

# 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 sternhellen 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 *l'il* (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 altlemusischen 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.



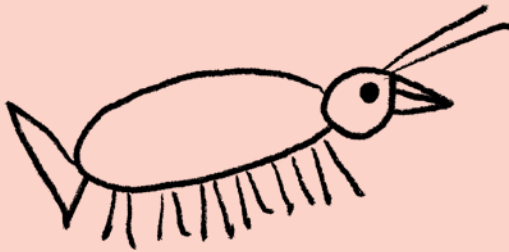
# Die ausdauernde Garnele

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.

DJEFRE



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.

\* G r me Doussait (Hrsg.): *Le chant des vents – une promenade   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

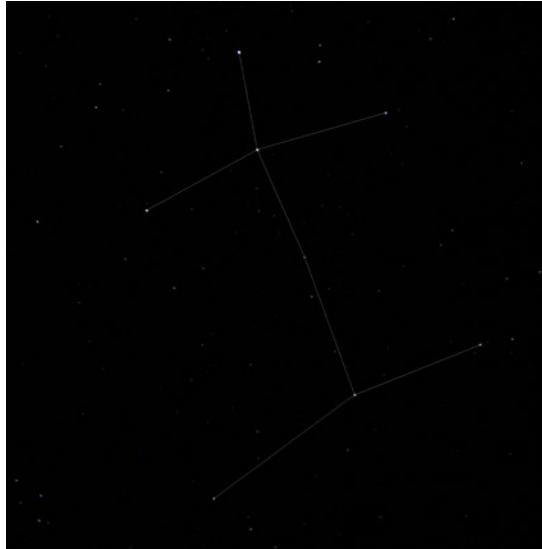
In der Zeit zwischen 500–1000<sup>1</sup> soll es auf Galak einen Tempel gegeben haben, in dem man einer Göttin namens Gala huldigte, deren heiliges Tier die Kuh war. Über den Kult der Gala, die offenbar auch an verschiedenen Orten auf Lemusa verehrt wurde, ist kaum etwas bekannt – so wie man überhaupt 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 Liebestaumel 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 Katalil 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.

- *Kokonk 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 zugeießen. 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.*