnecke mit einem olivbraunen Gehäuse, an dessen Ende in grotesker Weise ein Stück moosgrüne Alge baumelt – was so unbeabsichtigt wirkt, wie wenn jemandem ein Popel aus der Nase hängt. Die Peinlichkeit beschäftigt mich, schlicht weil ich von der Vorstellung nicht abrücken kann, das einzig Unbeabsichtigte im Leben der Natur sei der Mensch. Was impliziert, dass der Mensch nicht Teil der Natur ist – oder zumindest auf ganz besondere Weise zu ihr gehört. Es scheint mir

Luft- / Wassertemperatur: 21 °C (16 °C nachts) / 15 °C

Windrichtung / Beaufort: Südsüdost / 2–4

völlig unnötig, diesen Gedanken weiterzuführen, vielleicht weil ich ein etwas improvisiertes Selbstverständnis weniger einengend finde als ein klar definiertes. Also konzentriere ich mich auf die Schnecke. In kleinen, ruckartigen Bewegungen schiebt sie sich über die Bordwand und grast dort die Algen ab, die sich seit unserer Ablegung angesammelt haben. Man sieht ihren Körper kaum, so eng sitzt ihr Haus auf dem feinen Algenteppich auf. Die Wellen rütteln heftig an ihrem Horn, doch ihr Körper scheint eine solche Saugkraft zu haben, dass sie sich davon nicht aus der Bahn werfen lässt. In Gedanken hebe ich die Schnecke aus dem Wasser und stelle sie neben Oskar vor mir auf. Da schaut mich Oskar so tief beleidigt an, dass ich die Konkurrenz sogleich wieder in Wasser entlasse.

Ich habe keine Ahnung, wann wir die Schnecke an Bord genommen haben. Wobei sie ja nicht wirklich an Bord ist, sondern in einem Bereich zwischen dem Wasser und dem Schiff. Sie könnte sich fragen, ob sie eher zur Welt des Bootes gehört oder zur Welt des Wassers. Aber das fragt sie sich wahrscheinlich nicht. Jetzt hat sie doch eine Welle zu heftig getroffen und die Schale umgestülpt. Nun hängt der Körper der Schnecke selbst wie ein Popel aus ihrem Haus. Das wird ihr Ende sein, das Ende einer Schnecke. Doch sie fasst sich und zieht sich ganz langsam wieder in ihr Haus zurück.



#### KOMBÜSE

Rotbarsch (*Sebastes marinus*) 800 g

Rotbarsch ausnehmen, Kiemen herausbrechen, schuppen, abspülen, trocken tupfen. Innen und außen leicht salzen und mit etwas Olivenöl einreiben. Scheiben von 1/2 Zitrone und 3 Thymianzweige in Bauchhöhle klemmen. Fisch auf großes Stück Aluminiumfolie legen (statt Aluminiumfolie kann auch Backtrennpapier verwendet werden, das man zum Beispiel mit Hilfe von Heftklammern verschließt). 15 leicht angedrückte schwarze Oliven mit Stein, 8 zerquetschte Knoblauchzehen, 2 frische Peperoncini in feinen Scheiben, 3 Zweige Thymian um den Rotbarsch drapieren. Scheiben von 1/2 Zitronen auf den Fisch legen. Mit schwarzem Pfeffer bestreuen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Folie gut schließen und Fisch 20 Minuten im 200 °C heißen Backofen garen. Aus Ofen nehmen und 5 Minuten nachziehen lassen.





[vimeo.com/439594473](https://vimeo.com/439594473)

# Frische Brise

## Logbuch *PS Narina* Tag 8: *Saxa pecoriforma*

Die Schnecke ist weg. Wahrscheinlich war sie sich selbst Haustier genug.  
Ich kann auf dem Gesicht von Oskar keine Erleichterung erkennen.

Luft- / Wassertemperatur: 19 °C (15 °C nachts) / 17 °C  
Windrichtung / Beaufort: Ostsüdost / 4



## KOMBÜSE

Seezunge (*Solea vulgaris*) 500 g Fisch

Seezunge ausnehmen, schuppen, kalt abspülen und trocken tupfen. In einer Saucenpfanne 1 EL Olivenöl erwärmen, 1 kleine, sehr fein gehackte Zwiebel (50 g) glasig dünsten. 3 EL Kapern gehackt, Zeste von ½ Zitrone, 2 EL flache Petersilie gehackt begeben, kurz anziehen lassen. Mit 50 ml Weißwein und 50 ml Brühe ablöschen, ½ TL Pfeffer begeben. Aufkochen, Hitze reduzieren, 10 Minuten leicht köcheln lassen. Saft von ½ Zitrone begeben, mit Salz abschmecken. Fisch salzen und pfeffern, in nicht zu heißem Olivenöl je 5 Minuten pro Seite braten. Sauce separat zum Fisch reichen.



vimeo.com/439594955

# Tümpelartig, Sumpferuch

**Logbuch PS Narina Tag 9: Gebiet: Saxa pecoriforma**

Ich bin kein guter Seemann, leider. Folglich sind wir auch noch nicht so richtig voran gekommen auf unserem Weg nach Lemusa. Heute früh habe ich Oskar deshalb befohlen, mich künftig Kapitän zu nennen und nach Möglichkeit zu salutieren wenn ich auf die Brücke trete. Er hat mich angesehen und mir schien als habe er genickt. Aber wer versteht schon, was im Herzen einer Ameise vorgeht?

Da fällt mir ein Traum ein, aus dem ich heute früh mit dem Gefühl von Kraft erwachte, als hätte ich Ballast abgeworfen. Ich war mitten in

Luft- / Wassertemperatur: 16 °C (13 °C nachts) / 17 °C  
Windrichtung / Beaufort: Nordnordwest / 2

Paris in eine tiefe Grube gefallen. Um wieder zur Oberfläche der Stadt zurückzukehren, musste ich eine Art Treppe hochsteigen, die aus rötlichem Sand bestand und deren Stufen bei der kleinsten Berührung zusammenbrachen. Es war also unmöglich, in die Stadt zurück zu kommen. Ich beschloss, ein Lied zu singen und einfach los zu steigen. Es funktionierte. Die Stufen brachen zwar wie befürchtet weg, aber ich stieg, quasi im Nichts, kontinuierlich zur Stadt hinauf.

Wenn ich mich doch bloß erinnern würde, was für ein Lied das war.



#### KOMBÜSE

Wittling (*Merlangius merlangus*) 600 g

Wittling schuppen, ausnehmen, Kiemen herausbrechen, abspülen und trocken tupfen. ½ Tasse Weißmehl mit 4 EL Mohn und 2 TL Salz vermischen. Fisch mit einer Zitrone einreiben, in der Mehlmischung wenden, überschüssiges Mehl abklopfen. Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen und Fisch darin 10 Minuten je Seite braten, mit fein gehacktem Kerbel bestreut servieren.



[vimeo.com/439595127](https://vimeo.com/439595127)

# Flaches Licht

## Logbuch *PS Narina* Tag 10: *Saxa pecoriforma*

Als ich heute früh aufwachte, lag das Boot völlig ruhig. Wahrscheinlich waren wir in der Nacht irgendwo aufgelaufen. Ich hörte, wie der Wind die Blätter eines Baumes bewegte, der seine Äste direkt über unserem Schiff ausstrecken musste.

So hätte ich mir das Ablegen unseres Bootes vorgestellt. Tausende von Menschen, die wortlos würdig kleine Fahnen aus einem etwas steifen Stoff schwingen, kein Feuerwerk und keine Blasmusik. Ohne ein Geräusch hätten wir uns von der Hafenmole gelöst, so wie man

Luft- / Wassertemperatur: 17 °C (15 °C nachts) / 17 °C  
Windrichtung / Beaufort: Nord / 4

die Hand von einem Körper hebt, dessen Haut man weiter und weiter berühren möchte. Tonlos wären wir davon gegliitten, auf das offene Wasser hinaus. Das Geräusch der Fahnen wäre leiser geworden, ein Rascheln schließlich wie die vom Wind bewegten Blätter des Baumes über unserem Schiff.

Gibt es ein größeres Glück als das, sich am Morgen schon etwas Welt zu erträumen? Wie ich wenig später feststellte, war es ein Haselstrauch, der seine Äste über uns ausstreckte.



#### KOMBÜSE

Streifenbrasse (*Spondyliosoma cantharus*)

1000 g

Streifenbrasse schuppen, ausnehmen, Kiemen herausbrechen, abspülen und trocken tupfen. 1 Tasse gehackte Petersilie, 5 zerdrückte Zehen Knoblauch, Zeste von 1 Zitrone, 4 EL Harissa, 2 EL Olivenöl, 1 TL Salz zu einer Farce verrühren, Streifenbrasse damit füllen und außen bestreichen. In Alufolie packen und im Ofen bei 200 °C etwa 30 Minuten lang garen. 5 Minuten außerhalb des Ofens nachziehen lassen.



# Starker Tidenhub

## Logbuch *PS Narina* Tag 11: *Finis rapae*

Heute morgen trieb unser Schiff durch Schilf. Wind in Ufergras hört sich ganz anders an als Wind in einem Haselstrauch, eher wie wenn die Fahnen aus dünnen, länglichen Seidenbändern bestünden, oder so als bewege man seine Hand ganz sachte in noch nicht ganz durchgetrocknetem Heu. Man müsste eine Typologie der Töne verfassen, die der Wind auf den verschiedenen Bäumen und Gräsern bläst.

Jetzt kann ich keine Bäume mehr erblicken.

Luft- / Wassertemperatur: 18 °C (11 °C nachts) / 16 °C  
Windrichtung / Beaufort: Westsüdwest / 4–5



## KOMBÜSE

### Steinbutt (*Psetta maxima*) 800 g

Steinbutt ausnehmen, Kiemen herausbrechen, kalt abspülen, trockentupfen, salzen, pfeffern, in Ofenform legen. 2 Schalotten in Scheiben, 1 gelbe gewürfelte Gemüsepaprika in etwas Butter glasig dünsten, mit 200 ml Weißwein und 300 ml Fischbrühe ablöschen, Stiele von 1 Bund Kerbel beigegeben, aufkochen, über Fisch gießen. Fisch in 200 °C heißem Ofen 15 Minuten pochieren. Pochierflüssigkeit durch feinmaschiges Sieb geben, über hoher Flamme kurz reduzieren. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken, gehackte Blätter von 1 Bund Kerbel unterrühren. Fisch und Sauce separat servieren.





# Traktorengeräusche

## Logbuch *PS Narina* Tag 12: *Finis rapae*

Habe ich je einen blauen Himmel gesehen, der nicht von weißen Kondensstreifen durchzogen war? Bei schönem Wetter sind die überall sichtbaren Verkehrswege der großen Flugzeuge so wichtig für die Erscheinung des Firmaments wie die Wolken oder die Mauersegler. Früher muss der Himmel den Menschen als eine unerreichbare Zone erschienen sein, als eine endlose fremde Weite.

Da fiel es sicher auch leichter, an Gott zu glauben, an einen Herrn in diesem Himmel. Nun aber sind wir mit unseren Flugmaschinen in

Luft- / Wassertemperatur: 17 °C (11 °C nachts) / 15 °C  
Windrichtung / Beaufort: Westsüdwest / 3

sein Reich gekommen. Wo einst sein Wille geschah, herrschen heute Verkehrsregeln.

Gewandelt hat sich auch das Alleinsein. Was für ein Gefühl der Abgeschlossenheit können wir noch entwickeln, wenn ständig andere Menschen über unseren Köpfen hinwegfliegen? Und wie steht es um den süßen Rausch der Ruhe, wenn jederzeit das ferne Brummen einer Düse zu vernehmen ist?



#### KOMBÜSE

Petersfisch (*Zeus faber*) 2500 g

Petersfisch ausnehmen, schuppen, kalt abspülen, trockentupfen, salzen, leicht pfeffern und mit etwas Olivenöl einreiben. Drei Lorbeerblätter in die Bauchhöhle geben. Fisch auf einem Blech in den 220 °C heißen Ofen schieben und 22 Minuten backen.



# Viel Seetang und viele Vögel

## Logbuch *PS Narina* Tag 13: *Finis rapae*

Bei stiller See ist das Geräusch des Windes weniger laut als das der Luft, die wir durch unsere Nase ziehen. Gerade wenn die Nasenlöcher nicht ganz sauber sind, wenn sich die Luft vorbeiquetschen muss an den mehr oder weniger trockenen Sekretfetzen und Blutkrusten, die wie die Klappen einer Klarinette an feinen Härchen festhängen, dann spielt ein kleines Blasorchester in unserer Nase, dessen Marschtempo wir durch unseren Atem steuern können. Und hebt der Wind wieder an, dann können wir seinen großen Tönen die kleinen Harmonien unseres Popel-Orchesters entgegenschmaufen.

Luft- / Wassertemperatur: 18 °C (11 °C nachts) / 16 °C

Windrichtung / Beaufort: Ost / 1



## KOMBÜSE

### Drachenkopf (*Scorpaena scrofa*) 1000 g

Drachenkopf ausnehmen, Giftstacheln entfernen, schuppen, filetieren und kalt abspülen. Kiemen herausbrechen, Karkasse in kleinere Stücke zerlegen, Kopf aufbrechen. 1 Zwiebel fein gehackt in Öl andünsten. 2 zerdrückte Knoblauchzehen, 200 g mehlig kochende Kartoffel in Würfeln zugeben und 5 Minuten dünsten. Fisch-Karkassen zugeben und weitere 5 Minuten dünsten. 150 g Fenchel in Würfeln, 50 g Stangensellerie in Stücken und 2 fein gehackte Tomaten begeben, kurz anziehen lassen. Ablöschen mit 1 Liter Wasser, 200 ml Weißwein und 100 ml Absinth. Aufkochen und dann bei geringer Hitze 15 Minuten köcheln lassen, regelmäßiger Schaum abschöpfen. 3 Stängel glatte Petersilie, 2 Zweiglein Thymian, 1 EL Salz und 1 TL Pfeffer begeben und weitere 10 Minuten köcheln lassen. Suppe durch ein feines Sieb in einen sauberen Topf fließen lassen, Stücke gut ausdrücken und dann entsorgen. 1 TL Safranfäden einrühren und 3 Minuten ziehen lassen. Suppe sanft erhitzen, mit Salz abschmecken. Filets in der Suppe 5 Minuten garziehen lassen, zugleich 200 g vorgekochte Kartoffeln in Stücken begeben.



# Duft von Muscheln in der Luft

**Logbuch PS Narina Tag 14: Gebiet: Finis rapae**

Seit heute früh geht Oskar auf der Reling hin und her. Er könnte dabei dann und wann stehen bleiben und mich mit vorwurfsvollen Augen ansehen. Aber das tut er nicht. Oder er könnte etwas mit seinen Zangen hin und her tragen, ein Blatt, ein Stückchen Holz, den Baustein eines Nestes. Aber auch das tut er nicht. Wahrscheinlich bauen Ameisen keine Nester nur für sich allein. Allerdings weiß ich auch nicht, wo Oskar schläft. Er taucht meist am Morgen irgendwann auf, um am späteren Abend wieder zu verschwinden. Vielleicht schläft er ja überhaupt nie, vielleicht brau-

Luft- / Wassertemperatur: 17 °C (12 °C nachts) / 16 °C  
Windrichtung / Beaufort: Ostsüdost / 1–2

chen Ameisen keinen Schlaf. Oder er schläft nicht weil er Angst hat vor seinen Träumen. Wie sähe wohl so ein Ameisen-Angsttraum aus? Vielleicht würde er davon träumen, sich isoliert von seinem Volk auf einem Papierschiff wieder zu finden (zusammen mit einem, den er Kapitän nennen muss). Vielleicht glaubt Oskar, dass er in einem Traum gefangen ist. Vielleicht geht er mit dem Ziel auf der Reling hin und her, sich endlich wach zu bekommen, sich aus dem Schlaf zu erschöpfen.

Wenn ich also das Schiff mit einer Ameise teile, die glaubt, dass sie schläft, kann ich dann trotzdem von einem *wir* sprechen, das nach Lemusa reist? Faktisch befinden wir uns ja in derselben Wirklichkeit – gefühlt aber sind wir in zwei unterschiedlichen Realitäten unterwegs.

Ich muss Oskar wecken, sonst verpasst er sein Leben. Ich weiß ja nicht einmal, wie alt so eine Ameise wird. Allerdings weiß ich ja auch nicht, wie alt ich selber werde. Ich möchte lange leben. Oskar vielleicht auch – das wäre ein schönes wir, immerhin.



#### KOMBÜSE

Silberbrasse (*Chrysophrys auratus*) 1000 g

Silberbrasse ausnehmen, schuppen, kalt abspülen, trocken tupfen. Fisch fünf Mal pro Seite bis knapp vor die Mittelgräte einschneiden, mit Hilfe einer halben Limette etwas befeuchten, leicht salzen und gleichmäßig mit Mehl bestäuben. Öl in einer Bratpfanne erhitzen und Fisch je 10 Minuten pro Seite knusprig braun braten. 2 EL Rapsöl in einem kleinen Topf erwärmen, 1 größere Zwiebel in feinen Scheiben, 4 zerquetschte und gehackte Knoblauchzehen glasig dünsten. 8 grüne Chilis entkernt und fein gehackt, 1 EL fein gehackte Korianderwurzel begeben, kurz anziehen lassen. 1 EL Zucker begeben, schmelzen lassen. 100 ml Wasser und 50 ml Fischesauce angießen, 5 Minuten köcheln lassen. Saft von ½ Limette und 40 Blätter Thai-Basilikum begeben, kurz umrühren und zum Fisch servieren.



# Glockentöne

## Logbuch *PS Narina* Tag 15: *Locus casei*

Schmetterlinge, so sagt man, leben bloß einen Tag. Das wirft drei Fragen auf.

1. Empfinden sie ihr Leben deshalb als kurz?
2. Warum sieht man nie einen toten Schmetterling? Eigentlich müsste die Welt doch voll von ihren leblosen Körpern sein.
3. Glaubt der Schmetterling an Reinkarnation? Gründe hätte er ja.

Luft- / Wassertemperatur: 32 °C (16 °C nachts) / 22 °C

Windrichtung / Beaufort: Westsüdwest / 1–2



## KOMBÜSE

### Bachsaibling (*Salvelinus fontinalis*) 500 g

Bachsaibling ausnehmen, schuppen, abspülen und sorgfältig trocken tupfen. Olivenöl erwärmen, 1 gehackte Zwiebel, 4 zerquetschte Knoblauchzehen glasig dünsten, 10 g Ingwer in Stiften, 200 g Lauch in Ringen, 200 g Stangensellerie in Ringen begeben, kurz anziehen lassen. Mit 200 ml Weißwein und 200 ml Brühe ablöschen, etwas Salz und weißen Pfeffer begeben, 5 Minuten leicht köcheln lassen. Gemüse auf dem Boden einer Bratform verteilen. Fisch leicht salzen und pfeffern, ein paar Petersilienstengel in die Bauchhöhle legen, auf Gemüse placieren und 20 Minuten im 200 °C heißen Backofen garen.





vimeo.com/439596636

# Eigenwillig geformte Bäume

## Logbuch *PS Narina* Tag 16: Praegallia

Bevor ich meine Reise auf der *PS Narina* antrat, machte ich mir Sorgen, ob denn auf so einem Boot auch alles Platz haben würde, was ich brauchte. Die Frage war berechtigt. Nur: Was würde ich brauchen? Ich fertigte eine Liste mit allem an, was mir spontan in den Sinn kam. Die Liste wurde länger und länger. In einem zweiten Durchgang fragte ich mich bei jedem Punkt, ob dies oder jenes denn auch tatsächlich nötig sei. Ich kam zum Schluss, dass ich eigentlich nur ganz wenige Dinge wirklich brauchen würde – aber einiges trotzdem gerne dabeihaben wollte. Also

Luft- / Wassertemperatur: 31 °C (16 °C nachts) / 14 °C

Windrichtung / Beaufort: Süd / 1–2

fertigte ich nun einen Katalog all jener Gegenstände an, die ich mitzunehmen wünschte. Auch diese Liste wurde länger und länger. In einem weiteren Schritt ging ich das Inventar meiner Wünsche Punkt für Punkt durch, mich fragend, was ich denn tatsächlich dabei haben wollte. Wieder führte dies zur fast gänzlichen Auflösung des Verzeichnisses.

Dass der Mensch weit weniger braucht, als ihm spontan in den Sinn kommt, erstaunte mich kaum. Dass sich aber auch Wünsche in Luft auflösen, sobald man sie etwas direkter in den Blick nimmt, irritierte mich zunächst. Bald allerdings kam ich zum Schluss, der Befund meiner Listen sei wohl bloß eine weitere Illustration der allgemein bekannten Tatsache, dass der Mensch eben nur schwer sagen kann, was er wirklich braucht oder wünscht.

Aus einer Laune heraus beschloss ich, alle Dinge, die ich weder wirklich brauchte, noch wirklich wollte, in einem Objekt zu verdichten: einem Affen aus Plastik, der Purzelbäume schlagen kann. Ihn nahm ich stellvertretend mit an Bord. Schon am ersten Tag unserer Reise ertappte ich mich dabei, dass ich mich voller Sorge nach der Figur umsah, ganz als sei sie etwas besonders Wertvolles, das ich auf keinen Fall verlieren wollte. Am elften Tag, als unser Schiff auf eine Sandbank lief, fing ich den Affen im Fluge auf – und ließ dafür meinen letzten Porzellanteller zu Boden krachen. Und heute, als wir eine besonders rüde Stelle zu passieren hatten, nahm ich das Figürchen gar schützend in meine Hosentasche. Seit-her frage ich mich, ob sich mein Affe wirklich sosehr von anderen Gott-heiten unterscheidet.



#### KOMBÜSE

Seehecht (*Merluccius merluccius*) 300 g

Seehecht filetieren (nicht häuten). 2 Knoblauchzehen pressen, mit 1 TL schwarzem Pfeffer, 1 Prise Salz und dem Saft von 1 Limette mischen und die Filets damit bestreichen, 2 Stunde ziehen lassen. Saft von 1 Limette, 1 EL Fischsauce, 1 EL Wasser, 1 EL Olivenöl, ¼ Lampion-Chili gehackt, 1 Zehe Knoblauch gepresst, ½ TL Zucker zu einer Sauce verrühren. 1 Tomate, entkernt und in Streifen geschnitten darunter mischen. 80 g Reismudeln bissfest kochen, kalt abschrecken, mit Sauce und 1 Tasse Koriandergrün vermischen, auf Schalen verteilen. Filets in Mehl wenden, in Olivenöl braten. Filets auf Nudeln legen.



vimeo.com/439596862

# Feinster Nieselregen

## Logbuch *PS Narina* Tag 17: Alechia

Die Nacht lässt die Welt zusammenhangslos erscheinen. Im Licht der Lampen erkennt man bloß Fragmente, meist ist auch nur eine Seite der Dinge beleuchtet, derweilen man ihre ganze Gestalt erraten, vermuten muss. Umso gewaltiger ist deshalb das Ereignis des Morgens. Mit rasender Geschwindigkeit formen die flinken Finger des Tageslichts aus den diffusen Massen der Nacht eine Welt, die zusammenhält, auf der es sinnvolle Verbindungen und logische Zusammenhänge gibt – ein gigantischer Schöpfungsakt.

Luft- / Wassertemperatur: 15 °C (9 °C nachts) / 17 °C

Windrichtung / Beaufort: Südwest / 2–3

Es gibt aber auch Tage, die nicht mit einem gewaltigen Crescendo des Lichtes anbrechen, sondern sich eher einblenden. Kaum merklich geht an einem solchen Morgen das dunkle Grau der Nacht in das etwas hellere Grau des Tages über. Was uns dann fehlt, ist die plötzliche Evidenz der Welt als Ganzes. Folglich hegen wir ein gewisses Misstrauen gegenüber dem stofflichen Zusammenhang der Dinge, der uns mehr als sonst wie eine Illusion erscheint.



## KOMBÜSE

Blaue Tilapia (*Oreochromis aureus*) 600 g

Tilapia ausnehmen, gut schuppen, Kiemen herausbrechen und Fischkörper auf beiden Seiten mehrmals tief einschneiden. 1½ Liter Wasser mit 1 Stängel Zitronengras zerdrückt, 3 Knoblauchzehen zerdrückt, 1 walnussgroßes Stück Ingwer in Scheiben zerdrückt, 1 TL gemahlenes Kurkuma aufkochen lassen. Fisch hineingeben, kurz aufwallen lassen, Hitze reduzieren und 10 Minuten köcheln lassen, Schaum abschöpfen. Fisch aus Brühe heben und etwas abkühlen lassen. Haut vom Fisch abziehen, Fleisch von den Gräten lösen und beiseite stellen. Karkasse und Kopf etwas zerdrücken und wieder in die Brühe geben. Brühe erneut aufkochen, Hitze reduzieren und 10 Minuten köcheln lassen, abschäumen. Suppe durch ein feines Sieb in einen sauberen Topf fließen lassen, Karkassen gut ausdrücken und dann entsorgen, Brühe beiseite stellen. 3 Stängel Zitronengras fein gehackt, 30 g Ingwer gehackt, 20 g Korianderwurzel fein gehackt, 4 frische rote Thai-Chilis entkernt und gehackt, 100 g Thai-Schalotten gehackt, 6 Knoblauchzehen gehackt, 1 TL Salz im Mixer zu einer Paste verarbeiten. Etwas Öl in einer Bratpfanne erwärmen, Paste aus dem Mixer und 1 TL Garnelenpaste begeben, gut verrühren und 5 Minuten sanft braten. Fischbrühe angießen, 2 EL Fischsauce begeben, aufkochen lassen, Hitze reduzieren. Fischstücke, 40 g Parfurreis trocken geröstet und im Mörser gemahlen, 60 g gekochte Kichererbsen mit der Gabel zerdrückt begeben und 5 Minuten ziehen lassen. Mit Fischsauce abschmecken. 160 g gemäß Packungsbeilage gekochte Reismudeln auf 4 Suppenschalen verteilen, Suppe darüber geben, mit Frühlingszwiebeln und Korianderkraut bestreuen, Limettenviertel dazu reichen.



vimeo.com/439597027

# Oskar-Insel, trübes Wasser

**Logbuch PS Narina Tag 18: Gebiet: Alechia**

Schon dachte ich, wir seien da. Der kleine Naturhafen, in dem wir vor Anker liegen, riecht in jeder Beziehung nach einem Inselhafen. Eine Erkundung des Landes ergibt jedoch schnell, dass wir doch nicht auf Lemusa sein können. Die Insel ist viel zu klein.

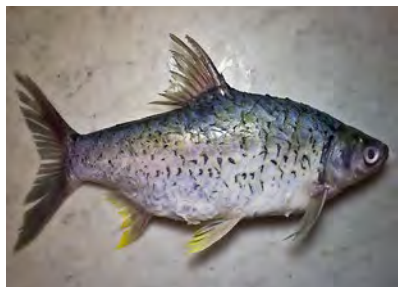
Oskar allerdings, der mich auf meinem Landgang begleitet, scheint das Eiland gigantisch zu finden, so aufgeregt wie er in alle Richtungen trabt. Vielleicht denkt er immer noch, wir seien am Ziel. Wie mächtig wird ihm da erst das richtige Lemusa erscheinen – groß wie ein Kontinent.

Luft- / Wassertemperatur: 16 °C (10 °C nachts) / 15 °C

Windrichtung / Beaufort: Südsüdwest / 2–3

Ganz falsch liegt er damit nicht. Wer sich die Welt je richtig angeschaut hat, weiß ohnehin, dass man jede Insel genauso gut auch als Kontinent bezeichnen kann – gerade so wie jeder Kontinent im Prinzip nichts anderes ist als eine Insel.

Sicher sind wir die ersten Seefahrer, die je ihren Fuß auf das kleine Eiland gesetzt haben. Ich nehme es also für meine Heimat in Besitz und taufe es auf den Namen Oskar-Insel.



#### KOMBÜSE

Javabarbe (*Barbonymus gonionotus*) 500 g

Javabarbe schuppen, ausnehmen, abspülen und trocken tupfen. 1 walnussgroßes Stück Ingwer in feinen Scheiben und 1 große grüne Chili der Länge nach halbiert in die Bauchhöhle des Fisches stopfen. Fisch salzen und pfeffern. 1 EL Sesamöl erwärmen, Fisch 7 Minuten je Seite braten. In der Hälfte der Kochzeit 1 EL Sesamöl in einem separaten Wok erhitzen, 3 zerdrückte und etwas zerkleinerte Knoblauchzehen, 2 entkernte und der Länge nach in Streifen geschnittene frische Chilis hineingeben und kurz anbraten lassen. 200 g Wasserspinaat in 5 cm langen Stücken begeben und 2 Minuten unter ständigem Rühren braten. 1 EL zerkleinerte fermentierte schwarze Bohnen, 1 EL Fischsauce und 2 EL Wasser begeben und nochmals 2 Minuten braten. Fisch auf Spinatbett servieren.



[vimeo.com/439597261](https://vimeo.com/439597261)

# Fast völlige Stille

**Logbuch PS Narina Tag 19: Alechia**

Wenn wir schnell unterwegs sind, dann bringt das die Landschaft zum Stillstand. Kaum nehmen wir aber das eigene Tempo zurück, legt die Welt einen Zacken zu, löst sich aus ihrer Starre und beginnt für uns zu tanzen.

Luft- / Wassertemperatur: 14 °C (9 °C nachts) / 14 °C  
Windrichtung / Beaufort: Südwest / 3–4



## KOMBÜSE

Punktierter Sichelhais (*Drepane punctata*)

1600 g

Punktierter Sichelhais filetieren, häuten, kleinere Fleischstücke von der Karkasse schaben. Filets abspülen und trocken tupfen, kleinere Stücke in Flocken zerlegen. 1 EL Olivenöl erwärmen, 1 fein gehackte Zwiebel, 4 zerdrückte und leicht zerkleinerte Knoblauchzehen, 1 entkernten und fein gehackter Lampion-Chili darin anbraten. Ablöschen mit 200 ml Weißwein. Wenn der Weingeschmack verflogen ist, 500 g fein gehackte Tomaten und 200 ml Hühnerbrühe begeben. 100 g entkernte und halbierte schwarze schrumpelige Oliven, 65 g gut abgetropfte Kapern aus Lauge, 1 TL Salz begeben, aufkochen lassen, Hitze reduzieren und 1 Stunde lang halb zugedeckt köcheln lassen, gelegentlich rühren. Zeste einer Zitrone und Fischflocken begeben, mit Salz abschmecken. Sichelhais-Filets salzen und pfeffern, in etwas Olivenöl je 3 Minuten pro Seite braten, auf Sauce servieren, Pellkartoffeln dazu.





vimeo.com/439597371

# Viele Fliegen in der Luft

## Logbuch *PS Narina* Tag 20: *Musci vallis*

Sommerwetter. Am Himmel eine Wolke, die aussieht wie der Kopf von Pinocchio mit Heiligenschein. Daneben Moby Dick, aus dessen Rücken eine libanesische Zeder wächst – oder ist es eine Harpune mit Widerhaken, die verkehrt herum in seinem Fleisch fest steckt? Und da ein Hamburger, aus dem ein Zwiebelring hängt. Wie kann man über die Gestalt der Wolken schreiben? Über die Form von etwas, das sich in jedem Augenblick verändert? Das ist als wolle man die Form eines Gedankens fassen, der sich doch mit jedem Moment ein wenig verschiebt – selbst dann

Luft- / Wassertemperatur: 24 °C (16 °C nachts) / 20 °C

Windrichtung / Beaufort: Südwest / 2–3

noch, wenn wir ihn in Wort und Schrift festgelegt haben, abgelichtet gewissermaßen.

Mit Wolken passiert alles, was auch mit Gedanken geschieht. Sie treten plötzlich auf oder bilden sich allmählich, sie huschen vorbei oder bleiben zäh am Horizont hängen, sie verdichten sich oder lösen sich auf, verpuffen. Sie sind mal düster und dann wieder hell, rosig gar oder stahlblau, mal unscharf und dann wieder klar umrissen. Manchmal schiebt sich eine Wolke unter einer anderen durch, die scheinbar unverrückbar als Zeichnung im Himmel steht. Es scheint als entfliehe Verspieltes dem Festgefahrenen, das dadurch umso statischer erscheint. Aber dann, wenn wir uns eine kurze Zeit nur vom Unverrückbaren abwenden, dann hat es beim nächsten Blick drauf doch eine völlig neue Gestalt – sei es, weil der Wind daran tätig war, sei es, weil in unserer Erinnerung etwas passiert ist.

Der Vergleich zwischen Wolken und Gedanken ist so naheliegend, dass er jedem Kapitän früher oder später in den Sinn kommen muss. Und sicher wurde er auf zahllosen Schiffen schon endlos durchdekliniert – wenn auch wahrscheinlich noch nie auf einem Papierboot.

Jetzt krabbelt auch Oskar als Wattewesen über den Horizont, verfolgt von einer Ameise mit Flügeln. Und Moby Dick badet nun in Pinocchios Heiligenschein.



#### KOMBÜSE

Riesengurami (*Osphronemus goramy*) 1000 g

Riesengurami ausnehmen, filetieren, häuten, abspülen und trocken tupfen. 2 kleinere Zwiebeln grob gehackt, 6 Zehen Knoblauch gehackt, 3 Stängel Zitronengras gehackt, 4 frische grüne entkernte Chili, 6 Vogelaugenchili im Mixer zu einer Paste verarbeiten. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Paste darin anbraten bis sie richtig duftet. 2 EL helle Sojasauce, 2 EL Fischsauce, 200 g in feinere Streifen geschnittene Bambussprossen aus Salzlake und 400 ml Wasser begeben, aufkochen, Hitze reduzieren, 30 Minuten köcheln lassen bis die Sauce eine dickliche Konsistenz angenommen hat. Mit Salz abschmecken, 40 Blätter süßes Thai-Basilikum und 40 g fein gehackte Frühlingszwiebel begeben und nochmals kurz anziehen lassen. Fischfilets salzen, pfeffern und in etwas Öl je drei Minuten pro Seite goldbraun braten. Filets auf Sauce drapieren.



vimeo.com/439598059

# Geplauder aus dem Nichts

## Logbuch *PS Narina* Tag 21: *Piscina bibliae*

Auf einem richtigen Schiff gibt es nur einen richtigen Kurs – und tausend Gefahren, davon abzukommen. Auf einem Papierboot ist das anders. Der Kurs des Papierboots ist der Umweg. Das macht ein solches Schiff zum Idealgefährt des glücklichen Touristen, der keinen rechten Kurs zu steuern braucht.

Und macht das nicht das Papierboot zum eigentlich richtigen Schiff?

Luft- / Wassertemperatur: 15 °C (5 °C nachts) / 12 °C

Windrichtung / Beaufort: Süd / 2



## KOMBÜSE

Stöcker (*Trachurus trachurus*) 150 g

Stöcker ausnehmen und nach Möglichkeit entschuppen, gut abspülen und trocken tupfen. Innen und außen mit einer Mischung aus Salz und wildem Fenchel einreiben. In etwas Olivenöl drei Minuten je Seite knusprig braten.



vimeo.com/439598199

# Verbranntes Holz

## Logbuch *PS Narina* Tag 22: *Piscina bibliae*

Der Himmel auf einem Schiff ist nur für einen selbst da – man teilt ihn mit nichts als der See, von Horizont zu Horizont. Das führt dazu, dass wir auch das Denken als ein Ungeteiltes wahrnehmen – fast als wären wir der erste Mensch auf Erden oder der letzte. Wobei schon der Formulierung eine gewisse Komik anhaftet: «Der erste Mensch auf Erden, wir». Ohne Ameisen geht es eben nicht.

Luft- / Wassertemperatur: 14 °C (5 °C nachts) / 12 °C

Windrichtung / Beaufort: Südsüdwest / 1–2



## KOMBÜSE

Zander (*Stizostedion lucioperca*) 1000 g

Zander ausnehmen, abspülen und trocken tupfen (weder schuppen noch die Kiemen entfernen). 2 kg grobes Meersalz mit 5 EL Sichuanpfeffer vermischen. 4 leicht verschlagene Eiweiße in die Pfeffer-Salz-Mischung einkneten. Hälfte der Masse auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Blech geben und in Größe des Fisches ausstreichen. Fisch auflegen, restliche Salz-Masse darüber geben, leicht andrücken und glatt streichen. In auf 200 C° vorgeheizten Ofen 35 Minuten garen. 5–10 Minuten außerhalb des Ofens nachziehen lassen. Salzkruste vorsichtig aufklopfen.



# Knacken und leises Gurgeln

## Logbuch *PS Narina* Tag 23: *Cyania*

Heute ist die erste Berner Rose an meinem kleinen Strauch erschienen. Ich habe im Raum unter dem Bug des Schiffes ein paar Tomatenstauden gesetzt, weniger aus einer vitamintechnischen Motivation heraus (Lebensmittel habe ich genug an Bord), denn aus Gründen der Neugier. Ich stellte mir vor, dass ich auf der langen Reise nach Lemusa endlich die Zeit finden würde, ganz genau zu beobachten, wie so ein Gemüse wächst, wie es aus dem Boden sprießt, wie es seine ersten Blätter entfaltet, eine Blüte treibt und diese Blüte auf wundersame Weise zur Frucht wird.

Luft- / Wassertemperatur: -2 °C (-8 °C nachts) / -1 °C  
Windrichtung / Beaufort: Südsüdwest / 1–4

Es gibt so viele Dinge, die ständig um mich herum geschehen und die ich noch nie wirklich erfahren, noch nie wirklich beobachtet habe. Ich nahm mir vor, ein Tomaten-Tagebuch zu schreiben, in dem ich die Wachstumsschritte meiner kleinen Paradeiser ganz genau deskribieren und kommentieren wollte. Aber nun habe ich diese Zeit gar nicht, weil mich Oskar auf Trab hält. Außerdem bewegt sich das Boot im Bugbereich so heftig, dass mir nach wenigen Minuten übel wird und ich dringend an die frische Luft muss. Ob wohl auch Tomaten seekrank werden? Ich schaue mir die kleine Berner Rose an, wie sie bei jedem Schlag der Wellen leicht erzittert – und stelle mir vor, wie sie wohl kotzen würde.



#### KOMBÜSE

Goldlinienbrasse (*Rhabdosargus sarba*) 800 g

Goldlinienbrasse filetieren und von der Haut ziehen. Filets der Länge nach in zwei Teile schneiden und diese Streifen dann halbieren. Fleisch salzen, pfeffern und jedes Stück einzeln in eine Scheibe möglichst dünn geschnittenen Rohschinkens packen. In etwas Olivenöl je vier Minuten pro Seite braten.





[vimeo.com/439598536](https://vimeo.com/439598536)

# Gebratenes Gänsefett

**Logbuch PS Narina Tag 24: Gebiet: Danubia**

Sie tut es schon wieder. Obwohl wir uns einig waren, dass jetzt Ruhe sein soll. Sanft, um meinen Körper nicht zu erschrecken, schiebt sie ihre Hände unter meine Decke. Ihre kühlen Finger setzen auf meiner Schulter auf, gleiten über meine Rippen wie Wasser über die Steine in einem Bach. Sie verharren auf meinem Bauch, geben sich für einen Moment den Bewegungen meines Atems hin, dann ziehen sie weiter zu meiner Hüfte. Drei Finger umspielen den Knochen, der etwas vorsteht, als wollten sie seine Gestalt prüfen. Lass mich, rufe ich, noch im Schlaf und also ohne

Luft- / Wassertemperatur: 7 °C (2 °C nachts) / 9 °C

Windrichtung / Beaufort: Ostnordost / 2

einen Ton über meine Lippen zu bringen: Lass mich zurück in meine Träume. Ich will dich jetzt nicht küssen. Warte doch bis es hell wird. Ich werde dich in den Rücken beißen. Zwei Finger ziehen zart an der Haut über meiner Leiste, zugleich spüre ich eine Zunge im Genick, die feuchte Mündung eines Gesichts. Ach Insomnia! Ich bin wach.

Tatsächlich ist der Tag längst angebrochen. Höchste Zeit also für etwas Schlaflosigkeit. Oskar steht neben meinem Bett als erwarte er, dass ich einen Kaffee für ihn koche. Doch soweit wird es nicht kommen.



## KOMBÜSE

Malabar-Schnapper (*Lutjanus malabaricus*)

1200 g

Malabar-Schnapper (1.2 kg) schuppen und filetieren (nicht häuten), abspülen und trocken tupfen. 1 EL Sojasauce, 1 EL Fischsauce, 1 EL Mirin und 2 TL geröstetes Sesamöl mit 1 TL Sesamsamen und 2 TL Mehl verrühren. Fischfilets vierteln, mit weißem Pfeffer bestreuen, in der Marinade wenden und wenigstens 1 Stunde lang ziehen lassen. 1½ L Hühnerbrühe aufkochen. 6 Knoblauchzehen gepresst, 1 Stängel Zitronengras in feinsten Rädchen, Saft von 90 g frischem Ingwer, 2 scharfe rote Chilis entkernt und fein gehackt, 2 EL Fischsauce, 2 EL Reisessig, Zeste und Saft von 1 Limette begeben. 150 g Karotte in feinen Stäbchen darin kochen bis sie gar sind aber noch deutlich Biss haben. 150 g breite Reisnudeln gemäß Packung kochen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Fischstücke in die leicht siedende Brühe geben und 1 Minuten köcheln lassen. 100 g asiatische Frühlingszwiebeln in Rädchen begeben, nochmals 1 Minute garen. Nudeln auf Schalen verteilen, Fischstücke sorgfältig auf die Nudeln heben, etwas Suppe angießen, mit 1 Handvoll Koriandergrün bestreuen und mit ein paar Tropfen Sesamöl beträufeln. Mit Limettenvierteln servieren.



vimeo.com/439598686

# Leichter Chlorgeruch

**Logbuch PS Narina Tag 25: Danubia**

Wie nur sieht Oskar die Situation, was für eine Welt gaukelt ihm sein Gehirn vor? Es vergeht kaum ein Tag, an dem ich mich nicht frage, ob ich in seinen Augen wohl ein grünes Weibchen bin und meine Füße für seine Nase nach Salpeter riechen? Oder habe ich vielleicht nur eine von zwei Farben, die er unterscheiden kann – dafür aber bekommt er tierischen Hunger, wenn ihm der komplexe Duft meiner Hautschuppen in die Nase steigt? Sicher ist, dass Oskar und ich wohl nicht die gleiche Welt sehen, nicht dieselben Delikatessen erschnüffeln, nicht

Luft- / Wassertemperatur: 24 °C (23 °C nachts) / 22 °C

Windrichtung / Beaufort: Ost / 0–1

dasselbe Ekelpaket erschmecken und auch nicht die gleichen Töne hören, vom Hautgefühl ganz abgesehen. Diese Tatsache allein lässt es sehr unwahrscheinlich erscheinen, dass wir eine gemeinsame Sprache finden werden, auch in hundert Jahren nicht. Ganz abgesehen von ein paar anderen Hindernissen.

Wer mit einer Ameise auf einem Papierboot unterwegs ist, der wird täglich daran erinnert, dass auch seine Sinne wohl keine Fenster zur Welt sind. Eher schon sind sie eine Art Blindenstock, dessen Vibrationen das Gehirn mit viel Phantasie in Vorstellungen übersetzt. Da fragt man sich dann und wann, ob man aus dieser etwas beklemmenden Tatsache nicht im Gegenzug auch die Freiheit ableiten könnte, seine Badewanne für einen Ozean zu halten und im Schaum ein noch unerforschtes Eiland zu entdecken.



#### KOMBÜSE

Goldene Trevally (*Gnathanodon speciosus*)

900 g

Goldenen Trevally filetieren und häuten, salzen und pfeffern. Eine nicht beschichtete Stahlpfanne mit Aluminiumfolie auskleiden. 4 EL feines Buchen-Räuchermehl, 1 EL Wachholderbeeren, 1 EL Piment, 1 EL Pfeffer und vier zerdrückte Kardamomkapseln so lange erhitzen bis das Mehl zu rauchen beginnt. Fischfilets auf einem Gitter in die Pfanne setzen, Deckel auflegen, Hitze reduzieren. Nach 20 Minuten vom Feuer nehmen und weitere 20 Minuten im Rauch nachziehen lassen. 100 g Magerquark mit 2 EL fein gehacktem Dill, einer Prise Salz, etwas weißem Pfeffer, Zeste und Saft von ½ Limette zu einer Sauce verrühren. 1 grüne Gemüsepaprika in feinste Scheiben schneiden, mit etwas Salz und 1 EL Sesamöl vermischen. Paprika auf Teller verteilen, zwei Knäckebrot-Sticks darüber legen, Fisch darauf placieren und mit einem Klecks Sauce servieren.



vimeo.com/439598943

## Zaghafte Zittern der Oberfläche

**Logbuch PS Narina Tag 26: Ostreidia**

Durch eine Unachtsamkeit ist eine kleine Schnittwunde im linken Zeigefinger wieder aufgeplatzt. Sie stammt von einer Auster, die ich kurz vor unserer Ablegung genoss. Während ich ihr mit dem Messer zwischen die Schalen ging, schnitt sie mir mit einer scharfen Kante ins Fleisch. Ich überlebte, sie nicht. Dieser Ausgang des Kampfes stand von Beginn an fest. Und doch plagt mich der Schnitt ein wenig, auch nach einem Monat noch, zumal er partout nicht richtig verheilen will. Nun hätte ich die Auster ja mit einem Tuch angreifen können oder gar mit einem jener Kettenhand-

Luft- / Wassertemperatur: 24 °C (19 °C nachts) / 9 °C

Windrichtung / Beaufort: Ost / 1

schuhe, die ihre Träger wie Ritter aussehen lassen, angetreten zum Turnier gegen die Conchilikultur. Wobei die Masse rasseln des Stahls in einem seltsamen Missverhältnis steht zu dem bisschen Zartfleisch, zu dessen Freilegung sie sich gerüstet hat. Das allein kann schon Grund genug sein, auf den Schutz der Ketten zu verzichten. Auch fühlt es sich seltsam richtig an, die Auster mit der bloßen Linken zu fassen, selbst wenn sie den einen oder anderen Schnitt in unserer Hand hinterlässt. Geht es darum, ihr die Chance auf etwas Gegenwehr zu geben, sich selbst etwas weniger dominant zu fühlen? Wollen wir im Gegenteil die Auster spüren, und unsere Überlegenheit? Suchen wir diesen kleinen Schmerz, weil er die existentielle Seite des Austernverzehr steigert? Bei kaum einem anderen Nahrungsmittel ist die Spanne zwischen Tötung und Konsum vergleichbar kurz, erfolgt der Exodus doch gewissermaßen in unserer Kehle. Damit tritt auch das dialektische Verhältnis zwischen unserem Überleben und dem Tod der Auster besonders deutlich hervor. Würden Handschuh oder Tuch diese Verhältnisse verschleiern, etwas Gekochtes ins Rohe hinein bringen?

Jetzt beschnuppert Oskar die kleine Blutlache, die aus meinem Zeigefinger zu Boden gekullert ist – ein Tropfen nur, für Oskar aber ein kleiner See, in dem er sein eigenes Papierboot könnte fahren lassen.



#### KOMBÜSE

Königsgelbschwanz (*Seriola lalandi*) 3000 g

Königsgelbschwanz ausnehmen und schuppen, Kopf und Schwanz abtrennen. ½ TL Kurkuma, 2 EL Chilipulver mit 2 EL Kokosöl verrühren. 30 g Ingwer, 6 Knoblauchzehen und 1 EL Salz im Mörser zu einer Paste zerreiben. 1 EL Kokosöl in einer Pfanne erwärmen, 1 EL Senfkörner, 1 TL Bockshornklee, 1 EL Koriandersamen anbraten bis es duftet. Ingwer-Knoblauch-Paste aus dem Mörser und 1 gehackte Zwiebel begeben, glasig dünsten. Kokosöl-Gewürz-Sauce einrühren, mit 1 L Wasser ablöschen. 2 EL Tamarindenkonzentrat und 6 Zweiglein Curryblätter begeben, aufkochen lassen, Hitze reduzieren, 10 Minuten köcheln. Fischkopf und Schwanz begeben, 30 Minuten köcheln. Fischkörper salzen, pfeffern und mit etwas Öl einreiben, einige Scheiben Ingwer in die Bauchhöhle legen. Im 220 °C heißen Ofen 10 Minuten backen, dann Hitze auf 180 °C reduzieren und weitere 20 Minuten garen. Den gebackenen Fisch und den Fisch in Sauce zusammen mit etwas Reis servieren.



vimeo.com/439599124

# Wie aus einem altem Radio

## Logbuch *PS Narina* Tag 27: *Bituminis pelagus*

Vielleicht hatte ich am Vorabend etwas zu viel getrunken. Aber als ich heute früh an Deck trat, blendete mich alles: die Sonne, ein geradezu exzentrisch strahlendes Meer, und auch das Weiß des Bootes. Gegen die Sonne war nichts auszurichten, auch mit Ozeanen legt man sich besser nicht an. Aber, so dachte ich, muss denn die Oberfläche eines Papierbootes wirklich so blank sein? Ich griff also nach einem fetten Filzstift und beschloss, einen Satz auf mein Schiff zu setzen. Seither denke ich darüber nach, mit welcher Wendung ich die Beschreibung meines Bootes beginnen möchte. Meine

Luft- / Wassertemperatur: 26 °C (19 °C nachts) / 28 °C

Windrichtung / Beaufort: Südsüdwest / 2–3

Finger sind unterdessen voller schwarzer Tupfer weil ich die Kappe des Stifts immer wieder von der Spitze ziehe, um sie sogleich erneut darüber zu stülpen – was nicht immer auf Anhieb gelingt. Das kleine «Plop» aber hat einen herrlich vorsprachlichen Reiz – es ist wie ein Gedanke, der im Maul verpufft.

Wieder einmal habe ich den Eindruck, Oskar schüttle im Vorbeigehen seinen Kopf: «Was quälst du dich?», scheint er zu fragen: «Es wird sich wohl kaum jemand die Mühe machen, deinen Satz zu lesen. Wenn wir denn überhaupt je nach Lemusa gelangen, dann wird sich dort sicher niemand für die Filzstift-Dichtung auf unserer Bordwand interessieren.» Recht hat er – zweifellos. Aber warum sollte ich einen Satz nicht schreiben, bloß weil er wahrscheinlich keine Leser finden wird? Kann ich meine Sätze nicht von der lästigen Pflicht befreien, dass sie gelesen werden müssen? Und will ich nicht gerade jene Worte, die wahrscheinlich nie einen Widerhall finden, mit besonderer Sorgfalt wählen? Es ist wichtig, dass ich meine Texte nicht für die Schublade schreibe, dass sie rein theoretisch von jemandem gelesen werden könnten, denn nur so existieren sie auf dieser Welt. Ebenso wichtig aber ist es, dass sie nicht gelesen werden müssen, dass sie auch ohne jeden Leser ihre Daseinsberechtigung und ihre Schönheit haben. Es fällt mir nicht leicht zu sagen, warum das so ist, aber es macht den ganzen Unterschied, es geht um Freiheit, um das Recht zu sein ...

Die stimmigsten Antworten auf manche Lebensfragen lassen sich vielleicht nicht bis in den letzten Winkel theoretisch unterfüttern.

Oskar schüttelt den Kopf. Die Sache leuchtet ihm nicht ein – er sieht nur, dass meine Hände dabei schwarz werden. «Nehmen wir zum Beispiel einen Fluss», versuche ich zu erklären: «So ein Strom fließt doch auch in majestätischer Pracht dahin – ohne sich darum zu kümmern, ob ihm jemand dabei zusieht oder nicht.» Der Vergleich scheint mir allerdings plötzlich etwas pathetisch. Und Oskar verzieht keine Miene. Doch kann man einer Ameise überhaupt das Glück erklären?



#### KOMBÜSE

Alfoncino (*Beryx splendens*) 800 g

Der Alfoncino lebt in so grosser Tiefe, dass er möglicherweise gar nicht gefangen und folglich auch nicht zubereitet werden kann – auf jeden Fall nicht in der Kombüse eines Papierbootes.





vimeo.com/439599243

# Eine Ahnung von Salpeter

## Logbuch *PS Narina* Tag 28: *Bituminis pelagus*

Man nehme eine Ameise, lege sie auf ein Bett aus Salz und warte bis sie gestorben ist. Dann träufelt man etwas Zitrone darüber und esse sie mit zwei Stäbchen. Natürlich habe ich dieses Rezept nur geträumt – mein Haustier ist wohlauf.

Die Esskultur des Fernen Ostens ist für den Westmenschen vor allem eine Irritation, weil sie in der Welt der Kreaturen nicht grundsätzlich zwischen Tieren zum Streicheln und solchen zum Essen unterscheidet.

Streicheln würde ich Oskar nicht. Aber würde ich ihn essen?

Luft- / Wassertemperatur: 25 °C (19 °C nachts) / 27 °C

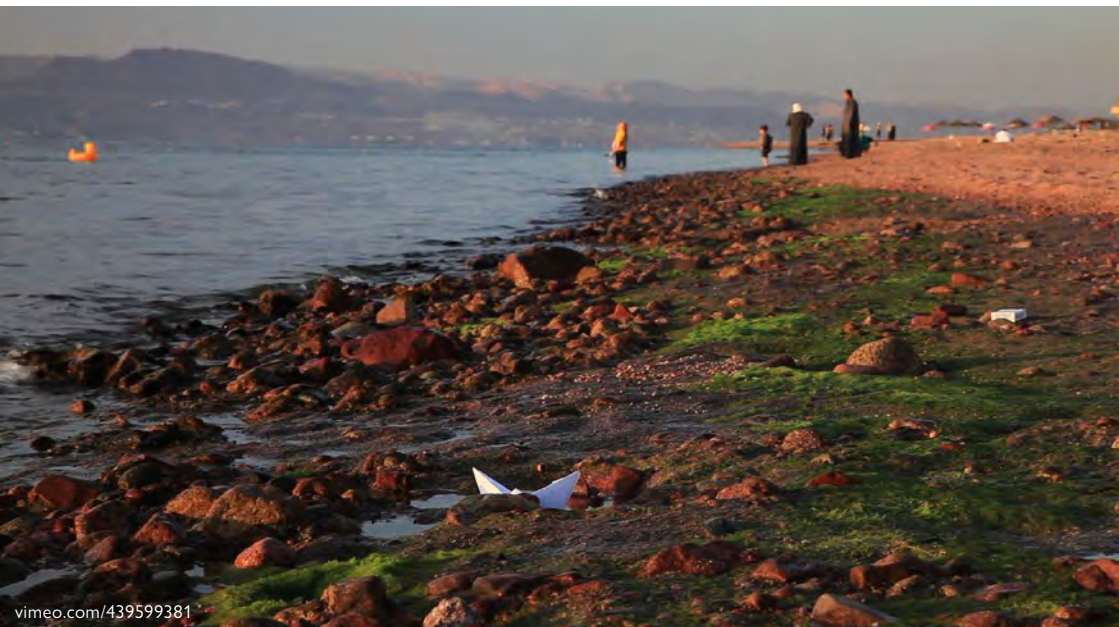
Windrichtung / Beaufort: Südsüdwest / 3



## KOMBÜSE

### Silberner Pampel (*Pampus argenteus*) 600 g

Silbernen Pampel ausnehmen, abspülen und trocken tupfen. 1 EL Sesamöl erwärmen, 100 g rote Zwiebel in feinen Scheiben, 50 g Ingwer in dünnen Scheiben, 4 Knoblauchzehen in Stiften, 4 rote Chili entkernt in feinen Längsstreifen andünsten. ½ TL Zucker, 2 EL leicht angedrückte schwarze fermentierte Sojabohnen, 3 EL helle Sojasauce begeben und kurz anziehen lassen. 200 ml Wasser angießen und 5 Minuten köcheln lassen. 40 g dünne Frühlingszwiebeln in 4 cm langen Stücken begeben, 1 Minute köcheln lassen, mit Salz abschmecken. Fisch salzen und pfeffern, in Paniermehl wenden, in einer separaten Pfanne je 5 Minuten pro Seite in etwas Rapsöl braten. Sauce über Fisch gießen.



# Flache Brandung

## Logbuch *PS Narina* Tag 29: *Mare robiginis*

Die bizarren Träume eines unruhigen Morgens lassen mich den ganzen Tag lang nicht völlig los. Selbst auf Ameisen-Augen muss ich einen zerzausten Eindruck machen. Jedenfalls schaut mich Oskar an, als ob er sagen wolle: «Kann ich dir irgendwie helfen?» Wahrscheinlich bilde ich mir das nur ein. Wobei Ameisen doch immer so beflissen wirken wie echte Helfernaturen.

Das erinnert mich an einen verstörenden Moment in meiner Schulzeit. Eines Tages kam ein Berufsberater zu Besuch und stellte uns die Frage,

Luft- / Wassertemperatur: 27 °C (15 °C nachts) / 24 °C  
Windrichtung / Beaufort: Nordost / 1–2

was für eine Art von Arbeit wir uns für unsere Zukunft vorstellen könnten, worauf es uns dabei vor allem ankomme. Die Auswertung unserer kurzen Aufsätze zum Thema ergab, dass es all meinen Mitschülerinnen und Mitschülern vor allem darauf ankam, in ihrem Leben anderen Menschen helfen zu können, als Ärzte oder Sozialarbeiter, Polizisten, Lehrer, Feuerwehrleute, Kindergärtner... Die Sache verursachte mir schlaflose Nächte. Wenn sich alle in ihrem Leben darauf konzentrierten, anderen Menschen zu helfen, dann musste dabei, so rechnete ich mir aus, notgedrungen jemand übrig bleiben – einer, der diese Hilfe nur in Empfang nahm, ohne selbst als Helfer zur Tat schreiten zu können. Und natürlich war klar, dass nur ich diese Person sein konnte: das Ende der Hilfskette, ein Aussätziger, ein wertloser Schmarotzer. Einige Tage lang wagte ich es kaum, meinen Mitschülern richtig in die Augen zu schauen.

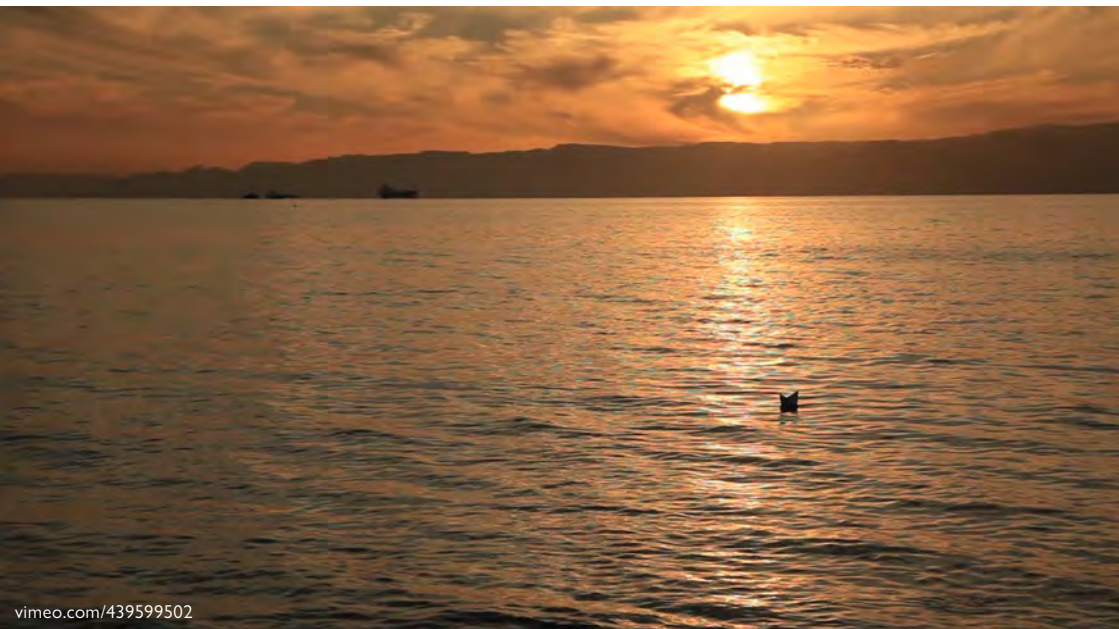
Zwar habe ich mich irgendwann von der Vorstellung befreit, ich müsse mich zwingend als einen fetten Mitesser in der reinen Haut der Gesellschaft ansehen. Ein gewisses Misstrauen aber ist geblieben. Und sobald mir jemand mit leuchtenden Augen erzählt, dass er es als das höchste Ziel in seinem Leben ansehe, anderen Menschen zu helfen, habe ich instinktiv das Gefühl, dass hier irgendwo ein kleiner Denkfehler vorliegen müsse.



## KOMBÜSE

Gebänderter Papageifisch  
(*Scarus caudofasciatus*) 500 g

Gebänderten Papageifisch filetieren und von der Haut ziehen, Fleisch sorgfältig abspülen und trocken tupfen. Saft von 40 g Ingwer, 4 Knoblauchzehen, 1 EL helles Miso, 2 EL Sojasauce, 3 EL Reissig, 1 knapper EL Sesamöl, 1 TL Zucker im Mixer zu einer Sauce pürieren. Etwas Rauke, fein geschnittenen Radicchio, Streifen von gelber Paprika, ein paar halbierte Kirschtomaten auf Tellern auslegen. Etwas Sauce darüber träufeln. Fisch salzen und pfeffern, in etwas Öl 5 Minuten je Seite braten und auf den Salat legen.



vimeo.com/439599502

# Sehr kleine Wellen

**Logbuch PS Narina Tag 30: Gebiet: Mare robiginis**

Wenn die Sonne untergeht, dann trinke ich Wein, um zu vergessen, dass dem Abend der Morgen fehlt, dem Frühling die Früchte des Herbstes, und der Hitze des Sommers die Frische des Winters. Saufend verlässt mich die Gewissheit, zur falschen Zeit am falschen Ort zu sein. Ich lasse sie ziehen und werfe mich in die Arme der Wimpernschwere, die mit jedem Glas an Gewicht gewinnt. Augenlieder singen mich in den Augenblick, das Hier und Jetzt, in dem mein Handgelenk zu müde wird, das Glas noch zu halten.

Luft- / Wassertemperatur: 27 °C (15 °C nachts) / 24 °C  
Windrichtung / Beaufort: Ost / 2

Mit dem Niedergang der Sonne steigt die Neigung zum Existenzgewichtigen auf. Wohl gehört es zu unserem Leben, so wie der Schweiß zu unseren Füßen.



#### KOMBÜSE

Weisser Trevally (*Pseudocaranx dentex*) 35 g

Sechs weiße Trevallys filetieren, Haut dran lassen, abspülen und trocken tupfen. 1 TL Olivenöl erwärmen, 50 g Reis Mittelkornreis glasieren, mit 100 ml Weißwein ablöschen, ½ kleine Zwiebel gehackt, ½ kleine Zwiebel geviertelt, Zeste von ½ Zitrone begeben. Wenn es nicht mehr nach Wein riecht, 200 ml Brühe angießen, aufkochen lassen, Hitze reduzieren und 15 Minuten bei häufigen Rühren garen lassen. Zum Schluss 1 TL schwarzen Pfeffer und Saft von ½ Zitrone einrühren. Fischfilets mit Hilfe eines Zitronenviertels befeuchten, in leicht gesalzenerem und gepfeffertem Mehl wenden, gut abklopfen, in Olivenöl je 1 Minute pro Seite braten bis sie knusprig sind. Kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen. Filets auf einem kleinen Häufchen Risotto servieren, etwas Zitronenzeste darüber streuen.



# Wechselnde Strömungen

## Logbuch *PS Narina* Tag 31: *Piperis oceanus*

Wenn etwas gegen den Rumpf unseres Schiffes wummert, dann sind das in der Regel Holzstücke, alte Turnschuhe oder Flaschen. In diesem eigentümlichen Gewässer aber passiert es immer wieder, dass die abgehackten Füße von Hühnern gegen unsere Bordwand schlagen – wobei das Wort schlagen fast zu hart klingt, eher ist es ein Geräusch, wie wenn etwas in einem Sumpf aufprallt, ein leicht despektierliches Schmatzen. Ich habe keine Erklärung für die Hühnerfüße in diesem Gewässer. Zwar weiß ich, dass es Kulturen gibt, die Hühnerfüße höchstens ihren Hunden

Luft- / Wassertemperatur: 34 °C (28 °C nachts) / 26 °C

Windrichtung / Beaufort: Nordwest / 2–3

verfüttern – und andere, in denen sie als Delikatesse überaus begehrt sind. Hier aber haben wir es offenbar mit einer Zivilisation zu tun, die Hühnerfüße ins Meer wirft. Nur warum? Es kann sein, dass es in der Nähe eine Hühnerfabrik gibt, die beim Schlachten der Tiere die Füße einfach ins Meer entsorgt – so wie auch anderer Abfall in den Ozean wandert. Oder hofft jemand, die Fische in der Gegend würden fetter, wenn man ihnen Hühnerfüße zum Fraß vorsetzt? Müssen wir uns vorstellen, wie jemand Schubkarren voller Krallen an den Strand fährt und dann ins Meer kippt? Vielleicht wurden die Hühnerfüße aus Reusen gespült, wo sie Fische oder Krabben mit ihrem Duft anlocken sollten. Oder ist alles nur Zufall? Ist irgendwo ein Boot gekentert, das mit Hühnerfüßen an Bord in Richtung China unterwegs war? Natürlich wäre es auch denkbar, dass die Füße im Rahmen eines Rituals ins Wasser geworfen werden, als Opfergabe für eine Gottheit. Allerdings fällt mir keine Gottheit ein, die speziell auf Hühnerfüße steht. Doch wer kennt sich da schon aus. Vielleicht ist auch eine Art Zauber damit verbunden. Gut möglich, dass man ein schlechtes Omen an einen Hühnerfuß ketten kann, und es dann mitsamt der Kralle in hohem Bogen in den Ozean katapultiert. Vielleicht bringt es Glück, Hühnerkrallen ins Wasser zu werfen – oder es ist ein Liebesbeweis: «Heirate mich! Ich habe heute hundert Hühnerfüße für dich in den Ozean geballert!»

Man muss nicht alles wissen. Dass wir heute keinen Hühnerfuß an der Angel hatten, verdankt sich aber sicher bloß dem Umstand, dass Krallen keine Zähne haben.



#### KOMBÜSE

##### Rotflecken-Zackenbarsch

(*Epinephelus tauvina*) 1300 g

Rotflecken-Zackenbarsch ausnehmen, filetieren und von der Haut ziehen. 1 EL fein gehackte Zwiebel, 1 EL fein gehackter Ingwer, 1 knapper EL fein gehackter Knoblauch, 1 knapper TL Shichimi, 1 EL Reisessig, 1 EL Mirin, 2 EL Sojasauce, 4 EL Wasser in einem kleinen Pfännchen aufkochen lassen, Hitze reduzieren und zehn Minuten köcheln. Hitze stoppen, 1 EL helles Miso einrühren und rühren bis es sich aufgelöst hat. Sauce durch ein feines Sieb streichen. Filets pfeffern und salzen, in 1 EL Rapsöl je 3 Minuten pro Seite braten. Mit ein paar Tropfen Sauce servieren.





vimeo.com/439599949

# Starkes Gefälle

## Logbuch *PS Narina* Tag 32: Kardamomia

Durch die Luke beobachte ich einen blauen Schmetterling, der über unserem Schiff durch den Waldhimmel tanzt. Ich schlafe ein und sehe, wie sich tausend blaue Flügel auf meinem Körper niederlassen. Kann ein Mensch das Gewicht eines Schmetterlings spüren?

Luft- / Wassertemperatur: 29 °C (24 °C nachts) / 23 °C

Windrichtung / Beaufort: West / 1–2



## KOMBÜSE

Gelbspitzen-Halbschnäbler

(*Hemiramphus marginatus*) 200 g

Gelbspitzen-Halbschnäbler ausnehmen, schuppen, Kopf abhacken, abspülen und trocken tupfen. Öl in einer Bratpfanne erwärmen, Kopf und Körper des Fisches je 5 Minuten pro Seite braten, mit grobem Meersalz bestreuen.



[vimeo.com/439600109](https://vimeo.com/439600109)

# Kaum bewegtes Wasser

## Logbuch *PS Narina* Tag 33: Kardamomia

An Land gibt es immer ein Licht, das auf unsere Taten gerichtet ist. Jeder Tag will mit seinem Sinn und seinem Zweck versehen sein. Dieser Strahl aber wird vom Wasser in tausend funkelnde Flackereien zerlegt. Sieht man so plötzlich die Facetten der Zeit? Kommt daher der Gedanke, dass zwischen dem Tun und dem Nicht-Tun wenig Unterschied sei? Oder ist es der endlose Fleiß des Wassers, der unsere eigenen Regungen aus Richtung und Bestimmung löst?

Ich weiß die Antwort nicht.

Luft- / Wassertemperatur: 31 °C (26 °C nachts) / 26 °C

Windrichtung / Beaufort: Südsüdwest / 2

Die pausenlose Arbeit der kleinen Wellen aber gibt mir die Freiheit, so scheint es, nichts Besonderes zu tun, den Tag wie einen Schwimmkörper treiben zu lassen, an dem weder Anker noch Angelschnur hängen. Ich sehe das Rümpfspiel der Wasserhaut, diese Mimik, die alles zugleich bedeutet, und bilde mir ein, dass der Wasserkörper sich für mich so anstrengt, dass er in meinen Diensten steht.

Auch Oskar wirkt ganz ruhig. Wobei ich mich frage, ob es in einem Ameisenleben einen Unterschied gibt zwischen Tun und Nicht-Tun, zwischen dem Besonderen und dem nicht Besonderen.



#### KOMBÜSE

Unechter Bonito (*Axiis thazard*) 700 g

Unechten Bonito ausnehmen, filetieren und von der Haut ziehen. 20 g gehacktes Koriandergrün, 30 g fein gehackte Frühlingszwiebel, 3 entkernte und fein gehackte grüne Chilis, Saft von 3 Limetten, ½ TL Salz, ½ TL Zucker verrühren und etwa 15 Minuten ziehen lassen. Fischfilets leicht salzen und pfeffern, in etwas Olivenöl je 1½ Minuten pro Seite braten, mit Dressing garnieren.



# Wildtiere im Gebüsch

## Logbuch *PS Narina* Tag 34: *Kardamomia*

Ich frage mich manchmal, welches Bild wohl eher stimmt. Beißt uns die Zeit das Leben weg, gerade so wie wir einen Apfel Biss um Biss in uns verschwinden lassen? Oder gibt sie unserem Leben Tag um Tag etwas dazu?

Und bedeutet das eine, dass wir laufend ärmer werden – derweilen wir im anderen Fall ständig etwas gewinnen? Läuft uns die Zeit davon? Oder ist sie uns auf den Fersen? Werden wir? Oder verschwinden wir? Und macht das einen Unterschied?

Luft- / Wassertemperatur: 30 °C (26 °C nachts) / 25 °C  
Windrichtung / Beaufort: Nordnordost / 1

Oskar schaut mich an. Hätte er Augenbrauen, dann hätte er jetzt wohl eine hochgezogen. Über seinem Haupt jedenfalls schwebt eine fette Blase, in der mit Großbuchstaben geschrieben steht: «Warum machst du es dir so schwer? Die Antwort ist doch simpel: Wir sind!»

Es gibt Fragen, die uns einfach nicht weiterführen. Antworten allerdings auch.

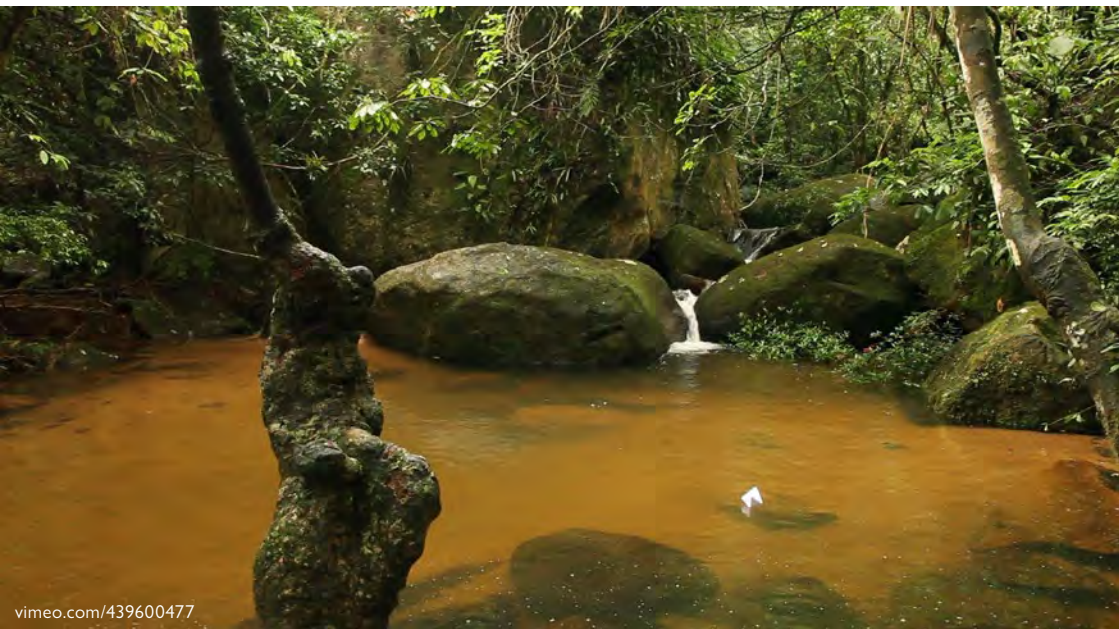


#### KOMBÜSE

Großer Barrakuda (*Sphyræna barracuda*)

1500 g

Großen Barrakuda schuppen, ausnehmen, Kopf abschneiden, Laib auf Höhe des Afters zweiteilen, gut abspülen, trocken tupfen, mit Salz Pfeffer und Olivenöl einreiben, auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Blech legen, im 200 °C heißen Ofen 20 Minuten lang backen. Sauce: 2 große Zwiebeln gehackt (180 g), 5 Stängel Zitronengras fein gehackt (80 g), 1 größeres Stück Galgant fein gehackt (80 g), 1 großes Stück Ingwer fein gehackt (80 g), 1 Knolle Knoblauch gehackt (40 g), 6 frische grüne Chilis gehackt (20 g), Zeste von 2 Limetten, 2 TL Salz, 1 TL Kreuzkümmel, 1 TL Kurkuma mit dem Mixerstab zu einer Paste verarbeiten. Etwas Öl in einer Bratpfanne erwärmen, 6 gehäufte EL Paste hineingeben und braten bis es gut riecht. Vom Feuer nehmen, 2 EL Fischsauce begeben, 200 ml Kokosmilch einrühren und sorgfältig erwärmen, mit 2 EL Limettensaft abschmecken.



vimeo.com/439600477

# Bäume, die nach Schweiß riechen

**Logbuch PS Narina Tag 35: Magna insula**

Wenn ich am Morgen aufwache, dann liegt meist eine Art Schleim auf meinen Augen, der mich alles in leichter Unschärfe sehen lässt. Ich muss mir dann die Augen reiben, um die verschiedenen Flüssigkeiten an den richtigen Ort zu dirigieren. Das gelingt nicht immer gleichermaßen, manchmal schieben sich Inseln aus zähem Schleim immer wieder so in meinen Blick, dass sich die Welt hartnäckig ihre Unschärfe bewahrt. Besonders oft allerdings geschieht mir dies in Träumen: da reib ich mir die Augen oft lange vergebens, da kriege

Luft- / Wassertemperatur: 25 °C (21 °C nachts) / 18 °C

Windrichtung / Beaufort: Südost / 2–4

ich den Blick manchmal einfach nicht klar. Ich frage mich, warum das in meinen Träumen eine solche Rolle spielt? Da kann ich fliegen und Piratenschiffe steuern, mit den bloßen Füßen Skifahren und schwimmen wie ein Fisch – nur den Schleim kann ich mir nicht aus dem Auge reiben.

Als ich heute früh an Deck trat, da hatte ich noch den ganzen Schleim des Schlafes auf meinen Augen. Mitten in dem großen Glitzern der morgendlichen Welt erkannte ich Oskar, der mit Mühe etwas wie einen riesigen Ast über die Reling schleifte. Das Ding baumelte von seinem Mund über die halbe Bordwand und schien so schwer, dass es ihn immer wieder beinahe nach unten riss. Ich rieb mir die Augen und als ich sie endlich frei bekam, erkannte ich, dass es ein langes schwarzes Haar war, mit dem Oskar sich abquälte.

Wo kam es her? Ich selbst habe blonde Haare, die allmählich eine aschgraue Farbe annehmen, außerdem sind sie eher kurz. Hatten wir in der Nacht eine heimliche Besucherin an Bord? Aufregend. Aber wenig wahrscheinlich.

War das Haar von Beginn weg mit an Bord gewesen? Ebenfalls kaum denkbar, habe ich das Schiff doch seit unserer Ablegung mehrfach gründlich geputzt.

Ich verstehe das Haar so wenig wie ich die verklebten Augen in meinen Träumen verstehe – weshalb ich dazu neige, die zwei Dinge in derselben Realität zu verankern. Da muss etwas auf meinem Schiff geschehen sein, das ich nicht gesehen habe und von dem ich mir auch keine Vorstellung machen kann: dieses etwas hat das Haar an Bord gebracht. Die Welt eines Papierschiffs ist sehr überschaubar, sie ist ein völlig logischer Zusammenhang, ein Kosmos, der im Grunde keinerlei Überraschungen generiert. Das Haar aber beweist, dass es auch in dieser Welt trübe Stellen gibt, die sich mir entziehen. Man könnte das Haar deshalb leicht für ein göttliches Zeichen oder gar Wesen halten und entsprechend verehren.

Religionen leben ja von dem, was der Augenschleim verdeckt. Allerdings frage ich mich auch, was wohl Oskar mit dem Haar im Schilde führt – so wie er sich anstrengt, muss es ihm wichtig sein. Vielleicht aber sind es auch bloß seine Triebe, die ihn dazu bringen, irgendetwas



zu transportieren – auch wenn es nirgends ein Nest zu bauen und keine Königin zu füttern gibt?

Oder ist das Haar gar kein Haar? Hat sich Oskar heimlich aus Staub eine Leine gestrickt, mit der er sich aus unserer Zweisamkeit abseilen will?



#### KOMBÜSE

Lachsforelle (*Salmo trutta trutta*) 1000 g

Lachsforelle ausnehmen, abspülen und trocken tupfen. 600 g Ratte-Kartoffeln in etwa 3 cm großen Stücken in eine Backform geben, 400 ml heiße Hühnerbrühe darüber gießen und 15 Minuten bei 220 °C backen. 250 g spanischen Pimientos de Padrón der Länge nach halbiert und entkernt, 250 g Datterini-Tomaten, 200 ml Weißwein, Zeste von 1 Zitrone, 20 g flache Petersilie in groben Stücken, 2 kleine scharfe Chilis entkernt und fein gehackt, Salz und Pfeffer zu den Kartoffeln geben, alles gut vermischen. Fisch salzen, pfeffern und ½ Zitrone in Scheiben in die Bauchhöhle klemmen. Fisch auf das Gemüsebett legen, etwas Olivenöl darüber träufeln, 25 Minuten bei 220 °C im Ofen backen.





# Das Süße löst sich im Salzigem auf

## Logbuch *PS Narina* Tag 36: *Magna insula*

Die Bewegungen eines Papierbootes sind eine Wissenschaft für sich. Sie werden nicht nur von Wind und Strömung gesteuert, sondern auch von der Form des Bootes bestimmt – und von der Haltung der Passagiere, die sich an Bord befinden. Manchmal erscheinen diese Bewegungen ein wenig verhalten oder unentschieden, ziellos. Dann wiederum führt so ein Boot einen veritablen Tanz auf dem Wasser aus, dreht Pirouetten, nimmt Anläufe, hüpfert hin und her als folge es dem Rhythmus einer Musik, den Anweisungen eines Choreografen.

Luft- / Wassertemperatur: 24 °C (19 °C nachts) / 22 °C

Windrichtung / Beaufort: Südost / 2–3

Die Bewegungen eines Papierbootes sind das Resultat von allem, was gerade wirkt. Man könnte sie also auch als Ausdruck der Seele des Bootes ansehen oder als seine Sprache. Folgt man den Bewegungen, so scheint so ein Boot viele verschiedene Seelen zu haben, ganz unterschiedliche Sprachen zu sprechen – je nach Laune und Landschaft, durch die es fährt. Auch ich habe verschiedene Seelen, auch mein Körper spricht ganz unterschiedliche Sprachen – je nach Umgebung, in der ich gerade bin, je nach Gegenüber, je nach Aufgabe oder Freundeskreis.

Das Papierboot wird durch Stromschnellen und Wasserfälle, durch Brandungswellen und Windböen von einem Seelenzustand in den anderen gerissen. Ich aber verstehe es, meine verschiedenen Seelenwasser so weit auszugleichen, dass sie wie ein Fluss ohne Katarakte erscheinen, und meine Seelen folglich wie eine Seele aus einem Guss. Nur dann und wann reißt mir etwas ein Gefälle ins Leben – eine Trennung, ein Schmerz, eine Angst. Dann wird an meinen Bewegungen sichtbar, dass da andere Seelen sind, dass andere Tänze getanzt werden wollen.

Warum verwende ich so viel Energie darauf, meine Seelenwasser auszugleichen. Geht es darum, irgendeine soziale Form auszufüllen, jemand zu sein? Warum konzentriere ich mich nicht vielmehr darauf, das Rufen oder Klopfen meiner anderen Seelen wahrzunehmen, schnell von einer Seele in eine andere zu schlüpfen, von einer Bewegung in die andere zu gleiten, von einer Sprache in die nächste zu verfallen? Gibt es nicht immer die Möglichkeit, etwas wenigstens ein kleines bisschen anders zu sehen, anders zu tun – auf wiederkehrende Fragen neue Antworten zu formulieren? Oder besser: ein anderer zu sein, der antwortet. Ich bin mehrere – aber ich kenne die Schlupflöcher noch kaum, die mich von mir zu mir bringen.

Ich möchte nicht nett sein, nicht klug, nicht tapfer und nicht lustig – aber ich möchte wie ein Papierboot sein. Ich möchte mich von allem bestimmen lassen, was gerade wirkt.



#### KOMBÜSE

Sardine (*Sardina pilchardus*) 40 g

Eine einzelne Sardine gibt keine Mahlzeit her. Das könnte der Grund sein, warum sie in der Pfanne plötzlich wieder lebendig wird und durch die Luke ins Wasser zurückschnellt. Allerdings kann so etwas nur auf einem Papierboot passieren.



# Goldregen aus düsterem Himmel

**Logbuch PS Narina Tag 37: Magna insula**

Heute bin ich mit dem Gedanken aufgewacht, dass es im Grunde ja nur dem Zufall zu verdanken sein kann, dass Oskar als Ameise zur Welt kam – und ich als Mensch. Natürlich sind Ameisen und Menschen gänzlich andere Konzepte und die Chancen, dass meine Mutter eine Ameise hätte gebären können, sind doch sehr gering. Insofern hat alles seine Ordnung. Aber die Verteilung von Ich und Du, also diese Konzentration von Atomen, die es uns gestattet, «Ich» zu sagen und ein «Du» anzusprechen, die kann doch nur vollkommen willkürlich sein.

Luft- / Wassertemperatur: 23 °C (18 °C nachts) / 22 °C

Windrichtung / Beaufort: Ostsüdost / 2–4

Wie gerne würde ich für ein paar Minuten mit Oskar die Körper und Rollen tauschen. Was für ein Abenteuer wäre das, wie eine Ameise zu fühlen und die Welt aus ihrer Warte anzuschauen. Vor allem aber: Wie würde dieser Mensch auf mich wirken, wie würde ich ihn (und also mich selbst) sehen? Vielleicht taugen Ameisenaugen nicht, so große Dinge wie Menschen zu erfassen, vielleicht sind sie für ganz andere Ziele eingerichtet. Hat es in der Ameisenwelt überhaupt Platz für Menschen? So unbeirrt wie die Tiere ihre Straßen auch mitten durch die menschlichsten Gebiete legen? Wenn nicht, würde das wohl bedeuten, dass Oskar glaubt, er sei ganz allein auf dem Boot.



#### KOMBÜSE

Gestreifte Buntbarsch (*Etilopus suratensis*)

400 g Fisch

Gestreiften Buntbarsch filetieren und ab der Haut ziehen. Filets 2 Minuten in etwas Salzwasser mit einem Schuss Sake garen, aus dem Wasser heben und abkühlen lassen. Die Filets etwas zerpfücken, mit 2 gepressten Knoblauchzehen, 1 feingehackte Zwiebel, 2 EL Saft von frischem Ingwer, 2 EL Sojasauce, 3 gestrichene EL hellbraune Miso-Paste, 2 EL Essig, 1 TL Shichimi tōgarashi, 1 paar Tropfen Tabasco im Mixer zu einer feinen Masse pürieren. Mit Gemüsestücken und geröstetem Brot servieren.



# Eine rasende Haut

## Logbuch *PS Narina* Tag 38: *Magna insula*

Das war knapp. Sekundenlang flogen wir durch die Luft und ich dachte schon, wir würden nicht in einem Stück unten ankommen. Jetzt sieht mich Oskar an, als ob ich das Boot mit Absicht über den Wasserfall gesteuert hätte.

Ich weiß, dass es Zeitgenossen gibt, die gefährliche Situationen brauchen, um sich lebendig zu fühlen. Oskar gehört offenbar nicht dazu. Das erinnert mich an eine Begebenheit, die sich kurz vor Beginn unserer Reise in einem Hotel zutrug.

Luft- / Wassertemperatur: 25 °C (19 °C nachts) / 18 °C  
Windrichtung / Beaufort: Westnordwest / 1

In Hotels neige ich dazu, vor laufendem Fernseher einzuschlafen. Meist wache ich dann mitten in der Nacht auf, taste das Bett vergeblich nach der Fernsteuerung ab, um schließlich aufzustehen und leise fluchend den Stecker aus der Wand zu reißen. Bevor das Bild ins Nichts einbricht, nimmt das Hirn aber meist noch die letzten Sekunden der gerade laufenden Sendung wahr. In der Nacht vor unserer Ablegung flimmerte eine Sitcom mit lauter schönen Menschen über den Bildschirm, wahrscheinlich die Wiederholung einer amerikanischen Vorabendserie. Zwei Studentinnen, eine Blondine und eine Inderin, saßen in einer Art Kurs. Der Dozent, ein junger Inder mit einem Bollywood-Gesicht, stand direkt vor ihnen, flankiert von zwei kaum meterhohen Kokospalmen. Alles wirkte sehr hell und sauber. Mit ausgebreiteten Armen erzählte der Dozent von einem Volk oder einer Religionsgemeinschaft: «Die Vadevaden sehen den Augenblick des Todes als den Moment der höchsten Gegenwart an, als das absolute Hier und Jetzt.» So sprach er, und im selben Moment begannen sich die zwei Frauen vor ihm zu streiten. Mit einem elektronischen Rülpsers verschwand das Bild, und ich schlief bald wieder ein.

Als ich indes am Morgen aufwachte, musste ich an die nächtlichen Fernsehsekunden zurückdenken. Hatte ich diese Szene wirklich gesehen? Oder hatte ich in meinem nebulösen Zustand etwas ganz falsch verstanden? Ich beschloss, die Sitcom auf die bewusste Stelle hin abzusuchen und meine nächtliche Wahrnehmung zu überprüfen. Das Internet erlaubt es uns ja, auch vergangene Sendungen zu schauen. Ich durchsuchte also das Nachtprogramm des Senders, mit dem ich eingeschlafen war. Doch da gab es nichts, was auch nur annähernd zu den Bildern in meinem Kopf passte.

Sicher war all dies nur ein Missverständnis – eines jedoch, das sich nicht aufklären ließ. Und also bekam das Erlebnis ein wenig den Charakter einer nächtlichen Vision. Ich suchte das Internet nach den Vadevaden ab – vergeblich, sie existierten auch im www nicht. Ich probierte alle möglichen Schreibweisen und Versionen aus: nichts.

Was mich im Zusammenhang mit meiner Sitcom-Vision auch heute noch beschäftigt, ist der Gedanke, dass man das Leben als die Vergangenheit vor dem Tod ansehen kann. Die Idee hat etwas radikal Neues



für mich. Obwohl die Vorstellung, dass man erst im Moment des Todes das Hier und Jetzt erreicht, auch zur Gedankenwelt einer vielleicht ja tatsächlich existierenden indischen Sekte passen könnte. Dass man den Tod nicht als ein Ende ansieht, sondern als ein Ankommen, spielt in vielen Religionen eine Rolle – ist aber in der Regel vor allem mit einem Jenseitsversprechen verknüpft. Bei meiner TV-Vision ist das anders, hier liegt das Gewicht stärker darauf, den Tod als den ultimativen Berührungspunkt mit der Gegenwart anzusehen, als ein Ankommen in der Wirklichkeit. Die Vorstellung des Lebens als Vergangenheit vor dem Tod, hat seltsamerweise überhaupt nichts Beklemmendes – im Gegenteil: Sie erlöst uns von dem Stress, andauernd nach dem Erlebnis des Hier und Jetzt, nach dem «einfachen Sein» oder der «wahren Existenz» suchen zu müssen, wie es heute sämtliche Ratgeber von uns verlangen. Die Entlassung aus solcher Daseins-Nervosität provoziert eine leicht traumwandlerische Gelassenheit und weckt das schöne Gefühl, dass sich leicht unwirkliche Räume doch eigentlich noch viel freier gestalten lassen müssten.

Und trotzdem: Wäre Oskar damals dabei gewesen, ich würde alles unternehmen, die Wahrheit über jene Nacht aus ihm heraus zu holen.



## KOMBÜSE

Malabar Trevally (*Carangoides malabaricus*)

1200 g Fisch

Malabar Trevally ausnehmen, filetieren, von der Haut ziehen, abspülen und trocken tupfen. Filets in 5 × 5 cm große Stücke schneiden. 3 EL Reiswein, 1 EL Mehl, eine Prise Salz zu einer Marinade verrühren und den Fisch 30 Minuten darin ziehen lassen. 200 g Chinakohl kurz blanchieren, in 2 cm breite Streifen schneiden und in eine große Schüssel geben, die später auch alle anderen Zutaten aufnehmen kann. 8 getrocknete rote Chilis in einer nicht beschichteten Pfanne rösten und fein hacken, 1 EL Sichuanpfeffer rösten und dann im Mörser zerstoßen. 2 EL Öl in einem Wok erhitzen, 2 EL Sichuan-Chili-Bohnen-Paste darin anziehen lassen bis es duftet. 2 asiatische Frühlingszwiebeln in 2 cm langen Stücken, 50 g frischer Ingwer geschält und fein gehackt, 4 Knoblauchzehen fein gehackt begeben und kurz anziehen lassen. 400 ml nicht zu starke Hühnerbrühe, 2 EL helle Sojasauce, 2 EL heller Reisessig, 1 EL dunkler Chinkiang-Essig, 1 TL Zucker begeben und aufkochen lassen. Mit Salz abschmecken. Hitze reduzieren, Fischfilets in die Sauce heben und 3 Minuten köcheln lassen. 100 g Glasnudeln mit heißem Wasser übergießen, zwei Minuten ziehen lassen, abtropfen und mit dem Chinakohl in der Schüssel vermischen. 1 EL Sesamöl dazugeben. Fisch mitsamt Sauce über Glasnudeln und den Chinakohl geben. Mit 1 EL asiatische Zwiebel in Ringen bestreuen. Etwas vom gehackten Chili und Sichuanpfeffer darüber geben, Rest separat dazu servieren.



vimeo.com/439601275

# Das Glück am Haken

## Logbuch *PS Narina* Tag 39: *Argenti flumen*

Seit einigen Tagen steht Oskar manchmal längere Zeit einfach so da. Dabei gibt er ein für Ameisen ungewöhnliches Bild ab, sind die Tiere doch sonst permanent in Bewegung. Meine Versuche, ihm auch das Sitzen beizubringen, blieben indes ohne Erfolg. Ganz offenbar ist der Körper einer Ameise so gebaut, dass sie sich gar nicht setzen kann. Oder liegt das am Ameisengeist. Vielleicht wäre das eine Aufgabe für Forscher der Zukunft: Ameisen zu züchten, die auch sitzen können. Schwer zu sagen, was das für die Welt bedeuten würde.

Luft- / Wassertemperatur: 23 °C (14 °C nachts) / 18 °C  
Windrichtung / Beaufort: Südsüdost / 3–5



## KOMBÜSE

### Soldaten-Trommler (*Nibea soldado*) 1200 g

Soldatentrommler ausnehmen, filetieren und häuten, abspülen und trocken tupfen. Kiemen herausbrechen und Karkassen gut wässern. 1 L Wasser mit 300 ml Weißwein, 100 ml Wermut, 200 g Lauch in größeren Stücken, 200 g Stangensellerie in größeren Stücken, 1 Karotte in Rädchen, 1 geschälte und halbierte Zwiebel, 3 ungeschälte leicht angedrückte Knoblauchzehen, 1 Lorbeerblatt, 1 Zweig Thymian, 1 EL weißer Pfeffer leicht zerdrückt, 1 TL Salz aufkochen lassen. Karkasse hineingeben, nochmals aufkochen lassen, Hitze reduzieren und 20 Minuten sanft sieden lassen, Schaum abschöpfen. Sud durch ein feinmaschiges Sieb in einen sauberen Topf fließen lassen, Stücke gut ausdrücken, dann entsorgen. Sud beiseite stellen. 5 Wirsingblätter 9 Minuten in etwas Salzwasser garen und abkühlen lassen. 2 EL Limettensaft, 1 TL Sesamöl, Zeste von 1 Limette, ½ TL weißer Pfeffer und 1 TL Salz zu einer Sauce vermischen. Von den Filets vier 50 g schwere Stücke abschneiden, mit der Sauce bestreichen und 1 Stunde lang marinieren. Die Filets abtropfen lassen, nochmals leicht salzen, in 4 der Wirsingblätter einschlagen. Das verbleibende Wirsingblatt auf dem Boden eines Dampfkorb auslegen, die Fischpakete darauf setzen und alles bis kurz vor dem Essen beiseite stellen. Die restlichen Abschnitte vom Filet zwei Minuten in leicht gesalzenem Wasser blanchieren. 400 g Rote Bete in Salzwasser 2 Stunden lang garen, abkühlen lassen und schälen. 50 g Bete in Stäbchen schneiden und beiseite stellen. 300 g Rote Bete mit den blanchierten Abschnitten vom Fischfilet durch den Fleischwolf drehen, dann mit 900 ml Fischsud verdünnen und 20 Minuten lang köcheln lassen. Durch ein feinmaschiges Sieb in einen sauberen Topf fließen lassen. Die Suppe mit Salz abschmecken. 20 g getrocknete Morcheln 1 Stunde lang in lauwarmem Wasser einweichen, gut ausspülen und kurz in etwas Butter andünsten. Kurz vor dem Essen die Wirsing-Pakete 8 Minuten dämpfen. Die Suppe zum köcheln bringen, die Bete-Stifte und die Morcheln begeben, zwei Minuten warm werden lassen. Suppe auf Teller verteilen, Wirsing-Fisch-Pakete hinein setzen und mit etwas Schnittlauch bestreuen.



vimeo.com/439601468

# Ocker und rostbraun gerührt

## Logbuch *PS Narina* Tag 40: *Argenti flumen*

Wie wäre das wohl, wenn es eine Art Kamera gäbe, mit der wir unsere Träume ablichten könnten. Würden wir unsere Tage mit den Bildern der Nacht dekorieren, die Welt wäre bestimmt eine andere. Der Apparat, der uns für die Abbildung der Träume zur Verfügung steht, ist in erster Linie die Sprache. Die Sprache aber ist, ebenso wie das Zeichnen, allerlei technischen Restriktionen unterworfen – außerdem ist schnell etwas weggelassen oder hinzugefügt, eine Farbe vergessen oder ein Bild als Brücke zwischen zwei andere gespannt. Der wache Wille mischt sich ein, der

Luft- / Wassertemperatur: 21 °C (18 °C nachts) / 17 °C

Windrichtung / Beaufort: Südsüdwest / 3

gesunde Verstand, tausend Zensoren und Provokateure, Erzähler und Ästheteten, Selbstdarsteller und Moralisten. Kurz: die Beschreibung des Traums ist ein Kunstprodukt, eine Erfindung – gerade so wie der Traum selbst eine Erfindung ist. Eine Erfindung?



#### KOMBÜSE

Silberstreifen-Kaninchenfisch (*Siganus javus*)

1200 g

Silberstreifen-Kaninchenfisch ausnehmen, filetieren und von der Haut ziehen. 100 g Mittelkorn-Reis mit 2½ stark verdünnter Hühnerbrühe zum Kochen bringen und 5 Minuten sprudeln lassen. Hitze reduzieren und halb zugedeckt 3 Stunden simmern lassen bis sich alles in eine weitgehend strukturlose Masse verwandelt hat. Mit Salz abschmecken. 2 EL Shào Xing Reiswein, 2 EL helle Sojasauce, 2 EL sehr fein gehackter Ingwer, 2 TL Sesamöl, ½ TL weißer Pfeffer, 1 gehäufter TL Mehl, 2 TL fermentiertes Tofu zu einer Sauce verrühren. 200 g vom Fischfilet in kleinere Stück schneiden, mit der Sauce verrühren und 2 Stunden ziehen lassen. Kurz vor dem Essen den Fisch mitsamt der Marinade in den Reis einrühren, weitere 5 Minuten garen lassen. Topf vom Herd nehmen und 5 Minuten nachziehen lassen. 4 EL fein gehacktes Koriandergrün einrühren, Reis auf Schalen verteilen und mit weiterem Koriandergrün bestreuen.



# Verwirrte Jahreszeiten

## Logbuch *PS Narina* Tag 41: Tholi stagnum

Gibt es eine größere Verheißung als jene, die der Matrose aus dem Mastkorb brüllt? «Land in Sicht!» Nach Tagen, Wochen auf hoher See verspricht die Küste dem Seefahrer das Ende seiner Mühen: endlich festen Boden unter den Füßen, endliche Fleisch, endlich trockene Kleider, Wirtshäuser... Man kennt das ja. Jenseits der Befriedigung solch konkreter Wünsche aber verspricht das Land auf eigentümliche Weise noch mehr. Es verspricht, dass alles gut wird, dass die Seele, von der rauen See abgeschmirgelt, verunheilt, an Land wieder heil wird und ganz. Natur-

Luft- / Wassertemperatur: -5 °C (-15 °C nachts) / 4 °C  
Windrichtung / Beaufort: Westsüdwest / 2–5

lich weiß der Seefahrer auch, dass der Glaube an dieses Heil mit jedem Schritt schwinden wird, den er auf festem Boden tut – und er sich bald schon danach sehnen wird, den Seesack wieder zu schultern. Das Land als bessere Welt hat allein auf See Bestand. Das Heil ist nie so nah, wie vom Mastkorb aus gesehen.

Dem Landmann allerdings geschieht beinahe dasselbe. Wenn er am Ufer des Ozeans steht und sein Auge auf die Kimme richtet, dann liegt da eine Verheißung in der Luft, dann winkt da etwas, das ihn heil und ganz zu machen verspricht.

So ist die Sehnsucht des Seemanns ein Stück Land – und die des Landmanns ein wenig Meer. Die Schlangenlinie der Küste trennt und verbindet also zwei ideale Welten, zwei Paradiese, die indes jeweils nur von außen, vom je anderen Element aus gesehen werden können – und also auch in der Sehnsucht selbst ihr Höchstmaß an Wirklichkeit erreichen.



#### KOMBÜSE

Barramundi (*Lates calcarifer*) 1200 g

Barramundi ausnehmen, filetieren und von der Haut ziehen, abspülen und trocken tupfen. Salzen, pfeffern, mit Mehl bestäuben und 5 Minuten je Seite in etwas Rapsöl knusprig braun braten. 1 EL Olivenöl erwärmen, ½ fein gehackte Zwiebel darin glasig dünsten. Ablöschen mit 2 EL Wasser, 1 EL Sojasauce, 3 EL Limettensaft. 2 EL Sambal Oelek einrühren, kurz aufkochen lassen. 4 EL fein gehackten Koriander einrühren. Sauce und Fisch separat servieren, dazu weißer Reis.





vimeo.com/439601774

# Weißgraue Luft

## Logbuch *PS Narina* Tag 42: Tholi stagnum

42 Tage sind wir nun schon unterwegs, um zu einer Insel zu gelangen, die fernab ihr eigenes Leben fristet. Doch was heißt schon fernab? Fernab von wo? Sich selbst ist Lemusa ganz nah. Und für die Einwohner ist die Insel das Zentrum der Welt, der Nabel, Anfang und Ende. Das ist das Demokratische an der Weltform: auf einer Kugel kann das Zentrum überall sein. Es kommt nur darauf an, wie man sie dreht, aus welcher Haltung heraus man sie in den Fokus nimmt. – Auf den Weltkarten, die in den Schulen Europas an den Wänden hängen, liegt selbst-

Luft- / Wassertemperatur: -6 °C (-17 °C nachts) / 3 °C

Windrichtung / Beaufort: Südwest / 2–4

verständlich Europa im Mittelpunkt, in den Vereinigten Staaten ist es Amerika, und die Chinesen setzen Peking ins Zentrum der Welt. Nur in den afrikanischen Schulen ist das anders, die können sich keine eigenen Weltkarten leisten und also liegen die Länder der Kolonialmächte im Zentrum ihres Blicks.

Auf allen Weltkarten, außer jenen aus den Schulen Afrikas, werden die vom eigenen Land weiter entfernten Kontinente zu Randzonen degradiert. Auf einer Karte, die Lemusa ins Zentrum setzt, gibt es rings um die Insel fast nur Ozean zu sehen – und also wird die ganze Welt zur Marginalie deklariert.



### KOMBÜSE

Milchhai (*Rhizoprionodon acutus*) 1500 g

Milchhai ausnehmen, in 2 cm dicke Scheiben schneiden, Haut abziehen und vom Knochen lösen. In einem Mixer zu einem feuchten Masala pürieren: 10 getrocknete und teilweise entkernte Chilis, 6 Knoblauchzehen, 40 g gesäuberter und grob gehackter Ingwer, 1 grob gehackte Zwiebel, 1 EL Tamarindenkonzentrat, ½ TL Kreuzkümmel, ½ TL Kurkumapulver, ½ TL schwarzer Pfeffer, 4 Gewürznelken, 4 cm Zimtstange, 6 EL Wasser. Masala aus dem Mixerglas spachteln. 200 g gehackte Tomate mit 300 ml Wasser und 1 TL Salz im selben Mixerglas pürieren. 2 EL Rapsöl nicht zu stark erwärmen, 1 fein gehackte Zwiebel mit einer Prise Salz glasig dünsten, 60 Curry-Blätter beigegeben. Masala einrühren, dünsten bis es richtig duftet. Mit dem Tomaten-Wasser aus dem Mixer ablöschen, aufkochen lassen, Hitze reduzieren und 20 Minuten zu einer dicklichen Sauce einköcheln. 1 TL Zucker beigegeben, mit Salz und Weinessig abschmecken. Haifisch-Fleisch beigegeben und 5 Minuten ziehen lassen. Mit Reis servieren.



# Weit und breit

## Logbuch *PS Narina* Tag 43: Tholi stagnum

Wenn ich die Augen schließe, dann sehe ich um und um einen starren Horizont. Und in meinen Ohren höre ich, wie das Meer seine Wasser in sturer Wiederholung gegen mein Ufer treibt. Da ist weit und breit nichts zu sehen – unwahrscheinlich auch, dass an diesem Horizont je etwas auftauchen wird. Ich, die Insel, bin einsam, der Unbeweglichkeit meiner Horizonte ausgeliefert. Und doch steckt hinter der Kimme der Rest der Welt.

So wenig eine Insel scheinen mag, die nur aus dem Blau der Vorstellungskraft auftaucht, wenn man die Augen schließt: Sie ist im Grunde

Luft- / Wassertemperatur: -8 °C (-24 °C nachts) / 2 °C

Windrichtung / Beaufort: Süd / 1–6

eine absolute Maßlosigkeit. Denn gerade weil sie nicht Teil dieser Erde ist, will sie die ganze Welt aufs Mal verschlingen. Und gerade weil sie nicht einmal ein Pünktchen ist auf der Karte, ist sie die Länge und die Breite, die alles umfasst.

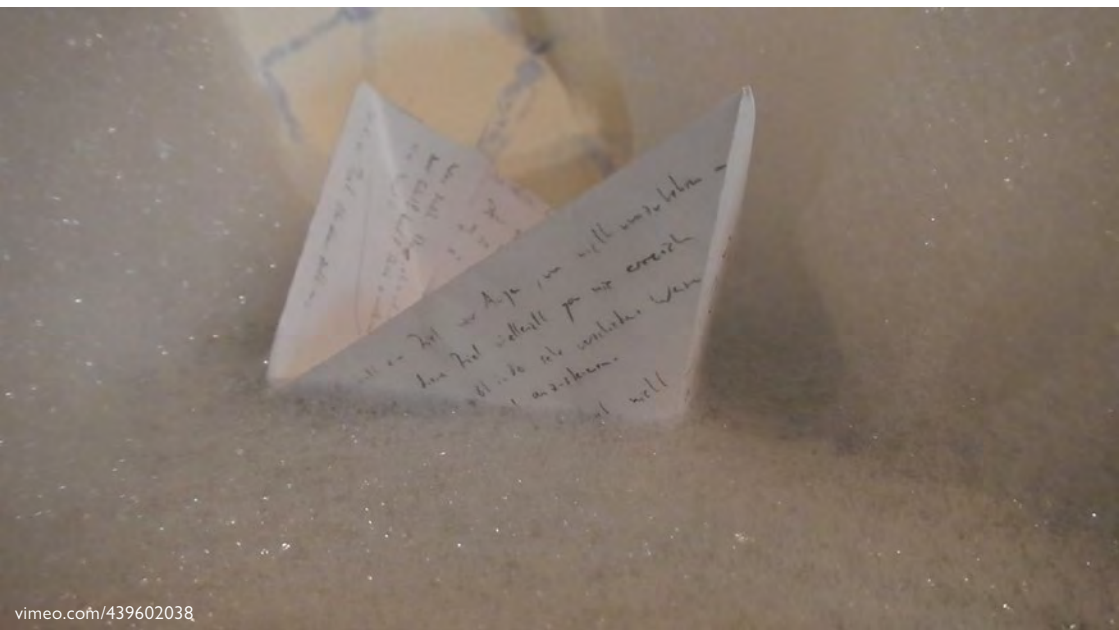
Nur wie fühlt sich wohl eine Ameise, die in der Realität aus Versehen ein Papierboot besteigt, um Wochen später, wenn sie endlich von Bord gehen kann, in einer Fiktion zu landen?



## KOMBÜSE

Seeteufel (*Lophius piscatorius*) 4000 g

Seeteufel häuten, Kopf entfernen, vom Schwanz ein 800 g schweres Stück mitsamt Mittelgräte abschneiden und parieren. 2 EL Olivenöl erwärmen und darin andünsten: 1 fein gehackte Zwiebel, 2 Zehen fein gehackter Knoblauch, 1 entkernte und fein gehackte Chili, 100 g Karotte in kleinen Würfeln, 50 g Speckscheiben in Stiften. Ablöschen mit: 600 ml Rotwein, 50 ml Balsamico-Essig. Beigeben: 2 Zweiglein Thymian, 4 Stängel glatte Petersilie, 1 gehäufte EL Honig, Abrieb von 1 Zitrone und 1 Orange, 1 Lorbeerblatt, 3 Gewürznelken, 1 TL schwarzer Pfeffer. Aufkochen lassen, dann bei geringer Hitze 5–10 Minuten leicht reduzieren, abkühlen lassen und mit dem Fisch zusammen in eine Plastiktüte geben, gut verschließen und im Kühlschrank 24 Stunden lang marinieren. Tüte immer wieder wenden. Seeteufel aus der Marinade heben, mit Küchenpapier trocken tupfen und 1 Stunde bei Zimmertemperatur warm werden lassen. Marinade durch ein Sieb gießen, Gemüse separat verwenden. Flüssigkeit zehn Minuten köcheln und dabei um ein Drittel reduzieren. Fisch salzen, pfeffern und mit etwas Mehl bestäuben. 2 EL Olivenöl erwärmen und den Fisch auf beiden Seiten anbraten. In eine ofenfeste Form geben und in den 220 °C warmen Ofen schieben. 15 Minuten garen und dabei immer wieder Marinade begießen – so dass zum Schluss keine Marinade mehr übrig ist.



vimeo.com/439602038

# Hoheitsgewässer von Lemusa

## Logbuch *PS Narina* Tag 44: *Inventiunculae lavabrum*

Was wäre eine Reise ohne Ziel? Eine Ablegung ohne geplante Anlegung? Ein sinnloses Unterfangen.

Es ist das Ziel, das die Reise im Innersten zusammenhält, das ihr Form gibt und Grund. Der Reisende braucht ein Ziel vor Augen, um nicht umzukehren – auch wenn er das Ziel vielleicht nie erreicht, vielleicht gar nie erreichen will. So gesehen ist das wichtigste am Ziel die Haltung dazu, es hält den Reisenden in der richtigen Richtung, der Richtung der Reise.

Luft- / Wassertemperatur: 27 °C (19 °C nachts) / 24 °C

Windrichtung / Beaufort: West / 1

Allerdings gibt es sehr verschiedene Weisen, ein Ziel anzusteuern. Und manche sind so beschaffen, dass die Kompassnadel der richtigen Richtung einen wilden Tanz aufführt. Ein Papierboot zum Beispiel lässt sich nicht navigieren – wie soll es da je sein Ziel erreichen?

Die Antwort ist einfach: Lemusa ist nirgends und ist überall. Folglich kann man die Insel wohl überhaupt nur so erreichen – eben: der Nase nach.



#### KOMBÜSE

Lemusische Makrele (*Scomber lemusanus*)

400 g

Lemusische Makrele ausnehmen, filetieren und so gut wie möglich von der Haut ziehen. Die Filets mit 200 g Salz bedecken und 1 Stunde lang ziehen lassen. Filets gut abspülen und trocken tupfen. 150 ml heller Reissessig, 2 TL Mirin, 2 TL Salz zu einer Sauce verrühren und die Filets darin zwei Stunden ziehen lassen. Filets aus der Marinade heben und trocken tupfen. Mit Saft von frischem Ingwer, Sojasauce und Wasabi als Sashimi servieren.



Bouchées à la reine: Bries vom Kalb und Erinnerungen vom Smut der PS Narina an weißer Sauce.

## Bouchées à la reine

### Blätterteigpastetchen gefüllt mit Kalbsbries in weißer Sauce

Bouchées à la reine sind eine Spezialität aus der Lorraine, die aber auch in Belgien, Luxemburg und der Schweiz (*Milkenpastetli*) eine lange Tradition hat. Der Name verdankt sich offenbar Marie Leszczyńska, der frommen und mildtätigen Frau von Louis XV., die eine spezielle Vorliebe für dieses Speise gehegt haben soll. Bouchées à la reine sind Blätterteigpastetchen, die mit einer weißen Sauce gefüllt werden, deren Zubereitung stark variieren kann. Als Einlage kommen Huhn, Kalbfleisch, Pilze, Meeresfrüchte etc. in Frage – klassische Varianten aber sind meist mit Kalbsbries zubereitet.

Das nachfolgende Rezept stammt vom Smut der PS Narina. Am ersten Tag der Reise nach Lemusa kochte er mit Morcheln und Wels eine maritime Version dieser Bouchées à la reine und servierte einen Riesling-Sylvaner, einen Riehener Schlipfer dazu. An Land allerdings kocht der Smut meist die hier vorgestellte Fassung mit Bries. Nach Aussage des Smut stellt

das Rezept den Versuch dar, das Aroma der traditionellen Weihnachtspeise seiner Großmutter zu rekonstruieren und dabei doch auch eigenen Überzeugungen zu folgen, denn die Oma des Smuts kochte die Sauce mit Hühnerbrühe statt dem Sud des Brieses und gab außerdem noch mageres Muskelfleisch vom Kalb dazu. Als Beilage zu den Pastetchen gab es Erbsen und Minikarotten aus der Dose, außerdem Kopfsalat an einer Kräuteressig-Sauce mit etwas Senf. Wie seine Oma serviert der Smut die Bouchées mit einem Salat und ein paar in Butter geschwenkten Erbsen, zudem aber mit etwas weißem Reis. So stellen die Pastetchen eine Hauptpeise dar. Auf französischen Tafeln allerdings werden Bouchées à la reine meistens als Vorspeise gereicht, dann natürlich ohne jedes Beiwerk.

#### Für 4 Pastetchen

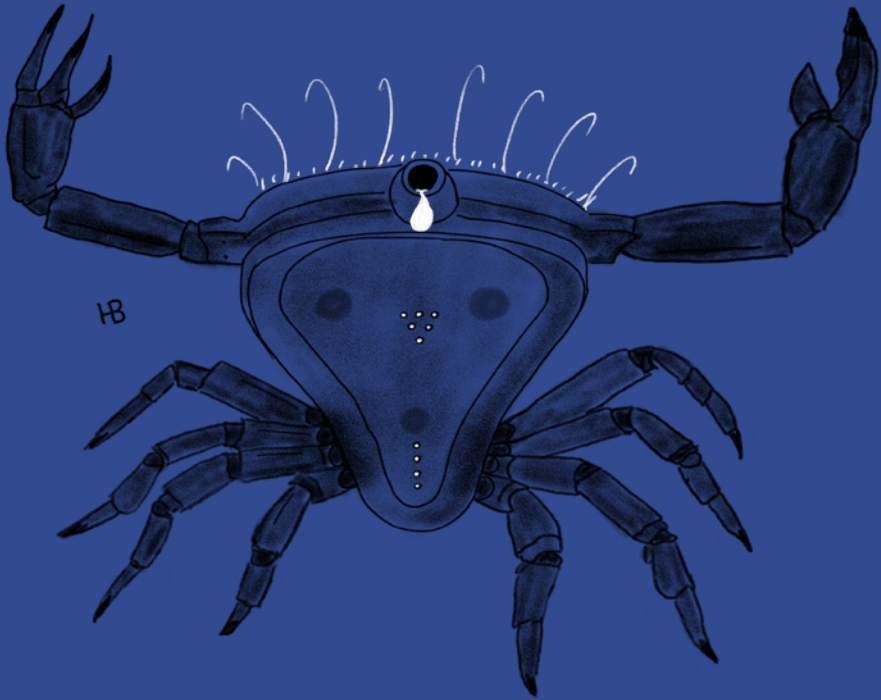
220 g Bries vom Kalb  
800 ml Wasser  
200 ml Weißwein für den Sud  
1 Karotte, geputzt in Rädchen  
1 TL schwarzer Pfeffer ganz  
1 TL Salz  
1 Zwiebel, geschält  
2 Gewürznelken  
2 Lorbeerblätter  
1 EL Butter (20 g)  
3 EL Mehl (24 g)  
1 EL Zitronensaft  
3 EL Weißwein für die Sauce  
1 TL weißer Pfeffer, gemahlen  
~ Salz zum Abschmecken  
4 Blätterteigpastetchen

Die Sauce will sorgfältig abgeschmeckt sein, sonst ist sie ziemlich uninteressant. Man kann an ihr gut nachvollziehen, was für eine Wirkung der Weißwein hat, wie er der Sauce eine bitter-säuerlich-gerbstoffhaltige Note verleiht, die sie gerade interessant macht.

**1** | In einem größeren Topf 800 ml Wasser, Weißwein, Karotte, Pfeffer und Salz kalt aufsetzen und zum Kochen bringen. Zwiebel mit Nelken und Lorbeer spicken und ebenfalls in das Wasser geben. Wenn der Sud kocht, Bries hineinlegen und die Temperatur so stark reduzieren, dass die Flüssigkeit gerade nicht siedet. 15 Minuten garen lassen.  
**2** | Bries aus dem Sud heben und etwas abkühlen lassen. Den Sud nochmals zum Kochen bringen und etwa 20 Minuten ein wenig eindicken lassen. Sud durch ein Sieb geben – 400 ml sollten übrig sein.  
**3** | Das abgekühlte Bries in mundgerechte Stücke zerbrechen und dabei alle Häutchen und harten Stellen entfernen.  
**4** | Butter in einer sauberen Pfanne erwärmen und das Mehl kurz darin anschwitzen. Mit Sud ablöschen, unter ständigem Rühren zu einer Sauce eindicken lassen. Mit Zitronensaft, Weißwein, Pfeffer und Salz abschmecken.  
**5** | Bries in Sauce geben, 5 Minuten köcheln. Pastetchen im Ofen wärmen, Sauce einfüllen.



# Aurins



Kischkisch  
*Faciparatus decampis*

Vor Sentores liegen vier kleine Inseln von sehr unterschiedlichem Charakter. Sie sind mehrheitlich von einer üppigen Natur bewachsen und Heimat seltener Tiere. Einige der *amuslesi* (lemusisch für «Inseln») sind auch Schauplatz ungewöhnlicher Lebensentwürfe und Geschichten. Der Ozean rund um die Aurinen ist nicht sehr tief, was die Aufstellung eines großen Windparks im Westen möglich machte.

Vor den Ufern aller vier Inselchen lebt in großer Zahl der Kischkisch (*Faciparatus decampis*), ein bis 10 cm hoher Zehnfußkrebs mit einem Panzer, dessen Form an ein surrealistisches Raumschiff erinnert. Er lässt sich sehr leicht fangen, denn wenn er Gefahr wittert, dann hebt er zwar aggressiv die Scheren in die Höhe, bleibt jedoch wie angewurzelt stehen. Offenbar weiß er auch nicht, wie er sich mit seinen Werkzeugen verteidigen könnte. Leider ist nur wenig Fleisch an ihm, weshalb er meist nur für Suppen verwendet wird.

#### Aurins INSELGRUPPE

Die vier ganz unterschiedlichen Inseln vor Sentores zeichnen sich durch eine üppige Natur aus.

#### Parabol INSEL

Die Insel, die einst Ort eines pädagogischen Experiments war, ist heute ein Rosengarten.

#### Jarret de l'aurore REZEPT

In Rotwein geschmorte Beinscheibe vom Rind mit Rosen – ein auf Parabol wiederentdecktes Rezept.

#### Pwapwa SPIEL

Das beliebte Geschicklichkeitsspiel wurde im 19. Jahrhundert von Kindern auf der Insel Parabol erfunden.

#### Heiren INSEL

Seit der Regierungszeit von Königin Adrienne I. ist die Insel ein einziger Tier- und Landschaftspark.

#### Der Ring ANSICHT

Samuel Q. Herzog erinnert sich an einen Ring, den er vor vielen Jahren am Ufer des Etang Galbin verlor.

#### Strumpfkugel INSEL

Die kleinste Aurinen-Insel verdankt ihren Namen einer abenteuerlichen Lebensgeschichte.

#### Bulaba REZEPT

Karotten und Champignons in würzigem Joghurt geschmort – ein feierliches Rezept für magere Tage.



Region (*randa*): Îles (*amuslesi*), Puendevis  
 Departement (*semsal*): Aurins  
 Hauptort (*kaputlek*): – (verwaltet von Port-Louis)  
 Postleitzahl: LM-0704 | Telefonvorwahl: +69 (0)7  
 Höhe (Spitze Helvech): 169 m ü. M.  
 Einwohner: 27 (Mai 2011)



# Aurins

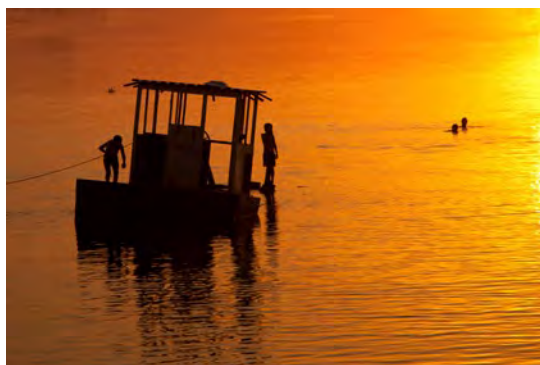
## Vier kleine Inseln von sehr unterschiedlichem Charakter

Direkt vor der Bucht von Sentores, kaum zwei Pep vom Ufer der Hauptinsel entfernt, liegen vier kleine Inseln, die meist Aurins, manchmal auch Soufn'iles genannt werden. Soufn'iles weil hier oft ein kräftiger Wind weht, Aurins weil die Inselchen im Abendlicht golden leuchten – oder aber weil sie wie Urintropfen vor der Küste liegen. Seit Dezember 2016 steht im Nordwesten dieser Aurinen der größte Offshore-Windpark von

Der Parc éolien des Aurins ist der größte Offshore-Windpark von Lemusa.

Lemusa. Der Ozean ist in dieser Gegend nicht sehr tief, was die Verankerung der Kraftwerke im Meeresboden einfach machte. Bei der Anlage kamen neueste Technologien zum Einsatz. Sie erlauben eine Befestigung der Rotorblätter, die einen geräuscharmen Betrieb garantiert. Außerdem sind die Räder mit Sensoren ausgestattet, die bei einer drohenden Kollision mit Zugvögeln einen Bremsvorgang einleiten. Mehr als zwei Dutzend Windmühlen generieren hier Strom vor allem für die Vainée und das Golousin.

Die vier Aurinen sind sehr unterschiedlich beschaffen. Die nördlichste Insel heißt Montikul («Hügelchen») und stellt eine sanfte Anhöhe dar, die gänzlich von dichtem Wald besetzt ist. Kurz nach ihrer Machtübernahme im Juni 2016 deklarierte Diktatorin Odette Sissay diese Insel zu ihrem persönlichen Revier. Seither ist es verboten, auf Montikul zu landen oder die Insel zu betreten. Drei Wächterinnen sorgen dafür, dass niemand der Insel zu Nahe kommt. Sie wohnen teilweise in großen Hütten am Strand, teilweise in Gebäuden im Wald. Was die Diktatorin auf oder mit der kleinen Insel anfangen will, ist allgemein ein Rätsel. Böse Zungen behaupten, sie führe hier Experimente durch, die sie vor der Öffentlichkeit geheimhalten müsse, oder unterhalte in den Tiefen des Waldes ein geheimes Labor. Andere wollen gesehen haben, dass die Diktatorin vom Strand aus mit Taucherbrille und Netz ins Wasser sprang, um eigenhändig Gambblongs zu fischen. Vierte schließlich behaupten, sie halte sich auf der Insel einen Liebhaber – oder eine Liebhaberin.



Vielleicht verdanken die Aurins ihren Namen dem goldenen Licht, das sich hier an vielen Abenden in die Landschaft gießt: Vor Parabol baden Kinder im Meer und nutzen das Wrack eines kleinen Fährboots als Floß.



Knapp einen Pep südlich von Montikul liegt die Insel Parabol, die größte der vier Aurinen. Noch weiter südlich folgen Heiren und Strumpfkugel, die kleinste Aurine. Eine regelmäßige Bootsverbindung besteht nur am Wochenende zwischen Sentores und Heiren, auf Anfrage macht der Kapitän auch einen Umweg über Parabol. Strumpfkugel kann nur mit einem privaten Boot erreicht werden.

Es gab Pläne, alle vier Inseln zu einem Naturpark zu erklären und auf Montikul ein Besucherzentrum mit Unterkunft zu bauen, von dem aus man die anderen Inseln mit speziellen, solar- oder windbetriebenen

Die Südspitze von Montikul mit einer der Wächterhütten, im Hintergrund die Nordspitze der Insel Parabol.



Auf dem kargen Meeresgrund unter den Éoliennes werden Gamblongs gezüchtet, große Krebstiere, die sich dank ihrer langen und kräftigen Hinterbeine und kräftigen Hinterbeine in Sprüngen über den Meeresboden bewegen und eine begehrte Delikatesse sind. Zeichnung von Hana Bosk.

Fähren hätte erreichen können. Die Diktatur hat diese Pläne für einen touristischen Ausbau der Gegend leider durchkreuzt.

Das bekannteste Meerestier der Gegend ist der Gamblong (*Pescauda suava*), der in den Gewässern vor Sentores wild vorkommt und unter dem Parc éolien des Aurins auch in Zucht gehalten wird. Der Gamblong gehört zur Ordnung der Zehnfußkrebse (*Decapoda*). Allerdings sind zwei seiner Füße so stark zurückgebildet, dass man sie kaum erkennt. Der Gamblong verfügt über einen kräftigen Schwanz und zwei lange, ebenfalls sehr kräftige Hinterbeine, mit denen er sich in Sprüngen über den Meeresboden bewegt. Der Gamblong steigt gelegentlich auch an Land, wo er sich ebenfalls springend fortbewegt. Das Tier wird auch Sentores-Hummer genannt, denn sowohl sein Schwanz wie auch seine Hinterbeine sind eine begehrte Delikatesse. Sein Name ist ein Zusammenzug aus Lemusisch *gambe* («Bein») und *longn* («lang»).



# Parabol

**Einst Ort pädagogischer Experimente, heute ein Rosengarten**

Die größte der vier Aurinen heißt Parabol nach der gleichnamigen Rose (*Rosa parabolica*), die hier überall wächst. Diese Blume bildet manchmal ein besonders langes Kronblatt aus, das dann wie eine Zunge aus dem Reigen der vier anderen Petalen heraushängt. Für das einheimische Auge sieht das offenbar so aus, als wolle die Rose sprechen, eine Geschichte erzählen, also *paraboljié*, wie das auf Lemusisch genannt wird. Die Chan-

Die Architektur des einstigen Ludisiums geht in Teilen auf das 17. Jahrhundert zurück.



Die Parabol-Rose wächst überall auf der Insel. Nur jede fünftausendste Blüte aber bildet die namensgebende Sonderform aus. Zeichnung von Hana Bosk.

cen, eine Parabol mit verlängertem Kronblatt zu entdecken, stehen indes eher schlecht, denn nur eine von fünftausend Blüten bringt die namensgebende Sonderform hervor. Die besten Chancen, so einen Sonderling zu entdecken, soll man auf dem Weg zur Spitze des Helvech haben, des mit 169 Metern höchsten Berges der Aurins.

Auf Parabol wurde bis 1978 das Ludisium betrieben. Der Name ist eine Verschmelzung aus dem lemusischen Wort *ludjié* («spielen») und Elisium respektive Elysium («Paradies»). Diese Institution wurde 1669 von Anastase Néroli (1635–1722) gestiftet, der Tochter eines reichen Kaufmanns aus Port-Louis. Das Ludisium war zunächst nur ein Waisenhaus, entwickelte sich aber immer mehr zu einem Internat für Schüler aus





allen Regionen von Lemusa. Im Zentrum der pädagogischen Philosophie stand die selbstständige Entwicklung der Schülerinnen und Schüler als Individuen und als soziale Wesen. Nur ein kleiner Teil des Unterrichts fand unter Anleitung einer Lehrperson in einem Klassenzimmer statt. Im Gegenzug durften (oder mussten) die Schüler jeden Tag mehrere Stunden lang spielen (zum Beispiel Pwapwa). Außerdem hielten sie sich viel in der freien Natur auf, verbrachten die Zeit mit dem Bau von eigenen Hütten oder Booten, mit Fischen und dem Sammeln von Pilzen und Beeren. Die Zöglinge kochten in der Regel für sich selbst, schliefen nach Möglichkeit

Die Parabol wächst strauchartig und bildet zahlreiche Blüten aus, eine Hecke neben dem Haus der Gärtner.

draußen und organisierten sich untereinander. Auch der Wissenstransfer fand in erster Linie unter den Schülern statt. Die Erzieherinnen (es waren offenbar vor allem Frauen) gaben da und dort Inputs, stellten Materialien zur Verfügung, hielten sich aber insgesamt nach Möglichkeit zurück.

Mehr als dreihundert Jahre lang war das Ludisium Jahr um Jahr etwa dreißig bis fünfzig Schülerinnen und Schülern Heimat und Bildungsstätte. Anfang 1978 aber, in seinem letzten Amtsjahr, setzt Präsident Hector Sumas die Schließung der Institution auf der Insel Parabol durch – gegen den Willen der betroffenen Eltern und zahlreiche Protesten aus allen Kreisen. Anlass für die Schließung war ein sehr negativer Artikel über *Les méthodes éducatives de l'Elisium* in der Wochenzeitung *Glas* vom 18. August 1977. Darin schrieb Séraphin Purdeux, die Schülerinnen und Schüler des Internats «ont été invités par leurs éducatrices à se livrer au jeu de la masturbation dans la nature».

Das schlichte Hauptgebäude des Ludisiums, dessen Architektur in Teilen auf das 17. Jahrhundert zurückgeht, steht bis heute leer.

Nach dem erzwungenen Aus für das Ludisium im Frühling 1978 machte sich Hector Sumas dafür stark, dass ein Teil der Insel in einen botanischen Garten verwandelt wurde. Der Jardin Hector Sumas wird heute von vier Gärtnerinnen und einem Gärtner gepflegt und ist in erster Linie für seine Rosen bekannt. Neben der Parabol, die der Insel den Namen gegeben hat, finden sich in dem *ùsparadlek* diverse neue Kreuzungen. Außerdem haben die *ùsparadaksi* versucht, eine besonders stark duftende Rose namens *Haleine de l'aurore* zu rekonstruieren. Deren Erfindung wird einem Gärtner namens Honoré de Geuze zugeschrieben, der zu Beginn des 20. Jahrhunderts im Parc des Brumes, der größten Grünanlage von Port-Louis, den Rosenhain pflegte. De Geuze soll auch der Schöpfer eines Rezeptes sein, das den Duft dieser Rose kulinarisch nutzt. Dieses Rezept hat sich Violette Robinson, eine der Gärtnerinnen und eine begeisterte Köchin, neu vorgenommen und es für die moderne Küche adaptiert. Es trägt den schönen Namen *Jarret de l'aurore*.



Ein Aroma zwischen Imagination und Realität: Haxe vom Rind, gewürzt mit dem Überbleibsel einer Morgenröte.

## Jarret de l'aurore

### In Rotwein geschmorte Beinscheibe vom Rind mit Rosen

Den Gärtnerinnen und Gärtnern des Jardin Hector Sumas auf der Insel Parabol ist es gelungen, eine besonders stark duftende Rose namens *Haleine de l'aurore* («Atem der Morgenröte») zu rekonstruieren, deren Erfindung einem Honoré de Geuze zugeschrieben wird. De Geuze gilt auch als der Schöpfer eines Rezeptes, das den Duft dieser Rose kulinarisch nutzt. Diese Spezialität hat sich Violette Robinson, eine der Gärtnerinnen und eine begeisterte Köchin, neu vorgenommen und es für die moderne Küche adaptiert. Sie konnte sich dabei auf ein Rezept stützen, das sich dank Guy Baward erhalten hat, der es *Jarret aux roses* nennt (*Manuel de Cuisine*, Port-Louis, 1928, S. 289).

Im Unterschied zu Kalb oder Schwein kommt die Beinscheibe vom Rind heute nur noch selten zu Ehren. In einem geeigneten Schmor-

topf und mit etwas Geduld lässt sich die Haxe aber leicht in ein ebenso feuchtes wie zartes Stück Bratenfleisch verwandeln, das fast von alleine vom Knochen fällt und überdies der Sauce einige Gelatine schenkt. Anspruchsvoller ist die Aufgabe, das Rosenaroma in einer akkuraten Weise zum Fleisch zu gesellen. Gibt man das Rosige zu früh oder in zu knappem Masse zu, spürt man im fertigen Gericht nämlich nichts mehr davon.

Die Haleine de l'aurore ist leider außerhalb von Lemusa kaum zu bekommen. Man kann sich indes mit anderen Duftrosen behelfen, die allerdings besser biologisch gezüchtet sein sollten. Obwohl frische Duftrosen stärker parfümiert sind, erzielt man aber auch mit getrockneten Exemplaren ein gutes Resultate. Im Rezept wird dem Fleisch das Aroma außerdem noch in der Gestalt von Rosenessig zugeführt.

#### Für 4 Personen

- 1 10–15 cm lange Beinscheibe vom Rind (etwa 1.2 kg)
- 1 EL Butterschmalz
- 1 EL Butter
- 1 Zwiebel (150 g), sehr fein gehackt
- 2 TL Salz
- 250 ml Rotwein
- 1 EL Zitronenzeste, in größeren Stücken
- 2 EL getrocknete Rosenblüten, zerkrümelt
- 2 EL Rosenessig
- 1 EL Zucker
- ~ Salz zum Abschmecken
- 2 EL getrocknete oder frische Rosenblüten zum Bestreuen

*Das Rezept fordert zum Ende ein feines Abstimmen der Düfte und Geschmäcker. Wenn es gelingt, stellen das kraftvoll-ernste Fleisch, die leicht klebrige Sauce und die blumige Exaltiertheit der Rose eine hinreißende Kombination dar.*

- 1 | Die Rinderhaxe wenigstens zwei Stunden vor Kochbeginn aus dem Kühlschrank nehmen.
- 2 | Bratfett in einem schweren Topf erwärmen, Haxe sorgfältig von allen Seiten anbraten.
- 3 | Haxe aus dem Topf heben, Hitze reduzieren, Butter schmelzen lassen. Zwiebeln mit Salz begeben und glasig werden lassen. Haxe wieder in den Topf heben, Wein angießen, Zitronenzeste begeben, kurz aufkochen. Hitze so einstellen, dass die Flüssigkeit nur ganz sanft siedet. Deckel aufsetzen und 3 Stunden garen, Fleisch von Zeit zu Zeit wenden. Es ist wichtig, dass der Deckel gut schließt und das Kondenswasser ins Gargut zurückführt.
- 4 | Rosenblüten, Rosenessig und Zucker in die Sauce einrühren, ein bis zwei Minuten warm werden lassen. Mit Salz abschmecken, Säure mit Zucker ausbalancieren, mit leicht zerkrümelten getrockneten Rosen oder frischen Rosenblüten bestreuen.



Beim Pwapwa werden Bohnen als Spielsteine verwendet, als Spielbrett kann jede Treppe dienen.

# Pwapwa

## Das Geschicklichkeitsspiel wurde auf Parabol erfunden

Wer durch die Altstadt von Port-Louis, Gwosgout oder Sentores schlen- dert, wird dann und wann von einem lauten Ruf überrascht: «Pwa», zischt es plötzlich wie ein Peitschenhieb durch die Gassen. Folgt man der Stim- me, so gelangt man vielleicht auf einen kleinen Platz oder in einen Hinter- hof, wo sich Kinder rund um eine Treppe versammelt haben. Das Spiel, das hier für helle Aufregung sorgt, heißt Pwapwa und gehört heute zu den beliebtesten Freizeitbeschäftigungen der Insel – nicht nur für Kinder.

Erfunden wurde das Spiel auf der Insel Parabol, die zu den Aurins ge- hört. Auf diesem Eiland wurde mehr als dreihundert Jahre das Ludisium betrieben, eine Art Internat, dessen Zöglinge viel Zeit hatten, sich allerlei Spielen zu widmen. Wann Pwapwa zum ersten Mal praktiziert wurde, ist zwar nicht genau bekannt, es muss aber auf jeden Fall deutlich vor 1900 gewesen sein, denn Jean-Marie Tromontis spricht 1896 in einem Brief an





Melisende von dem Spiel und nennt es «une sorte de billard lémusien» (*Sensations, émotions, pensées*, Port-Louis, 2018, S. 287).

Als Spielsteine werden Bohnen verwendet, als Spielbrett dient eine beliebige Treppe. Auch die Grundregeln sind sehr einfach. Zwei bis vier Spieler wählen je ein Set von 13 Bohnensamen einer Sorte aus, zum Beispiel weiße Flafla, schwarze Dyab-la, Pwa Antik und Pedits aus Duvet. Nun legt jeder Spieler eine seiner Bohnen auf eine Stufe der Treppe. So kommt Flafla zum Beispiel auf Stufe vier, Dyab-la auf Stufe fünf, Pwa Antik auf Stufe sechs und die Pedits zuoberst auf Stufe sieben. Man kann je nach Größe der Spieler und gewünschtem Schwierigkeitsgrad auch mit einer höheren oder tieferen Stufe beginnen. Nun bestimmen die Spieler eine bestimmte Distanz zu der Treppe, etwa indem sie einen Gegenstand als Markierung auf den Boden legen oder mit Kreide eine Linie ziehen. Von da aus werfen sie nun ihre Bohnen in Richtung der Stufen, je drei Samen pro Runde. Ziel ist es, möglichst viele seiner Pwa auf der eigenen, also der durch die erste Bohne markierten Treppenstufe zu platzieren. Hat jeder sein Dutzend geworfen, werden die Samen auf den Stufen ausgezählt. Dabei gilt es zu beachten, dass jede eigene Bohne einen Punkt wert ist, jeder fremde Same aber, den man auf der eigenen Stufe findet, schlägt mit zwei Punkten zu Buche. Die Punkte werden notiert und die nächste Runde kann beginnen.

Da die verschiedenen Bohnen unterschiedlich schwierig zu werfen sind und jede der Stufen ihre Vorteile und Tücken hat, werden die Sets nach jeder Runde getauscht. Ein Spiel dauert deshalb immer mindestens so viele Runden, wie Spieler daran beteiligt sind. Gewonnen hat, wer nach einem kompletten Durchgang die meisten Punkte auf seinem Konto verzeichnet.

Pwapwa wird auch manchmal lemusisches Darts genannt. So simpel das Spiel im Grunde ist, Meister kennen allerlei Tricks, um die eigene Punktezahl zu erhöhen. Echte Könnler sind sogar in der Lage, mit einem gezielten und kräftigen Wurf die Samen von höher gelegenen Stufen auf ihre eigene Etage herunterzustoßen. Gelingt ein solcher Wurf, dann wird das von den Zuschauern oft mit einem lauten «Pwa» oder «Pwapwa» kommentiert.

*Vorangehende Seiten:* Auf der prachtvollen Treppe dieses um 1850 gebauten Hauses auf Parabol könnte Pwapwa erfunden worden sein.





# Heiren

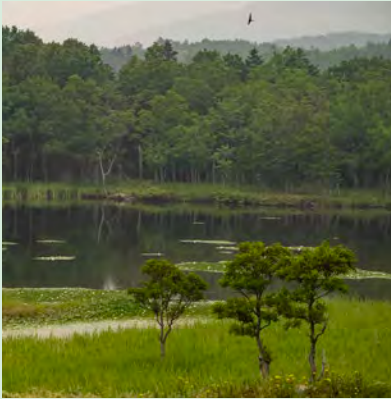
**Seit Adrienne I. ist die Insel ein Tier- und Landschaftspark**

Keine der anderen Aurinen ist bei Ausflüglern so beliebt wie Heiren. Das hat vor allem damit zu tun, dass die ganze, gut einen Quadratpep große Insel eigentlich ein Park ist, der von einem Dutzend Gärtnerinnen und Gärtnern gepflegt wird. Die Anlage geht auf Adrienne I. (1832–1848) zurück, die hier vor allem Rehe und Hirsche für ihre königlichen Küchen züchten ließ. Wildtiere leben auch heute noch in großer Zahl auf der In-

Heute sind die Tiere in weitläufigen Gehegen eingesperrt, ihr Fleisch wird in Port-Louis verzehrt.

# Der Ring

Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne



Heiren, Etang galbin.

Ich war seither nie mehr hier. Wie lange ist es jetzt her, dass es geschah? Mehr als vierzig Jahre auf jeden Fall. War ich damals acht oder neun? Es passierte auf einem Spaziergang mit meinen Großeltern. Irgendwo am Ufer dieses Teiches habe ich ihn verloren, den Ring, der mir so viel bedeutete. Es war bloß ein Ring aus Plastik, vielleicht gar nur das Teilstück einer fremdländischen Verpackung. Aber ich hatte ihn von einem Wesen bekommen, das einige Wo-

chen lang einen fremden Zauber in mein junges Leben brachte, ehe es ebenso feenhaft aus ihm entglitt, wie es gekommen war.

Das Wesen war ein etwa gleichaltriger Junge, blond wie ich, mit einer durchsichtigen Haut, wässrig-blauen, ganz leicht asiatisch geschnittenen Augen, Sohn eines Diplomaten, immer etwas zurückhaltend, nie ganz da. Wenn er mit mir sprach, dann pochte mein Herz wie wild. Er wohnte in einem riesigen Haus mit einem großen, von alten Bäumen beschatteten Garten, an dem ich immer wieder vorbeischlich in der Hoffnung, ihn zu sehen, eine Begegnung herbeiführen zu können.

Ich weiß nicht, ob ich ihn liebte. Aber er weckte in mir die schwindelerregende Vorstellung, dass sich Welten, Gefühle würden entdecken lassen, von denen ich bis dahin noch keine Ahnung hatte. Ich berührte ihn nur ein einziges Mal, als er mir den Ring übergab spürte meine Haut für Sekunden seine weiche, fast etwas kraftlose Hand. Ich kann mir nicht vorstellen, warum er mir den Ring gab. Er schien kein Ziel damit zu verfolgen, es sollte keine Botschaft an mich sein, das merkte ich genau. Echte Götter haben keine Absichten, machen keine Pläne.

Dann standen plötzlich Zügelwagen vor der Türe des Diplomatenhauses. Von dem Moment an bewahrte nur noch der Plastikring etwas von den Versprechungen, die ich aus den Augen des Gottes gesogen hatte. Und dieser Ring rutschte mir wenige Wochen später beim Klettern auf einen Baum aus der Hosentasche und segelte auf den Waldboden hinunter, wo er zwischen den Gräsern und Moosen ebenso schnell verschwand wie kurz zuvor das schenkende Wesen. Meine Großeltern halfen mir suchen, ohne recht zu wissen, wonach sie Ausschau halten sollten. Aber in dem Dickicht hatten wir keine Chance und irgendwann verlor mein Opa die Geduld.

Von dem Tag an war ich wie besessen von der Idee, an den Ort zurückzukehren und den Ring zu finden. Doch der Weiher von Heiren liegt weit entfernt vom Haus meiner Eltern, zudem mitten auf einer kleinen Insel. Und so konnte ich mein Vorhaben nicht in die Tat umsetzen. Das Glühen, das ich mit dem Ring verband, verlor nichts von seiner Kraft, aber es rückte doch von mir weg – oder war ich es, der sich ihm entzog?

Sicher wäre mein Leben anders verlaufen, hätte ich damals meinem Begehren entsprechen können und vielleicht Jahre damit zugebracht, den Waldboden nach dem Ring zu durchkämmen. Was wäre passiert, hätte ich ihn gefunden. Und was wäre jetzt... Mit der Spitze meines Schuhs schiebe ich ein paar Zweige zur Seite. Mein Herz pocht plötzlich wie wild. Soll ich wirklich suchen?

Samuel Q. Herzog: *Spazieren auf Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 11.



Der *Heiren schintijian* kommt hauptsächlich auf der Insel Heiren vor, wo er im Röhricht des Galbin lebt. Zeichnung von Hana Bosk.

sel, wobei die meisten in weitläufigen Gehegen eingesperrt sind. Sie werden auch regelmäßig geschossen, sonst würde ihre Population zu groß. Ihr Fleisch wird vor allem an Restaurants in der Hauptstadt verkauft.

Im Zentrum des Eilands liegt ein See, der wegen der gelblichen Farbe seines Wassers Etang Galbin genannt wird und in dem früher Buntbarsche gezüchtet wurden. Das Wasser selbst ist allerdings keineswegs gelb, vielmehr sind es die Wurzeln der vielen Seerosen, die ihm einen gelblichen Ton verleihen.

Im Röhricht des Sees lebt und brütet der seltene Goldreiher (*Ardea aurata*), der auf Lemusisch *Heiren schintijian* («gleißender Reiher») heißt und der Insel den Namen gegeben hat. Der Vogel wird nur etwa 40 cm lang und hat eine Flügelspannweite von maximal 60 cm. Er fällt durch sein golden glänzendes Gefieder auf, das ihm von August bis März im ebenfalls goldenen verfärbten Ufergras eine optimale Tarnung bietet. Er ernährt sich vor allem von Fischen und Fröschen. Der *Heiren schintijian* kommt fast nur auf seiner Insel vor, nur sehr selten trifft man ihn auch auf der Hauptinsel an.

An den Wochenenden verkehrt regelmäßig ein Boot zwischen der Insel und dem Hafen von Sentores.



# Strumpfkugel

**Der Name verdankt sich einer abenteuerlichen Lebensgeschichte**

Die kleinste und südlichste der vier Aurinen heißt Strumpfkugel und stellt einen sanften, knapp fünfhundert Meter breiten Hügel dar, der dicht von Gräsern und Büschen bewachsen ist. Praktisch am Mittelpunkt der Insel steht ein nicht sehr hoher Leuchtturm, der direkt aus dem dazugehörigen Wärterhäuschen zu ragen scheint. Die Insel ist nahezu kreisrund, doch die Form hat keine Schuld an ihrem Namen.

Im Zentrum von Strumpfkugel steht ein Leuchtturm mit Wärterhaus.

Das Eiland gelangte 1968 in den Besitz von Moshe Boukman. Boukman kam 1892 in Leipzig zur Welt und zog schon mit 15 Jahren nach Berlin, um dort Schauspieler zu werden. 1912 gründete er mit Gleichgesinnten die Theatertruppe Strumpfkugel, die vor allem auf großen Passagierschiffen ihre Travestie-Nummern vorführte. Bei Kriegsausbruch löste sich die Truppe auf. Moshe floh zu einer wohlhabenden Tante nach Zürich, um sich dem Kriegsdienst zu entziehen. Hier gehörte er im Februar 1916 zu den wenigen Zuschauern der ersten Dada-Veranstaltungen im Cabaret Voltaire. Er kam in Kontakt mit Christian Schad und Walter Serner, verbrachte jedoch die meiste Zeit auf einem Bauernhof in der französischen Schweiz, wo er als Knecht arbeitete. Kurz nach Ende des Krieges heuerte Boukman als Unterhalter und Hilfskoch auf einem Linienschiff von Lissabon nach Buenos Aires an, musste jedoch bereits in Rio von Bord gehen. Dort lernte er den Unternehmer Laurent Edel aus Castebar kennen und trat als Sekretär in dessen Dienste ein (möglicherweise hatte er auch eine Affäre mit Edel). In Edels Gesellschaft gelangte Boukman



Die Strumpfkugel-Truppe im Oktober 1913 an Bord des Dampfschiffes *Praetoria*, ganz links Moshe Boukman.



In dem kleinen, ganz aus dem Stein geschlagenen Keller unter dem Wärterhäuschen inszenierte Moshe Boukman immer wieder dadaistische Lesungen.

nach Lemusa, wo er 1919 in Sentores eine eigene Dada-Gruppe gründete. Die Hafensiedlung war damals sehr arm und heruntergekommen, sie dürfte in Teilen einer Geisterstadt geglichen haben. Wie viele Mitglieder Dada Sentores hatte, ist unbekannt. Boukman betätigte sich als Künstler und Autor, vor allem aber kochte er nach Dada-Prinzipien und verfasste das erste kulinarische Dada-Manifest. Er stand, laut Angaben seines Sohnes Izak Boukman, in Kontakt mit Tristan Tzara in Paris und schrieb regelmäßig an Kurt Schwitters und (!) Richard Huelsenbeck in Berlin. «Was davon wahr ist, weiß ich nicht», sagt der Sohn: «Mein Vater machte um sein Leben gerne ein Geheimnis.»

1965 lernte Moshe die vierzig Jahre jüngere Köchin Abida Abate kennen und unternahm mit ihr eine dreijährige Weltreise. Nach der Rückkehr dann konnte er, offenbar zu einem Spottpreis, die kleinste der Aurinen kaufen, mitsamt Leuchtturm und Wärterhäuschen, das er und seine Frau noch 1968 bezogen. Im gleichen Jahr kam auf Strumpfkugel der kleine Izak zur Welt, der heute zu den bekanntesten Autoren Lemusas zählt.



1970 entdeckte Moshe Boukman auf seinem Sohn Izak einen 9 mm langen Floh. Das Tier hatte eine Sprungkraft von mehr als vier Metern und konnte sich so in wenigen Hüpfen von einem Ende der Insel zum anderen bewegen. Boukman nannte es Zaki (oder Zakizaki) und machte es zum Protagonisten kurzer Texte. Laut einer Untersuchung der Uni Port-Louis von 1997 kommt Zaki bis heute nur auf Strumpfkugel vor, die Wissenschaftler gaben ihm den Namen *Hystrichopsylla boukmani*. Zeichnung von Hana Bosk.

Moshe gab der Insel in Erinnerung an seine erste Truppe den Namen Strumpfkugel. Bald entdeckte er unter seiner Wohnung einen geräumigen Keller, ganz aus dem Stein geschlagen. Er vergrößerte ihn eigenhändig und richtete darin ein kleines Theater ein, dem er den Namen Lemsau gab (ein Anagramm aus Lemusa). Wenn er Gäste hatte, was offenbar nicht selten vorkam, dann inszenierte er hier zum Auftakt oder Abschluss des Abends zum Beispiel ein sogenanntes Gemse-Ü, ein Bost, ein Fieschen oder Schiefl. Das waren performative Lesungen von Texten, die sich in dadaistischer Manier mit einzelnen Lebensmitteln (Gemüse, Obst, Fisch, Fleisch) beschäftigten – Boukman las allerdings ausschließlich auf Deutsch, was den Kreis der verständnisvollen Zuhörer wohl stark reduzierte. Einige dieser Texte haben sich erhalten.

Inwiefern sein Vater verpflichtet war, auch den Leuchtturm betreiben, weiß Izak Boukman nicht. Auf jeden Fall soll er sich viele Jahre zuverlässig darum gekümmert haben. Moshe lebte bis zu seinem Tod 1998 fast ausschließlich auf der Insel. Die kleine Aurine ging unterdessen wieder in den Besitz des Staates über, das Wärterhäuschen aber gehört Izak Boukman, der sich gelegentlich hierher zurückzieht.





Der Name des Gerichts ist nur rätselhaft, solange man seine Bedeutung nicht kennt. *Bulaba* ist die deutsche Schreibung von französisch *boule à bas*, was nichts anderes bedeutet als «Strumpfkugel».

# Bulaba

## Karotten und Champignons in würzigem Joghurt geschmort

Wenn der Soziologe und Journalist Izak Boukman von seinem Vater Moshe erzählt, der ihm unter anderem ein Leuchtturmwärterhäuschen auf der Insel Strumpfkugel hinterlassen hat, dann schwingt da immer eine gewisse Ironie mit. Von seiner Mutter indes, der Köchin Abida Abate, spricht er stets nur mit nahezu rührseliger Wärme. Sie hat ihm unter anderem eine Reihe von Kochrezepten vermacht, die er pflegt wie ein paar kostbare Schuhe – und auch freudig mit anderen teilt.

Auf Strumpfkugel hat der Journalist nur selten Gäste, in seinen Wohnungen in Gwosgout und Port-Louis aber empfängt er oft Freunde und kocht für sie. Boukman liebt es, stundenlang Lammhaxen oder Rinderbacken zu schmoren. Immer öfter kommt es aber vor, dass seine Gäste kein Fleisch essen. In solchen Fällen greift er gerne auf ein Rezept zurück, das

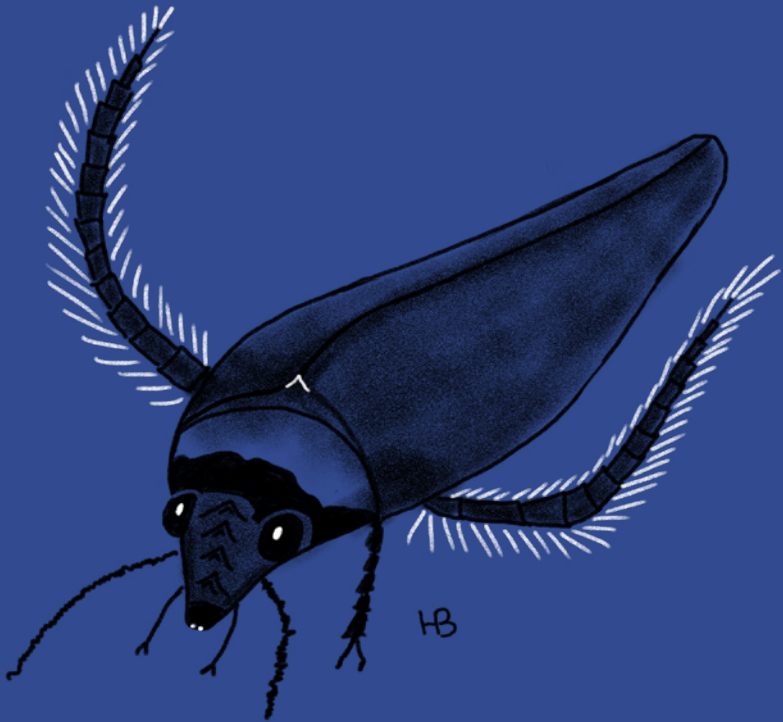
seine Mutter «immer dann kochte, wenn gerade nur wenig Geld im Haus war»: *Bulaba*. Bei dem Gericht sorgt eine Kombination aus Karotten und Champignons, die einige Zeit in einer würzigen Joghurtsauce vor sich hin köcheln, für ein fülliges Mundgefühl, wie man es von Schmorgerichten mit Fleisch kennt. Das Joghurt flockt in der Hitze zwar aus, wird jedoch am Ende mit gemahlene Mandeln zu einer cremigen Sauce gebunden, die «feierlich schmeckt» und aus *Bulaba* eine «midjibuit ùchù» («würdige Hauptspeise») macht, wie Boukman verspricht. Das Gericht lässt sich leicht auch noch bereichern, zum Beispiel kann man gegen Ende der Kochzeit ein paar Kichererbsen begeben oder Mandelsplitter aufstreuen.

#### Für 4 Personen

4 TL Visabohnen  
 2 TL Koriandersamen  
 2 TL Senfsaat  
 1 TL Kreuzkümmel  
 1 TL Bockshornklee  
 4 Gewürznelken  
 2 getrocknete Chilis, in Fetzen  
 5 cm Zimtstange, zerbrochen  
 2 Kardamom, gequetscht  
 1 EL Bratbutter  
 2 Zwiebeln, fein gehackt  
 5 cm Ingwer, geputzt, in feinen Scheiben (40 g)  
 2 TL Salz  
 600 g Karotten, geschält, in 2 cm langen Stücken  
 2 TL Kurkumapulver  
 600 ml Wasser  
 250 g weiße Champignons, in mundgerechten Stücken  
 400 ml Joghurt  
 3 EL gemahlene Mandeln  
 6 EL Wasser  
 ~ Salz zum Abschmecken  
 4 EL Joghurt zum Abrunden, optional

**1** | Visabohnen, Koriander, Senf, Kreuzkümmel, Bockshornklee, Nelken, Chili und Zimt nacheinander in einer nicht beschichteten Stahlpfanne bei mittlerer Hitze vorsichtig rösten, bis sie duften.  
**2** | Zimt und Kardamom in einen Gazebeutel packen, denn die Stücke stören sonst ein wenig beim Essen.  
**3** | Bratbutter in einem schweren Topf erwärmen. Zwiebeln, Ingwer und Salz begeben, glasig dünsten.  
**3** | Karotten zugeben, kurz anziehen lassen. Alle gerösteten Gewürze plus Kurkuma einrühren, mit 600 ml Wasser ablöschen, aufkochen lassen, 10 Minuten bei mittlerer Hitze garen.  
**4** | Champignons und Joghurt einrühren, aufkochen lassen, dann halb zugedeckt auf kleiner Flamme 30 Minuten schmoren.  
**5** | Gazesäckchen entfernen. Mandeln mit 6 EL Wasser vermischen und in das Schmorgericht einrühren. Wenn nötig noch etwas eindicken lassen, mit Salz abschmecken. *Noch cremiger wird das Gericht, wenn man ganz zum Schluss etwas frisches Joghurt einrührt.*

# Tenebrion



Ekidudj  
*Iarbusus derivatus*

Die kleine Insel Tenebrion vor der Côte du Livan war einst Teil der ehrgeizigen Pläne eines Unternehmers. Heute ist sie die das Reich von Vinciane Vitrame, die hier Schafe weiden lässt, Bùzùkbùndj (lemusische Mehlwürmer) züchtet und Gäste bewirtet.

Auch im Ozean rund um die Insel lebt ein besonderes Insekt, der Ekidudj (*Iarbusus derivatus*), ein Käfer, dessen Schwingen wie längliche Paddel geformt sind und es ihm gestatten, sich pfeilschnell durchs Wasser zu bewegen. Der Ekiduj verbringt sein ganzes adultes Leben im Meer. Nur zur Wintersonnenwende krabbelt er für ein paar Stunden an Land – ohne erkennbares Ziel. Wer an diesem Tag über den Strand geht, zerdrückt unweigerlich bei jedem Schritt Dutzende dieser Tiere. Die Wissenschaft hat laut Karol Zhuki (*Karabé*, Port-Louis, 2016, S. 136) schon im 19. Jahrhundert herauszufinden versucht, warum das kuriose Wesen ausgerechnet dann aus dem Wasser steigt und warum er diesen Landgang unternimmt. Ohne Erfolg, was dem Käfer den Namen Eki-dudj eingetragen hat, von *eki* («ohne») und *dudj* («Ziel»).

#### Tenebrion INSEL

Auf diesem kleinen Eiland werden Schafe und Mehlwürmer gezüchtet – und auch zubereitet.

#### Sternschnuppe ANSICHT

Samuel Q. Herzog wirft vom höchsten Punkt der Insel einen sehr langen Blick in den Himmel.

#### Bùzùkbùndj FAUNA

Die eigentümlich bunten Mehlwürmer von Tenebrion sind eine Delikatesse.

#### Schiktasch di Tenebrion REZEPT

Tartar aus Karotten, Sellerie und Mehlwürmern mit Zitrone, Petersilie und Gewürzen.

#### Der einsamste Wurm LEGENDE

Jana Godet weiß, was passiert, wenn man nur groß, aber nicht erwachsen werden möchte.



Region (*randa*): Îles (*amuslesi*), Puendevis  
Departement (*semsal*): Tenebrion  
Hauptort (*kaputlek*): – (verwaltet von Port-Louis)  
Postleitzahl: LM-0705 | Telefonvorwahl: +69 (0)7  
Höhe (höchster Punkt): 27 m ü. M.  
Einwohner: 1 (Mai 2011)



# Tenebrion

## Die Insel der Schafe, Mehlwürmer, Mühlen und Möwen

In den 1660er-Jahren entwickelte Müller Maximilien Grosrafine aus Sen-tores ein ungewöhnliches Geschäftsmodell.\* Er brachte ein knapp drei-hundert Meter langes Inselchen in seinen Besitz, das auf der Höhe von L'Enanel liegt, gut einen Pep vor der Côte du Livan. Dieser Abschnitt der Küste ist für seine regelmäßigem und kräftigen Winde bekannt. Auf dem kleinen Eiland errichtete Grosrafine eine stattliche Mühle und legte einen

Die Ostseite der Insel mit dem blauen Haus  
von Vitrame und den Fundamenten der Mühle.

Pier an. Es war sein Plan, im Süden von Lemusa Getreide zu kaufen, es auf seiner Insel zu mahlen und das Mehl dann in die Hauptstadt zu schiffen, die damals dank der neu gegründeten Compagnie des treize gerade einen markanten Aufschwung erlebte. Der Müller soll auch die Unterstützung von Hughette Roussin genossen haben, der mächtigen 13. Vorsitzenden der Compagnie. Davon zeugt ein Vertrag zwischen Roussin und Grosrafine, in dem die Höhe einer Abgabe seitens des Müllers an die Geschäftsfrau geregelt ist. Wie erfolgreich der Businessplan des Müllers war, ist nicht bekannt. Gegen Ende des Jahrhunderts wurde die Mühle aufgegeben und zerfiel sehr schnell, war sie doch zum größten Teil aus Holz gebaut. Ihre steinernen Fundamente allerdings sind noch gut zu sehen. Sie liegen etwa 50 m südlich des blauen Hauses, das heute das farbige Zentrum des Inselchens darstellt.

Während fast dreihundert Jahren interessierte sich niemand für die Insel, die ohne Bewohner vor sich hin dämmerte – ohne menschliche Bewohner auf jeden Fall, denn in den Ruinen der Mühle entwickelte sich eine gigantische Kolonie von lemusischen Mehlwürmern (Bùzùkbùndj). Die Tiere konnten sich teilweise von den diversen Cerealien ernähren, die auf der Insel wuchsen – wohl dank Körnern, die beim Transport zwischen Pier und Mühle von dem Wagen in die Landschaft hinaus geblasen wurden. Die massive Präsenz dieser dunklen Käfer trugen dem Eiland wohl schon im 18. Jahrhundert den Namen Tenebrion ein, vermutlich abgeleitet vom lateinischen Namen dieser Käferfamilie: *Tenebrionidae*.

Das Schicksal von Tenebrion nahm 1994 eine neue Wendung, als die Sportlehrerin und Ernährungsberaterin Vinciane Vitrame aus Carbelotte mit ihrem Kajak hier landete, um zu baden und sich auszuruhen. Sie entdeckte die Käfer und verfiel sofort auf die Idee, sie zu züchten und für den menschlichen Verzehr zu kommerzialisieren. Vitrame hatte schon ihre Diplomarbeit der Frage gewidmet, welche Rolle Insekten in der menschlichen Ernährung spielen könnten. Sie unterzeichnete einen Pachtvertrag mit der Gemeinde Gwosgout, die damals noch für die Verwaltung der Insel zuständig war, fand eine (anonyme) Geldgeberin, baute

So könnte die Mühle von Maximilien Grosrafine laut Hana Bosk ausgesehen haben.



LE MOULIN  
DE TENEBRION

# Sternschnuppe

Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne



Auf Tenebrion.

Eigentlich wollte ich hier die Sternschnuppen beobachten, die in dieser Nacht im späten August besonders zahlreich an der Erde hätten vorbeischießen sollen. Von einem wahren «Sternenregen» haben die Zeitungen gesprochen. Also habe ich mich von einem Wassertaxi auf diesem kleinen Eiland absetzen lassen, das die Dunkelheit ja schon im Namen trägt, die es für die optimale Beobachtung himmlischer Phänomene braucht: Tenebrion.

Ich habe meinen Liegestuhl zum höchsten Punkt der Insel geschleppt und mich dort so in Position gebracht, dass ich das ganze Himmelszelt über mir im Blick haben konnte. Ich habe eine Flasche Wein geöffnet, das Glas neben mir ins Gras gestellt und mir eine Schiefertafel in den Schoß gelegt, auf der ich für jeden Stern einen Strich machen und daneben einen Wunsch notieren wollte. Die schwarze Tafel und die weiße Kreide schienen mir die passenden Schreibinstrumente für die galaktischen Stunden, die vor mir lagen. Die Nacht war warm, doch aus dem Süden strich mir ein feines Lüftchen über die Haut. Es war sehr still, selbst die Brandung war nur ein unentschlossenes Plätschern. Aus der Dunkelheit drang dann und wann ein kurzes Schnauben an mein Ohr. Das waren zweifellos die Schafe, die sich durch das satte Gras der Insel rupften. Was für ein Appetit trotz Dunkelheit. Drei Grillen rieben sich gegenwärtig ihre Reviergesänge unter die Nase. Es roch nach trockenem Gras und... was war das nur für ein süßlicher Duft?

Dann landet eine Fliege auf meiner Nase und ich schlage die Augen auf. Hinter einem milchigen Himmel steht die Sonne schon ziemlich hoch. Ich sehe auf die Schiefertafel herunter, die brav in meinem Schoß



liegt: null Striche, null Wünsche. Nur die kitzelige Zeichnung eines Wurms, die meine Hand im Schlaf angefertigt haben muss. Vielleicht die Notiz zu einem Traum, an den ich mich nicht erinnere. Es riecht unangenehm nach Wein, das Glas neben mir ist umgekippt, sein Inhalt schimmert noch auf den Blättern eines welken Löwenzahns nach.

Kaum drei Meter vor mir stakst eine Möwe mit schwarze Kopf hin und her. Immer wieder schaut sie mich an und kommt mir bei jeder Kehrtwende etwas näher. Ich trete mit dem Fuß in ihre Richtung. Sie flattert ein paar Zentimeter davon, zieht die Flügel ganz ein, duckt sich ins Gras, starrt mich an. Was will sie nur? Ich habe nichts zu Fressen für sie. Ich werde sie nicht streicheln. Ist sie am Ende scharf auf den Wurm auf meiner Schiefertafel? Ich halte ihr die Tafel hin, sie klimpert mit den Augen. Wenn die Möwe in dem Gekritzel ein begehrtes Fressen sieht, dann könnte ich den Vogel umgekehrt ja auch für einen gefallenen Stern halten. Ich schließe die Augen und stelle mir einen weißen Möwenkörper vor, der wie ein zeretzter Baseball durch die Galaxis schießt. Ob ich das Vögelchen doch streicheln sollte? Wer weiß, vielleicht fallen mir ja noch ein paar Wünsche ein.

Etwas zupft an meiner Hose. Das wird doch ... Nein, da ist nichts zu sehen. Und meine Sternschnuppe ist offenbar davon geflogen. Habe ihre Erwartungen wohl nicht erfüllt. Ich schaue auf die Tafel. Auch der Wurm ist weg. Ich habe augenscheinlich alles verpasst. Oder doch nichts?

Samuel Q. Herzog: *Spazieren auf Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 7.

ein kleines Farmhaus und begann, die Mehlwürmer systematisch zu züchten. Am Anfang lief das Geschäft mit der kleinen Delikatesse noch etwas harzig. Unterdessen aber haben die Köche der Insel herausgefunden, wie vielfältig sich diese Insekten kulinarisch verwenden lassen.

In den ersten Jahren wohnte Vitrame noch auf der Cheufa, der lemu-sischen Hauptinsel und fuhr einige Male pro Woche per Boot zu ihrer Farm. Schon 1998 aber baute sie ein Haus auf Tenebrion und wohnt seither dort. Das einfache Gebäude war erst orange gestrichen, dann rosarot, später grün und heute leuchtet es blau in die Meeresluft hinaus. «Wahrscheinlich sind die Farben meiner Mehlwürmer daran schuld, dass ich das Haus immer wieder anders anstreichen musste», scherzt die Wurmfarmerin.

Vitrame hat drei Räume mit eigenen Badezimmern ausgestattet und empfängt dort bis zu sechs Gäste gleichzeitig, die sie persönlich mit ihrem Boot auf der Hauptinsel abholt. Die kleine Pension ist vor allem bei Städtern beliebt, die hier Ruhe und Erholung suchen. Auch kulinarisch Neugierige zieht es oft nach Tenebrion, denn Vitrame bekocht ihre Gäste mit Speisen, in denen ihre Mehlwürmer immer wieder eine zentrale Rolle spielen. «Die Eclats finden zwar unterdessen den Weg in so manche Küche», sagt Vitrame, «eine Botschafterin brauchen sie aber immer noch». Keinerlei Vermittlung hingegen benötigt das delikate Fleisch der *molxosi*, der Lämmer, die Vitrame auf der ganzen Insel grasen lässt.

\* Die frühe Geschichte der Insel Tenebrion konnte erst dank Dokumenten rekonstruiert werden, die in der 2016 entdeckten Geheimbibliothek von König Oscar zu Vorschein kamen. Die nachfolgende Darstellung beruht wesentlich auf Jean-Joachim Randon: *Le moulin de Tenebrion. Un modèle économique du XVIIIe siècle*. In: *Mémoire avenir. Le journal des archives nationales*. No 9. Janvier–mars 2019. S. 67–70.



Hana Bosk hat den Bùzùkbùndj (respektive Esclat) in einer Zeichnung porträtiert.

## Bùzùkbùndj

### Die eigentümlich bunten Mehlwürmer von Tenebrion

Auf der Insel Tenebrion haben sich spezielle Mehlwürmer (*Tenebrio livanensis*) entwickelt, die im Larvenstadium durch ihre Buntheit auffallen und auch als Käfer gelegentlich farbige Längsrillen aufweisen.

Der Bùzùkbùndj aus der Familie der *Tenebrionidae* kann im adulten Stadium bis 20 Millimeter lang sein. Er fühlt sich in bröckeligen Umgebungen wie verrottendem Holz wohl, mag es dunkel und warm. Er ernährt sich von Getreide und anderen stärkehaltigen Substanzen. Außerdem frisst er kleinere Insekten und manchmal seine eigenen Larven. Der Bùzùkbùndj kann sechs Monate alt werden. Ein Weibchen legt im Verlauf seines Lebens mehr als zweihundert Eier in kleinen Gruppen oder einzeln. Die daraus schlüpfenden Larven sind anfangs weiß, nehmen aber bald ihre charakteristisch bunte Färbung an. Sie häuten sich mehrmals, bevor sie sich schließlich verpuppen.



Einmal gefriergetrocknet wie hier, sind die ursprünglichen Farben bloss noch eine Ahnung.

Laut Vinciane Vitrame, die seit 1994 Mehlwürmer auf *Tenebrio* züchtet, wurden diese Insekten früher in verschiedenen Regionen der Insel gegessen. Das illustriert laut ihr auch das lemusische Wort für Mehlwurm: *Bùzùkbùndj* ist ein Kofferwort aus lemusisch *bùzùk* («Käfer») und *bùndj* («Explosion») – eine Anspielung auf den Umstand, dass die Larven, wenn man sie roh verzehrt, was früher offenbar üblich war, unter dem Druck der Zähne «platzen». Auch *Esclats*, der französische Name der Insekten, lässt sich auf ähnliche Weise lesen – von *éclat* («Knall»).

Heute isst man die *Bùzùkbùndj* nur noch selten roh. Vitrame verkauft ihre Mehlwürmer gefroren, gefriergetrocknet und als Mehl. *Bùzùkbùndj*-Larven sind sehr fettarm, reich an hochwertigen Proteinen und Omega-3-Fettsäuren. Sie können gefriergetrocknet als Snack gegessen oder frisch als Ersatz für Hackfleisch verwendet werden. Vitrame hat auch ein paar spezifische Rezepte mit *Bùzùkbùndj* entwickelt, zum Beispiel ein rassig gewürztes Tartar.



Würzig und saftig, mit knuspriger Auflage: Tartare de Tenebrion, wie es Vinciane Vitrame serviert.

## Schiktasch di Tenebrion

### Tartar aus Karotten, Sellerie und Mehlwürmern mit Zitrone

Die ehemalige Sportlehrerin und Ernährungsberaterin Vinciane Vitrame ist Lemusas erste Mehlwurmfarmerin. Schon seit Mitte der 1990er-Jahre züchtet sie die kleinen Insekten auf dem Inselchen Tenebrion. Seit 1998 wohnt sie auch auf dem Eiland, das rund einen Pep vor der Côte du Livan liegt. Sie verkauft die Tierchen gefroren oder gefriergetrocknet an Restaurants und Geschäfte vor allem in Port-Louis. Sie werden sogar auf dem Marché Tambour im Quartier du Port angeboten, wo man sie auch verkosten kann.

Der lemusische Mehlwurm (*Tenebrio livanensis*) unterscheidet sich vom gewöhnlichen Mehlkäfer (*Tenebrio molitor*) nur durch seine Bunttheit. Im Larvenstadium kann jedes Segment des Tiers eine eigene Farbe annehmen. Und auch die Käfer entwickeln manchmal farbige Längsrillen auf ihrem Rückenpanzer. Wie der lemusische Mehlwurm dazu kommt,

# Der einsamste Wurm

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Ein Mehlwurm auf der Insel Tenebrion hatte eines Morgens plötzlich schrecklich Angst davor, sich in einen Käfer zu verwandeln. Er setzte folglich alles daran, eine Larve zu bleiben. Jedes Mal, wenn er aus unruhigen Träumen erwachte und die drohende Metamorphose spürte, fraß er ein kleines Schwesterlein auf – überzeugt, durch die Einverleibung von Wurm auch Wurm zu bleiben. Mit der Zeit wuchs er zu einer enormen Größe an, zu einem wahren Samson, der seine Mitwürmer an Gewicht und Kraft um ein Vielfaches überragte. Seine Haut allerdings wurde dünner und dünner, durchsichtiger und durchsichtiger. Dadurch wurde auch immer deutlicher sichtbar, was er gerade verdaute. Als sich wieder einmal der Käfer in ihm bemerkbar machte und er also flugs ein Schwesterlein verschlang, konnten alle sehen, wie sich das kleine Lärvchen in dem großen Samson erst hilflos wand, dann allmählich zerfiel, sich schließlich auflöste und endlich als ein bisschen Kot wieder aus dem Körper gepresst wurde. Der Anblick dieses Prozesses jagte den Kleinen einen solchen Schrecken ein, dass sie von dem Moment an alles daran setzten, sich von ihrem großen Bruder fernzuhalten. Und so verwandelte sich die Larve, die nicht zum Käfer werden wollte, in den einsamsten Wurm in den Weiten des Mehls.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 19.



Zeichnung von Ida Versmer. DELEK ist das lemusische Wort für «Delikatesse».

es derart bunt zu treiben, ist nicht bekannt. Vitrame vermutet aber, dass es mit gewissen Mineralien zu tun haben könnte, die im Boden der Insel vorkommen. Der fröhliche Kolorit des Wurms lässt sich leider nicht kulinarisch nutzen, denn mit dem Leben verschwinden auch die Farben aus dem kleinen Körper. Mehlwürmer und auch die Larven anderer Schwarzkäfer-Arten wurden in verschiedenen Regionen des Landes auch früher schon gegessen. Sie heißen auf Lemuisch Bùzùkbùndj, wohl weil sie beim Rohverzehr im Mund «explodieren» (lemuisch *bùndjéin*). In gefriergetrocknetem Zustand indes sind sie knusprig und haben ein Aroma, das an Kastanien oder Erdnüsse erinnern kann. In dieser Gestalt können die Würmer auch ohne weitere Zubereitung einfach als Snack geknabbert werden.

Vitrame betreibt auf Tenebrion eine kleine Pension mit drei Zimmern und verwöhnt ihre Gäste mit Speisen, in denen natürlich auch die Bùzùkbùndj den einen oder anderen Auftritt haben. Als Köchin hat sie den Ehrgeiz entwickelt, die Mehlwürmer nicht nur als Substitut etwa für Hackfleisch einzusetzen, sondern spezifische Rezepte für die kleinen Eiweißbomben zu entwickeln. Zu diesen Spezialitäten zählt sicher auch ein würziges Tartar aus Karotte und Mehlwürmern, dessen Rezept hier vorgestellt wird. Dass auch Karotten in der Küche von Vinciane Vitrame immer wieder eine wichtige Rolle spielen, ist natürlich kein Zufall: Die Mehlwurmzüchterin stammt ursprünglich aus Carbelotte an der Ostküste der Insel, wo dieses Gemüse in allen Formen und Farben angebaut wird. Und wenn dort jeweils am zweiten Augustwochenende die Fête de la carotte steigt, dann lässt es sich Vitrame nicht nehmen, an einem kleinen Stand ihre Spezialitäten mit Karotte und Mehlwurm anzubieten, nebst dem tenebrionesischen *Schiktasch* («Gehäcksel») etwa auch ein pikantes Karotten-Mehlworm-Brot oder einen Krautsalat mit Bùzùkbùndj.

#### Für 4 Personen

- 4 EL Zitronensaft
- 1 EL Nussöl
- 2 TL Tomatenpüree (15 g)
- 1 EL scharfer Speisesenf (20 g)
- 1 EL zerquetschte Anchovis (12 g), ersatzweise 1 TL Salz
- 1 TL Zucker
- ½ TL Tabasco
- ½ TL weißer Pfeffer
- ½ TL Piment, fein gemörsert
- ¼ TL Aristo
- 7 g geputzter Ingwer
- 15 g getrocknete Tomaten
- 300 g Karotte, geschält
- 120 g Sellerie, geschält
- 4 EL Mehlwürmer gefriergetrocknet für den Fleischwolf (8 g)
- 1 weiße Zwiebel (100 g), sehr fein gehackt
- 10 g Petersilie, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 25 g Kapern aus dem Salz, abgespült, gewässert, gehackt
- 1 Ei
- ~ Salz zum Abschmecken
- ~ Zitronensaft, Zucker und Tabasco zum Abschmecken
- 2 EL Mehlwürmer, gefriergetrocknet, zum Aufstreuen

**1** | Zitronensaft, Nussöl, Tomatenpüree, Senf, Anchovis, Zucker, Tabasco, Pfeffer, Piment und Aristo zu einer Sauce verrühren.

**2** | Fleischwolf mit einer etwas größeren Scheibe (5 oder 6 mm) einrichten und nacheinander Ingwer, getrocknete Tomaten, Karotte, Sellerie und 4 EL Mehlwürmer durchdrücken. Sofort mit der Sauce vermischen. *Man füttert den Fleischwolf am besten zuerst mit dem Ingwer weil seine Fasern, die das Drehwerk nur zögerlich durchlaufen, so vom nachfolgenden Gemüse mitgerissen werden.*

**3** | Zwiebel, Petersilie, Knoblauch und Kapern untermischen, wenigstens 1 Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen, mit Salz abschmecken, wenn nötig auch noch etwas Zitronensaft, Zucker und Tabasco begeben. *Das Tartar sollte leicht säuerlich, leicht scharf, ganz leicht süßlich und nur ein bisschen bitter schmecken.*

**4** | Eier unterheben, Tartar auf dem Teller mit Hilfe eines Anrichterrings in Form bringen, mit ein paar Mehlwürmern bestreuen. Mit gerösteten Brotscheiben und Salatblättern servieren.

*Man kann auch Zwiebel, Petersilie und Knoblauch durch den Fleischwolf geben. Sie werden dabei allerdings etwas bitter, was man durch die Zugabe von etwas mehr Zucker ausgleichen kann (so macht es ja auch die Lebensmittelindustrie). Nur die Kapern sollte man vom bösen Wolf fernhalten, sie verlieren unter seinen Zähnen jede Struktur.*



# Galak



Dandjuli  
*Komotus peinasus*

Die kleine Insel Galak liegt im Nordosten von Lemusa, rund zwanzig Pep von der Küste entfernt. Ihr Name verdankt sich der Göttin Gala und einer jungen Kuhhirtin. Das Eiland war bis 2016 im Besitz von Dik, den man auch gerne *lé oanak* nennt, den «Einsiedler». Lange war Galak Privatbesitz, heute gehört es zum Staat Lemusa und wird als eigenes Departement verwaltet. Dik produziert auf Galak Koriander und experimentiert damit in seinen Küchen.

Im Ozean rund um das Inselchen leben auch diverse Garnelen, unter anderem die Feuergarnele, die auch in einer Geschichte von Jana Godet zu Ehren kommt. Ihr größter Feind ist der Dandjuli (*Komotus peinasus*), ein Raubfisch aus der Familie der Makrelenartigen, der nicht nur durch seinen schier unersättlichen Appetit auffällt, sondern auch durch den haarähnlichen Bewuchs auf seinem Kopf. Daher auch sein Name, der sich auf *dan* («Zahn») und *djùl* («Haar») zurückführen lässt.

#### Galak INSEL

Einst Heimat der Göttin Gala, heute Wohnort des falschen Einsiedlers Dik.

#### Die ausdauernde Garnelle LEGENDE

Jana Godet erzählt von einem Tier, das ganz besonders lang konnte – und wollte

#### Galaktische Lage ASTRONOMIE

In sternenhellen Nächten hat man von Lemusa aus den Eindruck, die Milchstraße entspringe aus Galak.

#### Dik lé oanak PORTRÄT

Auf Galak wirtschaftet Dik mit Koriander und experimentiert damit auch in seinen Küchen.

#### St-Lani HEILIGE

Eine dramatische Geschichte von alten Gottheiten, Kuhhirtinnen und nackten Heiligen.

#### Kantalil GEWÜRZ

Die Korianderfrüchte von Galak schmecken süß, holzig, warm und sind nur leicht bitter.

#### Kokonk di oanak REZEPT

Hals vom Schwein mit dreierlei Koriander und Sauerkraut – ein Rezept von Einsiedler Dik.



Region (*randa*): Îles (*amuslesi*), Puendevis  
 Departement (*semsal*): Galak  
 Hauptort (*kaputlek*): – (verwaltet von Port-Louis)  
 Postleitzahl: LM-0706 | Telefonvorwahl: +69 (0)7  
 Höhe (höchste Stelle): 24 m ü. M.  
 Einwohner: 1 (Mai 2011)



# Galak

**Kleine Insel im Nordosten, bewohnt von nur einer Person**

Im Nordwesten der *cheufa*, der Hauptinsel von Lemusa, gut zwanzig Pep von der Côte Chimerik entfernt, liegt ein kleines Inselchen, dessen Umrisse man bei guter Sicht zum Beispiel von der Anse de Piébo oder der Bucht vor Angeval aus leicht erkennen kann. Heute nennen die Lemusen das Eiland meist schlicht lemusich *amusle* oder französisch *lil* (also *l'île*, «die Insel»), eigentlich aber heißt es Galak – ein großes

An einigen Stellen des Inselchens fällt das Ufer ziemlich schroff zum Meer hin ab.



In diesen leuchtend grünen Algen am Gestade von Galak leben diverse Garnelen, die auch kulinarisch wertvoll sind.

Wort für eine so kleine Insel, bedeutet das lemusische *galak* doch «Milchstraße» oder auch «Galaxie». Es gibt zwei Erklärungen dafür, wie die kleine Insel zu ihrem galaktischen Namen gekommen ist. Entweder war ihr Erscheinen unter dem nächtlichen Himmel der Grund, also quasi ihr galaktische Lage. Oder aber eine Geschichte ist dafür verantwortlich, in der die Göttin Gala und eine junge Kuhhirtin zentrale Rollen spielen, die Geschichte von St-Lanni. Gala ist eine Gottheit aus dem altlemusischen Pantheon.<sup>1</sup> Inwiefern sie ein Vorbild für die lemusische Gottheit Djala war, wird sich abschließend wohl nicht beantworten lassen. Einst soll es einen

Tempel auf der kleinen Insel gegeben haben, in dem ebendiese Gala verehrt wurde, deren heiliges Tier offenbar die Kuh war.<sup>2</sup> Von der Anlage hat sich, so viel bekannt ist, nichts erhalten. Lange Zeit später baute man an anderer Stelle über einer höhlenartigen Krypta eine hölzerne Kapelle, die noch im 19. Jahrhundert zu sehen gewesen sein muss. Auch sie ist verschwunden, die Krypta allerdings und die einzige Reliquie der Heiligen können immer noch besichtigt werden – natürlich nach Absprache mit dem Inselbesitzer.

Irgendwann zwischen 1832 und 1840 schenkte Adrienne I. die Insel einem ihrer Geliebten, so jedenfalls will es die Historie.<sup>3</sup> Aus seinen Händen gelangte sie in den Besitz einer Familie Sanchans, die indes kaum je etwas mit dem Eiland anzufangen wusste.<sup>4</sup> Am 23. Juni 2001 setzte sich Jean Sanchans in einer, wie es heißt «düsteren Hafenkneipe» mit einem Fremden zum Würfelspiel an einen Tisch. Er verlor erst sein Geld, dann seine Uhr und sein Fahrrad, um schließlich auch die kleine Insel einzuset-



In dem Schilfgürtel, der Teile der Insel umgibt, hausen Krabben, Wasservögel und Fische aller Art.

zen – und zu verlieren. Der Mann, der den unglücklichen Jean an jenem Samstag mit zwei Würfeln aus Elfenbein um Geld und Insel brachte, kam aus Europa und stellte sich den Leuten als Dik vor.

Noch am Tag seines Sieges über den glücklosen Jean setzte Dik auf die Insel über. Seither wohnt er dort und fühlt sich mit jedem Jahr mehr und mehr zu Hause. Heute produziert Dik auf seiner Insel auch einen Koriander, dessen Kraut, Würzelchen und Früchte (*Kantalil*) auf ganz Lemusa geschätzt werden. Noch 2016 hat Diktatorin Odette Sissay die Insel wieder in den Besitz des Staates überführt, Dik also faktisch enteignet, gleichwohl darf er Galak weiterhin bewohnen und bewirtschaften.

<sup>1</sup> Caroli J. Susse: *La Dossis. Témoignages d'un pant-héon lémusien peu connu*. In: *Revue historique*. Nr. 66. Port-Louis: Presses universitaires de Santa Lemusa, 1999. S. 27–60.

<sup>2</sup> Dieser Tempel wird von diversen Autoren erwähnt, ohne Quellenangabe allerdings. Es ist deshalb unsicher, ob es ihn tatsächlich gegeben hat. Siehe zum Beispiel Gid vè: *Santa Lemusa*. Port-Louis: Cycles Mirage, 1980. S. 64. Zur atlemusischen Kultur, die den

Tempel hervorgebracht hat, vergleiche Caroli J. Susse: *Op. cit.* S. 27–60.

<sup>3</sup> Gregor Muelas: *Galak, l'île de l'amant*. In: Elsa Mudame, Gregor Muelas (Hrsg.): *L kom Lemusa*. Port-Louis: Lemusa Office de Tourisme (LOT), 2019 [2., 1. 2012 unter dem Titel .s]. S. 383–388.

<sup>4</sup> Elsa Pagnol: *Comment devenir propriétaire d'une île*: In: *Leko*. Samstag, 8. September 2012. S. 34.

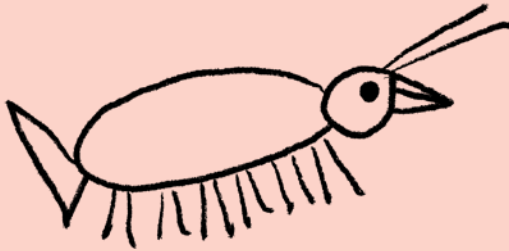
# Die ausdauernde Garnele

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Im Reich der Garnelen herrschte eine grausame Unordnung. Alle waren sich einig, dass nur eine Königin diesen Zustand würde beenden können. Also bildeten die Ältesten einen Rat und luden die Kräftigsten ein, sich im Wettstreit zu messen: Die am längsten zu schwimmen vermöge, die sollte Königin sein. Zwanzig Garnelen schwammen auf einen Schlag los, bald übernahm die Feuercrevette die Führung. Sie schwamm und schwamm und wurde und wurde nicht Müde. «Sie soll unser Königin sein», jubelte der Rat und zufrieden reichte man sich die Hände. Die Feuercrevette aber schwamm über den Horizont hinaus und ward nie mehr gesehen. So haben die Garnelen zwar eine Königin, Ordnung aber ist nicht eingekehrt.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.28.

TEFRE



FOK

Zeichnung von Ida Versmer. DJEFRE ist das lemuische Wort für «Garnele», FOK bedeutet «Feuer».



# Galaktische Lage

## Als entspringe die Milchstraße aus der Insel Galak

In besonders sternenhellen Nächten erscheint die Milchstraße oft so am Himmel über Lemusa, dass es von verschiedenen Punkten an der Côte Chimerik aus wirkt, als liege die kleine Insel Galak am Fuß der Via lactea, ja, als entspringe die Straße geradezu aus dem Eiland. Besonders eindrücklich hat das 1881 der französische Astronom Étienne Léopold Trouvelot (1827–1895) festgehalten. Die originale Zeichnung ist zwar

Milchstraße über Galak – Reproduktion  
in chromolithografischer Technik.

verschollen, aber es hat sich eine Reproduktion in chromolithografischer Technik (965 × 760 mm) erhalten, die in den Archives nationales aufbewahrt wird und gegenwärtig im Musée de la marine in Port-Louis ausgestellt ist. Das Blatt ist Teil einer Mappe mit 16 Tafeln und Begleitband, die 1882 erschien.

Bei Jean-Marie Tromontis gibt es einen amüsanten Passus, in dem er sich mit der Frage auseinandersetzt, was es bedeuten würde, wäre die Milchstraße tatsächlich aus der Insel Galak entsprungen: «Alles, was wir kennen, hätte so seinen Ursprung auf diesem kleinen Eiland – jeder Stern, jedes Wesen, jeder Atemzug. Die Welt wäre ein Gedanke, erdacht auf, erdacht von diesem Stein. Auch das Wasser, das die Insel umgibt, wäre nur eine Konsequenz dieser Schöpfung. Damit wäre die Insel selbst, als die Schöpferin von allem, auch die Schöpferin ihrer selbst. Kein Wunder, packt mich beim Anblick des milchweißen Theaters am Himmel ein heiliger Schauer – der allerdings dann und wann in ein Lachen übergeht, das mich ebenso heftig schüttelt. Gewissen Ausgriffen unseres Verstandes ist eben nur mit solchen Mitteln beizukommen.»\*

Die spezielle Lage der kleinen Insel am «Fuß» der Milchstraße hat ihr vermutlich auch den Namen *galak* («Galaxie») eingetragen.

\*Gérôme Doussait (Hrsg.): *Le chant des vents – une promenade à travers Santa Lemusa avec Jean-Marie Tromontis*. Port-Louis: Éditions du Musée historique, 2008. S. 157.





Im Nordosten der Insel liegt die größere Bucht von Galak. Dik fährt hier am Abend gerne mit seinem Ruderboot hinaus, um sich einen Sundowner auf dem Wasser zu gönnen.

## Dik lé oanak

### Der Einsiedler von der Insel Galak ist nicht immer alleine

Er heißt Dik und wohnt seit Sommer 2001 auf Galak. Die meisten Menschen nennen den Mann auf Französisch *l'ermit* (*Veremit*) oder auf lemusisch *oanak*, also den «Einsiedler» – obwohl Dik auch Gäste empfängt oder dann und wann an Land fährt, wo er durchaus mit Menschen aller Art die verschiedensten Kontakte pflegt. Dik bezeichnet sich selbst als «einen, der sich von seiner eigenen Insel aus ein Bild der Welt machen will.»

Dass man ihn *lé ochtim oanak*, also den «letzten Einsiedler» von Lemusa nennt, stört ihn nicht. Dik glaubt zwar nicht an Gott, «nicht richtig» auf jeden Fall, wie er sagt: «Spontan würde ich mich einen Atheisten nennen. Und doch: Kann man wirklich <Nein> sagen zum Lieben Gott? Ist das nicht, als würde man zu einem Traum <Nein> sagen oder zu einem Gedicht?».



Eine der Küchen von Dik ist eine ganz einfache Holzfeuerstelle. Hier kocht mit Vorliebe Suppen und Schmorgerichte. Auch der *Kokonk di oanak*, ein Eintop aus Schweinefleisch, Koriander und Sauerkraut schmort sich meistens hier in Form. In der Küche lässt Dik auch verschiedene Dinge (etwa eine Bohnenpaste) fermentieren. Das Resultat schmeckt naturgemäß immer auch ein enig nach Rauch.

Die Küche diente im Jahr 2012 auch als Motiv für ein Plakat des Zürcher Stadtsipitals Triemli. Und auf dem Netz findet man außerdem einen kurzen Videoclip, der etwas von der Stimmung in dieser Küche wiedergibt: [vimeo.com/280378877](https://vimeo.com/280378877).

Auf seinem Inselchen wirtschaftet Dik mit Koriander – einfach weil er «keine besondere Begabung für die Gärtnerei hat, der Koriander fast wie Unkraut ganz von alleine wächst und überdies sehr ergiebig ist.» Die kleine Insel war immer schon für ihren Koriander bekannt, der ja auch in der Geschichte der Heiligen Lani eine wichtige Rolle spielt. Man nennt die Korianderfrüchte deshalb auch *kantalil* («Inselfrucht»).

Dik ist ein begeisterter Koch und leistet sich sogar den Luxus von zwei verschiedenen Küchen. Manchmal kocht er auf einer ganz einfachen Holzfeuerstelle, dann wieder in einem chaotisch wirkenden Kochlabor voller Ingredienzien und Apparaturen aller Art. In diesen zwei Küchen spiegelt sich auch die Auffassung von Dik, dass «alle wichtigen Dinge des Lebens im Grunde ganz einfach sind – nur schwer zu verarbeiten.»

Aus der Holzfeuerküche von Dik stammt auch das Rezept für *Bouyon de l'eremite* respektive *Kokonk di oanak*, ein Schweinefleisch, das mit dreierlei Koriander und Sauerkraut geschmort wird. Letzteres stellt Dik übrigens selbst auf der Insel her.



# St-Lani

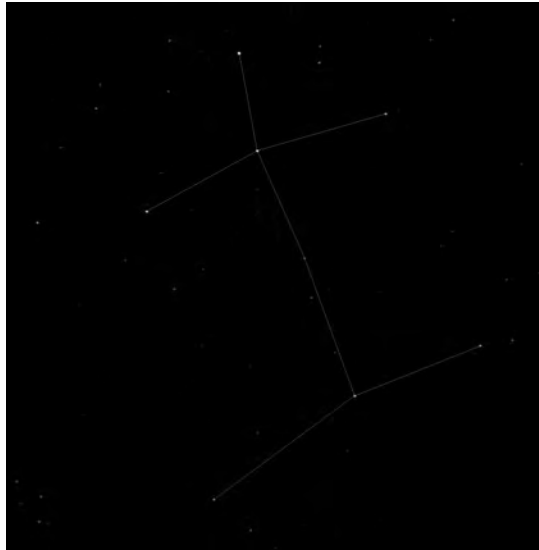
## Wie auf der kleinen Insel Galak die Milchstraße entstand

In der Zeit zwischen 500–1000<sup>1</sup> soll es auf Galak einen Tempel gegeben haben, in dem man einer Göttin namens Gala huldigte, deren heiliges Tier die Kuh war. Über den Kult der Gala, die offenbar auch an verschiedenen Orten auf Lemusa verehrt wurde, ist kaum etwas bekannt – so wie man überhaupt nur wenig weiß über die Dossis, das altlemusische Pantheon.<sup>2</sup> Es wird jedoch allgemein angenommen, dass der Name Gala mit

Das Haar auf dem Altar in der Krypta der St-Lani ist die einzige Reliquie der Heiligen.



Um die Menschheit zu retten, verwandelte Odias die wütende Gala in ein großes, auffälliges Sternbild, das man am Sommer- und Herbsthimmel nördlich des Himmelsäquators leicht erkennen kann. Das Bild heißt (lateinisch nicht ganz korrekt) *Uacca lapsa* und stellt eine gefallene Kuh dar, die alle viere von sich streckt.



dem altfranzösischen Wort *gale* («Vergnügen») zusammenhängt. Manche behaupten, Gala sei eine Vorläuferin der lemusischen Gottheit Djala, die ebenfalls für das Vergnügen zuständig ist.<sup>3</sup>

Die Geschichte von Gala geht ungefähr wie folgt. Eines Tages stieg Gala persönlich auf die Erde hinab, um die Loyalität ihrer Untertanen zu prüfen.<sup>4</sup> Sie nahm die Gestalt einer Kuh an und tauchte am Ufer vor der kleinen Tempel-Insel aus dem Meeresschaum auf (der hypothetische Ort diese Epiphanie heißt heute etwas respektlos Les Rochers Lavache). Die Tempeldienerinnen erkannten ihre Göttin nicht, und beauftragten also eine Novizin, das Tier auf die Weide zu führen, zu melken und zu pflegen. Die junge Kuhhirtin führte die Kuh auf eine satte Wiese, ließ sich jedoch dort von einem Fischer verführen, der zufällig auf einem nahen Felsen seine Netze in der Sonne zum Trocknen auslegte. In Wahrheit war dieser Fischer allerdings Erusa, die Gottheit der Schönheit und der Intrige.

Les Rochers Lavache auf Galak: An diesem steinigen Ufer soll einst Gala dem Schaum des Ozeans als Kuh entstiegen sein.



Im Zentrum der Krypta, die einst zu einer Kapelle der Heiligen Lani gehörte, liegt ein großer Monolith mit einer markanten dunklen Ader, der sogenannten Strähne von Lani. Auf diesem Stein soll die Heilige ihre Haare geopfert haben.

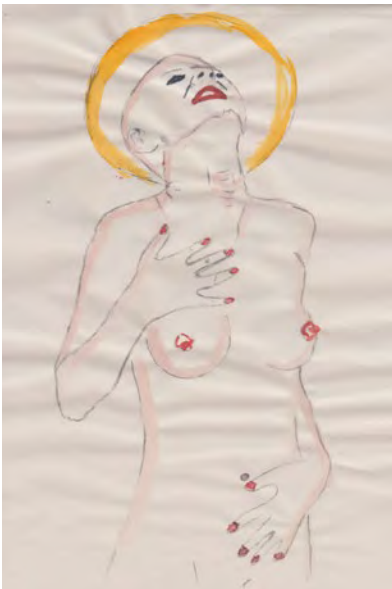
Die Verbindung soll mehrere Tage angedauert haben. Im Liebstaumel vergaß die Hirtin, ihre Kuh zu melken. Von der vielen Milch zwischen ihren Beinen behindert, stolperte Gala schließlich und brach über ihrem Euter zusammen. Ihre Milch spritzte weit in den Raum hinaus und blieb am Himmel hängen – so soll die Milchstraße entstanden sein. Die Göttin gab sich der Hirtin zu erkennen und ihr Zorn war groß. In ihrer Not riss sich die junge Frau sämtliche Kleider vom Leib und scherte sich sämtliche Haare von Kopf und Körper, um die Göttin mit diesem Opfer um Verzeihung zu bitten. Als ihre Verzweiflung am größten war, schoss Odias, der mächtigste Gott im Himmel und Bewahrer des Lebens, in der Gestalt von Korianderkraut aus dem Boden, legte sich um die junge Kuhhirtin, weckte neues Begehren in ihr und besänftigte so die Verzweiflung. Gala, selbst eine ehemalige Geliebte des notorisch untreuen Odias, war darüber so wütend, dass sie die Milch in ihren Brüsten (eventuell auch ihren Urin) zu Gift werden ließ, die sie auf die Erde niederregnen lassen wollte. Doch bevor sie die Menschheit auslöschen konnte, verwandelte sie Odias in ein Sternbild, das man seither am Sommer- und am Herbsthimmel nördlich des Himmelsäquators sehen kann – das Bild heißt (lateinisch nicht ganz korrekt) Uacca lapsa und stellt eine gefallene Kuh dar, die alle viere von sich streckt.

Zu einem späteren Zeitpunkt wurde diese Geschichte christlich umgedeutet.<sup>5</sup> Nun sollen der jungen Hirtin, als ihre Not am größten war, am Himmel die Buchstaben «C» und «J» erschienen sein, worauf sie erkannte, dass sie eine falsche Göttin angebetet hatte und sich Jesus-Christus zuwand-

te. Daraufhin ließ der Liebe Gott rund um seinen neuen Schützling Koriander aus der Erde wachsen, mit dessen Zweigen sie ihren bloßen Körper und ihr nacktes Haupt bedecken sollte, denn wie heißt es im 1. Korinther (11.6 – mit den Worten aus Luthers Übersetzung von 1545): «Will sie sich nicht bedecken, so schneide man ihr auch das Haar ab. Nun es aber übel stehet, dass ein Weib verschnitten Haar habe oder beschoren sei, so lasset sie das Haupt bedecken.» Auf Lemusa wird die Kuhhirtin von der Insel Galak heute allgemein St-Lani oder Sen Lani, also «Heilige Lani» genannt, wobei Lani einfach «die Nackte» heißt – ein anderer Name wird nirgends erwähnt.

Noch bis ins 19. Jahrhundert hinein soll es auf der Insel eine hölzerne Kapelle gegeben haben, in der die Heilige Lani verehrt wurde. Heute ist davon nur noch eine niedrige Krypta erhalten, zu der man über ein paar wacklige Stufen hinab steigen kann (den Schlüssel muss man bei Dik holen). Hier sieht man noch den Stein, auf dem Lani ihre Haare geopfert

haben soll, ein Monolith mit einer markanten schwarzen Ader, der sogenannten Strähne von Lani. Etwas weiter hinten in dem verwinkelten und völlig schmucklosen Raum trifft man auf einen kleinen Schrein, in dessen Zentrum sich die einzig erhaltene Reliquie der St-Lani befindet: ein kleine Glasvitrine mit Haaren der Heiligen. Das Bild dahinter stellt laut Caroli J. Susse eine Mischung aus Malerei und Lacca povera dar. Es entstand vermutlich erst in den 1920er-Jahren. Das Gesicht der Heiligen soll sich an der Madonna orientieren, die im Zentrum des Melun-Diptychons (1456) von Jean Fouquet steht. «Insgesamt ist an dem Bild nur sehr wenig original und noch weniger originell», so das harte Urteil der Expertin.<sup>6</sup>



Galaktischer Heiligenporno? Diks Visualisierung der ekstatisch erregten Kuhhirtin, die auf seiner Insel herumspukt.



Am Hafen von Port-Louis werden manchmal kleine Döschen verkauft, in denen sich etwas echtes Haar von St-Lani befinden soll – zusammen mit einer Korianderfrucht. St-Lani ist die Beschützerin der Gewürzbauern.

Ganz bestimmt ein Original ist hingegen die aquarellierte Kohlezeichnung, die der Inselbesitzer Dik von St-Lani angefertigt hat. Das Bild zeigt eine junge Frau mit einem ekstatisch verbogenen Körper und einem rasierten, weit zurückgelegten Kopf – über ihrem Haupt schwebt ein goldener Heiligenschein. Dik: «Die Vorstellung einer erregten Kuhhirtin, die nackter als es dem Lieben Gott gefällt, auf meiner Insel herumspukt, gefällt mir auf eigentümliche Weise, ich musste das einfach visualisieren. Bloß der Heiligenschein, der passt mir nicht mehr – aber den wird man wohl so leicht nicht los.»

St-Lani gilt als Schutzpatronin der Gewürzbauern und als Garant für das richtigen Aroma. Manche Bewohner der Insel hängen sich deshalb ein Bildchen der Heiligen in ihre Küchen. Und am Hafen von Port-Louis werden dann und wann kleine Döschen verkauft, in denen sich etwas echtes Haar von St-Lani befinden soll – zusammen mit einer Korianderfrucht.

<sup>1</sup> Es kann auch sein, dass nur die Legende in diesem Zeitraum entstand und sich auf eine nicht näher bestimmte Vorzeit bezieht.

<sup>2</sup> Caroli J. Susse: *La Dossis. Témoignages d'un pant-héon lémusien peu connu*. In: *Revue historique*. Nr. 66. Port-Louis: Presses universitaires de Santa Lemusa, 1999. S. 27–60.

<sup>3</sup> Ausgiebig diskutiert bei Susse: *Op. cit.* S. 56–58.

<sup>4</sup> Die folgende Darstellung orientiert sich weitestgehend an Susse: *Op. cit.* S. 34–36.

<sup>5</sup> Caroli J. Susse: *La transformation d'une gardienne de vache. St-Lani – la carrière d'une ancienne maîtresse des dieux*. In: *Revue historique*. Nr. 69. Port-Louis: Presses universitaires de Santa Lemusa, 2002. S. 111–116.

<sup>6</sup> Susse 2002: *Op. cit.* S. 114.





Frisch schmecken die Früchte ähnlich wie das Kraut, getrocknet aber ganz anders.

# Kantalil

## **Koriander (*Coriandrum sativum* var. *galaktikum*) von Galak**

Auf Lemusa wurde Koriander auf jeden Fall schon im 18. Jahrhundert kulinarisch genutzt. In seinem *Abrégé* nämlich beklagt sich Père Cosquer, dass seine Köchin immer zu viel Korianderkraut über alles streue – und zweifelt deswegen an ihrer Tugendhaftigkeit: «Wer so viel Grün an die Speisen gibt, hat wohl etwas zu vertuschen.»<sup>1</sup> Wild kommt der lemuische Koriander in besonderer Menge auf dem Inselchen Galak vor, das gut zwanzig Pep von der Côte Chimerik entfernt im Nordwesten der Hauptinsel liegt. Hier werden Kraut und Früchte von Dik geerntet und verarbeitet. HOIO bezieht Kantalil direkt von Dik, der pro Jahr rund zwei Tonnen Früchte produziert.

### **PFLANZE, ANBAU UND VERARBEITUNG**

Die einjährige Pflanze aus der Familie der Doldenblütengewächse (Apiaceae) wird bis 70 cm hoch. Sie bildet stark verzweigte Stängel und

dreizählige Blättern von sehr unterschiedlicher Gestalt aus. Die unteren Blätter sind groß und erinnern an Petersilie, nach oben hin werden sie immer feiner zerteilt und länger gestielt, ein wenig wie beim Dill. Diese Feinheit hindert die Pflanze im Sommer daran, zu viel Wasser zu verdunsten. So kann der Koriander auch Dürreperioden überstehen. Die Blüten erscheinen in Dolden, sie sind sehr fein und weiß, manchmal mit einem Stich ins Rötliche. Aus den Blüten entwickeln sich 2–5 mm große Spaltfrüchte mit den für alle Doldenblütler charakteristischen Ölstriemen auf der Oberfläche. Man unterscheidet einen europäischen Koriander-Typ (subsp. *microcarpum*), der Kälte aushält und eher kleine Früchte produziert, von einem großfruchtigeren orientalischen Typ (subsp. *macrocarpum*). Wann die auf Lemusa verbreitete, eher kleinwüchsige Sorte (*Coriandrum sativum* var. *galaktikum*) entstand, ist nicht bekannt.<sup>2</sup>

Koriander mag es gerne warm und wächst besonders gut auf kalkhaltigen Böden. Die Pflanze wird aus Samen gezogen. Etwa zwei Monate



Die Korianderblüten erscheinen in Dolden und sind strahlend weiß, meistens mit einem Stich ins Rötliche. Aus den Blüten entwickeln sich innerhalb von etwa sechs Wochen 2–5 mm große Spaltfrüchte, die man trocknet und als Gewürz verwendet.

HOIO verkauft Kantalil in kleinen PET-Dosen mit einem Füllgewicht von 30 g. Die Leitfarbe der Etikette ist identisch mit der Farbe der Region, in der das Gewürz produziert wird. Kantalil wurde 2006 mit einem AOC-Zertifikat ausgezeichnet. Dieses Schutzsiegel für charakteristische Produkte des Landes wird seit 1966 vergeben.



nach Aussaat kann man das Korianderkraut mitsamt der Wurzel ernten. Die Korianderblüten erscheinen nach zwei bis drei Monaten, die Früchte etwa sechs Wochen später. Dik erntet die Früchte, wenn sie zu reifen beginnen und sich bräunliche verfärben. Grün schmecken sie eher wie das Kraut, ihr charakteristisches Aroma entwickeln sie erst in reifem Zustand. Allerdings fallen die reifen Körner auch leicht ab. Dik schneidet die Pflanze und lässt sie bis drei Tage lang liegen, damit die Früchte noch nachreifen können. Dann drescht er sorgfältig (die Spaltfrüchte zerfallen schnell) und trocknet Kantalil erst im Halbschatten, später in der prallen Sonne.<sup>3</sup>

Die Korianderfrüchte heißen auf Lemusa *Kantalil*, also «Früchte» (*kanta*) der «Insel» (*Pîle*) – wohl wegen ihres massigen Vorkommens auf Galak. Djùl di Lani («Haar von Lani»), der Name der ganzen Pflanze, geht indes auf die Legende der Heiligen Lani zurück.

#### AROMA UND VERWENDUNG

Die Korianderfrüchte aus Lemusa schmecken süß, holzig, warm und sind nur leicht bitter. Ihr Aroma erinnert ein wenig an Nüsse und Nadelhölzer, aber auch an Mandarinen respektive Bitterorangen. Die Früchte und die Blätter von Koriander haben ganz unterschiedliche Aromen, können sich also gegenseitig nicht ersetzen.

Werden Korianderfrüchte vor Gebrauch geröstet, verstärkt das ihr nussig-würzige Seite. Die Früchte können ganz mitgeschmort werden, ihre Aromen lösen sich gut im Fett der Sauce. Man kann Koriander groß-

## Lemusische Rezepte mit Kantalil

Korianderfrüchte harmonieren mit Basilikum, Bohnenkraut, Chili, Fenchel, Gewürznelken, Ingwer, Knoblauch, Kümmel, Lorbeer, Majoran, Muskat, Oregano, Pfeffer, Piment, Safran, Thymian, Zimt. Sie passen zu Huhn, Schwein, Dörrfleisch, Fisch, eingelegtem Fisch, Gemüse (Blumenkohl, Fenchel, Kartoffel, Lauch), Hülsenfrüchten, Früchten und Agrumen.

- *Kokok di oanak* (Hals vom Schwein mit dreierlei Koriander, Chili und Sauerkraut)
- *Harissa Le Phare du Kap Swè* (Scharfe Sauce aus Chili, Gemüsepaprika und diversen Gewürzen)
- *Bulaba* (Karotten und Champignons in würzigem Joghurt geschmort)

zügig verwenden, ist sein Aroma doch zurückhaltend, seine Pfeffrigkeit mild. Auch deshalb spielt Koriander beim Komponieren von Mahaxes eine wichtige Rolle, enthalten viele Gewürzmischungen Korianderfrüchte in größeren Mengen. Das hat mit seinem eher zurückhaltenden Charakter und seiner Eigenschaft zu tun, «verschiedene Aromen miteinander zu verschmelzen und komplexe Aromen abzurunden», wie Katzer und Fansa schreiben.<sup>4</sup> Sie wissen außerdem, dass «Korianderfrüchte eine hohe Affinität zu Kreuzkümmel haben – die beiden Gewürze bilden geradezu ein natürliches kulinarisches Paar».

In der lemusischen Küche wird Koriander in jeder Form oft verwendet, daran hat sich seit Père Cosquers Zeiten nichts verändert.

<sup>1</sup> Père Jean-Paul (Ael) Cosquer: *Abrégé logique de l'histoire et de la nature de S. Lemousa*. Paris: Jean-Thomas Herissant, 1754. Faksimile. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2016. S. 18.

<sup>2</sup> Laut Samson Godet soll es sich bei der Sorte um eine Züchtung aus dem 19. Jahrhundert handeln. Demnach wäre vorher eine andere Sorte auf der Insel verbreitet gewesen, wird der Koriander doch in der Literatur schon viel früher erwähnt. Samson

Godet (Hrsg.): *Lemusa Lexikon*. Port-Louis: Edition Ruben 66, 2018. S. 483.

<sup>3</sup> Dik produziert auch Koriandergrün und Korianderwurzeln, exportiert werden aber nur die Korianderfrüchte.

<sup>4</sup> Gernot Katzer, Jonas Fansa: *Picantissimo. Das Gewürzhandbuch*. Göttingen: Verlag Die Werkstatt, 2007. S. 124.



Das Rezept für dieses Koriander-Kraut-Fleisch stammt von einer klitzekleinen Insel – unverkennbar.

## Kokonk di oanak

### Hals vom Schwein mit dreierlei Koriander und Sauerkraut

Auf dem kleinen Inselchen Galak im Nordosten von Lemusa haust ganz allein ein Mann namens Dik, der von den meisten als *oanak*, als «Einsiedler» bezeichnet wird. Er baut Koriander an und ist ein experimentierfreudiger Koch. Von ihm stammt dieses Rezept, in dem die drei ziemlich unterschiedlichen Gewürze, die der Koriander hergibt, gleichzeitig zum Einsatz kommen: das Kraut, die getrockneten Früchte und die Würzelchen. Dik selbst hat dem Gericht den Namen Kokonak di oanak, also «Eintopf des Einsiedlers» gegeben – mit hochgezogener Braue versteht sich.

Viele verbinden mit Koriander in erster Linie das Aroma des frischen Kraus, wie es in Salaten, Ceviches und so fort voll zur Geltung kommt. Durch den Kochprozess aber verändert sich der Geschmack des Krauts: Seine zitronige, fast ein wenig harzige Frische verwandelt sich in eine blumige, nussige Süße.

## Für 6 Personen

### Für die Paste

- 2 EL Koriandersamen
- ½ TL Kreuzkümmel
- 1 TL weißer Pfeffer
- 15 cm frisches Kurkuma, geputzt und grob gehackt (15 g)
- 20 Korianderwürzelchen, gewaschen und gehackt (20 g)
- 1 Bund Koriandergrün (80 g), gewaschen und gehackt
- 2 EL Zitronenzeste (entspricht der Zeste von 1 Zitrone)
- 10 kleine, grüne, scharfe Chilis, entstielt, fein gehackt (2 EL)
- 2 große, grüne, wenig scharfe Chilis, entkernt, fein gehackt
- 3 französische Schalotten (120 g), grob gehackt
- 6 Knoblauchzehen, gehackt
- 2 TL Salz

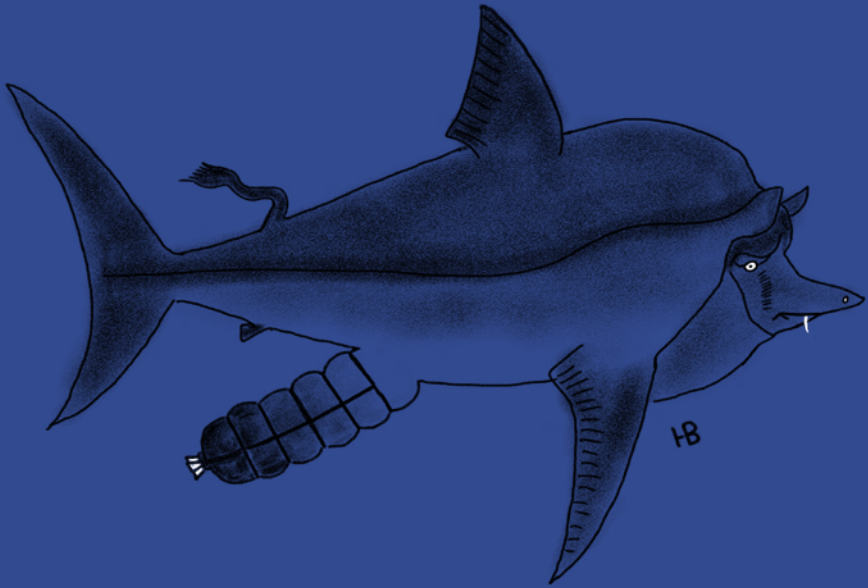
### Weitere Zutaten

- 2 EL Bratfett für das Anbraten des Fleisches
- 1 kg Hals vom Schwein in 5 cm großen Stücken
- 1 EL Bratfett für das Anbraten der Paste
- 1 TL Salz
- 2 große Zwiebeln, in feinen Scheiben
- 200 ml Weißwein
- 300 ml Schweinebrühe oder Wasser
- 500 g rohes Sauerkraut, leicht ausgedrückt
- ~ Salz zum Abschmecken
- 300 ml Kokosmilch

- 1** | Koriander und Kreuzkümmel in einer nicht beschichteten Pfanne rösten bis sie duften. Mit Pfeffer in einer Kaffeemühle pulverisieren.
- 2** | Gemahlene Gewürze zusammen mit den übrigen Zutaten (Kurkuma, Korianderwürzelchen, Koriandergrün, Zitronenzeste, Chilis, Schalotten, Knoblauch und Salz) im Mixer zu einer Paste verarbeiten.
- 3** | 2 EL Bratfett in einem schweren Topf erwärmen, Fleisch anbraten, herausheben, mit Salz bestreuen.
- 4** | Nochmals 1 EL Öl in den Topf geben, Hitze etwas reduzieren. Die Paste einrühren und so lange unter ständigem Rühren braten, bis der Duft stimmt.
- 5** | Zwiebel und Fleisch begeben, kurz vermengen, dann Weißwein und Brühe zugießen. Sauerkraut etwas zerpfücken und begeben. Aufkochen lassen und dabei alles gut vermischen. Deckel aufsetzen, Hitze stark reduzieren und zugedeckt knapp 2 Stunden köcheln lassen.
- 6** | Deckel abheben und wenn nötig nochmals 10–15 Minuten offen köcheln, um die Flüssigkeit etwas zu reduzieren. Mit Salz abschmecken.
- 7** | 5 EL von der Sauce mit der Kokosmilch verrühren und in einem separaten Pfännchen kurz aufkochen lassen. Diese Sauce separat zum Fleisch servieren. Man kann die Kokosmilch auch in das Gericht einrühren, sollte es dann aber nicht mehr aufkochen.

*Die Schärfe des Gerichts hängt nicht nur von der Menge, sondern auch von der Art der verwendeten Chilis ab.*

# Wula



Joie (Schwai)  
*Porporodon porparias*

Die kleine Vulkaninsel Wula westlich von Gwosgout ist berühmt für ihren Seehecht, ihren Dill und ihre Zitrusfrüchte. Noch bekannter ist sie für ihre Neujahrsrituale, in deren Mittelpunkt Sofousi steht, die sessoulistische Gottheit des Neujahrsfestes. Auswärtige sind zu diesen Festlichkeiten nicht zugelassen, sie können sich nur mit Hilfe von Erzählungen oder Zeichnungen ein Bild der Vorgänge machen. Kein Geheimnis machen die Bewohnerinnen und Bewohner des Inselchen hingegen aus den zwei Rezepten, die sie traditionell für Sofousi zubereiten: Schicktasch und Makmak.

Eher mysteriös kann einem hingegen ein Fisch vorkommen, der in den Gewässern rund um Wula leben soll, in den letzten Jahren aber weder gefischt noch gesichtet wurde. Er heißt Joie (*Porporodon porparias*) wie französisch «Freude». Ursprünglich aber hatte er einen deutschen Namen, denn es war ein Anglerin aus Palmheim, die ihn vielleicht nicht als erste fing, aber als Erste beschrieb und *Schwai* taufte, erinnerte sie das Tier doch gleichermaßen an einen Hai und an ein Schwein.

#### Wula INSEL

Die Menschen auf diesem Eiland leben von Fischen, Zitrusfrüchten und alten Ritualen.

#### Neujahr auf Lemusa KULTUR

Silvester heißt auf Lemusa *nosch pèdi* («verlorene Nacht»), weil diese Nacht in keinen Tag hinein führt.

#### Schicktasch di merlusch REZEPT

Zerpflückter Seehecht mit Zitrusfrüchten, Zwiebel, Koriander und Minze – Neujahrsspeise aus Männerhand.

#### Die goldenen Seehechte LEGENDE

Jana Godet weiß, warum der Teufel sein Reich nicht auf Wula errichtet hat.

#### Makmak REZEPT

Rinderkutteln in Tomatensauce mit Zitrusfrüchten und Dill – Neujahrsspeise aus Frauenhand.

#### Dillhaar LEGENDE

Wenn Wünsche in Erfüllung gehen, dann kann das auch verheerend sein – von Jana Godet.



Region (*randa*): Îles (*amuslesi*), Puendevis  
 Departement (*semsal*): Wula  
 Hauptort (*kaputlek*): Kilig  
 Postleitzahl: LM-0707 | Telefonvorwahl: +69 (0)7  
 Höhe (Mont Labre): 666 m ü. M.  
 Einwohner: 123 (Mai 2011)





# Wula

## Insel seltener Zitrusfrüchte – mit berühmtem Neujahrsritual

In Valodes jagt man einen Ziegenbock durchs Dorf, dem man ein goldenes Band um die Hörner gewunden hat. Wer es zu fassen kriegt, wird als Manu di Valodes («Hand von Valodes») gefeiert und bekommt das Fleisch der ersten Ziege, die in den nächsten Tagen geschlachtet wird. In Babat gießt man Schweineblut auf den Küchenboden und versucht aus der Form der Lache die Zukunft zu lesen. In Carbelotte stellt man sich in

Fast wie in Italien: Zitrusgarten mit Orangen, Zitronen und Oseminen im Zentrum von Wula.

## Neujahr auf Lemusisch

Auch auf Lemusa begeht man in der Nacht vom 31. Dezember auf den 1. Januar den Beginn des neuen Jahres. Und auch auf Lemusa ist Mitternacht ein wichtiger Moment der Feier. Eigentlich aber sind die meisten Bewohner der Insel überzeugt, dass das neue Jahr erst mit dem Anbruch des ersten Januartages seinen Anfang nimmt. Deshalb dauern die Feste vielerorts auch bis in den Morgen hinein, kennen viele Gemeinden spezielle Rituale, mit denen sie das erste Licht des Tages begrüßen.

Silvester, also die letzte Nacht des alten Jahres, heißt auf Lemusa

*nösch pèdi* («verlorene Nacht»), weil diese Nacht in keinen Tag hinein führt. Analog dazu heißt der erste Tag des neuen Jahres *aha pèdi* («verlorener Tag»), denn dieser Tag entsteht in der Vorstellung der Lemusak nicht aus einer Nacht heraus (denn die liegt ja noch im letzten Jahr), sondern einfach so, aus dem Nichts – Grund genug, ein wenig verloren zu sein.

Das ganze Fest heißt auf Lemusa *sofousi*, nach der gleichnamigen sessolistischen Gottheit, die auf Wula ihre Heimat hat.

einen Kreis aus Karottenscheiben und dreht sich zwölf Mal im Uhrzeigersinn um die eigene Achse. Wem dabei so schwindlig wird, dass er aus dem Rübenzirkel tritt oder gar fällt, dem stehen im kommenden Jahr einige Überraschungen bevor. In St-Benoît-des-Ondes kaut man kurz vor Mitternacht dreizehn rohe Miesmuscheln mit einer teuflisch scharfen Sauce dazu – und verabschiedet das alte Jahr so mit Tränen in den Augen.

Viele Regionen in Lemusa kennen ganz eigene Rituale für Sofousi, wie das Neujahrsfest hier genannt wird. Den eigentümlichsten Traditionen aber geht man wohl auf Wula nach. Diese kleine Insel liegt vor der Côte du Livan, knapp dreizehn Pep westlich von Gwosgout. Das Eiland hat eine Länge von gut drei Pep. Es wird im Süden vom genau 666 Meter hohen Mont Labre bestimmt, im Norden vom 456 Meter hohen Mont Ariko, zwei inaktiven Vulkanen, die jedoch aus heißen Quellen immer noch einigen Dunst in den Himmel aufsteigen lassen und die Luft an manchen Tagen mit einem beißenden Schwefelgestank füllen. Die zwei dampfenden Erhebungen dürften der Insel auch den Namen gegeben ha-



An vielen Tagen hüllt sich die Spitze des Mont Labre in Dunst, dann ist auch vom Krater des Vulkans nicht viel zu sehen.

ben, denn Wula ist höchstwahrscheinlich eine Verschleifung oder Verkürzung des lemusischen Wortes *wulzan* («Vulkan»). Die letzte Eruption von Labre und Ariko liegt lange zurück, wie lange, weiß niemand zu sagen. An den fruchtbaren Abhängen der zwei Berge werden vor allem Zitrusfrüchte und Kräuter angebaut. Die Zitrusgärten sind deutlich älter noch als jene bei Gwosgout, die Georges Chanson in den 1820er-Jahren anlegen ließ.

#### **OSEMINE UND ANDERE ZITRUSFRÜCHTE**

Einen besonderen Status hat die Osemine (*Citrus x osemina*) ist eine Kreuzung aus Bitterorange (*Citrus aurantium*) und einer heute nicht mehr existierenden Frucht, die vermutlich Ähnlichkeiten mit einer Zitronatzitrone (*Citrus medica*) hatte. Sie wurde im 19. Jahrhundert auf Wula

*Folgende Seiten:* Wula, von Gwosgout aus gesehen, links der Mont Labre, rechts der niedrigere Ariko, in der Mitte die Lichter von Kilig.







Aromatisch eine Mischung aus Orange, Zitrone, Limette und Passionsfrucht: eine Osemine in einem Garten auf Wula und in einer Zeichnung von Hana Bosk.

von einer vermutlich aus St-Pierre stammenden Züchterin namens Osemine erfunden. Die Frucht hat eine Form, die wie ein Kompromiss aus Orange und Zitrone wirkt, auch ihre Farbe schwankt in reifem Zustand zwischen Orange und Gelb mit einem grünlichen Schimmer. Das Aroma der Zeste wird meist als eine Mischung aus Zitrone, Orange und Limette beschrieben. Ihr Fruchtfleisch schmeckt wie eine Mixtur aus Passionsfrucht und Zitrone. Die Osemine wird bis heute nur auf Wula angebaut und spielt in der Küche der kleinen Insel eine zentrale Rolle. Gelegentlich wird die Frucht nach einer lokalen Gottheit auch Sofousine genannt.

Wula wird heute von gut hundert Menschen bewohnt, wobei etwas mehr als die Hälfte der Bevölkerung in Kilig lebt, der größten Siedlung, wo es auch einen Laden und ein Restaurant gibt. *Kilig* ist eine lokale Bezeichnung für Dill (*Anethum graveolens*), der hier überall wild wächst und kulinarisch stark genutzt wird. Die Männer von Wula bewirtschaften vor allem die Meereslandschaft rund um die Insel, die für ihren Mer-

lusch (*Merluccius livanensis*) berühmt ist, einen kleinen Seehecht, dessen Fleisch im ganzen Land geschätzt wird. Die Frauen arbeiten vorwiegend in den Zitrusgärten und Kräuterplantagen.

#### **DER WEG AUS DER ARMUT**

Bis ins frühe 20. Jahrhundert hinein waren die Bewohner von Wula sehr arm. Sie verkauften ihre Produkte ausschließlich auf dem Markt von Gwosgout und erzielten nur schlechte Preise, was auch damit zu tun hatte, dass jede Familie für sich allein wirtschaftete. Die Bäuerinnen pflegten ihr Einkommen früher dadurch aufzubessern, dass sie aus lokalen Quellen Salpeter und Schwefel gewannen, die sie mit Holzkohle zu Schwarzpulver verarbeiten konnten – einige der älteren Wulanerinnen stellen auch heute noch solches Büchsenpulver her, das vor allem in Feuerwerkskörpern zum Einsatz kommt.

Um 1910 kam eine Zitrusbäuerin namens Alice Favre auf die Idee, die Fische, Früchte, Kräuter und auch das Schwarzpulver der Insel per Boot nach Port-Louis zu schaffen. Sie gründete eine Art Kooperative und



Das Restaurant von Kilig serviert lokale Spezialitäten, bei gutem Wetter auch auf seiner Terrasse.

handelte Verträge mit Wiederverkäufern in der Hauptstadt aus. Das neue System brachte dem Inselchen innerhalb weniger Jahre einigen Wohlstand ein. An die kluge und unternehmungslustige Dame aus Wula erinnert heute noch der Name der Hafentmole von Kilig, die Quai Alice Favre heißt.

### HEIMAT VON SOFOUSI

Wula hat eine ganz besondere Beziehung zu Silvester und Neujahr, denn die Insel gilt als die Heimat jener sesoulistischen Gottheit, die dem Fest ihren Namen gegeben hat: Sofousi ist eigentlich die Gottheit der Zitrus-haine und wird deswegen überall dort besonders verehrt, wo Zitrusfrüchte angebaut werden (zum Beispiel auch in Gwosgout oder in Granchan).

Die Ptitsa, also die Vogelgestalt von Sofousi ist der Bawi (*Serinus stillans*), ein kleiner, mit dem Girlitz verwandter Fink und ein typischer Bewohner von Wula. Man erkennt ihn an seiner rötlichen Brust und an den drei rostbraunen Federn, die im Keck auf dem Schädel sitzen. Der Name Bawi könnte auf lemusisch *baba* («Schleim») zurückzuführen sein, denn dem Vogel tropft, wenn er sich aufregt, immer etwas Speichel aus dem



Wie alle Gottheiten im Sesouismus erscheint auch Sofousi den Menschen ausschließlich in ihrer Ptitsa, ihrer Vogelgestalt. Das hat die Gesellschaft für lemusische Wesen (SPEL, Société pour les êtres lémusiens) nicht daran gehindert, eine Figur für sie zu ersinnen. Die farbenfrohe Erscheinung genießt unterdessen auch auf Wula einige Akzeptanz.



Der Bawi (*Serinus stillans*), die Vogelgestalt von Sofousi, ist ein typischer Bewohner von Wula. Zeichnung von Hana Bosk.



Schnabel. Das Tier lebt vor allem in den Zitrusainen und ernährt sich von Samen, Knospen und Insekten. Der Gesang des Bawi ist sehr melodios und manche glauben, darin eine Tonfolge aus der lemusischen Hymne zu hören, den Teil vom Refrain mit dem Text «[Ta] beauté nous fait...».

Wann Sofousi zur Gottheit des Neujahrsfestes wurde, ist unbekannt, sicher war sie es im 19. Jahrhundert schon, denn Jean-Marie Tromontis erzählt in einem Brief an Melisende, er habe am 31. Dezember der Göttin Sofousi gehuldigt (*Sensations, émotions, pensées*, Port-Louis, 2018, S. 237).

Die Sofousi-Traditionen von Wula haben ihren Ursprung ganz im Alltag der Bewohnerinnen und Bewohner. Die Männer der Insel versammeln sich zu Beginn der *nösch pèdi* in einem Strandhaus im Westen der Insel, wo sie Schiktasch zubereiten, eine Spezialität aus rohem Fisch (meistens Merlusch), der in Zitrusensäure eingelegt, zerpfückt und mit Kräutern vermischt wird. Im Verlauf des Abends greift sich einer nach dem anderen einen Stuhl, schlendert in die Brandungszone hinaus und setzt sich hin, um wenigstens eine halbe Stunde lang mit den Fischen zu sprechen. Die Männer erzählen von ihrem Leben im letzten Jahr, von ihren Wünschen und Träumen. Dann erklären sie den Tieren, warum sie gejagt werden und was ihr Verzehr für den Menschen bedeutet. Schließlich bedanken sie

*Folgende Seiten:* Nösch pèdi an der wulanschen Westküste: Ein Fischer mit Stuhl ist unterwegs zum Sofousi-Ritual der Männer.





Kurz vor Mitternacht packen die Frauen leere Flaschen aus und montieren sie sich so vor den Bauch, dass sie schräg nach oben zeigen. Sie schieben den Stiel selbstgefertigter Feuerwerksruten in die Flaschenhalse und zünden deren Luntentpunkt zwölf Uhr an. Das leuchtende Bouquet der Wulanerinnen ist auch von der Hauptinsel aus gut zu sehen und hat vielleicht deshalb den Übernamen *Aurora livanensis* («Morgenröte der Livan-Küste») bekommen.

### SESOULISTISCHES RITUAL IM ERSTEN TAGESLICHT

Nach Mitternacht erst treffen sich Männer und Frauen im Versammlungshaus in Kilig, wo sie zunächst das Schiktasch der Männer, dann das von den Frauen vorbereitete Makmak genießen. Manche gehen dann nach Hause, um sich einen kurzen Moment hinzulegen, andere feiern und tanzen die ganze Nacht durch. Eine Stunde vor Morgengrauen treffen sich alle wieder im Versammlungshaus und wandern gemeinsam zur Nih von Wula, zum Heiligtum der Gottheit Sofousi, das mitten im ältesten Zitrushain der Insel liegt. Sie legen eine ausgeklügelte Mischung von Samen, Blüten und Insekten in die Dukia, die Opferschale des Tempels und locken so den Bawi an, die Vogelgestalt von Sofousi. Eine Zeit lang hören die Wulanerinnen und Wulaner den melodischen Gesang des kleinen Vogels zu, dann, wenn die Sonne ganz über dem Horizont steht, singen sie gemeinsam das Lied der Sofousi. Wenn der letzte Ton verklungen ist, hat das neue Jahr begonnen.

Die vormitternächtlichen Rituale auf Wula sind streng nach Geschlechtern getrennt. Eine Frau hat jedoch die Möglichkeit, als Mann am Ritual der Männer teilzunehmen – und ein Mann darf umgekehrt als Frau mit den Frauen auf dem Rand des Kraters stehen. Gelegentlich soll es Frauen oder Männer geben, die nach Sofousi beschließen, das ganze Jahr mit dem nichtbiologischen Geschlecht zu leben. Diese Eigenart der Wulanerinnen und Wulaner mag darauf zurückzuführen sein, dass sie, um das Sofousi-Ritual erfolgreich absolvieren zu können, früh lernen, Wünsche zu formulieren, frei zu erzählen und ihr Leben als eine Geschichte zu verstehen, auf deren Verlauf und Farbe sie Einfluss nehmen können.

Außenstehende sind von diesen Ritualen ausgeschlossen, sie werden während des Sofousifestes von Wula verbannt.

sich. Es existiert keine feste Liturgie für dieses Ritual. Jeder Mann findet seine eigenen Worte, seine eigenen Motive, drückt sich in seiner persönlichen Sprache aus. Manche Männer sollen sogar in der Lage sein, während dieses Rituals ein veritables Gespür für die Fische zu entwickeln, eine Art Antwort aus den Tiefen des Ozeans zu erhalten.

Die Frauen von Wula treffen sich zunächst im Versammlungshaus der Insel in Kilig und bereiten Makmak zu, ein Gericht aus Rinderkutteln und Zitrusfrüchten, das mit viel frischem Dill gegessen wird. Kurz vor zehn Uhr abends wandern sie zum Mont Labre hinauf und verteilen sich rund um den Krater. Hier sprechen sie mit den Sternen, egal ob sie in dieser Nacht gut zu sehen sind oder sich hinter Wolken verbergen. Die Sterne sind in der Vorstellungswelt der Wulalaksi so etwas wie kosmische Zitronengeister, die Ohren haben und einen Mund. Die Frauen wählen einen Stern aus und erzählen ihm eine Geschichte, die etwas mit dem vergangenen Jahr zu tun hat und sowohl einen Wunsch wie auch ein Rätsel enthält. Das Rätsel soll fast unlösbar sein, denn es soll bewirken, dass der Stern immer wieder an die Frau denkt und sie also beschützt. Passiert jemandem ein Unglück, dann sagt man auf Wula manchmal auch: «Ohje, dein Zitronenstern hat wohl das Rätsel gelöst!» Auch für das Ritual der Frauen existiert keine feste Formel, jede findet ihre eigenen Worte, führt ihr ganz eigenes Gespräch.

Hana Bosk, die gewöhnlich vor allem endemische Spezies von Lemusa porträtiert, hat auch die Wulanerinnen und Wulaner bei ihren Sofousi-Ritualen gezeichnet. Dass ihr die Einheimischen für diese Bilder Modell gestanden sind, ist indes eher unwahrscheinlich, denn Auswärtige werden für das Neujahrsfest von der Insel geschickt.





WULANIENNE  
HOMO ♀  
WULANENSIS

HB



Zu Neujahr bereiten die Männer von Wula ein Gericht aus Fisch, Agrumen und Kräutern zu.

## Schiktasch di merlusch

### Zerpflückter Seehecht mit Zitrusfrüchten und Kräutern

Wula ist bekannt für seinen *merlusch*, einen kleinen Seehecht, dessen Fleisch im ganzen Land geschätzt wird. Kein Wunder spielt diese Delikatesse auch im Rahmen der Neujahrsrituale eine wichtige Rolle. Zu Beginn der *nòsch pèdi*, der Silvesternacht, versammeln sich die Männer der Insel in einem Strandhaus und bereiten eine Spezialität aus kalt gegartem Seehecht zu, die Schiktasch heißt. Der Name des Gerichts geht auf das lemusische Wort *schik* («Hacke») respektive *schikjié* («zerpflücken») zurück und beschreibt einen zentralen Moment bei der Zubereitung. Die Fischfilets werden nämlich, nachdem sie eine Zeit lang in Zitronensäure gegart haben, mit Hilfe einer Gabel zerpflückt und nehmen so die Aromen der übrigen Zutaten noch mehr und besser auf.

Schiktasch wird eigentlich mit Oseminen zubereitet, deren Fruchtfleisch wie eine Mischung aus Zitrone und Passionsfrucht schmeckt.

# Die goldenen Seehechte

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Eines Tages zogen die Fischer von Wula einen Seehecht aus dem Wasser, der hatte eine Haut aus Gold. Sie wurden sich nicht einig, wem das Tier gehören sollte und warfen es also in die Fluten zurück. Das ist besser, sagten sie sich, als wenn wir uns wegen dem bisschen Gold die Köpfe einschlagen. Der Seehecht war in Wahrheit der Köder eines mächtigen Zauberers, der die Fischer von Wula zerstören wollte, um auf der Insel sein eigenes Reich zu errichten. Er schickte ihnen also einen zweiten Fisch in die Netze, der größer war als der erste, mit einer richtig dicken, güldenen Haut. Auch den aber warfen die Männer in die Fluten zurück. Also sandte der Magier den mächtigsten Merluccius, den er zaubern konnte, mit Haut, Fleisch, Knochen und Eingeweiden aus purem Gold. Die Fischer zogen das Tier ins Boot, schlugen es tot, nahmen es aus und zerlegten es in ebenso viele Teile, wie sie Männer waren an Bord. Da sah der Zauberer ein, dass er die Wulaner mit seinen Tricks nicht würde vernichten können – und zog davon, an anderer Stelle sein Reich zu errichten.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.60.



Zeichnung von Ida Versmer. CHLIN ist das lemuische Wort für «Netz» oder «Fischer-netz», WATEL bedeutet «Boot».





Auf Wula wird Schicktasch traditionell mit Schnitzern oder Scheiben verschiedener Zitrusfrüchte serviert. Es schmeckt aber auch mit Salatblättern sehr fein.

Diese köstlichen Agrumen sind leider außerhalb von Lemusa nur selten zu bekommen. Im Rezept kommt deshalb nebst Zitrone auch eine Passionsfrucht zum Einsatz, wird das Oseminen-Aroma auf diese Weise imitiert. Die beste Zusammensetzung der Kräuter wird auf Wula gerne eifrig debattiert, was wenig erstaunt, wenn man weiß, dass die kleine Insel ja selbst die unterschiedlichsten Kräuter produziert. Je nach Saison und Verfügbarkeit können auch andere Kräuter verwendet werden, die gut mit Zitrusaromen zusammenspielen.

In der *nòsch pèdi* wird das Schicktasch erst nach Mitternacht gegessen, wenn die Wulanerinnen vom Mont Labre zurückgekehrt sind, wo sie das neue Jahr mit Feuerwerk begrüßt haben. Männer und Frauen genießen dann gemeinsam erst als Vorspeise das Schicktasch der *wulalakunos*, dann als Hauptgang das von den *wulalakinas* vorbereitete Makmak.

Schicktasch wird im ganzen Süden der Insel gerne zubereitet, nicht nur aus Fisch, sondern auch aus Meeresfrüchten, Fleisch, Pilzen oder Gemüse. Auch Speisen, die etwa mit einem Messer zerkleinert oder mit Hilfe ei-

nes Fleischwolfs hergestellt werden, heißen in der Regel Schicktasch. Samson Godet definiert Schicktasch in seinem Lemusa Lexikon (Port-Louis, 2018, S. 766) denn auch schlicht als «lemusisches Tartar». Obwohl es sich also um eine weit verbreitete Küchentechnik handelt, sind die Wulalaksi überzeugt, dass ihre Ahnen die Technik des Zerpflockens von kalt gegartem Fisch oder Fleisch erfunden haben. Ja, manche behaupten gar, es sei die Sofousi, die sesoulistische Gottheit des Neujahrsfest höchstpersönlich gewesen, die das Rezept der Insel zum Geschenk gemacht habe.

### Für 2 Personen

- 200 g Filets vom Seehecht, gefroren
- 3 EL Zitronensaft, entspricht dem Saft von 1 Zitrone
- 1 TL Zucker
- 1 TL Salz
- 1 Passionsfrucht
- 1 rote Zwiebel (100 g), sehr fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, sehr fein gehackt
- 1 EL Orangenzeste, nicht zu fein gehackt
- 1 frische Chilischote, entkernt und fein gehackt
- 1 TL weißer Pfeffer, gemahlen
- 2 EL Olivenöl
- ~ Salz zum Abschmecken
- 8 g Petersilie, fein gehackt
- 8 g Koriandergrün, nicht zu fein gehackt
- 4 g Pfefferminze, nicht zu fein gehackt
- 2 EL Korianderfrüchte, geröstet
- ~ Orangenzeste für die Dekoration

**1** | Den gefrorenen Fisch etwa 15 Minuten leicht antauen lassen, in längliche Bahnen schneiden und 1 Stunde bei Raumtemperatur ganz auftauen lassen. Wenn die Stücke weitgehend eisfrei sind, von Hand den Saft aus ihnen pressen.

**2** | Zitronensaft, Zucker und Salz in einer kleinen Schüssel vermischen, Fischstücke hineingeben und unter gelegentlichem Wenden 30 Minuten kalt garen lassen.

**3** | Passionsfrucht aufschneiden und das Fleisch herauskratzen, mit Zwiebel, Knoblauch, der gehackten Orangenzeste, Chili, Pfeffer und Olivenöl zu einer Sauce vermischen.

**4** | Fisch aus der Marinade heben (nicht ausdrücken) und mit Hilfe einer Gabel zerpflocken. *Es bleibt etwas Marinade übrig, die in der Regel nicht weiter verwendet wird. Sie wird allenfalls benötigt, wenn das finale Gericht doch zu trocken erscheint oder etwas mehr Säure bedarf.*

**5** | Fischfetzen mit der Passionsfrucht-Zwiebel-Öl-Sauce vermischen, mit Salz abschmecken und gegebenenfalls mit etwas Marinade verdünnen. Kräuter unterheben, auf Teller verteilen, mit den knusprigen Korianderfrüchten und etwas Orangenzeste bestreuen.



Die rote Farbe von Makmak erinnert an die Lava, die einst aus dem Vulkan auf Wula floss.

# Makmak

## Rinderkutteln in Tomatensauce mit Zitrusfrüchten und Dill

Zu Beginn der *nòsch pèdi*, wie die Silvesternacht auf Lemusa heißt, treffen sich die Frauen der kleinen Nebeninsel Wula im Versammlungshaus ihrer Gemeinde und bereiten ein Gericht aus Rinderkutteln, Tomate, Zitrusfrüchten und Kräutern zu, das sie dann nach Mitternacht gemeinsam mit den Männern genießen. Laut dem *Dictionnaire de l'appétit* von Robert Hébert und Liébaud Rosenthal (Port-Louis, 2014, S. 309) hat das Rezept seinen Ursprung tief in der Geschichte von Wula. Sie schildern der Sachverhalt wie folgt. Bis ins frühe 20. Jahrhundert hinein waren die Bewohner der kleinen Insel sehr arm, denn sie verkauften ihre Produkte lediglich auf dem Markt von Gwosgout und erzielten meist nur schlechte Preise. Da sie sich kein Muskelfleisch leisten konnten, spezialisierten sie sich auf grüne Kutteln von Rindern, Kälbern, Lämmern und Ziegen, die sie billig in Gwosgout kauften und in einer eigenen Anlage auf ihrer klei-

# Dillhaar

## Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Ein Glatzkopf auf Wula beobachtete mit Neid, wie schön der Dill in seinem Garten wuchs. Eines Tages kam er auf die Idee, sich etwas von dem schnellwüchsigen Kraut auf den kahlen Schädel zu pflanzen. Das Manöver gelang und der Mann freute sich bald über einen zwar grünen, dafür aber festen und überaus gesunden Schopf feiner Haare. Nach einem Monat war ihm das Dillhaar schon weit über die Schultern gewachsen und wurde bald so lang, dass er es arg zurückstutzen musste. Zwei Wochen später war sein Schopf schon wieder so weit entwickelt, dass das Messer nötig wurde. Dann dauerte es nur noch eine Woche und der Dill auf seinem Kopf hatte schon wieder alles aufgeholt, was er eben abgeschnitten. Wenig später musste er täglich zur Schere greifen, dann stündlich ... Und als der Mann dann doch einmal kurz einnickte, wucherte ihn sein Haar zu Boden und kurze Zeit später streckte sich dort, wo eben noch ein Mensch gesessen hatte, nur noch ein gewaltiger Busch duftenden Dills in den Himmel.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.53.



Zeichnung von Ida Versmer.  
DJUL ist das lemuische Wort für  
«Haar», UIR bedeutet «lang».



Auf Wula isst man Makmak mit einer ganzen Reihe von Zitrusfrüchten, die auf der Insel ja in grosser Vielfalt angebaut werden. Die Wulanerinnen und Wulaner lieben die verschiedenen Geschmackserlebnisse, die sich aus der Kombination der Kutteln mit einem Schnitzspritzigen Pomeles, einer süßen Orange oder einer nach Weihrauch duftenden Mandarine ergeben. In der Kombination mit Zitrusfrüchten wird evident, was für eine freundliche Speise die Kutteln sind.

nen Insel wuschen und siedeten. Die Verbindung der *kaldùsi*, wie diese Schlachtteile auf lemusisch heißen, mit Zitrusfrüchten ergab sich dann quasi von selbst, sind *écbriaxi* doch seit alters das wichtigste Produkt der wulasischen Landwirtschaft. Der Name des Gerichts leitet sich laut Hébert und Rosenthal von dessen roter Farbe ab, die an *makma* erinnert, wie «Lava» auf Lemusa heißt. Das passt zur Sofousi-, zur Silvestertradition der wulasischen Frauen, die vor Mitternacht zum Krater des Mont Labre aufsteigen, wo sie das neue Jahr mit Feuerwerk begrüßen.

Traditionell wird Makmak mit Oseminen gekocht, deren Schalen nach Zitrone, Orange und Limette riechen. Da man diese Zitrusfrüchte außerhalb von Lemusa nur selten bekommt, werden sie im Rezept durch eine Mischung aus Zitrone und Orange ersetzt, zu der sich gut auch noch etwas Limettenzeste gesellen kann. Makmak ist ein sehr befriedigendes Gericht mit einem eleganten, lieblich-lebendigen Zitrusduft, der sich der etwas dumpfen Schwere der Kutteln entgegenstemmt und bestens mit dem leicht ätherischen Aroma des Dills zu tanzen versteht.

#### Für 4 Personen

- 1 EL Bratbutter
- 2 stattliche Zwiebeln,  
fein gehackt
- 2 TL Salz
- 1 EL Tomatenpüree
- 800 g Kutteln, vorgekocht,  
in Streifen
- 200 ml Weißwein
- 500 g Pelati, geschälte Flaschentomaten aus der Dose, ganz
- 200 ml Rinderbrühe (ungesalzen)  
oder Wasser
- 1 Zitrone
- 1 Orange
- 1 TL schwarzer Pfeffer, ganz
- ½ Chili, Typ italienischer  
Peperoncino
- 30 schwarze Oliven (am besten  
die kleinen, runzligen, die  
meist als Oliven à la grecque  
verkauft werden)
- ~ Salz zum Abschmecken
- 1 Bund Dill (40 g), gehackt

Die Garzeit hängt von der Beschaffenheit der Kutteln ab, die je nach Produzent mehr oder weniger lang vorgegart werden. Das Rezept geht von Kutteln aus, wie sie in der Schweiz üblich sind.

- 1** | Bratbutter in einem schweren Topf erwärmen, Zwiebeln mit Salz begeben und glasig dünsten.
- 2** | Tomatenpüree einrühren und etwas anziehen lassen. Kutteln begeben und unter häufigem Rühren warm werden lassen.
- 3** | Mit Weißwein ablöschen, aufkochen lassen. Sobald der Wein seinen etwas aggressiven Duft verloren hat, Saft der Tomaten einrühren. Tomaten in Stücke schneiden und ebenfalls begeben. Glas oder Dose mit 200 ml Rinderbrühe oder Wasser ausspülen, angießen.
- 4** | Zitrone und Orange gut waschen, mit einem Sparschäler 8 millimeterdicke, zentimeterbreite Streifen von der Zitrone (12 g) und vier Streifen von der Orange (6 g) ziehen, zusammen mit dem Pfeffer zu den Kutteln geben, aufkochen lassen, Hitze reduzieren, 40 Minuten offen köcheln lassen, gelegentlich rühren.
- 5** | Chili unterheben, Deckel aufsetzen, nochmals 40 Minuten köcheln lassen.
- 6** | Deckel abheben, Oliven einrühren, Sauce weitere 10 Minuten oder länger auf mittlerer Flamme etwas eindicken lassen.
- 7** | Je 1 EL Saft aus der Zitrone und der Orange pressen und zu den Kutteln geben. Mit wie viel Saft von Zitrone und Orange man die Kutteln abschmecken will, hängt von den eigenen Vorlieben ab. Auf Wula gibt man gerne etwas mehr Zitronensaft zu, denn man mag es säuerlich.
- 8** | Mit Salz abschmecken, auf Teller verteilen und großzügig mit Dill bestreuen.

# Lemusische Nationalhymne

L'air est en mouvement, le nez est en joie  
La peau hume le sel et un je ne sais quoi  
Quelle patrie pour toi et pour moi  
Quel moment pour lever sa voix  
*Haia Lemusa! Ta beauté nous fait briller les yeux*  
*Haia Lemusa! Ton ciel réunit tous les bleus*

L'eau fait des splash, les pieds se mettent à la danse  
C'est le grand bonheur, on le sent dans sa pense  
Le cochon fait trembler sa queue  
Et on jouit c'est délicieux  
*Haia Lemusa! Ta beauté nous fait briller les yeux*  
*Haia Lemusa! Ton ciel réunit tous les bleus*

Die Nationalhymne von Lemusa hat viele Strophen, von denen hier nur zwei vorgestellt werden.  
Die Melodie findet man auf dem Internet, gespielt von den Lemuphones: [vimeo.com/361785972](https://vimeo.com/361785972).

The image shows a musical score for four instruments: Trompete in B, Trompete in B2, Bariton in B, and Posaune in C. The score is written in 6/8 time and B-flat major. The Trompete in B part has a 'B.H.' marking at the end. The Bariton in B part has a '8' marking below the first measure. The Posaune in C part has a '6' marking below the first measure.

## Region Îles – Puendevis

Auf der fiktiven Insel Lemusa wechseln sich städtische Zonen mit landwirtschaftlichen Gebieten ab, ist der Ozean so präsent wie die hohen Berge. Mal kämpft man sich durch dichten Wald, dann schweift der Blick wieder über weite Ebenen. Selbst Reisende, die sich seit vielen Jahren schon mit dieser Insel beschäftigen und sie regelmäßig befahren oder begehen, entdecken immer wieder frische Aspekte, überraschende Zusammenhänge, verblüffende Perspektiven – ganz zu schweigen von all den neuen Ingredienzien und Rezepturen, mit denen Lemusa den Gaumenlustigen regelmäßig in den wohligen Zustand kulinarischer Erregung zu versetzen vermag.

Das Puendevis umfasst alle Inselchen, die rund um das zentrale Eiland verstreut liegen. Sieht man etwa von Wula ab, sind die meisten dieser kleinen Flecken gar nicht oder kaum bewohnt. Auf Galak etwa lebt nur ein einziger Mensch, auf Formis begegnet man vor allem Ameisen und auf der Île Touni ist bloß eine Legende zu Hause. Die Aurins sind vor allem wegen des nahen Offshore-Windparks und ihrer Tierwelt bekannt. Über viele andere Inselchen weiß man erst wenig.

## Die sieben Regionen von Lemusa

01 – NORD – LOUVANIE

02 – EST – BIDONNAIS

03 – CENTRE – SENTÔME

04 – OUEST – SAMROGNE

04 – MIDI – VAINÉE

06 – SUD – GOULOUSIN

07 – ÎLES – PUENDEVIS