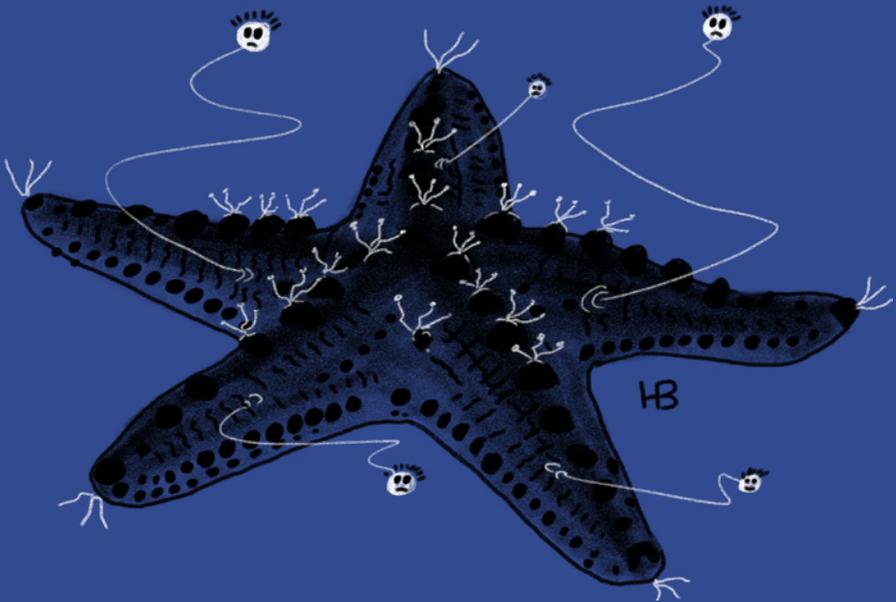


01

# 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.