



Sentôme



Aus der Sentôme importiert HOIO die folgende Gewürze: Sternanis, Zimt und Zimtkassie, außerdem die Gewürzmischung Papuk.



Die Wappenfarbe der Sentôme ist ein dunkles Graublau, wie man es bei düsterem Wetter in der Baie des Italiens beobachten kann. Das Wappentier ist die Coquocotte.

Flächenmäßig ist die Sentôme die kleinste Region der Insel Lemusa, zugleich aber die mit Abstand am dichtesten besiedelte. In ihrem Zentrum liegt die Hauptstadt Port-Louis, die sich vom Alten Hafen aus rund drei Pep ins Landesinnere erstreckt und administrativ in 12 Stadtbezirke (Soutèges) unterteilt ist. Mit ihren 276'986 Bewohnern (Stand Mai 2011) ist Port-Louis die mit Abstand größte Stadt der Insel, gefolgt von Gwosgout mit 66'676 Einwohnern. Port-Louis ist das politische, wirtschaftliche und (multi)kulturelle Zentrum des Landes, voller Geschichte und voller Gegensätze, voller prachtvoller Gebäude und überraschender Winkel, mit lebendigen Quartieren und großen Parks, Märkten und Restaurants.

Im Norden der Stadt, im Vorort Voltes, ist die größte Industriezone der Insel angesiedelt. Im Süden wartet das Dorf Lugrin mit einem schönen Sandstrand auf, der vor allem an den Wochenenden auch stark frequentiert wird. Lugrin kam erst 2000 und dann auch nur provisorisch zur Sentôme – als Ergebnis eines administrativen Hickhacks um den Airport Oskar I. Klarheit schuf erst Odette Sissay, die 2016 die regionalen und kommunalen Grenzen östlich der Hauptstadt neu ziehen ließ. Seither liegt der Airport Oskar I. nicht mehr auf dem Gebiet von Bitasyon Francelle, sondern integral auf jenem von Lugrin.

Der Name der Region geht möglicherweise auf einen Heiligen Thomas zurück, der einst hier besondere Verehrung genossen haben muss. Oder aber das lemusische Wort *Sentòm* («Symptom») stand Pate, wobei die Gründe für eine solche Benennung der Region völlig im Dunkeln liegen – das Wort *Sentòm* ist außerdem männlich.



Auf den Märkten der Hauptstadt werden Früchte, Gemüse, Fleisch, Fisch und Gewürze von der ganzen Insel verkauft.

INHALT

9 PORT-LOUIS

Mit mehr als einer Viertelmillion Einwohnern ist Port-Louis die mit Abstand größte Stadt der Insel, das lebendige Zentrum von Politik, Kultur, Handel und Gastronomie.

11 1^{ER} BASTION

Lemusa wird wesentlich von diesem Quartier aus regiert und verwaltet. Neben Ministerien und Regierungsgebäuden finden sich in dem Stadtteil aber auch diverse Museen.

13 TOLUS

Das Gebäude der lemusischen Nationalversammlung im Zentrum des Regierungsviertels

15 LEBER VOM SCHWEIN FUA

Auf Lemusa schwört man nicht bei Gott, sondern bei der Leber seines Schweins

17 OCTOGONE

Die Maison du président steht auf Stelzen über einem kleinen Weiher im Parc du Pif

19 TERRINE DE L'OCTOGONE

Terrine aus Leber und Bauch vom Schwein, mit pfeffrigen Gewürzen und Haselnüssen

21 FETT VOM SCHWEIN SAGINE

In der Sprache der Lemusen hat das Fett vom Schwein seinen guten Ruf bewahrt

23 PALÈPOLIS

Die Direktion der Police national residiert in einem Palast aus den 1960er Jahren

25 SAGIDOUS SIREN

Schmalz vom Schwein mit Grieben und verschiedenen Pfeffern

27 MUSÉE D'HISTOIRE NATURELLE

Das Haus verfügt über eindruckliche Sammlungen – etwa von Insekten oder Mineralien

29 MUSÉE FLUMET

Dank eines rätselhaften Fundes gibt es in Port-Louis ein Museum für ostasiatische Kunst

31 MUSÉE D'ART CONTEMPORAIN

Das Haus im Parc du Pif zeigt in meist kleinen Ausstellungen internationale Gegenwartskunst

33 2^{ÈME} ST-FRANÇOIS

Im Norden des Hafens präsentiert sich das Quartier mit seinen engen Gassen lebendig, multikulturell, städtisch-modern – und doch werden hier auch archaische Feste gefeiert.

35 MUSÉE HISTORIQUE

Das historische Museum ist in einem alten Konvent im Quartier St-François eingerichtet

41 DIRI TOU PITI

Reistopf mit einer Sauce aus Hackfleisch, zahlreichen Gewürzen und Kokosmilch

45 BIBLIOTHÈQUE SECRÈTE

Die einstige Geheimbibliothek von Oscar I. ist heute das Herzstück des Nationalarchivs

47 RESTAURANT HERZOG'S

Mit Schwung serviert das Lokal im 2^{ème} Spezialitäten aus dem östlichen Mittelmeerraum

49 HERENLEBER

Gehackte Hühnerleber mit Sherry und etwas Butter, viel Anis und Dill

51 KREM JERUSALEM

Suppe aus Topinambur und Sahne mit Rauchlachs-Meerrettich-Rolle

53 GEFILTE FISCH

Klöße aus Karpfen und Matze, in Karpfenbrühe gekocht, mit Karotten und Chrain

- 57 LIMENE FISCH**
Goldbrasse mit gesalzenen Zitronen, Knoblauch und Gewürzen in Folie gegart
- 59 ZWERCHFELL VOM SCHWEIN DYAFRAM**
In einer Kinderstory erobern sich Waschbären mithilfe des Zwerchfells die Freiheit zurück
- 61 PASSAGE LOUISIA**
Ein reicher Händler ließ in einem seiner Häuser zwei alte, rätselhafte Reliefs vermauern
- 63 DYAFRAM & SÒS RAT**
Zwerchfellmuskel mit einer Sauce aus schwarzen Linsen, Doma, Ingwer, Essig und Sesamöl
- 65 LUNGE VOM SCHWEIN PÜLMÜN**
Wer gut am Ball zu bleiben versteht, dem sagen Lemusen die Lunge eines Schweins nach
- 69 MUSÉE DE LA MARINE**
Im Süden des Quartier St-François taucht das Museum in die Geschichte der Seefahrt ein
- 71 SOUP SIMILITOTU**
Suppe aus Kalbskopf und Wurzelgemüse, mit hartgekochtem Ei, Auster und Estragon
- 75 FO BALÈN**
Lunge vom Schwein mit Wurzelgemüse, Zwiebel, Ingwer, Chili und Fischsauce
- 77 3ÈME PORT**
Das Quartier am Ende des langen Hafenbeckens hat zwei Fischmärkte, diverse Hotels, Restaurants, Geschäfte, kuriose Monumente und viel farbigen Charme zu bieten.
- 81 HÔTEL DE LA MER**
In allen Zimmern dieses Hotels trifft man auf Füße – schuld daran ist Jean-Marie Tromontis
- 83 CÉZANNE DE FRAMBOISE**
Süße Creme mit Tapiokaperlen, Milch, Himbeeren und Mandelstiften
- 85 BLUT VOM SCHWEIN SANGIS**
Hat sich jemand in eine peinliche Lage manövriert, trägt er auf Lemusa den Blutkreis
- 87 ZINZOLIN**
Pudding aus Schweineblut, Kakao, Zucker und Milch, mit Orangenzeste und Pfeffer
- 89 BOUCHERIE SEUGREM**
Die Metzgerei, die sich auf weniger populäre Stücke vom Schlachttieren spezialisiert hat
- 91 4ÈME HERBES**
Das Quartier im Südosten des Hafens ist ein lebendiges Viertel mit Geschäften aller Art, einem attraktiven Markt und zahlreichen, auf diverse Küchen spezialisierten Restaurants.
- 93 RESTAURANT KUSTO**
Früher das Jazzlokal im Quartier des Herbes, heute ein Restaurant mit einfallsreicher Küche
- 95 TAS BELASCO**
Kaltschale aus Bananen, Buttermilch, Salz, Limette und Olivenöl – mit falschem Kaviar
- 97 SCHWANZ VOM SCHWEIN KEU**
Wirkt jemand sehr zufrieden, sagt man auf Lemusa, dass er das Schwänzchen zittern lässt
- 99 GUY BAWARD**
Der Verfasser des *Manuel de Cuisine* war ein Gastrosoph und kulinarischer Welterforscher
- 101 KEU CROCOLE**
Schwanz vom Schwein mit Gemüse, Zwiebel, Zitronengras, Chili und Kaffernlimette
- 103 BOUTIK FĀMÍNG YUÁN**
Spezialgeschäft für Getrocknetes aller Art aus Asien – mit zugehörigem Restaurant
- 105 BUDDHA'S FEST**
 Eintopf mit verschiedenen Pilzen, Tofuhaut, Lotussamen, Lilienblüten und Glasnudeln

107 5^{ÈME} HÔTEL DE VILLE

In diesem Quartier mit seinen repräsentativen Bauten wird die Hauptstadt der Insel verwaltet. In jüngster Zeit bringen Geschäfte und Restaurants neues Leben in die Straßen.

109 HÔTEL DE VILLE

Der Sitz der Stadtregierung von Port-Louis ist ein heller Palast aus dem 19. Jahrhundert

111 ZUNGE VOM SCHWEIN DINGU

Die Zunge vom Schwein steht auf Lemusa für eine direkte und ehrliche Ausdrucksweise

113 SAELDINGU

Zunge vom Schwein mit Zitrone auf schwarzem Tintenfisch-Reis

115 AQUARIUM

In gut fünfzig Tanks führt das Haus vor, was alles in lemuischen Wassern schwimmt

117 BOUTIK MASAALÉ

Ein schöner Laden im Quartier de l'Hôtel de Ville ist spezialisiert auf lemuische Gewürze

119 REVOLUTION

Gewürzmischung aus Kreuzkümmel, Pfeffern, Kardamom, Asant und Salz

121 PAN-LOVE

Um 1900 gründeten zwei Damen aus Europa eine Kochschule im Quartier de l'Hôtel de Ville

123 RESTAURANT SCHOPENHAUER

Das Lokal serviert asiatische Klassiker, erfindet aber auch eine lemuische Nudelkultur

125 6^{ÈME} ROCHERS

Das Quartier im Südwesten der Hauptstadt ist ganz auf den Ozean ausgerichtet, bietet aber auch einen Tierpark, einen Landschaftsgarten und verschiedene Museen.

127 PARC DES ROCHERS

Der kleine Landschaftspark im Quartier des Rochers war der Traum eines Melancholikers

129 MILZ VOM SCHWEIN LIÈNE

Wird auf Lemusa die Milz vom Schwein aufgebrochen, dann hat aller Trübsinn ein Ende

131 PAIN COBAL

Paste aus Schweinemilz, Gemüse und schwarzen Oliven auf geröstetem Brot

133 FONDATION LAUTREMOIS

Ein kleine Museum im 6^{ème} erinnert an das Antarktis-Abenteuer eines Kaffeehändlers

135 PINGLICULE

Aristo (*Squama aptenodytes forsteri*) aus der Antarktis und Port-Louis

137 ATELIER SENECA

Ein kleine Museum im 6^{ème} erinnert an das Antarktis-Abenteuer eines Kaffeehändlers

139 MÉNAGERIE DU PARC DES BRUMES

Der kleine Tierpark im 6^{ème} hat auch recht eigentümliche Architektur zu bieten

141 7^{ÈME} PLAISIR

Wasser spielt eine zentrale Rolle in diesem Quartier, das im 16./17. Jahrhundert auch mit Hilfe jüdischer Einwanderer den Sümpfen im Mündungsgebiet der Satulle abgetrotzt wurde.

143 MAISON OCÉANE

Das ehemalige Hauptquartier der Marine ist heute ein lebendiges Kulturzentrum

145 HIRN VOM SCHWEIN CERBELL

Wer sich nicht entscheiden kann, kommt sich wie das Schwein mit zwei Gehirnen vor

147 INSTITUT DU PLAISIR

Zu Beginn des 20. Jahrhunderts schuf Plasio Polter ein Institut ganz eigener Art

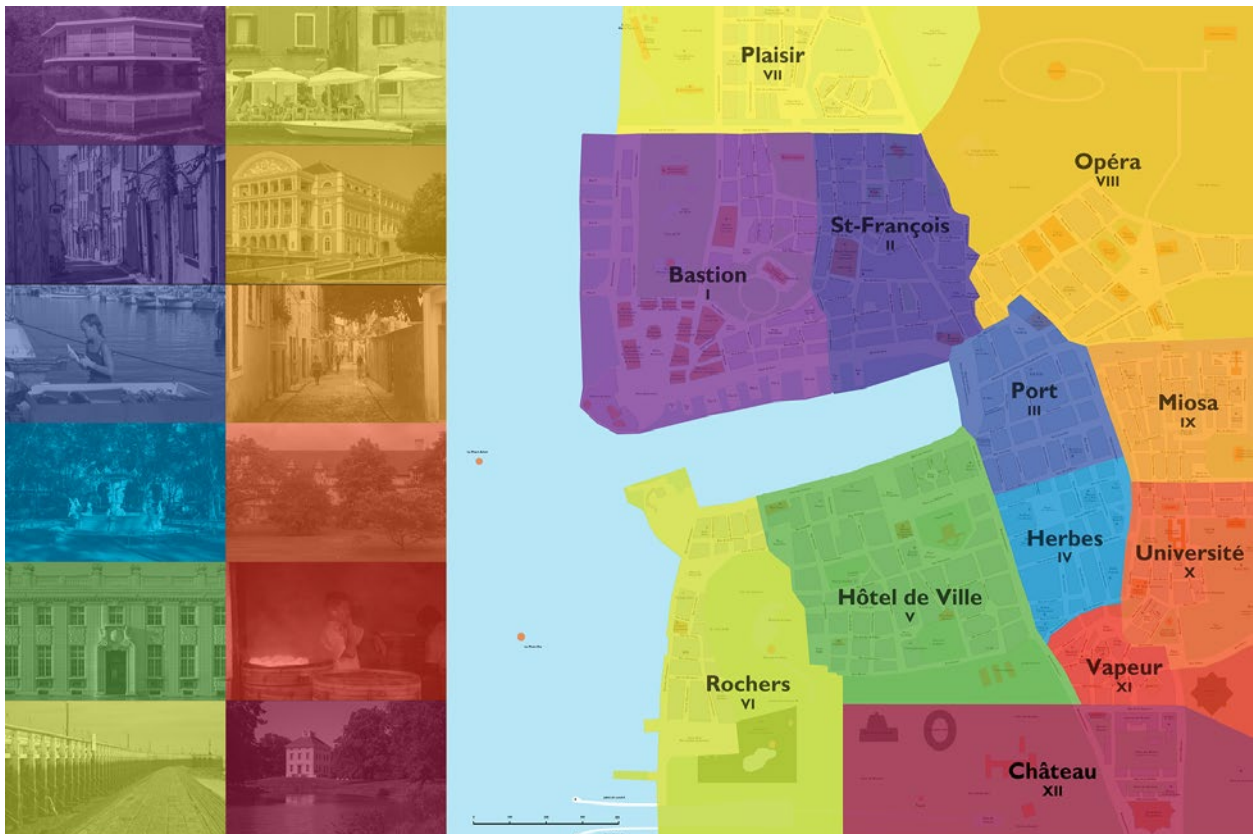
151 CERBELL FLAMMÉ

Hirn vom Schwein gesotten, gebraten und mit Absinth flambiert

- 153 MAGEN VOM SCHWEIN STOMAK**
Wenn einer schmolzt, dann heißt es auf Lemusa, er habe sich den «Magen aufgesetzt»
- 155 ÉCOLE XAVIER LARDON**
Am Rande des Quartier Plaisir liegt eine der schönsten und ältesten Schulen der Stadt
- 157 POTAGE BECHELÉ**
Ragout aus Schweinemagen mit Ingwer, Speck, Pfeffer, Weißwein und Petersilie
- 159 8ÈME OPÉRA**
Rund um die Place Dukia, wo Heilerinnen es einst krachen ließen, trifft man heute auf zwei große Spitäler, die Oper, Theater, Konzertsäle, Museen und eine Brauerei.
- 161 OPÉRA DE LA MIOSA**
Der Neorenaissancebau ist das Kind des Musikliebhabers Louis d'Ocieszyk-Bruno
- 163 OHR VOM SCHWEIN OREY**
Wünscht man auf Lemusa jemandem Glück, fasst man dafür einem Schwein an die Ohren
- 167 MUSÉE DES ÉPICES ET AROMATES**
Eine einzigartige Institution im Quartier Opéra erforscht die Welt der Aromastoffe
- 171 TERRINE ETNINA**
Würzige Terrine aus Ohren vom Schwein, Sesamöl-Soja-Schwarzessig-Koriander-Dressing
- 173 PAPUK**
Gewürzmischung aus Reis, Kreuzkümmel, Koriander, Pfeffer und Zimt
- 175 LE SESOUL**
Atelier, Kino, Restaurant – ein Gebäude mit wechselvoller Geschichte im Quartier Opéra
- 177 NIERE VOM SCHWEIN REN**
Auf Lemusa sind die Nieren des Schweins ein Sinnbild des feinen Unterschieds
- 179 TEMPLE D'ESCALAPE**
Am Rande des Quartier Plaisir liegt eine der schönsten und ältesten Schulen der Stadt
- 183 ROGNONS REISE IM EICHWALD**
Gebratene Niere vom Schwein mit Jakobsmuschel, Anchovis, Granatapfel und Minze
- 185 PALAIS DES PALMES**
Der Präsidentenpalast von 1991 bekam von Beginn an fast nur schlechte Kritik
- 187 9ÈME MIOSA**
Das Quartier mit seinem altertümlichen Charme und seinen Traditionslokalen ist geprägt von den kanalisier-
ten Wasser der Miosa, die man hier alle paar Meter überqueren muss.
- 189 MUSÉE DES BEAUX-ARTS**
Im Osten des Quartier de la Miosa öffnet sich in Schloss Sosi die Welt des Adels
- 193 HERZ VOM SCHWEIN KÈ**
Passt etwas ganz genau, sagt man auf Lemusa zufrieden: «Ça joue cœur cochon»
- 195 RESTAURANT LAJWA**
Das einstige Freudenhaus im Quartier de la Miosa ist heute ein Haus der Gaumenlust
- 199 HENRI LAUTREMOIS**
Zwischen seinen zahllosen Reisen lebte der Fotograf in einem Haus im Quartier de la Miosa
- 201 CŒUR LAUTREMOIS**
Herz vom Schwein, kurz gebraten, an Sauce aus Sardellen, Oliven, Petersilie und Karotten
- 203 BOUTIK CHO**
Der berühmte Gewürzladen von Suzanne Confiant liegt im Norden des Miosa-Quartiers
- 207 RESTAURANT LE CHIEN ET LE LAMPION**
Mitten im Quartier de la Miosa bietet dieses Lokal eine klassische Sichuanküche

- 209 MÁ PÓ DÒU FŮ**
Tofu und Hackfleisch mit Gewürzen in Sojasauce und Reiswein geschmort
- 211 RESTAURANT DÀZÚ**
Seit 1976 werden in dem chinesischen Lokal im Miosa-Quartier vor allem Innereien gekocht
- 213 SHĀN HUŌ DŮ**
Kutteln vom Lamm mit Chili, fermentiertem Tofu und Ginkosamen
- 215 TÊTE DE VEAU BRAISÉ 84**
Kalbskopf mit diversen Gewürzen und Basler Lækkerli in Sojasauce und Reiswein geschmort
- 217 10ÈME UNIVERSITÉ**
Hochschulen und akademische Institute prägen das Quartier, das aber auch charmante Plätze, einen riesigen Park und einen der schönsten Märkte der Stadt zu bieten hat.
- 219 UNIVERSITÉ DE LEMUSA**
Die wichtigste Hochschule des Landes entwickelte sich aus einer Privatinitiative heraus
- 221 RESTAURANT CHEZ OMÈR**
Das populäre Lokal im Quartier de l'Université bietet Gerichte mit viel Geschichte
- 223 ANATOLE A. SONAVI**
Der Philosoph mit Hang zum Träumen lebt und unterrichtet im Quartier de l'Université
Wozu sind Träume gut und welche Funktion haben Fiktionen? Im Interview mit Félicien Trebeau spricht der Philosoph und Linguist Anatole A. Sonavi über mögliche Formen des Umgangs mit den Erfindungen der Nacht und des Tages.
- 227 BRAISAGE DE BŒUF SONAVI**
Geschnetzeltetes vom Rind, mit Kaffee, Kardamom und Ingwer in Rotwein geschmort
- 229 GÉSIERS D'ARCHOSAURE DOMINO**
Mägen vom Huhn mit Zitrone, Weißwein, Kapern aus dem Salz und Majoran
- 233 INSTITUT DUBONNET**
Seit 2017 widmet sich ein eigenes Institut im 10^{ème} ganz der *Théorie de l'île migrateur*
- 235 LUCIEN BLAGBELLE**
Der Universalgelehrte untersuchte auch die Zusammenhänge von Sprache und Ernährung
- 237 INSTITUT DE PHAGOSOPHIE**
Das Haus im 10^{ème} untersucht, wie sich die Wahrnehmung von Speisen beeinflussen lässt
- 239 HAUT VOM SCHWEIN PELL**
Menschen, die einem etwas aufschwätzen wollen, nennt man auf Lemusa «Schweinehäute»
- 241 MARCHÉ D'ARPALI**
Im Süden des Quartier de l'Université liegt einer der schönsten Märkte der Stadt
- 243 PELL DIE KOCHON QUAREMIEL**
Haut vom Schwein geschmort mit Zitrone, schwarzen Oliven und Petersilie
- 245 11ÈME VAPEUR**
Das ehemalige Quartier der Färber ist heute das Zentrum der chinesischen Kultur auf Lemusa – mit Garküchen, Kulturzentrum, Park und sogar einer Ausnüchterungszelle.
- 249 JARDIN TÚ**
Eine Oase der Ruhe im Quartier Vapeur – mit Weiher, Tempeln und Bäumen
- 251 PLANTATION LAOZI**
In einem achteckigen Garten im Quartier Vapeur wird auch Sternanis angebaut
- 257 BASCHI DAO**
Sternanis (*Illicium verum*) von der Plantation Laozi in Port-Louis
- 259 FUSS VOM SCHWEIN PIÉ**
Fehlt noch das gewisse Etwas, dann ruft man auf Lemusa den Pié di kochon an

- 261 PIÉ DI KOCHON TIĀN WŪ**
Schweinefuß in Bier, Gin und Sojasauce geschmort, mit Ingwer, Sternanis und Pfeffer
- 263 RESTAURANT PALAIS DENG**
Eine Institution im Quartier Vapeur, die seit Jahren Spezialitäten aus Shanghai auftischt
- 265 HÓNG SHĀO RÒU**
Hals vom Schwein in Sojasauce und Reiswein rotgeschmort
- 267 12^{ÈME} CHÂTEAU**
Den Süden der Hauptstadt dominiert ein großer Park mit allerlei Bauten aus dem 19. Jahrhundert. Östlich davon liegen die ehemalige Kaserne und eine mächtige Zitadelle.
- 269 CITADELLE DU ROI ANXIEUX**
Die Zitadelle im Quartier du Château wurde nach abgeänderten Plänen von Vauban erbaut
- 271 CASERNE DES BŒUFS**
Die große Kaserne im Süden der Hauptstadt spielte eine zentrale Rolle in der Inselhistorie
- 273 CHÂTEAU KANNÈL**
In einem Schlösschen im Parc des Brumes gab sich König Oscar I. seinen Zimtgelüsten hin
- 277 KANNÈL D'OSCAR**
Zimt (*Cinnamomum verum*) aus dem Parc des Brumes in Port-Louis
- 279 BOIS DES BRUMES**
Zimtkassie (*Cinnamomum aromaticum*) aus dem Parc des Brumes in Port-Louis
- 281 PANAI ROYAL**
Im Ofen gebackene Pastinaken mit einer Sauce aus Lammhackfleisch, Zimt und Muskat
- 283 SCHNAUZE VOM SCHWEIN MUSEL**
Geht man spekulativ vor, dann folgt man auf Lemusa seiner Schweineschnauze
- 285 MUSEL GRAN VIATISCH**
Schweineschnauze mit fermentierter Zitrone, Ingwer, Anchovis, Oliven und Rosmarin
- 287 LUGRIN**
Das Dorf wirkt oft eher verschlafen, die Plage de Lugrin aber war schon im 19. Jahrhundert ein beliebter Badeort der Hauptstädter und wird auch heute noch gerne besucht.
- 289 ASTOR UND DIE PALME**
Die Geschichte von einem Faulpelz und einer Palme am Strand von Lugrin | VON SARAH TIBUNI
- 297 SALADE ASTOR**
Salat aus Palmherz, Gurke und geräucherter Makrele an Limetten-Fischaucen-Dressing
- 299 AÉROPORT OSCAR I. LMU**
Bei Lugrin liegt der internationale Flughafen von Lemusa, er besteht seit 1973
- 301 LEMUSAIR**
Die erste Fluggesellschaft wird erst 1962 gegründet, geflogen wird aber schon vorher
- 313 LASAGNE LEMUSAIR**
Teigwarenauflauf mit Garnelen und Kokosmilch, gewürzt mit Kardamom und Ingwer



Karte der Hauptstadt mit den 12 Soutèges und dazu passenden Bildern.

PORT-LOUIS

Mit mehr als einer Viertelmillion Einwohnern ist Port-Louis die mit Abstand größte Stadt der Insel, das lebendige Zentrum von Politik, Kultur, Handel und Gastronomie.

Die Stadt Port-Louis entstand aus dem Zusammenschluss von zwölf Dörfern, die sich während Jahrhunderten das Gebiet an der Mündung der Miosa teilten. In all diesen Siedlungen wurden Schweine gezüchtet, über deren Schlaueit man sich alle möglichen Geschichten erzählt. Bis heute pflegt jedes Quartier seine eigenen Traditionen, kulinarischen Spezialitäten oder sogar Redewendungen, in denen das Schwein und seine Teile (namentlich seine Innereien) eine zentrale Rolle spielen. Ein Spaziergang durch die Hauptstadt ist so gewissermaßen immer auch ein Gang durch die innere Welt des Schweins.¹

Erstmals schriftlich erwähnt wird Port-Louis 1515. Ihren Namen verdankt die Stadt Louis Le Tripudier, der den Zusammenschluss der Dörfer bewirkt haben dürfte.² In den folgenden Jahrhunderten wird die Stadt gelegentlich umgetauft, kehrt jedoch immer wieder schnell zu ihrem ursprünglichen Namen zurück.

Bis ins 15. Jahrhundert hinein war das Mündungsgebiet der Miosa ein breites Delta mit mehreren Wasserläufen, kleinen Inseln und Sümpfen. Einige der Dörfer, Felder und Gärten, die über das Gebiet



Region: Centre, Sentôme 📍 01
Höhe: 6 m ü. M.
Einwohner: 276'986 (Mai 2011)
Spezialitäten: Sternanis (*Baschi Dao*), Zimt (*Kannèl d'Oscar*), Zimtkassie (*Bois des Brumes*), Gewürzmischung *Papuk*, diverse Spezialitäten mit Innereien vom Schwein, Meeresfrüchte, Länderküchen



Das Wappen von Port-Louis zeigt auf goldenem (gelbem) Grund einen schwarzen Leuchtturm. Er stand früher über einem roten Dreieck, der die Stadthügel repräsentierte. Auf Befehl von Odette Sissay wurden die Hügel 2016 durch zwei rote Schweine ersetzt.

Stadtregierung | Die Stadt Port-Louis wird regiert von einem 33köpfigen Stadtparlament (der Legislative) sowie dem siebenköpfigen Stadtrat unter dem Vorsitz des Bürgermeisters. Die Mitglieder von Parlament wie Stadtrat werden von den Bürgern der Hauptstadt direkt gewählt, auch heute noch. Seit 2016 allerdings besetzt Diktatorin Odette Sissay das Amt des Bürgermeisters nach eigenem Gutdünken. Gegenwärtig bekleidet Marie Soussant den Posten der Mairesse, sie arbeitete bis 2016 als Sekretärin des lemusischen Geheimdienstes. Jedem Soutège steht außerdem ein Maschor vor, auch unter Sissay dürfen die Quartierbewohner diesen Repräsentanten selbst bestimmen.

Straßennamen | Auf Geheiß von Odette Sissay mussten ab dem 8. August 2016 diverse Straßen und Plätze der Hauptstadt umbenannt werden. Davon waren fast alle Quartiere mehr oder weniger stark betroffen. Nur das 11ème und 12ème Soutège konnten ihre alten Namen weitgehend behalten.

verstreut lagen, wurden wohl regelmäßig überschwemmt. Deshalb unternahm man um 1450 erstmals Versuche, das Delta mit Hilfe von Kanälen zu gestalten.³ Ein halbes Jahrhundert später, in der Zeit von Louis Le Tripudier (1492–1530) und seiner Tochter Diane (1530–1576) trieb man diese Anstrengungen weiter voran. Erst Mitte des 17. Jahrhunderts aber fand das Gebiet zu seiner heutigen Gestalt. Damals überführte man die unberechenbaren Wasser der Miosa in ein System aus Schleusen und Kanälen, lenkte sie so aus der Hauptstadt heraus nach Süden, wo sie auch heute noch bei Lugin in den Ozean fließen. Die endlich Beherrschung des Flusses machte es möglich, im ehemaligen Mündungsgebiet ein großes Hafenbecken anzulegen. All diese Maßnahmen waren für die Entwicklung der Stadt von höchster Bedeutung. Sie verdanken sich dem Engagement der Familie Le Tripudier und der Initiative von Hughette Roussin (1620–1705).⁴ Etwa zeitgleich legte man auch das sumpfige Mündungsgebiet der Satulle im Norden der Hauptstadt trocken und baute Fundamente, über denen sich heute das Quartier du Plaisir erhebt.

Ende des 17. Jahrhunderts hatten namentlich die Quartiere rund um den Hafen bereits deutlich städtischen Charakter. Der Süden hingegen war damals noch Wald und nahm erst um 1800 allmählich urbane Gestalt an.

Noch unter dem Directoire (1804–1813) wurden Versuche unternommen, die Hauptstadt neu zu organisieren und die sanitären Zustände zu verbessern – ohne viel Erfolg allerdings. König Oscar I. (1815–1832) plante zunächst, die Kapitale nach Gwosgout zu verlegen. Erst als diese Pläne sich als unrealisierbar herausstellten, begann er die bestehenden Hauptstadt neu zu organisieren und teilt sie 1822 in zwölf Soutèges (Quartiere) ein, denen jeweils ein von ihm bestimmter Maschor vorstand. Er begann, verwinkelten Gassen durch gerade Straßen zu ersetzen, die Wasserversorgung und Abwassersystem zu renovieren. Nach anfänglichem Zögern setzte Adrienne I. (1832–1848) die von ihrem Vater begonnene Reorganisation fort. 1841 engagierte sie Krandelle Kabak (1809–1891), die den Umbau ohne Rücksicht auf Verluste beschleunigte.⁵ Nach der Abdankung von Adrienne I. im Januar 1848 ging man zu sanfteren Methoden der Renovation der Kapitale über.

Große Teile der Hauptstadt sind bis heute stark vom 19. Jahrhundert geprägt, wenngleich auch das 20. Jahrhundert einige Bauten von großer Schönheit beigesteuert hat (etwa das Octogone oder den Palépolis). In den letzten Jahren entstanden in der Hauptstadt nur wenige Neubauten. Man erwartete, dass sich Odette Sissay architektonische Denkmäler setzen würde, doch diesbezüglich hielt sich die Diktatorin bisher zurück.

¹ Deshalb wird die Stadt gelegentlich auch *Port-Louis* genannt, wobei da auch das 2016 verordnete Wappen eine Rolle spielen könnte.

² Athénaisé Turbot: *Louis Le Tripudier et la naissance de la capitale de Lemusa*. In: *Mémoire avenir. Le journal des archives nationales*. No 1. Janvier-mars 2017. S. 54.

³ Vergleiche Anne-Claude Berme: *La maîtrise de la Miosa. Trois siècles de lutte contre les eaux pour créer la base d'une ville*. In: *Mémoire avenir. Le journal des archives nationales*. No 8. Octobre-décembre 2018. S. 151–168.

⁴ Hannah Fornier: *Une reine sans couronne. Les manipulations judiciaires d'Hughette Roussin*. In:

Mémoire avenir. Le journal des archives nationales. No 9. Janvier-mars 2019. S. 15–30.

⁵ Zur Geschichte der *Kabakisation* vergleiche Anne-Lise Winter: *Bâtir Port-Louis. Le patrimoine architectural de la capitale*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2019 [2., 1. 2001]. S. 23–27.



Die Kolonnade des Lobe du géant erinnert an die Legende von den Schweinen im Ohr des Riesen.

1^{ER} BASTION

Lemusa wird wesentlich von diesem Quartier aus regiert und verwaltet. Neben Ministerien und Regierungsgebäuden finden sich in dem Stadtteil aber auch diverse Museen.

Das Quartier ist nach der Bastion benannt, von der aus früher die Einfahrt in den Hafen kontrolliert wurde. Das 1^{er} Soutège ist das Regierungsviertel, rund um die kleine Chambre des députés (siehe *Tolus*) sind, in äußerst unterschiedlichen Gebäuden, alle zwölf Ministerien angeordnet, die Lemusa und seine Bürger verwalten. Auch die Polizeidirektion (siehe *Palépolis*) und die Maison du président (siehe *Octogone*) befinden sich in unmittelbarer Nähe – der Präsidentenpalast allerdings liegt im Parc des Chants (8^{ème}). Im Bastion trifft man auch auf verschiedene Museen etwa für Kunst oder Naturgeschichte.

Wie alle Quartiere der Hauptstadt war auch das Quartier de la Bastion früher ein kleines Bauerndorf, das vor allem von der Schweinezucht lebte – ein ganz besonderes Dorf allerdings, das einst die ganze Insel vor dem Verderben rettete. So will es auf jeden Fall die Legende von Pingue, wie das Dorf einst hieß.¹ Sie berichtet von einem Riesen, der durch die Ozeane watete und eines Tages, erschöpft von seiner langen Wanderschaft, die Insel Lemusa entdeckte.² Er legte sich über den ganzen Süden, brachte den Kopf im Windschatten der Berge unter und





Die Bastion nördlich der Hafeneinfahrt, der markante Rundturm stammt aus dem 17. Jahrhundert.



Das Ministère de l'éducation et de la recherche liegt zwischen der Rue Cherbuin und der Rue Cambon.

DIE NAMEN IM 1^{ER} SOUTÈGE

Auf Geheiß von Odette Sissay wurden ab dem 8. August 2016 diverse Straßen der Hauptstadt umbenannt. Im Quartier de la Bastion trugen die Straßen und Plätze früher die Namen von Ortschaften, Flüssen, Bergen und Wäldern auf Lemusa. 2016 wurden sie nun nach sämtlichen Präsidenten der Vierten Republik benannt – ein Umstand, der Anlass zu allerlei bissigen Kommentaren gab. Auffällig ist auch, dass der wichtigste und größte Platz im Quartier nicht etwa nach Emile Cherbuin geheißen wurde, dem ersten Präsidenten der Republik, sondern nach Henriette Beauvoir, der ersten Frau, die das Präsidentenamt bekleidete. Umgekehrt bekam Samson Godet, der letzte Präsident des Landes, nur gerade ein Sackgasse mit seinem Namen.

ließ sich zufrieden in einen Schlaf sinken, der viele tausend Jahre dauern sollte. In der nächsten Nacht allerdings verirrte sich eine Horde von Schweinen in sein rechtes Ohr. Sie hielten das Organ für eine warme Höhle und machten es sich bequem. Als sich der Riese aber etwas später im Schlaf bewegte, gerieten die Tiere in Panik und begannen wie am Spieß zu quieken. Das wiederum schreckte den Riesen aus dem Schlaf und er raste wie von Sinnen davon. Was mit den Schweinen geschah, ist unbekannt – aber die Insel konnte aufatmen.

Mitten im Parc du Pif trifft man auf einen kleinen See, dessen Nordseite von einer Kolonnade mit korinthischen Kapitellen verziert wird. Hier soll das Ohrläppchen des schlafenden Riesen eine Delle in den Boden gedrückt haben, die man nur noch mit Wasser zu füllen brauchte. Das seltsame Denkmal heißt *Lobe du géant* und wurde Ende 18. Jahrhundert angelegt.³ Die Geschichte vom Riesen mit den Schweinen im Ohr ist auch noch in einer Redensart lebendig. Hat nämlich jemand ein Klingeln im Ohr, dann sagt man auf Lemusa gerne: «*Mince alors, les cochons se sont réveillés!*» («Ohje, jetzt sind die Schweine aufgewacht».)⁴

¹ Die Geschichte wird auch in älteren Sammlungen bereits erzählt, zum Beispiel von Line-Mine Courroux: *La trace de l'escargot. Contes et légendes de Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2019 [3., 1. 1850]. S. 56.

² Die Frage mag auftauchen, warum sich der Riese in den Weiten des Ozeans ausgerechnet die Insel Lemusa als Schlafstätte aussuchte.

Anais Hix erklärt den Umstand wie folgt. Bis ins Mittelalter hinein waren manche Lemusen überzeugt, ihre Insel sei das einzige Festland in so etwas wie einem immensen Topf mit Wasser. Die Vorstellung war vor allem im Süden, in Castebar (siehe dort) sehr verbreitet. Hix schließt daraus, dass das Dorf Pingue möglicherweise von Siedlern aus dem Süden

gegründet wurde. Anais Hix. *Kochon Lemusa. Anecdotes, Boserets, Convictions – un ABCdaire du porc*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2018. S. 129.

³ Louise Vetou: *Port-Louis. Guide historique et littéraire*. Port-Louis: PAN (Publications des Archives nationales), 2016. S. 57.

⁴ Lucie Deslovo. *Mots musés. Proverbes de Lemusa*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2018. S. 24.



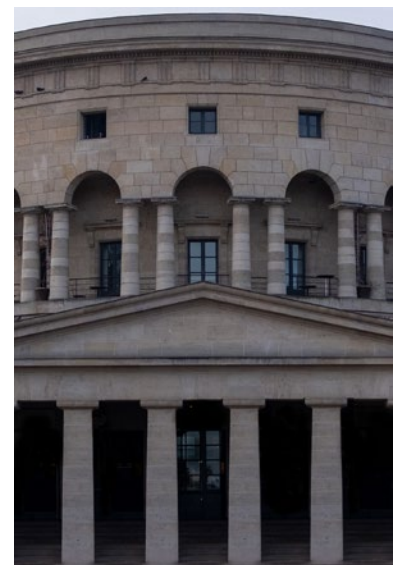
Unter diesem eleganten Zylinder wurde während aller Republiken die Zukunft des Landes verhandelt.

TOLUS

Das Gebäude der lemusischen Nationalversammlung im Zentrum des Regierungsviertels

Mitten im Regierungsviertel, quasi als Radnabe sämtlicher Ministerien, steht ein Rundbau, der offiziell Tulus («Rotunde») heißt, von den Bewohnern der Hauptstadt aber wegen seiner Form meist *Umblil* («Bauchnabel») genannt wird.¹ Dieser Umblil wurde zwischen Dezember 1804 und Mai 1806 als Versammlungsraum gebaut und diente in allen Republiken als Parlamentsgebäude. Lemusa ist zwar heute eine Diktatur, das Volk wählt jedoch weiterhin alle fünf Jahre die 33 Mitglieder der Nationalversammlung, die sich im Tulus beraten und immer noch einen starken Einfluss auf die Politik des Landes haben – auch wenn die Versammlung nur noch beratende Funktion hat.

Der Tulus ist eine Rotunde im klassizistische Stil nach Plänen der Architektin Eleonore Dedulcis (1736–1820), die von etwa 1760 bis 1810 auf Lemusa tätig war und auch viele utopische Architekturen entworfen hat.² Der Tulus zitiert und variiert antike Vorbilder und die Villen von Andrea Palladio. Der Grundriss beschreibt ein griechisches Kreuz über einem Kreis, der Bau ist nach außen eckig und innen rund. Der zentrale Zylinder ist nach oben hin offen.



Toskanische Pfeiler, Propyläen mit Architrav und Giebel, Zylinder mit Palladio-Motiv.

NASENBLUTEN IM PARLAMENT

Einige Jahre lang kam es auffällig oft vor, dass der eine oder andere Abgeordnete plötzlich ein heftiges Nasenbluten bekam. Man fand bald heraus, dass das Bluten immer einsetzte, wenn das geflügelte Schwein über der Rotunde durchflog, in der sich die Politiker berieten.

Ein Jäger aus St-Anne schlug vor, das Tier vom Himmel zu schießen. Ein Metzger aus St-Pierre bot sich an, die Beute auseinanderzunehmen – und ein berühmter Koch aus Bitasyon Francelle versprach, seine ganze Kunst auf die akkurateste Zubereitung der Schlachtstücke zu verwenden. Die Abgeordneten waren begeistert, stimmten den drei Herren ohne Widerrede zu und schon lief ihnen das Wasser im Munde zusammen.

Als dann die nächste Nase zu bluten begann, rannten sie alle johlend aus dem Haus – hinter dem Jäger her und seinem geladenen Gewehr. Tatsächlich flog da mit vergnügter Miene ein Schwein über der Kuppel des Gebäudes durch. Der Jäger zielte, schoss und traf das Tier mitten in die Brust. Es wich ihm auf einen Schlag alle Kraft aus den Flügeln und es fiel geradewegs durch die Öffnung im Dach der Rotunde in den Ratssaal hinab. Die Abgeordneten rannten durch das Tor wieder in das Innere des Gebäudes hinein – nun angeführt vom Metzger, der Schlachtbeil und Messer über seinem Haupte kreisen ließ. Allein das Schwein, das doch alle hatten fallen sehen, war in der Rotunde nicht zu finden, auch zwischen den Bänken und unter den Pulten nicht.

Seit jenem Tag wird, wenn jemandem die Nase zu bluten beginnt, noch die hitzigste Debatte unterbrochen und eine Schweigeminute eingelegt. Die Abgeordneten denken dann an das geflügelte Schwein, dass sich doch irgendwo unter ihnen befinden muss.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 62.



Als es auf Lemusa noch wärmer war, öffnete sich der Rundbau direkt zum Himmel – heute schützt ein Glasfenster vor Regen und Kälte.

Früher war da auch kein Glas eingebaut, was für eine hervorragende Belüftung des Raumes sorgte. Bei Regen konnte die Öffnung mit einem Velum abgedeckt werden. Wegen der starken Abkühlung des lemusischen Klimas nach 2012 musste unterdessen ein Fenster eingebaut werden. Das hat den Raum aber so stark verdunkelt, dass er nun auch tagsüber künstlich beleuchtet werden muss.

Im Erdgeschoss bestehen die Fassaden aus jeweils acht toskanischen Pfeilern, bekrönt von einem Architraven und einem flachen Giebel. Das Obergeschoss wird durch vierzig Säulen rhythmisiert, die in Paaren stehen und runde Bogen tragen, also eigentlich das Motiv des venezianischen Fensters (Serliana) variieren. Der Zylinder wird von einem dorischen Metopen-Triglyphen-Fries bekrönt.

Als Rundbau drückt der Tulus den Grundgedanken sämtlicher Demokratien aus, dass alle Bürgerinnen und Bürger die gleichen Rechte und Pflichten haben. Für ein Parlamentsgebäude ist der Bau eher bescheiden dimensioniert. Für das lemusische Parlament hat er jedoch die ideale Größe und die perfekte Form. Ja man sagt dem Tulus geradezu magische Eigenschaften nach. Wer ihn betritt, so heißt es, findet für alles die besseren Worte und wird, «wenn das Herz an der rechten Stelle sitzt», seine Kontrahenten «sanft und sicher» überzeugen.³ Das Wunder des Tulus hat offenbar auch bei der Diktatorin Odette Sissay gewirkt, die am 27. Juni 2016 hier die Regierung des Landes übernahm.

¹ Louise Vetou: *Port-Louis. Guide historique et littéraire*. Port-Louis: PAN (Publications des Archives nationales), 2016. S. 52.

² Zur Baugeschichte vergleiche Anne-Lise Winter: *Bâtir Port-Louis. Le patrimoine architectural de la capitale*. Port-Louis: Maisonneuve &

Duprat, 2019 [2., I. 2001]. S. 33f.

³ Vetou: *Op. cit.* S. 53.



Anne Bigord: Foie de porc, 2016, Fotografie.

LEBER VOM SCHWEIN FUA

Auf Lemusa schwört man nicht bei Gott, sondern bei der Leber seines Schweins

Auf den Glastüren der Maison du président, die über einem Teich mitten im Parc du Pif liegt, prangen weiß die Zeichnungen von zwei Schweinen. Bereits über dem Portal des alten, in den 1950er Jahre abgebrannten Präsidentenhauses, war das Relief eines Schweins angebracht.¹ Das Schwein soll das Landesoberhaupt daran erinnern, dass es der Wahrheit verpflichtet ist. Denn das Tier gilt auf Lemusa als ein Symbol für Ehrlichkeit: «Le groen di kochon ne sait manti», heißt ein verbreitetes Sprichwort, «die Schnauze eines Schweins kann nicht lügen».² Ob sich wohl auch die Diktatorin Odette Sissay, die das Haus seit 2016 bewohnt, daran halten wird?

Auf Lemusa schwört man denn auch nicht bei Gott, bei der Bibel, bei Allah, Zeus oder beim Leben seiner Mutter, sondern bei der Leber seines Schweins: «Je le jure par le foie de mon cochon»³ oder auf Lemusisch «Ji puome pa le fua di muen kochon». Für dieses Sprichwort gibt es wenigstens drei recht stark voneinander abweichende Erklärungen.

Vor Jahren lebte am Rande der Hauptstadt ein armer Bauer, der sich jeweils nur die Mast eines einzigen Schweines erlauben konnte.

Die Leber eines Schweins ist, je nach Schlachtalter des Tieres, etwa 600–1800 g schwer. Sie hat roh eine dunkelrote Farbe, die sich beim Garen bräunlich verfärbt. Ihre Konsistenz ist, vor allem bei älteren Tieren, etwas zäher und granulöser als etwa beim Kalb oder Lamm. Die Leber von jungen Schweinen aber ist ein delikates Vergnügen.

Metzgers Wort | Oskar Seugrem: «Die Leber vom Schwein zählt für mich zu den Mitternachtsspeisen, denn ihr Aroma passt in die Nacht, passt zu einem Gemüt, das sich schon bei ein paar Gläsern Wein mit dem Tag versöhnt hat. Für mich und für gute Freunde brate ich sie scharf an, gebe dann ein paar Tropfen Weißwein und Zitrone dazu, etwas Olivenöl, grob gestoßenen Pfeffer und ausgiebig frische Kräuter, am liebsten Petersilie oder Koriander.»⁸



Geschnetzelte Leber vom Schwein, mit Zwiebeln, Petersilie, Pfeffer und etwas Weißwein. (Zürich, 11/2019)

Metzgers Wort | Hansruedi Meier: «Je frischer die Leber ist, desto besser. Sie sollte innerhalb von höchstens acht Tagen nach der Schlachtung verarbeitet werden, sonst wird sie grießig, auch gehen die wertvollen Inhaltsstoffe wie Vitamin D verloren. In der Küche kann man die Leber schnetzeln, dann kurz und heiß anbraten, mit etwas Essig abschmecken und sofort servieren. In unserer Metzgerei verkaufen wir nur selten Leber vom Schwein. In unserer Produktion brauchen wir sie für Streichleberwurst, für Füllungen von Pasteten, für Terrinen und saisonal für Leberwurst.»⁹

REZEPTE MIT LEBER

- *Terrine de l'Octogone* (mit pfeffrigen Gewürzen und Haselnüssen)
- *Pua'a pua'a* (Schulter vom Schwein mit gehackter Leber)
- *Sorpotel* (Schweineinnereien in sauer-scharfer Sauce)

Er züchtete das Tier zwei Jahre lang bis es riesig und sehr fett war, bevor er es endlich schlachtete. Von dem ganzen Fleisch behielt er jeweils nur die Leber und etwas Fett für seine Familie zurück. Die Leber des Schweins war ihm folglich so kostbar, dass er bei ihr schwören konnte. Titiane Hume meint, das Organ sei wohl wegen der langen Mast auch besonders fettreich und aromatisch gewesen.⁴

Hébert und Rosenthal behaupten, früher habe man die Leber des Schweins nach dessen Schlachtung aufgeschnitten, um daraus die Wahrheit über die Zukunft zu lesen – und sie merken sogleich an, dass der Zustand des Organs allerdings wohl mehr über die Vergangenheit des Tieres aussage, die Art und Weise seiner Haltung.⁵

Eine dritte Erklärung geht davon aus, dass die Leber des Schweins früher wegen ihrer besonderen Aromatik oder wegen ihrer Inhaltsstoffe als so wertvoll gegolten habe, dass man bei ihr schwören konnte.⁶ In diesem Zusammenhang wird oft eine Passage bei Schychs zitiert, die das Organ in den höchsten Tönen lobt: «Iecur porcorum optimum est in culina et bonorum summa in cubiculum medici».⁷ Wobei hier unerklärt bleibt, warum man den Schwur bei der Leber «seines» Schweines leistet.

¹ Erwähnt etwa bei Georgette Muelas: *Santa Lemusa. Le pays entre les mers*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 1956. S. 24.

² Vergleiche Anaïs Hix. *Kochon Lemusa. Anecdotes, Boserets, Convictions – un ABCdaire du porc*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2018. S. 145.

³ Seltener hört man auch die Formulierung: «Je le jure sur le foie de mon cochon.»

⁴ Vergleich dazu Titiane Hume: *Pale kochon. Proverbes et dictions liés au porc*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2016. S. 37.

⁵ Robert Hébert, Liébaud Rosenthal: *Dictionnaire de l'appétit*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2014 [2., 1.1894]. S. 152.

⁶ Hume: *Op. cit.* S. 38.

⁷ Auf Deutsch: «Die Leber des Schweins ist ein

Höhepunkt in der Küche und das Allerbeste im Kabinett des Arztes.» Jacob Schychs (Hrsg.): *Miscellanea inusitata de Mundo, Coelo et Terra*. Santa Lemusa: Typis Davidis Neri, 1679. S. 161.

⁸ Oskar Seugrem in einem Gespräch im November 2019.

⁹ Hansruedi Meier (Windisch), interviewt von Susanne Vögeli im November 2019.



Wie gut es sich in dem schönen Haus wohnen lässt, wissen nur wenige – seit 2016 lebt Odette Sissay darin.

OCTOGONE

Die Maison du président steht auf Stelzen über einem kleinen Weiher im Parc du Pif

Gegen Ende seiner Regentschaft lässt Emile Cherbuin, 1902–1908 der erste Präsident der Vierten Republik, mitten im Parc du Pif ein Haus bauen, das künftigen Präsidenten während ihrer Amtszeit als Arbeits- und Rückzugsort zur Verfügung gestellt wird.¹ Cherbuin will so die «Wege zum Präsidenten verkürzen», wie er in einer Rede formuliert, schließt der Park doch unmittelbar an das Regierungsviertel an. Die Architektur zitiert denn auch die Rotonde der Chambres des députés, die im Zentrum des Regierungsviertels liegt. Das Haus, meist kurz *La Rotonde* oder *Maison ronde* genannt, wird von den diversen Nachfolgern Cherbuins in unterschiedlichem Ausmaß beansprucht. Manche wohnen fast gänzlich darin, andere benutzte es kaum.

1958 brennt das Gebäude nieder. Schuld daran ist der Abwart, der im Keller des Hauses heimlich Schnaps brennt und dabei die Kontrolle über das Feuer verliert. Der Versuch, den Brand zu löschen, produziert eine riesige Wasserlache im Park. Der Architekt Roland Rohminger, der noch 1958 mit dem Neubau beauftragt wird, nimmt das Motiv dieser Pfütze auf, legt einen kleinen Teich an und stellt seine Präsidentenvilla auf Stelzen. Der achteckige Bau wird 1961 eingeweiht.

Parc du Pif | Der Parc du Pif ist eine gut hundert Hektar große Grünfläche im Norden des Regierungsviertels. Der Name verdankt sich der Bronzestatue eines kleinen Jungen mit Papierhut, der hingebungsvoll in seiner Nase (französisch *Pif*) bohrt. Die Statue wurde in den 1960er Jahren gestohlen und hat sich nur in einer Zeichnung aus unbekannter Hand erhalten.⁴

Die Plastik wurde vermutlich im 19. Jahrhundert aufgestellt, denn sie kommt bereits in einem Text von Jean-Marie Tromontis vor: «A l'ombre des vieux saules pleureurs, un petit garçon se creuse le nez avec beaucoup de sérieux. Ce n'est que lorsqu'il aura trouvé quelque chose que ses traits s'illumineront. Une chasse au trésor, digne de ce lieu, où j'ai vécu tant d'heures de joie tranquille.»⁵



Auf der Doppeltüre zur Maison du président blicken sich zwei Schweine in die Augen.



Von der Bronzestatue, die dem Parc du Pif den Namen gab, hat sich nur eine Zeichnung erhalten, deren Autor und Datum unbekannt sind. (Bild Mudame, Muelas)

Er ist allseits verglast und von einer schmalen Veranda umgeben. Der Innenraum ist wie ein Loft organisiert, rund um einen großen Wohnraum sind eine offene Küche, ein offenes Büro, ein Badezimmer und ein kleiner Schlafraum angelegt. Analog zum Vorgängerbau erhält die neue Maison du président den Übernamen *Octogone*.

Über dem Portal des alten Präsidentenhauses war das Relief eines Schweins angebracht.² Auch auf der verglasten Doppeltüre des Oktogons sind zwei Schweine abgebildet. Schweine gelten auf Lemusa als Symbole für Ehrlichkeit.³ Hier sollen sie das Landesoberhaupt daran erinnern, dass es der Wahrheit verpflichtet ist.

Kurz nach ihrer Machtübernahme im Sommer 2016 lässt Odette Sissay die Maison du président leicht renovieren und zieht alsbald ein. Man munkelt, sie habe das Haus mit Designermöbeln aus den 1950er Jahren ausgestattet, die ein Vermögen gekostet hätten. Außerdem habe sie eine neue Küche eingerichtet und sich dabei von Oskar Seugrem beraten lassen, dem «Ministre de la panse» («Ranzen-Minister»), wie der Metzgermeister seit seinem politischen Aufstieg genannt wird. Seugrem bietet jedenfalls in seiner Metzgerei eine Leberterriner an, der er den Namen *Terrine de l'Octogone* gegeben hat und die auch aus genau acht Zutaten besteht – ein Zufall wird das wohl nicht sein.

¹ Zur Baugeschichte siehe Anne-Lise Winter: *Bâtir Port-Louis. Le patrimoine architectural de la capitale*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2019 [2., I. 2001]. S. 69f.

² Erwähnt etwa bei Georgette Muelas: *Santa Lemusa. Le pays entre les mers*. Port-Louis:

Librairie Port Louis, 1956. S. 24.

³ Vergleiche Anaïs Hix. *Kochon Lemusa. Anecdotes, Boserets, Convictions – un ABCdaire du porc*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2018. S. 145.

⁴ Abgebildet in Jérôme Doussait: *Lieu de surprises – une capitale pas comme les autres*.

In: Elsa Mudame, Gregor Muelas (Hrsg.): *sl*. Port-Louis: Santa Lemusa Office de Tourisme (SLOT), 2012. S. 66.

⁵ Jean-Marie Tromontis: *Sensations, émotions, pensées*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2018. S. 53.



Die Terrine kommt mit wenig Fett aus und hat eine lockere Konsistenz, die sehr angenehm ist. (Mulhouse, 11/2019)

TERRINE DE L'OCTOGONE

Terrine aus Leber und Bauch vom Schwein, mit pfeffrigen Gewürzen und Haselnüssen

Seit Herbst 2016 führt Metzgermeister Oskar Seugrem eine Terrine im Angebot, die nach dem Octogone benannt ist, dem Haus der Präsidenten von Lemusa. Im Octogone residiert heute Odette Sissay, die Diktatorin der Insel. Die Verbindung zwischen ihr und Seugrem wurde kurz nach ihrer Machtübernahme offenbar, als sie den Metzger zum neuen Ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la chasse et de la cuisine machte und ihm wenig später auch die Direktion der Gourmair übertrug, die für die Verpflegung der Passagiere an Bord der Lemusair sorgt. Seugrem soll auch bei der Einrichtung einer neuen Küche im Octogone als Berater tätig gewesen sein. Ob es allerdings stimmt, dass er regelmäßig im Haus der Diktatorin verkehrt und auch häufig für sie kocht, wie oft behauptet wird, lässt sich nur schwer überprüfen. Was auch immer man von Seugrems Nähe zu Sissay halten mag, an seinen Qualitäten als Metzger ändert das nichts.

Die Terrine de l'Octogone ist im Grunde eine klassische Leberterrinerne, wie sie vor allem in Frankreich in jedem traditionellen Haushalt zubereitet wird. Was Seugrems Version von den französischen Schwestern unterscheidet, sind in erster Linie die Gewürze: Piment

Das Wort der Köchin | Susanne Vögeli: «Ich kenne nur wenige Rezepte, bei denen die Zutaten durch den Kochprozess eine so große Verwandlung erfahren wie bei dieser Schweineleberterrinerne. Die rohe Leber wirkt prall gefüllt und hat eine seidenglänzende Oberfläche. Man glaubt, dass beim ersten Schnitt Flüssigkeit, Blut auslaufen wird – doch es passiert nichts. Durch das Zerkleinern des Organs entsteht ein blutiger und schleimiger Brei. Die Zugabe von Schweinebauch verdichtet die Konsistenz und reduziert den Blutgeruch des Pürees. Unter Einwirkung der Hitze verschwindet die rote Farbe und so auch die Erinnerung an das Rohprodukt, an das Tier. Wenige Bitteraromen und ein leichter Eisengeschmack bringen uns, fast wie Gewürze, Leber und Galle in Erinnerung.»



Das Oktagon basiert auf zwei verschränkten Quadraten, seit der Antike ein Zeichen für Unendlichkeit.

Varianten | Leber wird beim Garen trocken, der eher fette Schweinebauch sorgt für Ausgleich. Wer sein Fett scheut, kann hälftig Stücke vom Bauch und vom Hals verarbeiten. Der Armagnac lässt sich durch Cognac oder Grappa ersetzen, je nach Schärfe empfiehlt sich die Zugabe von einem TL Zucker.

und tasmanischer Pfeffer, beide nur grob zerstoßen, verleihen der Terrine eine intrigante Schärfe, die das ledrig-metallische Aroma der Leber konterkariert und dazu führt, dass sich der Fleischgeschmack länger im Mund hält. Die ganzen Haselnüsse dagegen wirken in Kombination mit der Leber süß und besorgen der weichen Masse ein knuspriges Binnenelement. Das Rezept kommt mit nur acht Zutaten aus, sicher ebenfalls eine Referenz ans Oktagon.

VORSPEISE FÜR 10 PERSONEN

600 g Leber vom Schwein
400 g Bauch vom Schwein
3 EL Armagnac
18 g Salz
2 TL Piment (4 g), leicht ange-drückt
2 TL Tasmanischer Pfeffer (4 g), leicht angedrückt
2 TL schwarzer Pfeffer (5 g), leicht angedrückt
80 g Haselnusskerne, ganz, mit Häutchen

Zubereitung (Ziehzeit 37 Stunden, Kochzeit 70 Minuten)

- 1** | Leber und Bauch durch den Fleischwolf (größere Scheibe mit einem Lochdurchmesser von 6 mm) drehen.
- 2** | Fleischmasse mit Armagnac, Salz, Piment, Tasmanischem Pfeffer und Schwarzem Pfeffer vermischen. Masse 12 Stunden zugedeckt kühl stellen.
- 3** | Masse aus dem Kühlschrank nehmen, 1 Stunde warm werden lassen, Haselnüsse unterheben. Alles in eine passende Terrine schaben.
- 4** | Eine größere Ofenform etwa bis zur Hälfte mit kochendem Wasser füllen, Terrine ohne Deckel hineinstellen und alles in den 180 °C heißen Ofen schieben. 70 Minuten garen, bis die Kerntemperatur 80 °C erreicht hat. *Je nach Ofen verfärbt sich die Oberseite schnell einmal dunkel. Von dem Moment an sollte man einen Deckel auf die Terrine setzen.*
- 5** | Terrine aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen, dann wenigstens 24 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.



Anne Bigord: *Graisse de porc*, 2016, Fotografie.

FETT VOM SCHWEIN SAGINE

In der Sprache der Lemusen hat das Fett vom Schwein seinen guten Ruf bewahrt

Wenn man auf Lemusa ausdrücken will, dass etwas einen hohen Wert hat, dann bringt man gerne das Fett vom Schwein ins Spiel, die *Graisse de cochon* oder *Sagine di cochon*, wie das kostbare Material auf Lemusisch heißt.¹ Eine verbreitete Redewendung lautet etwa «Li vale byen ya sagine!» («Il vaut bien sa graisse!»).² Gemeint ist, dass jemand zum Beispiel das Geld oder die Mühe wert ist, die man in sie oder ihn investiert hat. Und ist man von etwas beeindruckt oder erfreut, dann klassiert man es gerne als *puru sagine*, *pure graisse*, also «reines Fett».³

Solche Ausdrücke rühren daher, dass das Fett vom Schwein früher als der wertvollste Teil des Tieres betrachtet wurde. Das war ja auch in Europa so, wo man durch spezielle Kreuzungen sogenannte *Fettschweine* zu züchten bemüht war.⁴ Heute existiert die *Fettsau* fast nur noch als Schimpfwort. Auch auf Lemusa werden unterdessen weniger fette Rassen bevorzugt als einst. Und doch hat das Fett vom Schwein seinen guten Ruf nicht im gleichen Ausmaß verloren wie andernorts, was ja auch die erwähnten Redewendungen illustrieren.

Laut Anaïs Hix hatte das Fett vom Schwein früher sogar den Status einer Währung, wurden sogenannte *Fettlöffel* im Tauschverkehr

Wie viele Kilo Fett ein Schwein mit sich herumträgt, hängt von der jeweiligen Rasse ab. Besonders viel Fett in besonders reiner Form findet sich am Bauch und am Rücken. Rückenspeck (sogenannt *Grüner Speck*) wird oft gesalzen und nach einer gewissen Reifezeit dünn aufgeschnitten. Bauchfett wird meist ausgelassen, zu Schmalz verarbeitet. In dieser Form eignet sich das Fett für viele Brat- und Backvorgänge. Will man das Schmalz direkt als Brotaufstrich verwenden, lässt man meist die kleinen Fleisch- oder Hautstückchen (*Grammeln*, *Grieben*) drin, die sich beim Auslassen vom flüssigen Fett trennen. Auch das Fett von Nieren und Bauchfell (*Flomen*) wird generell zu Schmalz verarbeitet. Reiner Schmalz hat kaum Aroma, ist schneeweiß und lässt sich kühl sehr lange aufbewahren.

Metzgers Wort | Hansruedi Meier:
«In der Schweiz werden vorwiegend Schweine der Rasse *Duroc* gezüchtet. Bis zu 20 % dieser Tiere sind Fett. Fett vom Rücken des Schweins hat eine feste Konsistenz und kann gut tranchiert und für Terrinen und Pasteten verwendet werden – oder aber in Streifen geschnitten zum Spicken von Bratenstücken.

Das Fett von Hals hat eine Struktur, die ideal ist für das Würsten. Aus dem Nierenfett wird Schmalz gewonnen. Das weiche Bauchfett kann, außer für die Herstellung von Streichwürsten in der Metzgerei, kaum verwendet werden. Es gibt Schweinerassen, welche nur für Salami gezüchtet werden. Andere entwickeln besonders dicke Rückenpeckschichten und sind für die Herstellung von Lardo ideal.»⁷

Metzgers Wort | Oskar Seugrem:
«Schweinefett ist ein unverzichtbarer Akteur in jeder Küche, die etwas auf sich hält – unverzichtbar in praktischer wie in aromatischer Hinsicht.

Wenn ich mir ein Stück gesalzenen Rückenspecks auf der Zunge zergehen lasse, dann kommt mir immer der Anfang des Andante von moto aus Schuberts Quartett in d-Moll in den Sinn. Sie sollten das mal ausprobieren: Schmalz beginnt bei etwa 33 °C zu schmelzen, löst sich also in unserem Mund in schierem Aroma auf. Ganz ähnlich verhält es sich mit meinem Gemüt und Schubert.

Das Fett ist übrigens, wenn das Schwein anständig gezüchtet wurde, auch viel gesünder als sein Ruf. Und man sollte grundsätzlich nur Schweine verzehren, die ein akzeptables Leben hatten – das schulden wir diesen wunderbaren Tieren ebenso wie uns selbst.»⁸

REZEPT MIT FETT

- **Sagidous siren (Schmalz vom Schwein mit Grieben und verschiedenen Pfeffern)**

¹ Ist nur von *Sagine* die Rede, dann ist fast immer das Fett vom Schwein gemeint. Vergleiche Marthe Batunet: *Diksyonè Lemusiè Fransè*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2019. S. 597.

² Titiane Hume: *Pale kochon. Proverbes et dictons liés au porc*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2016. S. 121.

³ Auch Hume betont, dass dabei immer das Fett vom Schwein gemeint sei.

⁴ Eine Art Überbleibsel aus jenen Tagen ist das



Zwei Fetttöffel mit Resten polychromer Verzierung aus dem 19. Jahrhundert, der eine mit Schmalz gefüllt. (Bild Musée historique)

wie Münzen oder Goldstücke eingesetzt.⁵ Bei diesen Fetttöffeln (auf Lemusisch heißen sie *Koklé di sagine*) handelt es sich um die Schale größerer Muscheln, sogenannter Meermandeln (*Glycymeris glycymeris*), die farbig verziert und randvoll mit Fett gefüllt verhandelt wurden. Das Musée historique bewahrt einige dieser Löffel in seiner Sammlung. Wahrscheinlich waren sie allerdings nicht mit Fett gefüllt, sondern eher mit Schmalz, wie Jérôme Doussait in einem Kommentar anmerkt: «Cela a dû être ainsi, déjà rien que pour des raisons de conservation. Et le saindoux est après tout la manifestation la plus précieuse de la graisse de cochon.»⁶ Doussait merkt allerdings auch an, dass der Wert eines Fetttöffels wohl eher symbolischer Natur war und in keinem Verhältnis zum Marktwert des darin enthaltenen Fettes gestanden sein dürfte. Fetttöffel waren laut Doussait bis ins 19. Jahrhundert hinein verbreitet, vor allem im Westen der Insel.

Auf Lemusa wird das Wort *Sagine* auch gelegentlich als Synonym für Bussen gebraucht. So sagt man zum Beispiel: «Om m'a kollè one sagine!», also: «Man hat mir eine Busse aufgebrummt!». Entsprechend nennt man ein Polizeiauto manchmal *Vektüre di sagine*, wörtlich also «Fettwagen» und einen Polizeibeamten gelegentlich *Pote-sagine*, «Fettträger», was indes eine leicht pejorative Schwingung erzeugt. Eher selten wird auch das französische Wort *Graisse* für «Busse» verwendet. Vor diesem Hintergrund erscheint es fast schon wie ein Witz, dass die Kantine im Hauptquartier der Police nationale (siehe *Palèpolis*) ausgerechnet für ihre leckeren Schmalzstullen bekannt ist.

Mangalica-Schwein oder Wollschwein, das sich bei Feinschmeckern auch heute noch einer großen Beliebtheit erfreut. Mit einem Fettanteil von bis zu 70 % gehört die ungarische Rasse zu den fettesten Schweinearten, die es heute noch gibt.

⁵ Anaïs Hix. *Kochon Lemusa. Anecdotes, Boserets, Convictions – un ABCdaire du porc*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2018. S. 133.

⁶ Jérôme Doussait: *Par exemple. Une sélection*

d'œuvres des collections du Musée historique. Port-Louis: Éditions du Musée historique, 2016. S. 144. Der Autor weist auch darauf hin, dass das lemuische Wort *Koklé* ja (wie das französische *Cuillère*) seinen Ursprung im griechischen *Κοχλί* («Muschel») habe.

⁷ Hansruedi Meier (Windisch), interviewt von Susanne Vögeli im Februar 2020.

⁸ Oskar Seugrem in einem Gespräch im November 2019.



Stolz umwehen die Flagge des Landes und seiner Regionen den Palèpolis, das Zentrum der Police nationale.

PALÈPOLIS

Die Direktion der Police national residiert in einem Palast aus den 1960er Jahren

Die Direktion der Police nationale hat ihren Sitz in einem Gebäude, das im Nordosten des Regierungsviertels liegt und allseits von hohen Bäumen umstellt ist. Vor dem Eingang ist eine runde Rasenfläche angelegt, in deren Mitte ein Springbrunnen Wasser verspritzt. Der Bau wurde von Josie Ming entworfen, 1962 begonnen und nach einigen Unterbrüchen 1966 fertiggestellt.¹ Ming stammte ursprünglich aus der Schweiz, arbeitete aber längere Zeit im Süden Chinas, ehe sie 1948 nach Lemusa übersiedelte. Die Fassade ist sehr eigenwillig gestaltet und soll allerlei Elemente der chinesischen Tempelarchitektur zitieren. Andere wollen hingegen tibetanische Gebetsrollen erkennen, Dritte glauben Schlagstöcke zu sehen.²

Der *Palès Polis* oder *Palèpolis* («Polizeipalast»), wie das Gebäude im Volksmund heißt, umfasst fünf Etagen, wobei das bombensichere Untergeschoss heute nur noch als Archiv verwendet wird. Im Parterre sind eine Dienststelle, ein großer Vortragsraum, ein kleines Museum und eine Kantine, das *Kafe Jal* installiert, das auch von Auswärtigen rege besucht wird und für seine würzige Schmalzstullen (siehe *Sagidous siren*) bekannt ist. Im ersten Geschoss liegen die Polizei-Bib-

Der mutige Hahn | Neben einer kleinen Wache in Port-Louis lebte ein Hahn, der sich für einen Polizeihund hielt. Rückten die Beamten aus, dann folgte er ihnen auf dem Fuss. Das war den Damen und Herren von der Wache zwar peinlich, doch sie ließen ihn gewähren.

Eines Tages ertappten die Polizisten zwei Bankräuber auf frischer Tat und es kam zu einem wüsten Feuergefecht. Ohne zu Zögern marschierte der Hahn in die Mitte der Schalterhalle, stellte sich breitbeinig auf, streckte die Brust heraus und krächte, so laut er nur konnte. Als die Verbrecher sahen, dass dieser Hahn den Schwanz eines Hundes hatte, überfiel sie ein heftiges Lachen, sie ließen kraftlos die Waffen sinken und konnten überwältigt werden.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 68.

POLICE NATIONALE

Nach Abschaffung der lemuischen Armee 1989 werden die Gendarmerie und die Polizei ausgebaut. Dabei wird der Auftrag der Beamten neu formuliert. Es wird definiert, was innere und was äußere Sicherheit bedeutet, welche Rolle die Beamten bei deren Erhaltung spielen und welche parlamentarischen Kontrollinstrumente es gibt.

Im Jahr 2000 setzt Präsident Lucien Trebeau durch, dass Gendarmerie und Polizei zusammengelegt werden. Es entsteht eine neue Truppe mit verschiedenen Unterheiten, sogenannten Services: die Direction de la police nationale (respektive Polis nasyonal). Zu den Unterheiten zählt auch ein Service de la Police judiciaire, der ganz auf die investigative Verbrechensbekämpfung spezialisiert ist, im Volksmund aber meist Gendarmerie (respektive Zandarmri) genannt wird. Die Police nationale untersteht dem Innenministerium. Ihr Direktor ist ein politischer Beamter, der vom Präsidenten ernannt wird und direkt dem Innenministerium untersteht.

2014 ernennt Präsident Samson Godet den aus St-Pierre stammenden Damien Tike zum Polizeidirektor. Er ist 2016 maßgeblich an dem Putsch von Odette Sissay beteiligt und bleibt auch nach 2016 weiterhin im Amt. Im Jahr 2016 arbeiten rund 3000 Männer und Frauen für die Police nationale von Lemusa.



Das Logo der Polizei geht auf die Legende vom *Mutigen Hahn* zurück.⁵



Das große Sitzungszimmer des Direktors im zweiten Stock des Palépolis.

liothek und das polizeipsychologische Institut, im zweiten die Sitzungsräume der Direktion und spezialisierte Dienststellen, im dritten befinden sich die Büros. Auf der Nordseite des Gebäudes ist im dritten Stock auch eine sehr komfortable Wohnung eingerichtet, die dem Polizeidirektor als Dienstwohnung zur Verfügung gestellt wird. Die riesige Dachterrasse wird an schönen Tagen für Veranstaltungen wie Ordens- oder Preisverleihungen genutzt. Hier finden auch gelegentlich Konzerte der Harmonie de Port-Louis statt, die der Polizei traditionell sehr nahe steht.

Auf dieser Terrasse hielt Odette Sissay an dem lauen Abend des 26. Juni 2016 eine Rede vor mehr als fünfhundert Polizisten, darunter zahlreichen Kaderleuten. Der Wortlaut ihrer Ansprache ist nicht überliefert (oder wird von der Polizei nicht freigegeben). Auf jeden Fall aber brachte sie die Beamten und auch den Polizeidirektor Damien Tike dazu, sich auf ihre Seite zu stellen und ihre Machtübernahme am 27. Juni zu unterstützen. Manche glauben, sie habe den Beamten massive Gehaltserhöhungen und Statusverbesserungen in Aussicht gestellt.³ Andere behaupten, es sei von ihr ein seltsamer Sog ausgegangen, der allen Anwesenden die Köpfe verdreht habe: «une étrange fascination qui mettrait tout le monde dans un état de ravissement bien particulier.»⁴

¹ Der neue Polizeipalast wurde an der Stelle eines älteren Baus errichtet, der ebenfalls als Polizeihauptquartier diente, jedoch schlecht dokumentiert ist.

² Zur Diskussion der Fassade siehe Anne-Lise Winter: *Bâtir Port-Louis. Le patrimoine architec-*

tural de la capitale. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2019 [2., 1. 2001]. S. 85f.

³ Chateline Chalin: *De grandes promesses. L'avidité de nos fonctionnaires coûte la tête à la démocratie.* In: Leko. Dienstag, 28. Juni 2016. S. 1.

⁴ Maxime Baguenaude: *Le grand vertige – une*

cuisinière fait tourner la tête de la police. In: *Gazette de Port-Louis.* Dienstag, 28. Juni 2016. S. 1.

⁵ Das heutige Logo der Police nationale wurde 2016 von der Gesellschaft für lemuische Wesen entworfen und war unter den Beamten lange sehr umstritten.



Wir streuen die Grieben auf den Schmalz, so bleiben sie knuspriger: eine Stulle, die Sirenen erklingen lässt. (2/2020)

SAGIDOUS SIREN

Schmalz vom Schwein mit Grieben und verschiedenen Pfeffern

Es entbehrt nicht einer gewissen Ironie, dass die Kantine im Hauptgebäude der Police nationale (siehe *Palèpolis*) ausgerechnet für ihre Schmalzbrote berühmt ist, kann *Sagine*, das lemusische Wort für «Schweinefett», doch auch Busse bedeuten. Und die Beamten selbst werden, wenig schmeichelhaft, manchmal *Pote-sagine*, also «Fettträger» genannt.

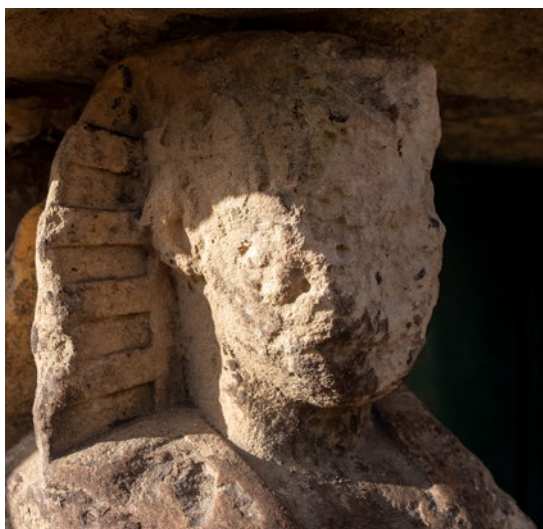
Schweineschmalz wird aus rohem (ungeräuchertem) Schlachtfett hergestellt, das kleingeschnitten oder gewolft und dann bei mittlerer Temperatur ausgebraten wird. Ist Bratfett das Ziel, wird das bei dem Prozess freigelegte Bindegewebe (Grieben, Grammeln) zum Schluss ausgesiebt. Reiner Schmalz ist schneeweiß und hat einen seidigen Glanz. Da man dem Fett beim Auslassen Wasser und Eiweiß entzieht, ist dieses Schmalz, sofern man es dunkel und kühl lagert, sehr lange haltbar. Es kann gut stark erhitzt werden und wird in der Küche zum Braten oder Backen verwendet.

Im *Kafe Jal*, wie die Kantine in Anlehnung an den Hahn im Wapen der Polizei heißt, wird nicht Bratfett hergestellt, sondern Griebenschmalz. Der wesentliche Unterschied besteht darin, dass das ausgelassene Fett nicht gefiltert wird, dass die im heißen Fett leicht

Das Wort der Köchin | Susanne Vögeli: «Während eines ganzen Tages waren die Fettpfannen in meiner Obhut. Der schwere Geruch von warmem Fett wirkte auf mein Appetitzentrum eher sättigend als anregend. Angeregt wurde hingegen meine Neugier in dieser Zeit der Fettschmelze. Jedes Mal, wenn ich in die Töpfe guckte, zeigt sich ein anderes Bild: In dem hellgelben Ölbad wurden die weißen Fettflocken immer weniger, die Ölmenge erhöhte sich und aus den Flocken wurden schließlich hellbraune Krümel.

Nach dem Absieben des Fetts habe ich die Grieben weiter gebraten bis sie knusprig wurden, dann auf Küchenpapier entfettet. Beim ersten Mal freute ich mich auf diese herzhaften Streusel, doch pur sind die Grieben kein Genuss – als Würze in einer Rösti aber sind sie toll.»

EINE HELDENTAT



Port-Louis, Rue Bailleul

Ich zucke zur Seite und das Wurstpapier zischt so haarscharf an meinem Kopf vorbei, dass ich die Schmalzstulle fast riechen kann, die einst darin eingepackt war. Der rosarote Metzgereivogel fliegt weiter die Straße hinab, bleibt kurz an einem Verkehrsschild hängen, löst sich wieder und

klatscht einer Steinfigur ins Gesicht, die neben einem Kellereingang aus der Mauer ragt. Zitternd bleibt das Papier dort kleben, vom Wind in Stellung gehalten. Die Skulptur ist mir noch nie aufgefallen, obwohl ich öfters durch die Rue Bailleul spaziere. Ich gehe hin, ziehe den Wurstschleier weg und blicke in das Antlitz einer Sphinx, deren Züge die salzige Luft fast vollständig zum Verschwinden gebracht hat. Ich führe das Papier an die Nase: Eisen! Vielleicht waren Leber oder Niere drin verpackt, sicher hat der Steinkopf ein paar Tropfen ihres Blutes abbekommen. Vielleicht erwacht die Sphinx auch gleich zum Leben und stellt mir eine Frage wie einst den Bewohnern Thebens. Und wenn ich die Antwort nicht weiß, dann frisst sie mich auf. So steht's im Protokoll. Trotzig klatsche ich ihr das Wurstpapier zurück ins Gesicht und gehe davon, lächelnd, leicht peinlich beleckt. Einsame Spaziergänger nehmen die Dinge so, wie es ihnen gefällt. Ihre Heldentaten allerdings werden nur selten belohnt.

Samuel Herzog: *Spazieren auf Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 2.



Nierenfett zu Beginn des Auslassens (links) und nach 3 Stunden.

SCHMALZ UND STULLEN

Für gut 1.1 kg Schmalz

2 kg Nierenfett (Flomen) vom Schwein

340 ml Wasser

Vorspeise für 4 Personen

4 Scheiben Schwarzbrot

1 TL schwarzer Pfeffer, nicht zu fein gemahlen

2 TL Rosa Pfeffer, zerkrümelt

1 TL Salzflocken (am besten Neige Bandon aus Le Umas)

frittierten Bindegewebestückchen in der Masse bleiben, ihr Aroma und etwas Struktur verleihen. Wir gehen hier etwas anders vor.

Schmalz heißt auf Lemusisch *Sagidou*, auf Französisch *Saindoux*, also «süßes Fett». Im Kafe Jal wird das Schmalz mit schwarzem Pfeffer, Rosa Pfeffer und grossen Salzflocken aus Le Umas gewürzt – eine pfeffrig-scharfe, den Gaumen vielleicht gar leicht alarmierende Angelegenheit also, was den Zunamen Siren («Sirene») erklärt.

Zubereitung (Auslasszeit 5 Stunden)

1 | Fett in 2 cm große Stücke schneiden. *Ist das Fett sehr kalt oder leicht angefroren, lässt es sich leichter zerlegen. Je kleiner die Stücke sind, desto schneller schmelzen sie ihr Fett aus.*

2 | Fettstücke und Wasser sanft erhitzen und etwa 6 Stunden ohne Deckel leicht köcheln lassen, gelegentlich umrühren. *Das Wasser verhindert, dass das Fett anbrennt, ebe es zu schmelzen beginnt.*

3 | Wenn die Klumpen im Topf Farbe annehmen, Topf leicht abkühlen lassen, Fett durch ein feinmaschiges Metallsieb geben. Klumpen zurück in den Topf, weiter auslassen, Grieben goldbraun werden lassen, erneut absieben. *Gekühlt halten sich die Grieben 1-2 Monate lang.*

4 | Etwas von dem abgekühlten Schmalz auf eine Brotscheibe streichen, ein paar Grieben, Pfeffer und Salz aufstreuen.



Im größten Saal der zoologischen Abteilung werden Skelette und ausgestopfte Tiere präsentiert.

MUSÉE D'HISTOIRE NATURELLE

Das Haus verfügt über eindruckliche Sammlungen – etwa von Insekten oder Mineralien

Das Naturhistorische Museum liegt am Ostrand des Parc du Pif im Quartier Bastion. Es wurde während der Zweiten Republik gebaut und 1889 eröffnet. Es ist nicht nur eines der größten Museen der Stadt, sondern gehört mit seinen rund dreißig Millionen Sammlungsobjekten auch zu den bedeutendsten Naturmuseen der Welt. Das Haus verfügt über Abteilungen mit den Schwerpunkten Wissenschaftsgeschichte, Botanik und Zoologie, Geologie und Paläontologie, Karst- und Höhlenkunde, Prähistorie, Ökologie, Mineralogie und Petrographie. Im Museum selbst ist nur ein kleiner Teil dieser Kollektionen ausgestellt. Die Institutionen verfügt im Gebäude selbst und auch außerhalb über immense Lager.

In der zoologischen Abteilung stößt man unter anderem auf die versteinerten Überreste eines *Platybelodon lemusensis*. Diese Gattung der Rüsseltiere lebte im mittleren und späten Miozän (also vor rund zehn Millionen Jahren) und verfügte über vier Stoßzähne. Das lemusische Exemplar war sechs Meter lang, drei Meter hoch und knapp fünf Tonnen schwer. Das Tier lebte in Herden im Süden der Insel, wo seine Überreste auch gefunden wurden: Zähne, Knochenstücke, ein



Plakette über dem Seiteneingang.



Diese in Bernstein eingeschlossene Mücke sticht niemanden mehr.



Ein Paradies für Geologen: Blick in die riesige Mineralsammlung des Musée d'histoire naturelle.



Der Konservator der Faltersammlung bereitet einen Schaukasten mit Seidenspinnern vor.



Prachtstück aus der Käfersammlung.

Schulterblatt. Mit seinem schaufelartigen Unterkiefer grub es Sumpfpflanzen aus, die es mit seinen mächtigen Backenzähnen zerkleinerte. – Quasi am anderen Ende der Größenskala findet sich eine in Bernstein eingeschlossene Mücke.

Das Museum verfügt auch über eine der umfangreichsten Faltersammlungen der Welt, die laufend ergänzt wird. Im Herbst 2019 zeigte das Haus eine eindruckliche Sonderausstellung zum Chantion (*Defictia ricta*), einem lemuischen Wanderfalter, der an einem bestimmten Tag im März den Ozean in östlicher Richtung überquert und manchmal sogar bis in den Alpenraum vordringt (siehe *Duvel*).

Eindrucklich ist auch die Käfersammlung, obwohl sie sich zur Hauptsache auf lemuische Käfer spezialisiert hat, ist der Artenreichtum enorm. Man trifft hier etwa auf verschiedene Exemplare des Bloscha, der in der Kultur der Mai-té eine wichtige Rolle spielt und durch seine Rückenzeichnung auffällt.

Die Mineralienabteilung versammelt einerseits Objekte von der Insel Lemusa, andererseits aber auch besondere Stücke aus Mineral- und Erz-Lagerstätten anderer Länder. Attraktiv ist auch die Meteoritensammlung, in der sich unter anderem Fragmente von Meteorit Sésam bestaunen lassen, dessen Fund im Jahr 1907 für einige Aufregung gesorgt hat (siehe *Chitwouj*).

Nach den verwirrenden Ereignissen von 2012 (Verschiebung der Insel aus der Karibik mitten in den atlantischen Ozean) wurde eine neue Abteilung begründet, die sich ganz mit der *Theorie der migrierenden Insel* (siehe *Institut Dubonnet*) auseinandersetzt.



Kanô Sansetsu (1589–1651): Detail eines Paravents, inspiriert von den acht Ansichten der Xiao und der Xiang.

MUSÉE FLUMET

Dank eines rätselhaften Fundes gibt es in Port-Louis ein Museum für ostasiatische Kunst

Dass es auf Lemusa ein Museum für ostasiatische Kunst gibt, mag erstaunen. Noch weit überraschender ist indes die Geschichte dieser Institution. Anonymen Hinweisen folgend brach die Polizei 1980 in ein Haus an der Rue du Raifort im Osten des Stadtzentrums ein, das seit vielen Jahren schon leer stand. In den völlig heruntergekommenen Räumen fanden die erstaunten Beamten mehr als 6000 Kunstwerke, einige davon ostasiatischer Herkunft: Wandschirme und Keramik aus China, Waffen und Münzen aus Japan, Skulpturen aus Siam, Maleisen aus dem Tibet, Tonware aus Korea etc.

Die Beamten waren überzeugt, dass es sich bei den sichergestellten Werken um Diebesgut handeln müsse und schrieben die Fahndung nach den Eigentümern international aus. Innerhalb kürzester Zeit meldeten sich verschiedene Museen aus aller Welt, die einzelne Stücke als die ihren wiedererkannt hatten. Es stellte sich jedoch bald heraus, dass die fraglichen Werke trotzdem immer noch in den Ausstellungsräumen oder Depots der betreffenden Häuser aufzufinden waren – und folglich auch nicht als gestohlen angesehen werden konnten. Die Polizei ging also neu davon aus, dass es sich bei dem



Ein Meisterwerk von Miyagawa Kozan (1842–1916), der für seine dreidimensional verzierte Keramik weit über die Grenzen Japans hinaus berühmt war. Bei diesem Stück hangeln sich zwei sehr realistisch wirkende Krabben einem geschwungenen Gefäß entlang. Die braun glasierte Schale entstand im Jahr 1881.



Ein aus Jade geschnitztes Kamel, es entstand in der späten Han-Dynastie (23–220).

DAS DOSSIER RUE DU RAIFORT

Der Fund an der Rue du Raifort wurde bis 1983 polizeilich untersucht. Das Haus wurde genauestens examiniert, Nachbarn wurden befragt, Experten beigezogen – alles ohne den geringsten Erfolg. Also wurde das Dossier schließlich weggelagt, für nahezu dreißig Jahre.

Erst 2012, im Anschluss an die äußerst rätselhaften ›Verschiebung‹ der Insel Lemusa, kam wieder Wind in die Sache. Damals tauchte nämlich der Verdacht auf, dass auch der Fund an der Rue du Raifort mit den Forschungen im Rahmen der Operation de Rectification Météorologique (ORM) etwas zu tun haben könnte. Man befragte Jenadi Koslow, den einstigen Leiter der ORM, doch er konnte oder wollte keine Stellung dazu beziehen. Koslow wurde einige Jahre zuvor von einer Verbrecherorganisation entführt und der Akt seiner Befreiung war eine heikle und aufwendige Geheimdienstaktion (siehe *Mission Kaki*). Die Polizei stellte noch bis 2016 weitere Nachforschungen an, dann jedoch wurde das Dossier auf Geheiß von Diktatorin Odette Sissay definitiv geschlossen.

ausgehobenen Depot um ein Konvolut von Fälschungen handeln müsse. Die Experten, die aus den verschiedensten Weltgegenden herbeigerufen wurden, äußerten jedoch nur in einzelnen Fällen Zweifel an der Echtheit der Stücke. Auf unerklärliche Weise schienen Zwillinge verschiedenster Kunstwerke aus den bedeutendsten Sammlungen dieser Welt nach Lemusa gelangt zu sein. Niemand konnte das erklären und die mehrjährigen Untersuchungen des Falls durch die Polizei verliefen schließlich im Sand (siehe *Das Dossier Rue du Raifort*).

Da es irgendwann keinen Sinn mehr macht, sich gegen sein Glück zu wehren, ergab sich die Insel ihrem Geschick als frisch gebackene Besitzerin einer stattlichen Sammlung ostasiatischer Kunst. 1982 wurde die *Collection Raifort*, wie das Konvolut nach seinem Fundort genannt wird, zum nationalen Kulturgut erklärt. 1983 richtete man an der Universität von Lemusa einen Lehrstuhl für ostasiatische Kunst ein und 1984 eröffnete man in der Villa Flumet im Norden des Regierungsviertels offiziell das Museum für ostasiatische Kunst von Lemusa. Die ehemalige Residenz des Stoffhändlers Marcel Flumet war bereits 1962 durch Erbschaft in Besitz des Staates gekommen – zusammen mit einer respektablen Sammlung antiker Textilien aus aller Welt. Zu Beginn unterstand das neue Museum noch der Direktion des Musée historique, 1986 jedoch berief man Marlotte Dumas aus Paris als Direktorin des nunmehr unabhängigen Musée Flumet. Seit 1988 veranstaltet die Institution jährlich zwei bis drei Sonderausstellungen. Nach einer Krise im Jahr 2017 wurde der Etat des Hauses deutlich aufgestockt.



Im Frühling 2020 tanzten lemusische Seeungeheuer durch den Park und über die Fassade des geschlossenen Museums.

MUSÉE D'ART CONTEMPORAIN

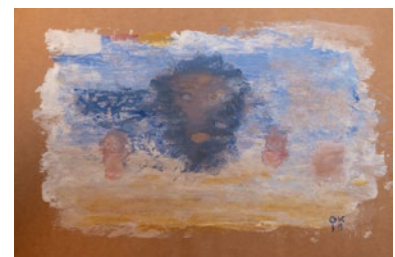
Das Haus im Parc du Pif zeigt in meist kleinen Ausstellungen internationale Gegenwartskunst

Das Museum für zeitgenössische Kunst ist in einer Neo-Renaissance-Villa im Parc du Pif untergebracht, die von Krandelle Kabak 1850–53 als luxuriöses Warenhaus (mit Kutschenvorfahrt!) errichtet wurde. Der *Bonmerkat*, wie der Konsumtempel hieß, wurde bis zur Wirtschaftskrise 1923 erfolgreich geführt und stand dann einige Jahre leer. 1945 gelangte die Villa in den Besitz von Annaïde Fanfreluche, die darin eine psychiatrische Privatklinik einrichtete und bis 1972 betrieb. 1974 gründete Fanfreluche eine Stiftung und bewirkte so die Schaffung des Musée d'art contemporain Lemusa (MACoL), das 1976 eröffnete. Seit 2004 wird das Haus von der Kunsthistorikerin Marianne Barges geleitet.

Das Museum verfügt über eine eigene Sammlung von lemusischer und internationaler Kunst, die sie in immer wieder neuen Kombinationen zur Geltung bringt. Für große Ausstellungen ist das Haus nicht besonders geeignet, im Gegenzug können zeitgleich verschiedene kleinere Präsentationen stattfinden, was Barges durchaus virtuos zu nutzen versteht: «Eigentlich besteht das MACoL aus einer Reihe von Kabinetten, in denen man jeweils ganz eigene Fragestellungen inszenieren kann.

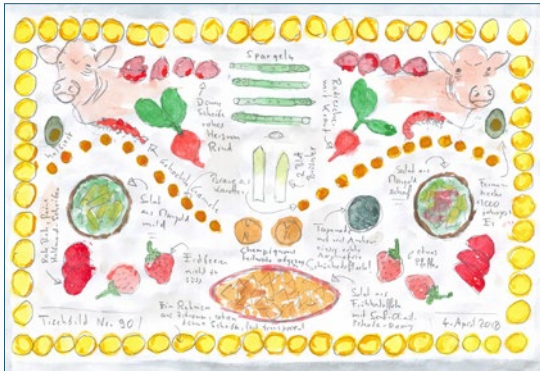


Marianne Barges auf Dienstreise in Schanghai, hier mit Lorenz Helbling.



Aus der Sammlung: *Mosso*, ein Aquarell von Orcane Kibèse.

TISCHBILDER UND TEXTE



Plan für Tischbild Nr. 90 vom 4. April 2018.

Vom 14. März bis zum 10. Mai 2020 zeigt das MACoL eine kleine Sonderausstellung mit Tischbildern von Samuel Herzog. Diese Tischbilder stellen ornamentale oder narrative Arrangements aus verschiedenen Nahrungsmitteln auf schwarzen Tischplatten dar, die unmittelbar nach Abschluss ihrer Erschaffung möglichst integral verzehrt werden. Die Tischbilder bestehen zu einem großen Teil aus rohem oder gedämpftem, manchmal auch fermentiertem Gemüse und aus Früchten der jeweiligen Saison. Hinzu kommen Saucen aller Art, Salate, Wurstwaren, Käse, rohe, mari-

nierte oder geräucherte Fische, Tartars... Seit Mai 2016 sind fast zweihundert solche Bilder entstanden, teils im privaten Raum für Gäste, teils im Rahmen von Vernissagen oder Performances. Fotografien der Arrangements stellen den Kern der Ausstellung dar, an der Vernissage hätte ein Tischbild live ausgelegt werden sollen.

Aus Solidarität mit den Museen in Europa, die wegen der sogenannten Corona-Krise im Frühling 2020 kein Publikum empfangen dürfen, bleibt auch das MACoL während zwei Monaten zu. Die Schließung beginnt am Abend der Tischbilder-Vernissage und endet am letzte Tag der Ausstellung. So kommt es, dass die Schau keinen einzigen Besucher verzeichnen kann. Um Neugierigen dennoch eine Idee dieses Projekts zu vermitteln, zeigt das Museum auf dem Internet einen Film, der die Genese eines solchen Tischbildes und sein Verschwinden dokumentiert. Eine Stimme aus dem Off liest dazu zwölf Texte aus dem Buch *Ist wahr!* von Jana Godet, in denen die zwölf wichtigsten Elemente des Tischbildes eine Rolle spielen.

■ <https://vimeo.com/414770721>

EIN WERK DER KUNST

Eine Zitrone, die in der Hauptstadt das gute Leben kennengelernt hatte, verspürte plötzlich keine Lust mehr, sich auspressen zu lassen. Sie überlegte lange hin und her, was wohl gegen ihr Schicksal zu tun sei. Von einer Freundin hörte sie, dass man in der Menschenwelt Kunstwerken höchsten Respekt zollte und viel Sorgfalt auf ihren Erhalt verwandte. Sie eilte flugs ins Museum und erklärte sich vor dem Direktor zu einem Werk der Kunst. Der Mann hatte seine Zweifel an der Echtheit des Stücks. Doch da bat und bettelte, flehte und flötete die Saure, dass ihm das Herz ganz butterig und süß zerlief. Also wurde sie in die Sammlung integriert, auf einen Podest gestellt – und trocken dort seither ganz langsam aus.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 93.

Zu Beginn meiner Arbeit hier empfand ich die Kleinteiligkeit als einen Nachteil. Unterdessen weiß ich dieses Format zu schätzen, das mir eine starke Fokussierung und eine große Präzision erlaubt.»

Gelegentlich wird das Haus aber doch für größere Ausstellungsprojekte leergeräumt. So etwa im Sommer 2012 für die Schau *Traverses – grandes fuites et petites fugues*, die sich mit Reise-, Flucht- und Migrationsbewegungen auseinandersetzte. Das auffälligste Werk dieser Schau mit mehr als dreißig Kunstschaffenden war wohl das Segelboot *Étoile du Matin* von Li Tàì Bái. Charmant war auch das *Paradis roulant* von Quentine Pignon: ein Fahrradanhänger mit einem kastenartigen Aufbau, den die Künstlerin wie einen kleinen Wohnwagen eingerichtet hatte. Mit diesem Gefährt machte sie 2011 eine mehrwöchige Tour über die Insel, die in einem Videofilm dokumentiert ist.

Aus Solidarität mit den Museen der Welt, die infolge der Corona-Krise von März bis Mai 2020 keine Besucher mehr empfangen durften, schloss auch das MACoL während dieser Wochen seine Tore. Barge realisierte jedoch für die Zeit in Zusammenarbeit mit der Gesellschaft für lemusische Wesen eine Ausstellung gemalter und in Eisen geschnittener Seeungeheuer (Mons) im Park und auf der Fassade der Villa.



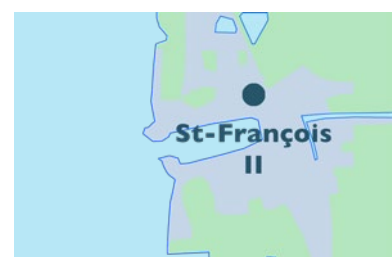
Die Rue St-Pierre hinter dem Couvent St-François, Blick in Richtung Boulevard Adrienne I.

2^{ÈME} ST-FRANÇOIS

Im Norden des Hafens präsentiert sich das Quartier mit seinen engen Gassen lebendig, multikulturell, städtisch-modern – und doch werden hier auch archaische Feste gefeiert.

Mit seinen engen Gassen, kleinen Plätzen, zahlreichen Restaurants und Geschäften ist das St-François (2^{ème} Soutège) eines der lebendigsten Quartiere der Hauptstadt – was sicher auch erklärt, warum viele Künstler hier wohnen. Die meisten Straßen und Plätze im Quartier sind nach Ortschaften auf Lemusa benannt. Im Unterschied zu anderen Teilen von Port-Louis, in denen die Stadtplanung für rechte Winkel und Ordnung gesorgt hat, ist im St-François noch gut spürbar, dass hier einst Dörfer ganz natürlich zu einer städtischen Struktur zusammengewachsen sind.

Diese bäuerliche Vergangenheit wird einmal im Jahr auf eine geradezu komische Weise sichtbar, wenn anlässlich eines großen Festes ganze Horden von Schweinen durch die Gassen des Quartiers zur Place de St-Sous getrieben werden. Dort empfängt sie dann ein Männerchor mit einem wehmütigen Lied in einem alt-lemusischen Dialekt. Was die Worte einst bedeutet haben, lässt sich kaum noch erahnen: «Penkini ta lakini ye kochinee / Schambar schambon / mi metti lo lo ya labuchonee / Schambar lardion», lauten die ersten Zei-

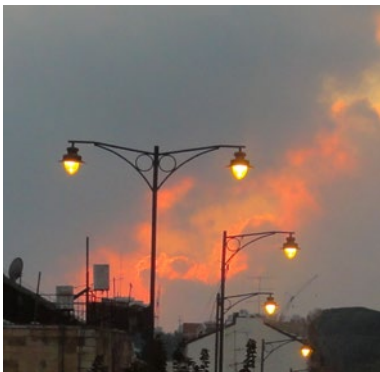




Am der Paradikochon werden auch ganze Ferkel am Spieß gebraten. Das Fest geht oft bis tief in die Nacht.



Die Synagoge wurde 1910 in einem zugleich rustikalen und leicht orientalistischen Stil gebaut.



NIE, NIE WIEDER

Port-Louis, Rue de Castebar

Auf der Dachterrasse, ein Glas in der Hand, die laue Abendluft im Gesicht, schöne Erschöpfung im Nacken. Im Westen, über den Hafenuais, brennt die Sonne eine Wunderwunde in den grauen Himmel, zugleich leuchten die Laternen los. In der Ferne verklingt das Horn einer Fähre, lang, tief, heiser. Ganz ähnlich geschieht es Tag für Tag. Und doch weiß ich einen Augenblick lang: So wird es nie, nie wieder sein.

Samuel Herzog: *Spazieren auf Lemusa*.
Port-Louis: Edition Ruben66, 2017. S. 23.

len. Auch der Name des Festes, das seit Hunderten von Jahren jeweils am 11. November gefeiert wird, lässt sich nicht eindeutig übersetzen: *Paradikochon* könnte einst *Parade du cochon* geheißen haben, genauso gut aber auch *Pari du cochon*, denn die «Parade» der Schweine gehört genauso zum Ritual wie die «Wetten», die man darauf abschließt, welches Tier als erstes den *Tron* besteigt, einen golden angemalten Podest in der Mitte des Platzes. Für das sportliche Lebewesen bedeutet das einerseits, dass man ihm ein kleines Krönchen aufsetzt, andererseits, dass man ihm nach einem gewaltigen Applaus die Kehle aufschneidet, um es auf dem Platz selbst in all seine leckeren Bestandteile zu zerlegen und feierlich zu verspeisen.

Dass die älteste Synagoge der Stadt, die Synagogue Mosche Boukman, nur wenige Meter von dem Platz entfernt liegt, wo das große Schweineschlachten stattfindet, hat auf Lemusa noch nie jemanden irritiert. Das größte Gebäude im 2^{ème} Soutège ist der Couvent St-François (siehe dort), dem das Quartier auch seinen Namen verdankt. In dem ehrwürdigen Gemäuer ist heute vor allem das Musée historique mit seiner reichen Sammlung untergebracht. 2016 entdeckte man etwas weiter nördlich auf einer völlig verwilderten Parzelle die geheime Bibliothek von König Oscar I. (siehe *Bibliothèque secrète*), die fast 200 Jahre unentdeckt vor sich hin geschlummert hatte. Hier sind seit 2017 die Archives nationales untergebracht. Eine sehr aktive Institution im Quartier ist auch das Musée de la marine (siehe dort), das mit seinen Ausstellungen immer wieder für Aufsehen sorgt.



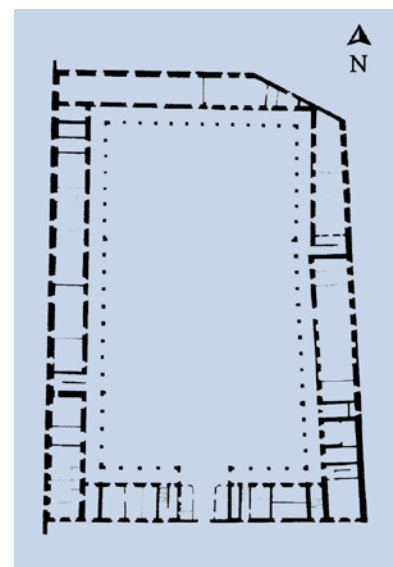
Der Innenhof des Couvent St. François mit seinen eleganten, von Etage zu Etage etwas niedriger geführten Arkaden.

MUSÉE HISTORIQUE

Das historische Museum ist in einem alten Konvent im Quartier St-François eingerichtet

Wer heute den Hof des ehemaligen Couvent St-François im historischen Zentrum von Port-Louis betritt, wird von der Klarheit und funktionalen Strenge der ganzen Anlage überrascht. Kaum zu glauben, dass ein so kohärentes Ensemble mit längeren Unterbrüchen in verschiedenen Etappen und über einen Zeitraum von mehr als siebenzig Jahren entstand. Während die Außenwände des Komplexes mit nur wenigen Fenstern ausgestattet sind und überaus wehrhaft, ja abweisend wirken, ist die Innenseite von schier zahllosen Arkaden durchbrochen.¹ Im Zentrum des Baus liegt ein Hof, der 74 Meter lang und an der weitesten Stelle gut 40 Meter breit ist. Um diesen Hof herum sind auf drei Etagen Räumlichkeiten angelegt, die insgesamt rund 8670 Quadratmeter umfassen. Jede dieser drei Etagen öffnet sich mittels einer Arkadengalerie hin zum Hof. Im Erdgeschoss ist diese Galerie 250 Meter lang, gut 3.50 Meter breit und wird von 62 Pfeilern gestützt. Man betritt den Convent von Süden her durch eine rund 6 Meter breite Öffnung zwischen den Arkaden.

Der Couvent St-François wird zwischen 1671 und 1742 in wenigstens vier großen Bauetappen nach Plänen von Piero da Mar-



Der Couvent St-François wird zwischen 1671 und 1742 in nach Plänen von Piero da Marsiglia errichtet.

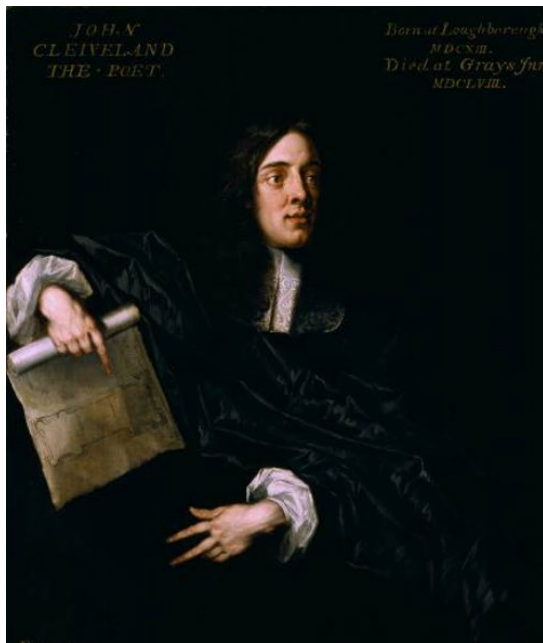
PIERO DA MARSIGLIA

Piero da Marsiglia gilt als einer wichtigen Architekten von Lemusa.³ Er kam um 1615 in Genua zur Welt, begab sich aber früh schon nach Rom, wo er sich im Atelier des Malers und Architekten Pietro da Cortona (1596–1669) aufgehalten haben soll. In den Jahren nach 1650 lebte er als Maler in London. Es haben sich jedoch nur wenige Werke aus dieser Zeit erhalten und die Zuschreibungen sind oft eher unsicher. Da Marsiglia kam vermutlich erstmals um 1660 nach Lemusa – nicht als Maler, sondern als Architekt mit einem konkreten Bauauftrag. Auf einer Anhöhe südöstlich von Sasselin sollte er für den holländischen Händler Miers van Cleeve ein wehrhaftes Schloss bauen. Das Projekt für Fort Cleevland, wie das Anwesen heißen sollte, kam indes kaum über die Fundamente hinaus – und heute sind vor Ort nur noch Spuren zu sehen. Doch da Marsiglia muss zu diesem Zeitpunkt bereits weitere Projekte auf der Insel in Arbeit gehabt haben, jedenfalls blieb er vor Ort und baute sich um 1670 gar ein eigenes Haus etwas oberhalb des Hafens von Port-Louis.

In jenen Jahren erhielt er auch den Auftrag für den Entwurf einer großen Kaserne oder

eines Magazins im Zentrum der Hauptstadt, den späteren Couvent St. François. Obwohl das Projekt im Verlauf der mehr als sieben Jahre dauernden Bauzeit wohl auch von anderen Architekten mitbestimmt wurde, geht der Bau doch sehr maßgeblich auf Pläne von da Marsiglia zurück. Bis zu seinem Tod 1704 realisierte Piero da Marsiglia eine ganze Reihe von Bauten auf der Insel, viele sind der Zeit zum Opfer gefallen, manche aber haben sich auch erhalten.⁴

2005 entdeckte eine junge Kunsthistorikerin in den Archives nationales eine Reihe von Briefen des britischen Malers Isaac Fuller (1606–1672), adressiert an Piero da Marsiglia, dem sich Fuller offenbar freundschaftlich verbunden fühlte.⁵ In den Schreiben aus den 1660er Jahren ist hauptsächlich von Saufereien in Londons Tavernen sowie von eher dubiosen Frauengeschichten die Rede. An einer Stelle erwähnt Fuller aber auch ein «funny portrait» mit dem Zusatz «I put in your hand the stupid castle». Sauvage hat in der Sammlung der Londoner Tate Gallery das von Fuller um 1660 gemalte Porträt eines Mannes gefunden, der in seiner rechten Hand den Grundriss eines Schlosses hält. In der linken oberen Ecke des Gemäldes wird der Mann als «John W. Cleveland – The Poet» identifiziert. Nach Sauvage wurde der Name des Dichters erst im frühen 18. Jahrhundert hinzugefügt als der Earl of Oxford das Bild in seine Sammlung von Porträts berühmter Schriftsteller integrierte. Folgt man der Autorin, so stellt das Porträt tatsächlich den Architekten Piero da Marsiglia dar. Sauvage vermutet weiter, dass an der Stelle des Dichternamens einst «Fort Cleevland» gestanden haben muss – der Name jenes Schlossprojektes also, das da Marsiglia nach Lemusa geführt hat. Das würde zwar die in jedem Fall wohl falsche Identifizierung des Dargestellten mit dem Poeten Cleveland erklären – zweifelsfrei beweisen allerdings ließe sich Sauvages These erst mittels Röntgenaufnahmen, welche die Tate vorderhand noch nicht gestattet hat.



Isaac Fuller: *Portrait of a Unknown Man*, um 1660.



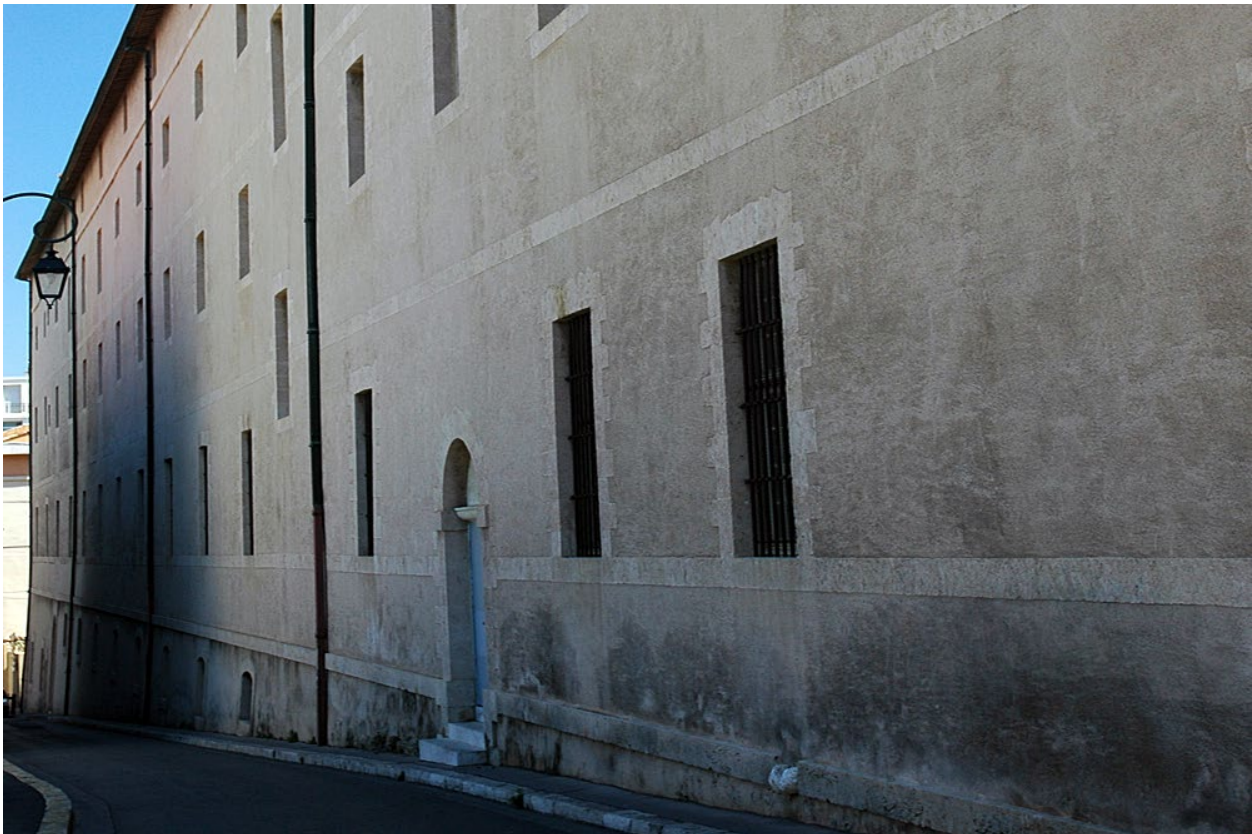
Blick in die östlichen Arkaden des ehemaligen Konvents, wo einst ein Hospital betrieben wurde.

siglia errichtet.² Ursprünglich soll der Bau höchstwahrscheinlich als Magazin, Warenumschlagsplatz und eventuell auch als Kaserne für die *Compagnie des treize* dienen, eine Gesellschaft von lemuischen Kaufleuten, die Hughette Pace 1664 ins Leben gerufen hat (siehe *Handelskompanien auf Lemusa*). Noch in den 1660er Jahren kommt es aus unbekanntem Gründen zu einem längeren Unterbruch der Arbeiten, ja Teile der bereits gebauten Mauern werden sogar wieder abgetragen.

Erst um 1687 entschließt sich die *Compagnie des vingt*, die den Handel auf der Insel seit 1674 kontrolliert, das Bauwerk weiterzuführen. Schon 1690 aber werden die Arbeiten erneut gestoppt. Zu diesem Zeitpunkt ist ein Flügel des Gebäudes bereits soweit vollendet, dass er als Magazin genutzt werden kann. Um 1694 werden die Arbeiten wieder aufgenommen – der Bau kommt indes nur schleppend voran. 1703 kommt es erneut zu einem längeren Unterbruch. Die Situation änderte sich erst um 1730 als sich der Franziskaner-Orden von Lemusa für das halbfertige Bauwerk interessiert. Die Mönche dürften den Komplex zu einem wahrscheinlich sehr niedrigen Preis von der *Compagnie des vingt* übernommen haben.

Unter der Regie des Conventus fratrum minorum de Sancti Francisci in Sancta Lemusa werden die Arbeiten konsequent vorangetrieben. Ab 1734 bewohnen die Mönche des Ordens den Westflügel des Gebäudes und ab 1740 betreiben sie im Ostflügel ein Hospital und eine kleine Schule. Der geplante Bau einer mächtigen Kirche im Hof des Komplexes muss allerdings aus finanziellen Gründen verschoben

Handelskompanien auf Lemusa | 1664 überzeugt Hughette Pace zwölf lemuische Händler, sich in einer Gesellschaft zusammenzuschließen und gemeinsam die ökonomischen und politischen Geschicke der Hauptstadt in die Hand zu nehmen. Sie selbst hat (als 13.) den Vorsitz dieser *Compagnie des treize*. Zehn Jahre später nimmt die Gesellschaft sieben weitere Mitglieder in ihre Reihen auf und nennt sich neu *Compagnie des vingt associés* (ab etwa 1680 nur noch *Compagnie des vingt*). Die Gesellschaft ist in erster Linie ein Zusammenschluss von lemuischen Kaufleuten, wobei im Hintergrund auch Aktionären aus Lemusa, Europa und Amerika eine Rolle spielen. Die Gesellschaft ist sowohl ökonomisch als auch politisch absolut bestimmend für die Geschichte von Port-Louis wie der ganzen Insel. Sie hat auch richterliche Funktionen, organisiert das Schulsystem, stellt sanitäre Regeln auf, entscheidet über bauliche Maßnahmen... Den Vorsitz der Gesellschaft hat bis zu ihrem Tod 1705 Hughette Pace, die als die «Königin ohne Krone» in die Geschichte eingeht.



Die Außenwände des Komplexes sind mit nur wenigen Fenstern ausgestattet und wirken überaus wehrhaft – hier die Westseite an der Rue Valodes (ehemals Rue Vlou).

Japanische Kochbücher | Zu den ungewöhnlicheren Schätzen des Musée historique gehört eine Sammlung von japanischen Kochbüchern, die thematisch eigentlich besser ins nahe Musée Flumet passen würde. 2009 zeigt das Haus die Ausstellung *La cuisine japonaise – une collection de livres anciens*. Während der Schau bereitet Nato Onato, ein Küchenchef und Historiker aus Tokio, im *Kafe Pulao* (siehe dort) japanische Gerichte nach alten Rezepten zu. In der Nacht vom 2. auf den 3. Mai werden einige der wertvollen Kochbücher gestohlen, gelangen jedoch 2016 auf abenteuerlichem Wege wieder in die Sammlung.



Eine Anthologie von Bankett-Menüs aus der Edo-Zeit, datiert auf 1671.

werden. Statt dessen wird, ursprünglich sicher nur als Provisorium, eine hölzerne Kapelle errichtet, mit deren Weihung im Jahre 1742 der Komplex als vollendet angesehen werden kann.

Um 1750 wohnen etwa 200 Mönche in dem Kloster, 1770 sind es gar mehr als 300 – es ist der Höhepunkt des monastischen Lebens auf Lemusa. Nach den Revolutionsjahren 1789-93 zählt der Convent nur noch knapp 100 Mitglieder, in der Ersten Republik (1813–1815) sinkt die Zahl gar auf etwa 60. Unter Oscar I. (1815–1832) und Königin Adrienne (1832-1848) erhält der Orden nochmals Zulauf und wächst auf etwas mehr als 100 Mönche an. Ab Mitte des 19. Jahrhunderts aber nimmt die Zahl wieder sukzessive ab – als 1902 die Vierte Republik ausgerufen wird, zählt der Convent nur noch knapp 30 Mönche, 1914 gar nur noch 10. Umso erstaunlicher ist es, dass sich der Orden trotzdem bis heute erhalten hat – selbst wenn die Zahl seiner Mitglieder nie mehr über 30 hinauswuchs.

Mit dem zahlenmäßigen Niedergang des Ordens gehen auch finanzielle Schwierigkeiten einher. Schon im frühen 19. Jahrhundert müssen Teile des Klosters geschlossen, andere für fremde Zwecke genutzt werden. Während sich die Mönche mehr und mehr auf den Westflügel zurückziehen, wird der Ostflügel mal als Polizeikaserne oder Armenhaus, mal als Stallung oder Lager verwendet. Um 1900 brennt die hölzerne Kapelle im Hof des Komplexes ab und wird nicht wiederaufgebaut – an ihrer Stelle werden zu einem späteren Zeitpunkt erst Laubbäume, dann auch Palmen gepflanzt. Von 1905 bis



Um 1900 brennt die hölzerne Kapelle im Hof des Komplexes ab und wird nicht wiederaufgebaut – an ihrer Stelle werden zu einem späteren Zeitpunkt erst Laubbäume, dann auch Palmen gepflanzt.



Ein Hafen an der Miosa, vermutlich in der Nähe der heutigen Hauptstadt Port-Louis. Entlang dem größten Fluss der Insel wird spätestens seit dem frühen 16. Jahrhundert tüchtig Handel getrieben. Das Gemälde, das kurz nach 1980 in die Sammlung des Historischen Museums gelangt, wurde zunächst dem flämischen Maler Jan Brueghel dem Älteren (1568–1625) zugeschrieben, gilt heute jedoch als das Werk eines unbekanntes Meisters.⁶



Kafe Pulao | Im Innenhof des Couvent Saint-François betreibt die Köchin und Wirtin Andrée Piès ein kleines Lokal, das wegen seiner zehn Tische unter freiem Himmel hauptsächlich bei gutem Wetter beliebt ist. Das Kafe Pulao bietet neben Getränken und Snacks für eilige Besucher auch ein paar ausgesprochen originelle Reisgerichte an, etwa *Diri tou piti* (siehe dort), einen Reistopf mit Hackfleisch, diversen Gewürzen und Kokosmilch.

1915 wird der Westflügel vorübergehend wieder als Hospital genutzt. Und während des Zweiten Weltkriegs dient der Convent als Flüchtlingslager – zwischen 1939 und 1944 sollen zeitweise mehr als 1000 Menschen in seinen Mauern gelebt haben.

In den 1950er und frühen 1960er Jahren wird der Komplex als billige Wohnsiedlung genutzt: Im Hof parken die Bewohner ihre Pferdefuhrwerke, Motorräder und Autos, zwischen den Pfeilern sind Wäscheleinen ausgespannt. Erst Mitte der 1960er Jahre wird die ganze Anlage umfassend renoviert und 1968 werden in den Räumlichkeiten des Convents das Musée historique sowie die Archives nationales von Lemusa untergebracht. Das Museum umfasst heute nebst diversen Sammlungsräumen auch einige Säle, in denen regelmäßig Wechselausstellungen gezeigt werden können. Das Archiv zieht 2017 in die nahe Bibliothèque secrète (siehe dort) um. Nebst dem Museum haben im Couvent St. François diverse Institutionen ihre Heimat gefunden – und nicht zuletzt wohnen auf einer Etage des Westflügels auch heute noch ein paar Franziskaner.

¹ Eine genaue Baubeschreibung findet sich bei Eloi Charmelle: *Piero da Marsiglia à Port-Louis*. In: Elsa Mudame, Gregor Muelas (Hrsg.): *Lemusa*. Port-Louis: Lemusa Office de Tourisme (LOT), 2019 [2., I. 2012 unter dem Titel .sl], S. 81–86.

² Zur Baugeschichte siehe Anne-Lise Winter:

Bâtir Port-Louis. Le patrimoine architectural de la capitale. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2019 [2., I. 2001], S. 96–98.

³ Zur Vita von Piero da Marsiglia siehe Charmelle: *Op. cit.* S. 81–86.

⁴ Ob auch die Anlage des Hafenbeckens von Port-Louis auf da Marsiglia zurückgeht, wie es

manchmal heißt, ist allerdings ungewiss

⁵ Anne-Sophie Sauvage: *Les Lettres des Isaac Fuller et la découverte d'un portrait de Piero da Marsiglia*. In: *Cahiers du Musée historique de Santa Lemusa*, 2005, Heft 2.

⁶ Gérôme Doussait: Par exemple. Port-Louis: Éditions du Musée historique, 2016. S. 73.



Reis mit einer äußerst würzigen Fleischsauce – und einer rührenden Geschichte, wie wir sie (vielleicht) alle kennen.

DIRI TOU PITI

Reistopf mit einer Sauce aus Hackfleisch, zahlreichen Gewürzen und Kokosmilch

Auf der Karte des *Kafe Pulao* im Hof des Couvent Saint-François in Port-Louis finden sich einige ungewöhnliche Reisgerichte. Das nachfolgende Rezept aber hat für die Köchin und Wirtin Andrée Piès eine ganz besondere Bedeutung. Wörtlich bedeutet *Diri tou piti* soviel wie «Ganz kleiner Reis». Tatsächlich aber ist der Name dieser Speise eine Ableitung von *Dépi tou piti*, was «seit meiner Kindheit» heißt. Mit der Erfindung ihres *Diri tout piti* wollte Andrée Piès einen Geschmack rekonstruieren, der sie seit ihren frühesten Tagen begleitet. Sie spricht von einem «unerhörten kulinarischen Ereignis», das ihr ganzes Leben geprägt habe – räumt aber auch ein, dass ihre Erinnerung an diesen Geschmack «gleichzeitig sehr genau und doch auch sehr unscharf» sei.

Als kleines Kind lebte Andrée einige Zeit im Haus ihrer Großeltern, die in Gwosgout ein Geschäft für Eisenwaren führten. Da der Handel mit Schrauben, Scharnieren, Schläuchen und Kabeln viel Zeit beanspruchte, war es vor allem ihre Urgroßmutter, Granmaté Berthe, die den Haushalt führte. «Manchmal kochte sie ein namenloses Gericht, dessen schierer Duft mich jeweils in helle Aufregung

Pulao | *Pulao* ist die lemusische Bezeichnung für Reisgerichte, die in anderen Ländern unter Namen wie *Pilaw, Pilaf, Pilav, Plov, Pilau, Palau* etc. bekannt sind. Auch die spanische *Paella* dürfte etymologisch verwandt sein. Es handelt sich um Gerichte, die in der Regel aus Langkornreis, Brühe, Zwiebeln, Fleisch, Fisch, Gemüse etc. gekocht werden und – im Unterschied etwa zu Risotto – meist eine lockere und eher körnige Konsistenz haben. *Pulao* ist eng verwandt mit dem vor allem in Indien weit verbreiteten *Biryani*. Bei *Pulao* werden Fleisch etc. und Reis in Wasser (Brühe) aufgesetzt, das im Verlauf des Kochprozesses absorbiert wird. Bei *Biryani* aber werden Fleisch und Reis zunächst separat gekocht, ehe sie in einen Topf geschichtet und zusammen fertig gegart werden.



GANZ VIEL

Port-Louis, Rue de Sentores,
Ecke Rue d'Ada

Warum auf Englisch? Vielleicht weil *Sunshine* um drei Buchstaben länger ist als *Soleil*? Wie oft bin ich schon an diesem Geschäft vorbeigegangen und habe mir dieselbe Frage gestellt? Wie oft hab ich den feierlichen Stil dieser Kleider bestaunt, die festlichen Farben, die kostbar glitzernden Perlen und Pailletten, die Zobelfell-Imitate und Verzierungen aus falschen Gold?

Als ich den Laden vor ein paar Wochen passierte, trat eben eine Frau aus der Tür, die ein knallrotes Gewand mit einem Saum aus blauem Kunstpelz trug, dazu einen goldenen und einen silbernen Schal. Sie war ungewöhnlich groß, sehr füllig und sehr schön, mit einer kupferbraunen Haut und schwarzen, kühn in die Luft drapierten Haaren. Sie warf mir ein Lächeln zu, in dem mehr Stolz steckte als Freundlichkeit, und schwebte in Richtung Rathaus davon. Kleider, wie sie die *Sunshine Boutique* verkauft, können nur Frauen tragen, die auch das Schweben beherrschen. Und *Soleil* ist als Name viel zu abgehackt für eine Lady, die durch die Welt gleitet, da passt *Sunshine* wirklich deutlich besser.

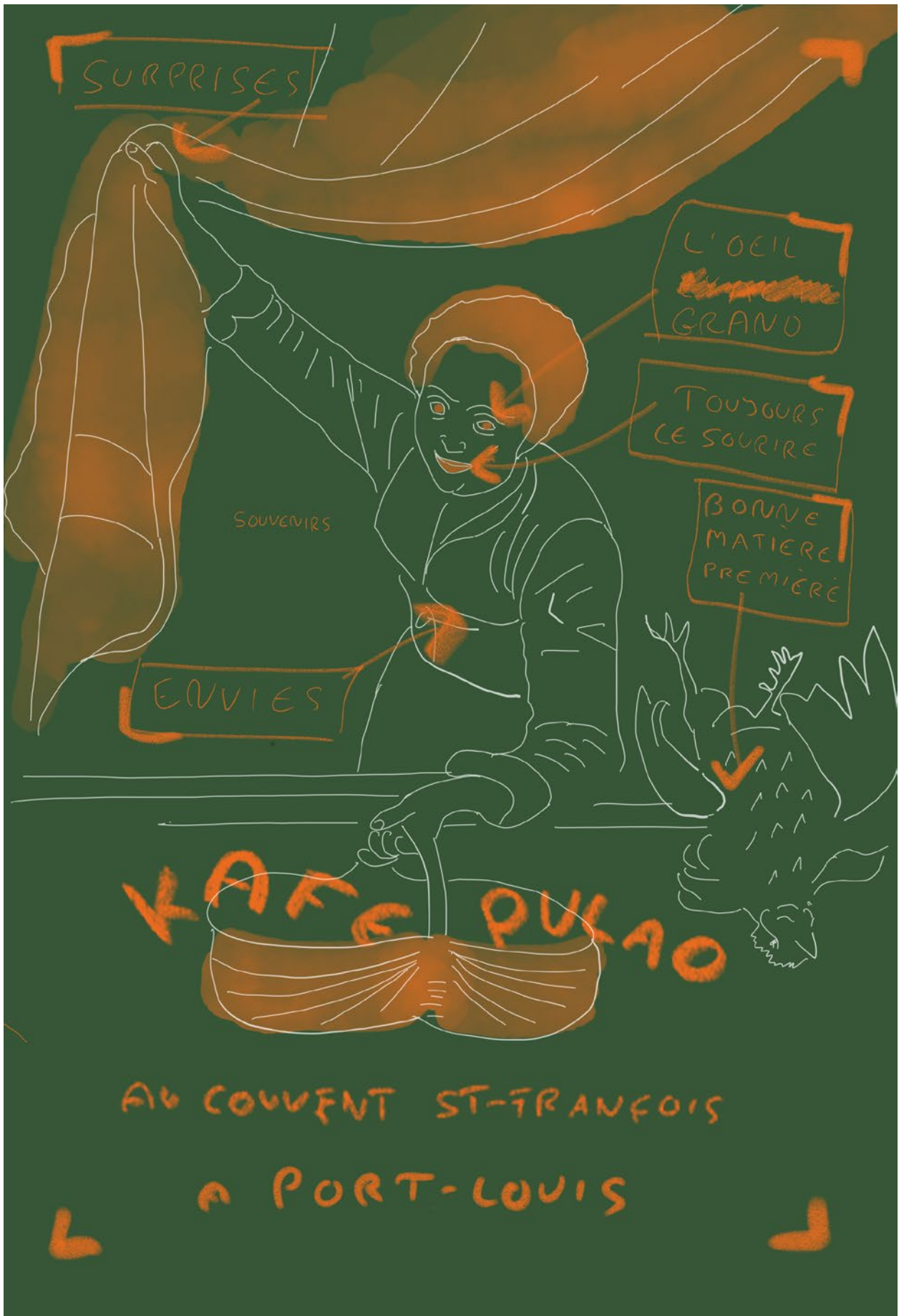
Samuel Herzog: *Spazieren auf Lemusa*.
Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 25.

versetzte. Lange bevor es fertig war, hüpfte ich auf meinen Stuhl an dem großen, blauen Holztisch, der mitten in der Küche stand. Dort wartete ich ungeduldig während meine Urgroßmutter seelenruhig in den Töpfen rührte. Ich erinnere mich noch, dass ich mich immer wieder fragte, wie sie bei einem solchen Duft ruhig bleiben konnte – wahrscheinlich, so dachte ich damals, war dies das Geheimnis der Erwachsenen, der Grund für ihre Macht. Wenn sie dann endlich den Teller vor mich hinstellte, dann schob ich mir unverzüglich einen riesigen Löffel dieser dampfenden Wunderspeise in den Mund, so viel, dass ich nicht mehr sprechen und kaum noch kauen konnte. Dann war mir, als sickere dieser delikate Brei ganz langsam in mich hinein – und mit ihm ein unglaubliches Glücksgefühl, ein Versprechen, die Versicherung, dass alles immer gut sein würde.

Aber natürlich war das ein falsches Versprechen, denn nach einem Jahr im Haus meiner Großeltern musste ich zu meinen Eltern zurück, und wenig später starb meine Urgroßmutter.» *Andrée* wuchs heran, ging zur Schule, hatte Freundinnen, lernte Männer kennen, machte eine Lehre als Detaillistin und später als Köchin, reiste kreuz und quer durch Südamerika und Europa, heiratete, ließ sich wieder scheiden, übernahm schließlich das Café im Hof des Musée historique und baute es zu einer respektablen Adresse aus – kurz: Es war viel los im Leben von *Andrée Piès* und sie hatte eigentlich keinen Anlass, alten Zeiten nachzuhängen. «Und dennoch begleitete mich die Erinnerung an den Reis von Granmatè Berthe durch all die Jahre hindurch – ein wenig wie eine Melodie, die sich wieder und wieder auf deine Lippen schleicht.»

An ihrem vierzigsten Geburtstag beschloss *Andrée*, der Sache auf den Grund zu gehen. Sie befragte alle Verwandten, die ihre Urgroßmutter gekannt hatten, doch niemand konnte ihr weiterhelfen. Zwar war Berthe den meisten als eine gute Köchin im Gedächtnis geblieben, vor allem entsann man sich ihres mit allerlei Kräutern in Salz gebackenen Fisches – aber an ein spezielles Reisgericht konnte sich niemand erinnern. Also begab sich *Andrée* mit Kochlöffel und Notizblock auf eine «Odyssee durch den weiten Ozean meiner kulinarischen Erinnerungen. Ich kochte wohl an die fünfzig verschiedene Reisgerichte, ohne ein einziges zu finden, das auch nur irgendetwas mit meiner Erinnerung zu tun gehabt hätte. Und dann, an einem regnerischen Tag im Mai, war dieses Gefühl plötzlich wieder da. Schon während des Kochens bemerkte ich eine ganz fremdartige Erregung an mir: Auch bekam ich einen heißen Kopf wie nach einem Tag in den Bergen. Und als die Speise dann fertig war, stopfte ich mir sogleich einen riesigen Löffel davon in den Mund. Mit geschlossenen Augen sass ich in der kleinen Küche meiner Wohnung und spürte, wie der Reis in mich einsickerte und mit ihm jenes Gefühl, dass alles gut sei und immer gut sein werde. Ob das Gericht wirklich Ähnlichkeiten mit jener wundersamen Speise hatte, die ich damals in der Küche von Granmatè Berthe genoss, kann ich natürlich nicht mit Sicherheit sagen. Das Gefühl aber war ganz bestimmt verwandt.»

Also entschloss sich *Andrée Piès*, den Reis auch auf die Speisekarte des *Kafé Pulao* zu setzen – als «eine Art Hommage an meine



Deckel der Menukarte des Kafe Pulao – Versprechungen, angerichtet auf der Basis eines holländischen Fensterbildes.



Getränke und Snacks für erschöpfte Museumsbesucher – Blick über den Tresen im Kafe Pulao.

Urgroßmutter vielleicht oder aus dem Gedanken heraus, dass es auch im Leben meiner Gäste solche Wunderspeisen geben muss.» Natürlich ist man nach einer solchen Geschichte etwas vorgeprägt. Aber auch wenn man sich von den Reis vielleicht nicht gerade in seine Kindheit zurückgespült fühlt, für den Gaumen schmeckt *Diri tou piti* auf jeden Fall doch nicht ganz erwachsen.

FÜR 2 PERSONEN

- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 TL Koriandersamen
- 1 TL Pfeffer
- 20 g Galgant, fein gehackt
- 20 g Ingwer, fein gehackt
- 1 Zitronengrasstängel, gehackt
- 4 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 Schalotte, grob gehackt
- 4 Korianderwurzeln, gehackt
- 6 Chilis (Vogelaugenchilis)
- 6 Kaffernlimettenblätter, in haarfeinen Streifen
- 2 EL Koriandergrün
- 2 EL Rapsöl
- 400 g Hackfleisch vom Rind
- 2 Zwiebeln, fein gehackt
- 600 ml Brühe oder Wasser mit Salz
- 400 g Wirsing, in feinen Streifen
- 400 ml Kokosmilch
- Etwas Salz zum Abschmecken
- 400 g Langkornreis

Zubereitung (Kochzeit 30 Minuten)

- 1 | Kreuzkümmel und Koriandersamen in einer Pfanne trocken rösten bis die Schoten platzen und es duftet. Zusammen mit dem Pfeffer in einem Mörser pulverisieren.
- 2 | Alle übrigen Gewürze (Galgant, Ingwer, Zitronengras, Knoblauch, Schalotte, Korianderwurzeln, Chilis, Limettenblätter und Koriandergrün) mit in den Mörser geben, zu einer homogenen Masse zerreiben.
- 3 | Öl in einer Bratpfanne erwärmen, Hackfleisch und Zwiebel darin gut anbraten. Gewürzpaste dazu geben und kurz mitbraten. Mit Brühe oder Wasser und Salz ablöschen, aufkochen lassen, zugedeckt bei kleiner Flamme 20 Minuten köcheln.
- 4 | Wirsing und Kokosmilch begeben, weitere 10 Minuten offen köcheln lassen bis die Sauce schön eingedickt ist. Mit Salz abschmecken.
- 5 | Reis dämpfen, auf Teller häufen, ein kleines Loch hinein drücken. Fleischsauce als kleinen Berg drauf anrichten. *Man kann Sauce und Reis auch vor dem Servieren schon in einer Schüssel vermengen und mit etwas Korianderkraut oder einer Chilischote garnieren.*



Die Geheimbibliothek von Oscar I. hat die Jahrhunderte weitgehend unbeschadet überdauert.

BIBLIOTHÈQUE SECRÈTE

Die einstige Geheimbibliothek von Oscar I. ist heute das Herzstück des Nationalarchivs

Als die kleine Celia Weisl am 15. September 2016 bemerkte, dass ihre Schildkröte Plina aus dem Gehege geschlüpft war und sich davon gemacht hatte, ahnte sie natürlich nicht, welche sensationelle Entdeckung sie in wenigen Augenblicken machen würde. Sie folgte den Spuren ihres Haustiers, überwand ihre Angst und kämpfte sich durch eine Hecke hindurch auf das benachbarte Grundstück, das seit einer Ewigkeit leer stand, völlig überwuchert war und deshalb bei Eltern wie Kindern als «verhext und gefährlich» galt. Sie kroch unter dornigen Ästen hindurch bis zu dem Haus, kletterte über ein Gitter, quetschte sich durch eine vermoderte Holztür, stieg ein paar Stufen hoch, stieß eine weitere Tür auf und fand da nicht nur ihre Plina, sondern auch einen langen Raum voller staubiger Bücher – schwach beleuchtet von ein paar Fenstern in der flachen Decke, deren Glas längst gebrochen war, aber von Wurzeln und Ranken noch in Position gehalten wurde.¹

Odette Sissay, seit wenigen Wochen erst Dikatorin der Insel, ging sehr entschlossen vor. Sie entschädigte (oder, je nach Standpunkt: enteignete) den nominellen Besitzer, einen Immobilienspekulanten aus New York und beauftragte ein kleines Heer von Archäologen, Archi-



Frühling 2017: Arbeit an der Zukunft der Vergangenheit. Unter der geheimen Bibliothek von Oscar I. entdeckte man ein riesiges, teilweise direkt in den Felsen geschlagenes Kellersystem. Im Verlauf der Restaurierung des ganzen Komplexes wurden diese Räume isoliert und mit einem hochmodernen Belüftungssystem ausgestattet, das auch die exakte Kontrolle von Temperatur und Luftfeuchtigkeit gestattet. Im Verlauf des Jahres 2017 verschob das Nationalarchiv seine Bestände vom Couvent St-François hierher.



Während Jahrzehnten wurden alle Eingänge in die Archives nationales mit Stempeln versehen, in deren Zentrum der Triskel stand.



Vor allem im Abspann von Videodokumenten taucht ab 2010 gelegentlich auch dieses Logo auf, das heute aber nicht mehr verwendet wird.



Schon vor seinem Umzug an die Rue Babat gab sich das Nationalarchiv ein frisches Logo, in dem man unschwer eine Anspielung auf die Entdeckungsgeschichte seiner neuen Räumlichkeiten erkennen kann. Die Schildkröte mit dem Archivisten-Panzer wurde von der Société pour les êtres lémusiens gestaltet (siehe *Le Sesoul*). Als besonders langlebiges Tier steht die Schildkröte natürlich auch für das Archiv als Ort nachhaltiger Erinnerung.

tekten, Historikern und Restauratoren, den Raum schnellstmöglich zu stabilisieren, zu untersuchen und zu restaurieren. Die Experten fanden bald heraus, dass es sich bei dem Raum um die geheime Bibliothek von König Oscar I. handeln musste, die ganz offenbar ohne einen einzigen Besucher fast zweihundert Jahre lang auf ihre Entdeckung durch eine Schildkröte und ein Mädchen gewartet hatte.² Dass der König eine solche Bibliothek gepflegt hatte, war aus Dokumenten hinlänglich bekannt. Man ging bis zur Entdeckung an der Rue Babat jedoch allgemein davon aus, dass sie unter Königin Adrienne zwecks Finanzierung ihres Lebensstils, sukzessive veräußert und schließlich aufgelöst worden war.³

Man entdeckte unter der Bibliothek ein riesiges und gut ausgebautes, teilweise direkt in den Felsen geschlagenes Kellersystem, das offenbar für die Aufnahme weiterer Schätze vorbereitet worden war. Ob diese Räume je benutzt worden waren, ließ sich nicht mehr feststellen, zum Zeitpunkt ihrer Auffindung standen sie leer.

Das Gebäude wurde erstaunlich rasch und so sanft saniert, dass der große Hauptraum der Bibliothek noch immer wie ein verträumter und etwas mysteriöser Ort wirkt, an den sich Schildkröten und kleine Mädchen verirren könnten. Die Keller hingegen wurden nach modernsten Standards ausgebaut und mit Belüftungsanlagen versehen. Im Verlauf des Jahres 2017 zog das Nationalarchiv vom Couvent St-François (wo es seit 1968 untergebracht war) an die Rue Babat um. Die bisherigen Bestände konnten zu einem großen Teil in den Kellern untergebracht werden, das Personal bezog Büros in den Nebenräumen der Bibliothek. Der Fundus der Bibliothèque secrète von Oscar I. wurde nahezu gänzlich so belassen, wie man ihn vorgefunden hatte. Das Konvolut umfasst nach einer ersten Zählung etwa 20'000 Bücher und Mappen, deren Erschließung wohl noch einige Jahre in Anspruch nehmen wird und sicher viele Überraschungen bereithalten dürfte. Eine erste Sichtung der Bestände hat gezeigt, dass sich nicht nur diverse Inkunabeln und wertvolle Erstausgaben in der Sammlung finden, sondern auch Handschriften und zahlreiche Dokumente wie Verträge, Karten, Pläne, Briefe etc., deren Aufarbeitung wohl manch neues Licht auf die Geschichte der Insel werfen wird.⁴

Elsa Kandai, die 2016 von Odette Sissay zur neuen Leiterin der Archives nationales ernannt wurde, spricht von einer «enormen Bereicherung für alle historischen Disziplinen.»⁵ Die Bibliothek ist gegenwärtig nur auf Voranmeldung und in der Regel ausschließlich für Forscherinnen und Forscher der Universität von Lemusa zugänglich. Im Gegenzug ist die Zeitschrift unentgeltlich, die das Nationalarchiv dank massiv aufgestockter Mittel ab 2017 vierteljährlich herausgibt und in der die neuesten Erkenntnisse publiziert werden, die man aus der königlichen Bibliothek hat gewinnen können.

¹ Besonders lebendig wird die Geschichte dieser Entdeckung beschrieben von Carol Lacourt: *Une tortue sur la trace du roi*. In: *Gazette de Port-Louis*. Samstag, 1. Oktober 2016. S. 16.

² Nach der Presskonferenz am 31. September 2016 sind die Zeitungen am 1. Oktober in heller Aufregung. Chateline Chalin: *Ressuscité*

de l'oubli: l'héritage du roi. In: *Leko*. Samstag, 1. Oktober 2016. S. 1. Jean-Marc Sapette: *Sensation! Après deux cents ans, la bibliothèque du roi réapparaît?* In: *Gazette de Port-Louis*. Samstag, 1. Oktober 2016. S. 1.

³ Adrien Becher: *Un trésor perdu. Qu'est-il devenu de la bibliothèque du roi?* In: *Revue historique*.

Nr. 79. Port-Louis: Presses universitaires de Santa Lemusa, 2012. S. 147–142.

⁴ Emil Estran: «Un enrichissement énorme». *Entretien avec Elsa Kandai, directrices des Archives nationales*. In: *Liberté*. Samstag, 11. März 2017. S. 2–3.

⁵ Estran: *Op. cit.* S. 2.



An der Bar neben dem Eingang zur Küche kann man, beraten von Benjamin, zahlreiche Weine aus Israel probieren.

RESTAURANT HERZOG'S

Mit Schwung serviert das Lokal im 2^{ème} Spezialitäten aus dem östlichen Mittelmeerraum

Etwas zu helle Wände, etwas zu viel Kerzenlicht, etwas zu laute Klezmermusik aus der Küche und etwas zu strenge Düfte von warmem Olivenöl, Kreuzkümmel, Nigella und Zitrusfrüchten – das sind die Merkmale des Restaurant *Herzog's*, das seit 1999 von den Brüdern Schemuel, Dov und Benjamin geführt wird. Das Lokal liegt an der Rue Salé (vormals Rue Majorin) im Norden des Quartier St-François und kann mit seinen dreißig Tischen bis zu hundert Gäste bewirten.

Alles hier «schlägt ein wenig über die Stränge», wie Izak Boukman in der Zeitung *Leko* schreibt (*Pas tout-à-fait casher*. Mittwoch, 5. Mai 2004. S. 36.). Trotzdem erfreut sich das Restaurant beim Publikum großer Beliebtheit, was zweifellos mit der Heiterkeit zu tun hat, die das Lokal ausstrahlt, und auch mit der Küche, die «zuverlässig gut, manchmal sogar originell» (Boukman) ist. Das *Herzog's* serviert Gerichte, wie sie für den östlichen Mittelmeerraum typisch sind: Dips aus geröteten Auberginen, Hummus, Fische mit eingelegten Zitronen, in Sesamsauce gebackene Frikadellen und dazu Fladenbrot. Auf der Karte finden sich auch manch typisch jüdische Gerichte wie *Gehackte Leber*, *Gefilte Fisch*, *Vorschmack* (eine Paste aus Hering), *Ptcha*



Vorschmack oder **Forshmak** ist ein typisches Rezept der aschkenasischen Küche. Im Herzog' wird die Speise aus gesalzenem Hering, gekochten Eiern, Kartoffeln und Äpfeln hergestellt. Die Zutaten werden fein gehackt und verbinden sich im Kühlschrank mit etwas Zeit zu einer Art Paste, die auf geröstetes Brot gestrichen werden kann. Das Wort **Vorschmack** leitet sich vom deutschen «Vor(ge)schmack» ab und qualifiziert die leckere Paste als eine Vorspeise.



Schemuel, der dicke Koch des *Herzog's*, führt die Krem Jerusalem vor, eines der beliebtesten Gerichte des Lokals..

REZEPTE AUS DEM HERZOG'S

- **Herenleber** (Gehackte Hühnerleber mit Sherry und etwas Butter, viel Anis und Dill)
- **Krem Jerusalem** (Suppe aus Topinambur und Sahne mit Rauchlachs-Meerrettich-Rolle)
- **Gefilte Fisch** (Klöße aus Karpfen und Matze, in Karpfenbrühe gekocht, mit Karotten und Chrain)
- **Limene Fisch** (Goldbrasse mit gesalzenen Zitronen, Knoblauch und Gewürzen in Folie gegart)



Eine Knetmaschine für Matzeteig aus dem späten 19. Jahrhundert. Die Brüder Herzog präsentieren das museale Stück nicht ohne Stolz in ihrem Lokal an der Rue Salé.

(ein Aspik aus Kalbsfuß), Hühnersuppe, *Tscholent* (*Hamin*), *Kreplach* (mit Leberfarce gefüllte Teigtaschen), *Essigfleisch* (süß-saures Rindfleisch), Honig- oder Mohnkuchen und weitere Süßigkeiten.

Neben der Küche ist eine Weinbar eingerichtet, an der man nicht nur Riesling, Gewürztaminer, Muskat, Carignan, Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Syrah und Co. aus Israel kosten kann, sondern auch Weine aus autochthonen Trauben. Die Auswahl ist riesig. Wer lieber Bier trinkt, wird zum Beispiel mit einem *Taybeh* aus Palästina bedient.

Alles wirkt hier ziemlich jüdisch, die Fotos auf den Wänden zeigen Bilder aus Jerusalem und in einer Ecke des Lokals stellen die Gebrüder sogar eine Matzeteig-Knetvorrichtung aus dem späten 19. Jahrhundert aus. Dass im *Herzog's* die jüdischen Speisegesetze eingehalten würden, wird indes nirgends behauptet. Izak Boukman hat da so seine Zweifel: «Vielleicht aß ich hier das beste Tscholent meines Lebens», schrieb er in *Leko*, «eine Kasserolle mit einem Entenschlegel, den nur die Zeit selbst so zurichten konnte. Dabei lag viel jüdische Ausgelassenheit in der Luft. So viel, dass ich mir ziemlich sicher bin, dass hier trotz der Menora neben dem Eingang zur Küche manches nicht ganz kosher ist.»

Die Brüder Schemuel, Dov und Benjamin Herzog haben dazu nichts zu sagen. Und die israelische Kultusgemeinde, deren Synagoge nicht weit vom *Herzog's* entfernt liegt, hat sich bisher auch nicht geäußert. Auf einer Insel, wo gut eine Million Menschen zusammen leben, die mehr als zwei Dutzend verschiedenen Religionen angehören, werden gewisse Dinge vielleicht etwas weiter begriffen als andernorts.



Ein Töpfchen mit *Herenleber* – umringt von anderen Kleinigkeiten, die etwa zu Riesling passen. (Zürich, Mai 2016)

HERENLEBER

Gehackte Hühnerleber mit Sherry und etwas Butter, viel Anis und Dill

Dieses Rezept stammt aus dem Restaurant *Herzog's* (siehe dort) in Port-Louis. Es soll von Schemuel Herzog erfunden worden sein – als kulinarische Verneigung vor der Hexe Anga, die in Angeval (siehe dort) zahllose Männer in den Wahnsinn getrieben haben soll. Daher auch der lemusisch-jiddische Name des Gerichts: *Herenleber*, die Leber der Herren. Dass in dem Rezept zerriebener Anis eine wichtige Rolle spielt, hat natürlich ebenfalls seinen Grund: Anga ließ sich bei der Verführung der Männer von einem Zaubertrank aus Anis helfen.

Das Herenleber-Rezept hat seinen Ursprung wohl in der Gehackten Leber der aschkenasischen Juden, die jedoch mit harten Eiern und einigem Fett zubereitet wird. Logischerweise hat die Herenleber so auch mit der Chopped Liver eine gewisse Verwandtschaft, die in Amerika viele (wenn nicht gar sämtliche) Delis anbieten. Fast alle Rezepte für Chopped Liver verwenden jedoch sehr viel Butter – bei Jamie Oliver etwa kommen auf 400 g Leber ganze 300 g Butter plus Olivenöl. «O Liver!» kann man da nur sagen. Dabei hat die Hühnerleber, wenn sie nicht zu lange gegart wird, selbst eine sehr butterrige Konsistenz. Herzogs Rezept kommt mit ganz wenig Fett aus und

Goldene Eier | Ein armer Bauer besaß nur ein einziges Huhn, das er gut hegte und pflegte. Tag um Tag aber musste das Tier mitansehen, wie sein Herr Hunger litt und sich grämte, wie er dünner und dünner wurde. Der Mann tat ihm furchtbar leid und so beschloss es, ihm ein paar goldene Eier zu legen. Es drückte und drückte, presste und verbog sich, doch da wollte kein Ei aus ihm schlüpfen. Da fiel ihm ein, dass der Bauer ja zur letzten Weihnacht den Hahn in die Metzgerei gebracht hatte – und beim Gedanken daran begann es vor Angst zu zittern. Als der Bauer das sah, glaubte er, sein Huhn werde krank und sein Fleisch drohe zu verderben. Da schlug er ihm flugs den Kopf ab und steckte es in seinen Suppentopf. Es fehlt eben manchmal eine Kleinigkeit für ein richtiges Happy End.

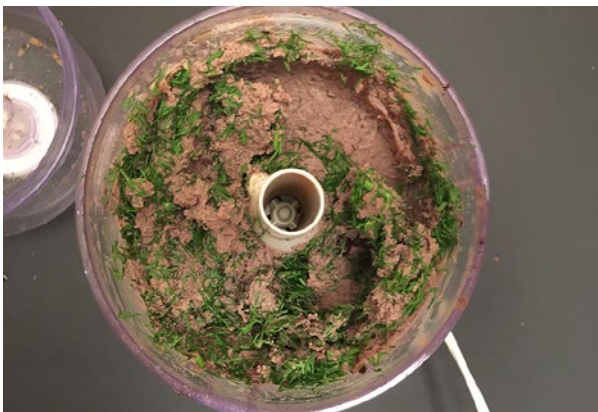
Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Edition Ruben66, 2017. S. 47.



Die Herenleber besteht zur Hauptsache aus Leber – dazu kommen Zwiebeln, Anis und Dill, Salz, Sherry und wenig Fett. (Aarau, Mai 2016, Bild Susanne Vögeli)



Wie lange die Leber genau gebraten werden muss, hängt von der Hitze und der Größe der Stücke ab. Sie sollte im Innern noch rosafarben sein. (Bild Susanne Vögeli)



Am besten zerkleinert man die Masse in kurzen Schüben, rührt zwischendurch immer wieder um und prüft die Konsistenz – die Paste sollte noch eine gewisse Struktur haben. Zum Schluss hebt man den kleingeschnittenen Dill unter. (Zürich, Mai 2016)



Auch als Brotaufstrich auf einer rustikalen Baguette schmeckt die Herenleber fein – dazu vielleicht etwas leicht bitteren und knackigen Brüsseler Chicorée. (Aarau, Mai 2016, Bild Susanne Vögeli)

VORSPEISE FÜR 4 PERSONEN

- 350 g** Leber vom Huhn
- 1 EL** Rapsöl
- 50 ml** trockener Sherry, ev. auch etwas mehr
- 1 EL** Butter
- 1** stattliche Zwiebel (120 g), fein gehackt
- 1 TL** Salz, je nach Gusto etwas weniger oder mehr
- 2 TL** Anissamen, ein wenig zerstoßen
- 5 g** Dill, fein gehackt

Wir stellen die Pâté mit Hilfe eines Zerkleinerers her. Die Zutaten können aber wohl auch durch einen Fleischwolf gegeben werden. Man kann die Herenleber nach der Herstellung bei Zimmertemperatur verzehren oder sie ein paar Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen, wobei sich die Aromen ein wenig glätten.

schmeckt doch sehr reich. Die Zugabe von Anis und Dill gibt der kleinen Pâté eine überraschend frische und süßliche Note.

Das hier vorgestellte Rezept wurde in Zusammenarbeit mit der Köchin Susanne Vögeli verbessert.

Zubereitung (Kochzeit 10 Minuten)

- 1** | Die Hühnerleber trocken tupfen und in zwei bis drei größere Stücke zerschneiden.
- 2** | Öl in einer Bratpfanne erwärmen und die Leber 2–4 Minuten je Seite braten. Es sollte kein Blut mehr austreten, aber die Leber sollte im Innern noch rosafarben sein.
- 3** | Sherry angießen, kurz aufkochen, vom Herd ziehen, abkühlen lassen.
- 4** | Butter in einer sauberen Bratpfanne erwärmen, Zwiebel und Salz begeben, glasig dünsten. Anis begeben, kurz anziehen lassen, vom Herd nehmen.
- 5** | Leber und Zwiebel in einen Zerkleinerer schaben und alles zu einer Paste verarbeiten, die noch ein gewisse Struktur haben soll.
- 6** | Dill mit einer Gabel unterheben, Paste sofort verzehren oder in eine kleine Form streichen und kühl stellen – am besten über Nacht, so können sich die Aromen entwickeln.



Krem Jerusalem, wie sie im *Herzog's* meistens serviert wird: mit Lachsrollchen mit Meerrettich-Sahne-Füllung. (12/2010)

KREM JERUSALEM

Suppe aus Topinambur und Sahne mit Rauchlachs-Meerrettich-Rolle

Als das Restaurant *Herzog's* 1999 an der Rue du Majorin in Port-Louis seine Türen öffnete, gehörte Geheimagent Hektor Maille zu den ersten Gästen, die sich hier niederließen, um die Spezialitäten aus dem östlichen Mittelmeerraum zu kosten. Von Anfang an empfand Maille den Koch Schemuel Herzog als einen «Verwandten im Bauche», wie er sich auszudrücken pflegte – ein Gefühl der Ähnlichkeit, das durchaus auf Gegenseitigkeit beruhte.

Schemuel war es auch, der Maille eines Tages dazu verführte, die *Krem Jerusalem* zu probieren, eine cremige Suppe aus Topinambur, die der Koch meistens mit geräuchertem Lachs, manchmal aber auch mit anderen Einlagen serviert. Maille hielt die Speise wegen ihres Namens für eine typische Spezialität aus Jerusalem. Und als er Jahre später auf Mission in der israelischen Hauptstadt weilte, war er bass erstaunt, die Suppe nirgends im Angebot zu finden.

Tatsächlich verdankt die *Krem Jerusalem* ihren Namen der Hauptzutat Topinambur, die auch Jerusalem-Artischocke heißt. Diesen Namen wiederum verdankt die Knolle höchstwahrscheinlich einem Missverständnis. Italienische Siedler in Amerika nannten die Pflanze



«Jerusalem war das Zentrum und das Zentrum im Zentrum war der Felsendom – eine goldene Kuppel über einem Stück Stein, von dem die Mohammedaner überzeugt sind, dass ihr Prophet von hier aus in den Himmel zu Allah aufgestiegen sei. Nach dem Talmud wiederum ist der Fels der Mittelpunkt und zugleich eine Art Grundstein der Welt – hat Gott doch von ihm...»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode 16 (*Mischmasch in Jerusalem*) des Reiseabenteuers *Mission Kaki*.



Krem Jerusalem mit karamellisierter Krake: Vier kleine Oktopus putzen und rund 30 Minuten lang in Weißwein, Ingwer, Zucker und etwas Sojasauce garen bis die Tierchen gar sind, aber noch knackig, und leicht karamellisiert – eine besonders dekorative Einlage. (11/2010)



Krem Jerusalem mit Fischkloß: 100 g geräucherter Hering, 2 EL grob gehackte Petersilie und ½ TL weißer Pfeffer im Zerkleinerer nicht zu fein zerhacken. Aus der Farce vier Kugeln formen und kurz vor dem Servieren in ungesalzenem Wasser 5 Minuten blanchieren.



Krem Jerusalem mit Meeresschnecken – lecker, wenn auch sicher nicht kosher: Für 6 Personen zwei Dutzend gekochte Meeresschnecken (Wellhornschnecke, *Buccinum undatum*, franz. *Bulots*) reinigen, fein schneiden und in 1 EL Olivenöl anbraten, 3 Knoblauchzehen dazu drücken, etwas Salz und Pfeffer, den Saft eines Zitronenviertels und zum Schluss 2 EL fein gehackte Flachpetersilie. (12/2010)

FÜR 4 PERSONEN

- 400 g Topinambur
- 1 Zwiebel, grob gehackt
- 400 ml Gemüsebrühe oder Wasser mit 1 TL Salz
- 100 ml halbfette Sahne oder Milch
- 1 TL weißer Pfeffer, frisch gemahlen
- Etwas Salz
- 2 EL Meerrettich, frisch gerieben
- 2 EL feste Sahne, zum Beispiel Crème fraîche
- 1 EL Schnittlauch, fein gehackt
- 4 kleine Scheiben geräucherter Lachs

Girasole articiocco : *Girasole* wegen ihrer Verwandtschaft mit der Sonnenblume, *Articiocco* wegen des artischockenähnlichen Geschmacks der Knolle. Englischsprachige Mitsiedler aber verstanden *Jerusalemme* statt *Girasole*, und schon hatte die Knolle aus der neuen Welt einen Namen aus der ganz alten.

Diese Missverständnisse sind Vorwand genug, das feine Rezept für die *Krem Jerusalem* aus dem *Herzog's* im Kontext der Jerusalem-Episode der *Mission Kaki* vorzustellen.

Die Crème (jiddisch *Krem*) schmeckt lieblich, fast süßlich wie Blumenkohl, aber ohne Kohlnote. Der weiße Pfeffer verleiht der Suppe eine gewisse Schärfe. Stark geräucherter Lachs passt wunderbar dazu und der Meerrettich sorgt dafür, dass die Poren auch wirklich offen sind (Koch Schemuel Herzog liebt Kren in jeder Form).

Zubereitung (Kochzeit 30 Minuten)

- 1 | Topinambur gut abbürsten oder schälen, harte und wüste Stellen entfernen, in Würfel schneiden.
- 2 | Topinambur und Zwiebel in der Gemüsebrühe kalt aufsetzen, aufkochen lassen, Hitze reduzieren und rund 20–30 Minuten halb zugedeckt köcheln lassen, bis die Topinambur sehr weich sind. Die Kochzeit hängt von Sorte und Alter der Knollen ab.
- 3 | Etwas abkühlen lassen, Sahne oder Milch begeben und alles im Mixer pürieren. *Im Unterschied zu anderem Gemüse halten die Topinambur den Mixer gut aus, sie werden weder bitter noch leimig.*
- 4 | Suppe zurück in den Topf geben und sorgfältig erwärmen, nicht mehr kochen. Pfeffer untermischen, mit Salz abschmecken.
- 5 | Meerrettich, feste Sahne und Schnittlauch zu einer kleinen Paste vermischen, auf die Lachsscheiben setzen und einrollen. Suppe auf Teller verteilen, Lachspakete hineinsetzen.

Man kann die Suppe auch mit anderen Einlagen servieren, wobei der Phantasie da kaum Grenzen gesetzt sind. Meeresfrüchte sowie geräucherte Fische passen besonders gut.



Ein aufgeschnittener Kloß, dekoriert mit Karotten, dazu *Chrain* und etwas Gelee aus dem Fischsud. (12/2010)

GEFILTE FISCH

Klöße aus Karpfen und Matze, in Karpfenbrühe gekocht, mit Karotten und Chrain

Es gibt wohl nur wenige Speisen, die in vergleichbarer Weise als *typisch jüdisch* angesehen werden wie der *Gefilte Fisch*: eine Farce oder ein Kloß aus Karpfen und Matze. Die Herkunft des Gerichts ist unbekannt und es gibt Rezepte und Variationen zuhauf. Sie unterscheiden sich vor allem in zwei wesentlichen Punkten. Während eine Linie von Rezepten den Fisch mit viel Zucker sehr süß zubereitet, verwenden andere Köche vor allem Pfeffer und Salz. Rezepte aus westeuropäischen Küchen füllen die Farce in eine Fischhaut oder in den Bauch eines ganzen Fisches ein, wie das der Name ja auch vorzugeben scheint. Der osteuropäischen Tradition hingegen gilt offenbar schon die Farce allein als *Gefilte Fisch*. Heute bereiten die meisten Köche auch in Israel den *Gefilten Fisch* in der Form rundlicher Klößchen zu.

Gefilte Fisch ist eine klassische Sabbat-Vorspeise, gilt doch auch das Trennen von Fleisch und Gräten, wie es beim Verzehr eines ganzen Fisches unumgänglich ist, bereits als eine Tätigkeit, die von gläubigen Juden am Sabbat nicht ausgeführt werden darf – oder jedenfalls nur unter bestimmten Bedingungen. Aus diesem Grund erfreuen sich



«Er beschleunigte seinen Schritt und sah klar das Ziel vor Augen, sich allerlei verwandelte Fische zu gönnen, vor allem *Gefilte Fisch* – eine Spezialität aus Karpfen, die er nur aus furchteinflößenden Einmachgläsern kannte, wie sie verstaubt in Lebensmittelgeschäften an der Pariser Rue des Rosiers herumstanden. Er fand armenische Restaurants und arabische, Pizzerias...»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode 16 (*Mischmasch in Jerusalem*) des Reiseabenteurers *Mission Kaki*.

CHRAIN

Chrain ist eine Sauce aus Meerrettich, die in der jüdischen Küche zu Fisch- und Fleischgerichten gereicht wird. Weißer Chrain besteht aus Meerrettich, Essig, Salz und Zucker. Roter Chrain enthält außerdem geriebene Rote Bete. Chrain unterscheidet sich von anderen Meerrettichsaucen dadurch, dass es keine Milchprodukte enthält und also gemäß den jüdischen Speisegesetzen auch mit Fleisch kombiniert werden kann.

Roter Chrain passt mit seiner leuchtend roten Farbe auch für das Auge gut zu *Gefilte Fisch*. So einfach seine Herstellung im Grunde ist, das Rezept ist doch auch etwas unberechenbar und hängt unter anderem von der Jahreszeit ab: Meerrettichwurzeln sind im Winter besonders scharf und die Roten Beeten süßer als sonst. Man muss sich also beim Zubereiten auf seine Instinkte verlassen. Sicher aber sollte die Sauce eine gewisse Schärfe haben, denn: «Ein Meerrettich, der dem Speisenden keine fromme Träne in die Augen treibt, kann nicht Gottes Meerrettich sein» (Gil Marks: *Encyclopedia of Jewish Food*. Hoboken: John Wiley & Sons, 2010. Kapitel *Horseradish*.)

FÜR 20 PORTIONEN

300 g frischer Meerrettich

800 g Rote Bete

4 EL Weißweinessig

1 TL Salz

1 TL Zucker

Zubereitung

1 | Meerrettichwurzel schälen und 20 Minuten in kaltes Wasser legen.

2 | Rote Beete schälen und mit Hilfe einer Raffel, zum Beispiel einer Bircherraffel, fein zerreiben.

3 | Etwa die Hälfte der Meerrettichwurzel zu der Roten Bete raffeln, alles gut vermischen und dann die Schärfe testen. Je nach Resultat noch mehr von dem Meerrettich dazu raffeln. *Dies ist eine überaus tränentreibende Angelegenheit, die sogar Kopfschmerzen verursachen kann – wobei die heftigste Schärfe in dem Moment*

aufzusteigen beginnt, wo man den Meerrettich mit der Roten Bete vermischt. Je nach Haushalt kann man versuchen, für das Vermischen ein Fenster zwischen sich und das Töpfchen zu bringen. Noch einfacher ginge es mit einer Gasmaskе, wie sie in Krenfabriken zum Einsatz kommt. Man kann Chrain auch mit einem Zerkleinerer herstellen, an der Auseinandersetzung mit den Gasen aber ändert das nicht viel.

4 | Wenn die Schärfe stimmt, Essig, Salz und Zucker untermischen. Sollte der *Chrain* dabei zu flüssig werden, kann man leicht mit einem Löffel etwas von dem Saft aus der Mischung drücken. *Im Kühlschrank hält sich die Sauce mindestens eine Woche lang, verliert allerdings quasi stündlich an Schärfe.*



Die Herstellung von *Chrain* ist eine sehr tränentreibende Angelegenheit. Man kann sich, wie der Koch im Bild, mit verschiedenen Tricks behelfen, um den Gasen zu entgehen. (12/2010)



In koscheren Lebensmittelgeschäften kann man *Chrain* auch fixfertig kaufen. Die hier abgebildete Marke allerdings schmeckt eher wässrig mit jenem leicht muffigen Geschmack, den auch Rote Beeten manchmal haben können. (12/2010)



Ein Ort für Karpfen und Co., vor allem Freitags: Fischhandlung auf dem Mahane Yehuda Market in Jerusalem. (7/2010).

Fischgerichte wie *Jellied fish*, *Suz-und-sauer Fisch* oder eben *Gefilte Fisch*, die gut schon am Freitag zubereitet werden können, als Speise für den Samstag großer Beliebtheit.

Das hier vorgestellte Rezept erhebt indes keinen Anspruch auf Sabbat-Tauglichkeit, stammt es doch aus der Küche des Restaurant *Herzog's* in Port-Louis – einem Lokal, über das Izak Boukman einst schrieb, es sei wohl «trotz der Menora neben dem Eingang zur Küche nicht ganz koscher».

Die meisten Rezepte empfehlen, die Klößchen rund zwei Stunden lang in einem Sud mit Fischköpfen, Gräten und Gemüse zu garen. Kocht man Fische allerdings länger als 20–30 Minuten aus, so wird die Brühe in der Regel leimig und bekommt einen schlechten Geschmack. Es ist deshalb besser, zuerst eine leichte Fischbrühe herzustellen, in der die Klößchen dann sieden können. Das hat überdies den Vorteil, dass man die Brühe, die beim Abkühlen zu einem Gelee erstarrt, ebenfalls auftragen kann.

Das nachfolgende Rezept verwandelt einen Karpfen von etwa 1½ kg in rund 20 Klöße und eine würzige Brühe. Karpfen wird manchmal noch lebend verkauft, man kann das Tier also bis zum Termin in der heimischen Wanne weiterschwimmen, vielleicht sogar seine Kinder mit ihm baden lassen – wie es in Philipp Roths Roman *Nemesis* geschieht. Ist man den Umgang mit ganzen Fischen nicht gewohnt, wird man sich das Tier vom Fischhändler filetieren lassen, aber natürlich Fleisch und Karkasse nach Hause tragen. Sollte das zerlegte Tier weniger als 800 g Filet hergeben, kann man durch Fleisch

VARIANTEN

Man kann *Gefilte Fisch* auch mit anderen Fischen zubereiten, die Klößchen einfach nur in Salzwasser oder einer leichten Gemüsebrühe sieden lassen, statt der Matzen altes Brot verwenden, stärker oder weniger stark würzen, mehr oder weniger Zucker begeben...

Karpfen ist in gewissen Gegenden nicht sehr beliebt und also nur schwer zu bekommen. Man kann die Klößchen deshalb auch mit Seehecht zubereiten und in einer leichten Gemüsebouillon mit etwas Zucker, Piment- und Pfefferkörnern kochen. Zum Schluss reduziert man die Brühe noch ein wenig und gelatiniert sie dann zum Beispiel mit etwas Agar-Agar. Das Gelee wird so zwar entschieden weniger lecker als nach dem Originalrezept – die Klößchen aber unterscheiden sich kaum. Die Seehecht-Variante macht deutlich weniger Arbeit, allerdings ist dann auch der Handwerkerstolz nicht ganz so groß.

Man kann die Klößchen auch in etwas Fischbrühe einfrieren und bei Bedarf mit der Brühe auftauen, sie kurz aufkochen und dann lauwarm servieren.



Die Ingredienzien für den Karpfen-Sud: Karpfenkopf, Gräten und Haut, Gemüse und Salz. (12/2010)



Beim Erkalten steigt das Fett als weiße Schicht zur Oberfläche des gelatinierten Sudes auf und kann dort leicht entfernt werden..

FÜR 20 KLÖSSE

Für die Brühe

- 1 Karkasse von einem stattlichen Karpfen (Kopf, Flossen, Häute und Gräten)
- 1½ EL Salz
- 2 EL Zucker
- 1 TL weißer Pfeffer, ganz
- 12 Pimentkörner, ganz
- 4 Lorbeerblätter
- 2 kleinere Zwiebeln (je 100 g), geputzt, ungeschält
- 3 Zweige Petersilie
- 3 Karotten, in nicht zu feinen Rädchen
- 100 g Lauch, die grünen Partien
- 1½ L Wasser

Für die Klöße

- 800 g Filet vom Karpfen
- 2 EL Rapsöl
- 2 kleinere Zwiebeln (je 100 g), geschält und grob gehackt
- 3 Karotten, geputzt und grob gehackt
- 3 Eier, leicht zerquirlt
- 3 TL Salz
- 4 TL Zucker
- 1 TL weißer Pfeffer, gemahlen
- 1 TL Piment, gemahlen
- 100 g Matze, leicht zerbröckelt

von weiteren Karpfen oder von anderen Fischen ergänzen – nur rotfleischige Tiere wie Lachs oder Forelle eignen sich aus farblichen Gründen weniger.

Das *Herzog's* serviert die Klößchen immer mit ein paar Karottenscheiben, etwas Gelee und viel Chrain (siehe dort), einer scharfen Meerrettich-Randen-Sauce.

Zubereitung (Kochzeit 2½ Stunden, Abkühlzeit 12 Stunden)

- 1 | Den Karpfenkopf halbieren und die Kiemen entfernen. Zusammen mit Flossen, Häuten und Gräten unter fließendem Wasser gut abwaschen. In einen großen Topf legen und die übrigen Zutaten für die Brühe begeben (Salz, Zucker, Pfeffer, Piment, Lorbeer, Zwiebeln, Petersilie, Karotten und Lauch). Mit 1½ Liter kaltem Wasser bedecken und langsam zum Kochen bringen. Sobald die ersten Blasen aufsteigen, Hitze so stark reduzieren, dass die Brühe nur noch ganz leicht siedet. 25–30 Minuten köcheln lassen und dabei gelegentlich rühren. Topf vom Feuer nehmen und etwa 20 Minuten lang abkühlen lassen.
- 2 | Brühe durch ein Sieb gießen. Karottenstücke herausklauben (sie dienen später als Dekoration). Mit einem Holzlöffel ein wenig auf die Fischkarkassen drücken, um möglichst viel Saft herauszulösen.
- 3 | Karpfenfilets gut entgräten und in grobe Stücke zerschneiden. Das Öl in einer Bratpfanne erwärmen, Zwiebel und Karotten darin leicht anbraten (aber nicht zu stark bräunen).
- 4 | Fisch zusammen mit Zwiebeln und Karotten durch den Fleischwolf (Scheibe mit einem Lochdurchmesser von 4.5 mm) drehen.
- 5 | Eier, Salz, Zucker, Pfeffer und Piment begeben, Matze hineinbröckeln, alles gut vermengen. Nochmals durch den Fleischwolf drehen und dann von Hand gut verkneten, bis die Masse homogen erscheint. Bis zur weiteren Verwendung kühl stellen. *Man kann die Matze auch erst in einem Mörser oder einer Küchenmaschine zerkleinern, so lässt sie sich besser mit dem Fisch vermischen. In jüdischen Geschäften kann man auch schon zerbröselte Matze kaufen.*
- 6 | Fischbrühe so stark erwärmen, dass sie ganz leicht siedet. Mit feuchten Händen kleine Klöße mit einem Durchmesser von etwa 4 cm formen und vorsichtig in die Brühe gleiten lassen. Zwei Stunden lang sanft garen, gelegentlich wenden.
- 7 | Klöße mitsamt der Brühe für wenigstens 12 Stunden kühl stellen. Die Brühe sollte sich während dieser Zeit in ein Gelee verwandeln.
- 8 | Beim Abkühlen bildet sich eine weiße Schicht aus Fett auf der Gelatine, die sich mit Hilfe eines Löffels leicht abheben lässt.
- 9 | Klöße ganz oder halbiert auf einem Teller anrichten, mit den gekochten Karottenscheiben dekorieren, etwas Gelee dazu geben und einen Kleckser Chrain (siehe dort).

Die Klöße schmecken besser, wenn man sie eine Stunde vor dem Servieren aus dem Eisschrank holt und annähernd Zimmertemperatur erreichen lässt. Das Gelee hingegen muss bis zuletzt im Kühlschrank bleiben, sonst wird es wieder flüssig.



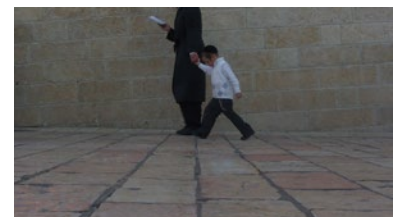
Eine ganze Dorade mit einem Aufstrich aus Gewürzen und gesalzenen Zitronen – bereit für den Ofen. (Zürich 12/2010)

LIMENE FISCH

Goldbrasse mit gesalzenen Zitronen, Knoblauch und Gewürzen in Folie gegart

Aus der Bibel (Buch Nehemia 3) erfahren wir zwar sehr genau, wer alles am Bau des Fischtors in Jerusalem beteiligt war – von den Söhnen Senaas bis zu den Tekoitern. Und Zefanja's prophezeit, dass «sich ein lautes Geschrei erheben [wird] von dem Fischtor her» – was für Fisch man indes durch dieses Tor in die Stadt gebracht hat, erfährt man leider nicht.

Die Zucht von Goldbrassen oder Doraden (*Sparus aurata*) ist, vor allem auch im westlichen Mittelmeergebiet (Griechenland und Türkei) so erfolgreich, dass man fast schon von einer wundersamen Vermehrung sprechen könnte, wie sie Hektor Maille in Jerusalem beschäftigt hat. Diese Vermehrung hat allerdings problematische Seiten, werden die meisten Tiere doch in Käfigen gezüchtet, die im offenen Meer hängen. Das hat negative Auswirkungen auf die unmittelbare Umwelt, namentlich für den Boden unter den Käfigen, der nicht nur beschattet, sondern auch mit der Kot der Tiere und Essabfällen übersät wird. Nach dem hier vorgestellten Rezept aus dem *Herzog's* in Port-Louis lassen sich auch Süßwasserfische wie Saibling oder Forelle zubereiten, die meist auch nicht viel mehr kosten als die Doraden.



«Immer mehr Leute betreten den Platz und es war ihm als würden sie wie Wasser über die steinernen, von den vielen Füßen und der Zeit glänzend polierten Stufen der Altstadt, dieses unendlichen Bazars, zur großem Mauer hinunter geschwemmt. Alle gingen schnell als seien sie in Eile und alle hatten sie etwas Erwartungsvolles, fast Ungeuldiges im Gesicht...»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode 16 (*Mischmasch in Jerusalem*) des Reiseabenteuers *Mission Kaki*.



Limene-Fisch – Version mit einem Dorschfilet ohne Haut, bereit für den Ofen. (Zürich, 12/2010)

FÜR 3 ODER 6 PERSONEN

- 200 g gesalzene fermentierte Zitrone, fein gehackt – schwimmen die Früchte in Wasser, erst gut abtropfen
- 1 scharfe Chili, entkernt
- 6 Pimentkörner
- 1 TL schwarzer Pfeffer
- 5 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 EL Olivenöl
- 3 Goldbrassen (Doraden) von je etwa 600 g, geschuppt, ausgenommen und gut gesäubert
- 1 TL Salz zum Bestreuen der Fische
- 9 Knoblauchzehen, in der Schale belassen, mit einem Messer oder Stößel leicht angedrückt
- 3 Rosmarinzweige
- 1 Zitrone, in dünnen Scheiben



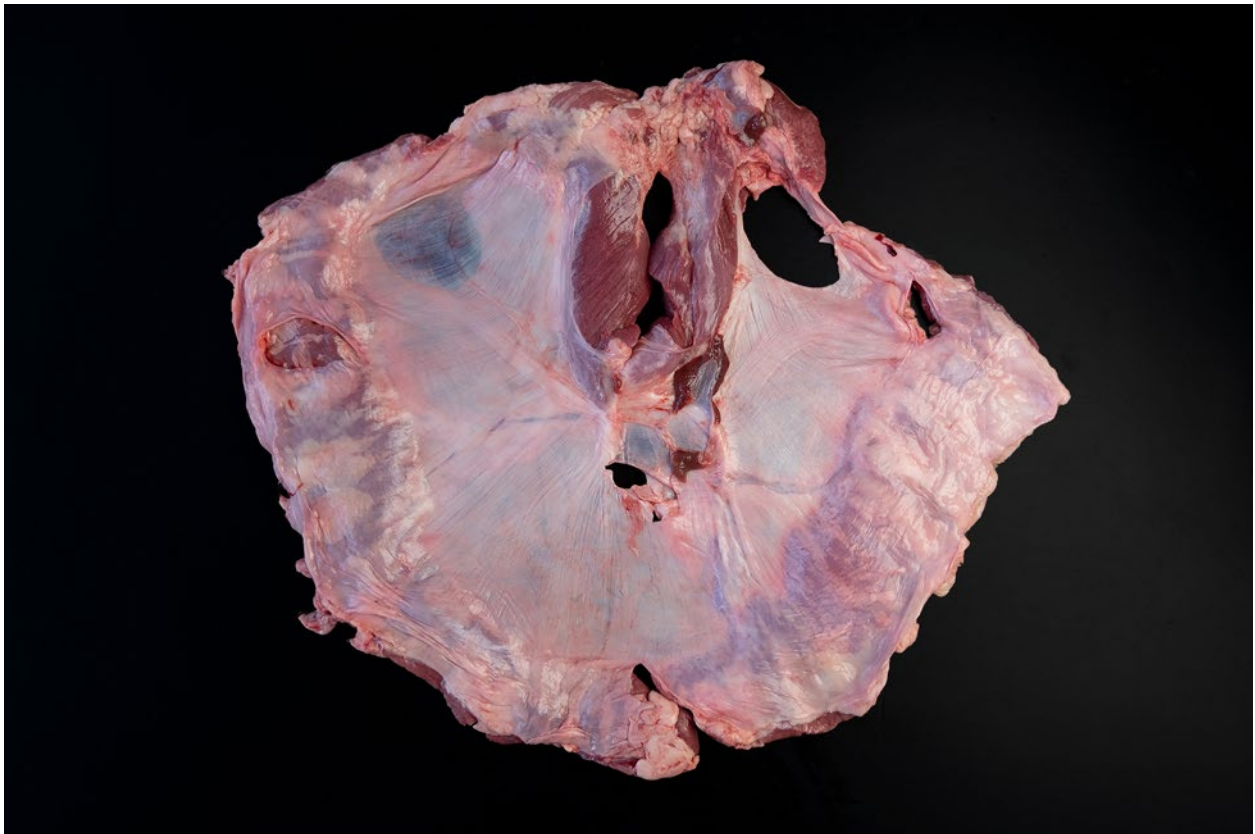
Zubereitung (Backzeit 30 Minuten)

1 | Die eingelegten Zitronen in Stücke schneiden, mit Chili, Piment und Pfeffer im Zerkleinerer zu einem möglichst homogenen Mus verarbeiten. Knoblauch und Olivenöl einrühren.

2 | Drei Stück Alufolie von etwa 30 × 40 cm abschneiden. Fische beiderseits leicht mit Salz bestreuen und auf die Folienstücke legen. Knoblauch, Rosmarin und Zitronenscheiben in die Bauchhöhle geben. Fisch auf beiden Seiten mit dem Mus aus den eingelegten Zitronen bestreichen. Folie so verschließen, dass sie dicht ist und man sie doch später leicht wieder öffnen kann.

3 | Fischpakete in dem auf 220 °C vorgeheizten Ofen während etwa 15 Minuten garen. Folie öffnen und weitere 15 Minuten backen, bis die Haut knusprig und braun ist.

In Binnenländern sind ganze Fische mitunter nur schwer zu bekommen oder sehr teuer. Man kann dieses Rezept aber auch für filettierte Fisch abwandeln. Die Herstellung des Zitronen-Aufstrichs bleibt sich gleich, wobei man für Filets deutlich weniger davon braucht. Man geht dabei so vor: Filets leicht salzen, pfeffern und auf ein Stück Alufolie setzen. Oberseite nicht zu dick mit etwas Mus aus den eingelegten Zitronen bestreichen. Hauchdünn geschnittene Zitronenscheiben darauf legen und zuletzt ein Zweiglein Rosmarin. Folie schließen und für 7 Minuten in den 180 °C heißen Ofen schieben. Folie öffnen und weitere 5–7 Minuten offen backen, bis die Oberfläche eine leicht bräunliche Farbe angenommen hat. Die genaue Garzeit hängt von der Beschaffenheit der Filets ab.



Anne Bigord: *Dyaphragme de porc*, 2016, Fotografie.

ZWERCHFELL VOM SCHWEIN DYAFRAM

In einer Kinderstory erobern sich Waschbären mithilfe des Zwerchfells die Freiheit zurück

Nur den älteren Bewohner der Insel dürfte das Wort *afframer* noch geläufig sein, das «überlisten», «austricksen», «von einer unerwarteten Seite angreifen» bedeutet.¹ *Afframer* geht laut Titiane Hume auf das lemusische Wort *Dyafram* («Zwerchfell») zurück.² Die seltsame Verbindung verdankt sich offenbar einer Kindergeschichte, die noch bis ins frühe 20. Jahrhundert sehr populär war, eines Tages aber wohl als zu gewalttätig eingeschätzt wurde und aus dem Repertoire verschwand.³ *Le siège de Louisia* erzählt von der Belagerung der Stadt Louisia (wohl eine Anspielung auf Port-Louis?). Ihre Helden sind Waschbären (*Ratons laveurs*), die sich wie Menschen verhalten und in ihrer schönen Stadt ein friedliches Leben führen wollen. Ihre Gegner sind die grausamen Bismarratten (*Rats musqués*), die Louisia belagern und den Frieden bedrohen. Die Waschbären verteidigen sich tapfer, doch mit der Zeit werden ihre Vorräte immer knapper und es bleibt ihnen schließlich nur noch ein einziges Schwein. Der König und seine Krieger sind verzweifelt. Da mischt sich die Tochter des Königs ein und erzählt von einer alten Frau, «dont les conseils ont montré aux plus désespérés un moyen de sortir de la nuit la plus sombre» (Hume). Allerdings wohnt die Weise in der

Das Zwerchfell trennt die Brust- und die Bauchhöhle. Beim Schwein ist es eine dünne, kuppelartig gewölbte Membran, deren Ränder von grobfaserigen Muskelsträngen besetzt sind. Kulinarisch werden nur diese Muskeln verwendet, sie wiegen je nach Größe des Tieres etwa 400–600 g. Man unterscheidet die relativ flachen, seitlichen Zwerchfellmuskeln, das sogenannte Leistenfleisch, vom zentralen, die Luftröhre umschliessenden Muskel, dem Nierenzapfen. Der Nierenzapfen hat etwas längere Fasern und folglich auch etwas andere Kocheigenschaften, je nachdem sogar einen leicht anderen Geschmack. Vor allem in Frankreich gilt der Nierenzapfen (*Onglet*) vom Rind als Delikatesse. Zwerchfellmuskeln vom Schwein werden seltener verkocht, sind jedoch sehr saftig.



Ein Zwerchfell von knapp 700 g, in Membran (mitte), Nierenzapfen (oben) und Leistenfleisch zerlegt.



Kurz und möglichst scharf sollten die Stücke vom Zwerchfellmuskel angebraten werden. (Aarau, 1/2020)

Metzgers Wort | Hansruedi Meier: «Die Zwerchfellmuskeln vom Schwein werden heute entweder zu Tierfutter verarbeitet oder ins Wurstfleisch integriert. Früher wurde Schweinefleisch aus hygienischen Gründen immer ganz durchgebraten, denn es verdirbt schneller als das Fleisch anderer Tiere. Heute kann man es bedenkenlos rosa gebraten verzehren – das gilt auch für die Muskelstränge vom Zwerchfell.»⁷

Metzgers Wort | Oskar Seugrem: «Legt eure Zweifel nieder! Experto credite! [«Glaubt einem, der es erprobt hat!«] Das Zwerchfell ist ein fantastisches Stück. Es spricht uns mit seiner Textur und seinem Aroma auf allen Ebenen kulinarisch an, nimmt uns als Kauende ernst, als Tiere, die ein anderes Tier verzehren. Die länglichen Muskelbänder schneidet man am besten in Stücke, würzt mit etwas Salz und brät sie auf dem Grill oder in der Pfanne an, kurz und bestimmt. Man kann das Fleisch auch schmoren, doch verliert es dabei etwas seinen saftstrotzenden Schwung.»⁸

REZEPT MIT ZWERCHFELL

- **Dyafram & Sòs rat (Zwerchfellmuskel mit einer Sauce aus schwarzen Linsen, Doma, Ingwer, Essig und Sesamöl)**

Krone einer hohen Linde, und wer ihren Ratschlag will, der muss zu ihr hochsteigen. Die Prinzessin erklärt sich bereit, der Vater ist natürlich dagegen, doch da klettert die mutige Tochter heimlich los.

Unterwegs begegnet sie verschiedenen Tieren und allerlei seltsamen Wesen, mit denen sie sich unterhält und von denen sie viel über das Leben und die Welt erfährt. Mit jeder Begegnung nehmen ihr Wissen und ihre Weisheit zu.⁴ Als sie endlich den Wipfel des Baumes erreicht, kann sie die Frau nicht finden. Da merkt sie, dass sie selbst zu der Alten geworden ist, die sie gesucht hat. Sie klettert wieder zu Boden, wo sie ihre jugendliche Gestalt zurückerhält. Sie verschweigt, dass es die weise Frau in der Baumkrone gar nicht gibt, und erzählt den Waschbären stattdessen, was diese geraten habe: Die Krieger sollen das letzte Schwein schlachten und sich mit seinem Fleisch und Blut kräftigen. Aus dem Zwerchfell aber sollen sie ein Trampolin bauen, mit dessen Hilfe in der nächsten Nacht über die Reihen der Feinde springen und diesen so in den Rücken fallen. Die Waschbären tun, was ihnen die Prinzessin rät, schlachten das Schwein und veranstalten eine großen Festschmaus, springen dann bei Dunkelheit über die Bismarratten hinweg, siegen dank dieser List und befreien ihre Stadt.

Während Hume überzeugt ist, dass *afframer* auf *Dyafram* zurückgeht, hält Anaïs Hix diese Verbindung zwei Jahre später für «vagabondage étymologique», also für einen «etymologischen Irrläufer».⁵ Auch Hébert und Rosenthal fassen in ihrem Kapitel zum Zwerchfell die Geschichte der Belagerung zusammen, das Wort *afframer* aber fällt in diesem Zusammenhang nicht und sie sprechen auch nicht von *Dyaphragme*, sondern von *Membrane*.⁶ Möglich also, dass Hume sich da selbst von einem volksetymologischen Märchen hat austricksen lassen. An die Geschichte der Belagerung erinnert heute noch der Name einer Passage im Quartier St-François (siehe *Passage Louisia*).

¹ Marthe Batunet: *Diksyonè Lemusiè Fransè*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2019. S. 30.

² Titiane Hume: *Pale kochon. Proverbes et dictions liés au porc*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2016. S. 156.

³ Wörtlich heißt es bei Hume: «On doit supposer qu'un jour l'histoire a été classée comme trop violente – et qu'elle a ensuite disparu des chambres des enfants.»

⁴ Solche Baumreisen werden in vielen Legenden aus Lemusa unternommen. Anaïs Hix, die in ihrem Kapitel zum Zwerchfell des Schweins ebenfalls auf *Le siège de Louisia* hinweist, spricht von einem «Topos». Anaïs Hix. *Kochon Lemusa. Anecdotes, Boserets, Convictions – un ABCdaire du porc*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2018. S. 90.

⁵ Hix. *Op. cit.* S. 90.

⁶ Robert Hébert, Liébaud Rosenthal: *Dictionnai-*

re de l'appétit. Mit einem Vorwort von Amand Gouffé. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2014 [2., 1.1894]. S. 326.

⁷ Hansruedi Meier (Windisch), interviewt von Susanne Vögeli im Januar 2020.

⁸ Oskar Seugrem in einem Gespräch im November 2019.



Wo sich heute elegante Wohnhäuser reihen, stand vielleicht einst eine mächtige Linde: die Passage Louisia.

PASSAGE LOUISIA

Ein reicher Händler ließ in einem seiner Häuser zwei alte, rätselhafte Reliefs vermauern

Der Name dieser Passage erinnert an *Le siège de Louisia*, eine bis ins 19. Jahrhundert hinein populäre Kindergeschichte, die von Kampf zwischen Waschbären und Bisamratten um die Stadt Louisia erzählt (siehe *Zwerchfell vom Schwein*).¹ Laut Stadtlegende soll hier einst die Linde gestanden haben, die in dieser Story eine wichtige Rolle spielt.² Von dem Baum haben sich keine Spuren erhalten. Wenn sich hier je eine Linde in die Höhe reckte, dann musste sie im frühen 19. Jahrhundert der eleganten Stadthäusern weichen, die damals zwischen der Place Palmheim und dem heutigen Boulevard Adrienne I. errichtet wurden.³

In der Sockelzone von Haus Nummer 4 sind zwei quadratische Reliefs eingemauert, die meist auf das späte 14. Jahrhundert datiert werden, also deutlich älter sind als die Gebäude. Von was für einem Bau sie stammen, ist, wie so oft bei Spolien, nicht mehr zu rekonstruieren. Anne-Lise Winter glaubt, sie dürften einst zu einem Sakralbau gehört haben. Das eine Medaillon zeigt frontal den Kopf eines Schweins, das aus einer Ranke aus Eichenblättern und Eicheln blickt. Die zweite Skulptur zeigt ein Tier mit kleinen Ohren, markanten Krallen und einem mächtigen, buschig aufgeblähten Schwanz. Das Wesen hat seinen Maul weit



Kafe Kanivo | Das Kafe Kanivo ist im Parterre eines noblen Wohnhauses aus dem frühen 19. Jahrhundert eingerichtet. Es liegt an der Place Palmheim, wenige Schritte vom Osteingang zur Passage Louisia entfernt. Das traditionsreiche Lokal hat sich auf deftige Schmorgerichte (Würste, Kutteln) und kurzgebratene Fleischstücke spezialisiert. Letztere werden mit der berühmten *Sos rat* serviert, einer nahezu schwarzen Sauce auf Basis von Linsen (siehe *Dyafram & Sòs rat*).



Schwein und Waschbär? Hund und Drache? Zwei als Spolien verbaute Reliefs aus dem späten 14. Jahrhundert.

ZUVIEL WEH

Auf der Suche nach Nahrung kam ein Waschbär an einem Garten vorbei, in dem saß eine alte Frau unter einem Sonnenschirm und schlief, ein dickes Buch im Schoss. Auf einem Tischchen neben ihr standen ein Teller mit einem angebissenen Wurstbrot und ein Glas mit Whiskey, in dem sich bereits zahlreiche Eiswürfel aufgelöst hatten. Der Waschbär schlich sich auf Zehenspitzen an der sanft vor sich hin schnarchenden Dame vorbei, kletterte vorsichtig auf den Tisch, zertrümmerte mit seinen Zähnen ganz sachte die Wurst aus dem Brot, kratzte mit seinen Pfoten behutsam den Senf vom Fleisch und machte sich dann daran, wie es seinen Gewohnheiten entsprach, die leckere Scheibe in dem Glas mit Whiskey zu waschen. In dem Moment allerdings wachte die Dame auf, schrie, griff nach dem Buch in ihrem Schoss und briet dem Tier damit eins über den Schädel. Seither weiß der kleine Bär, wie viel Weh beim Waschen von Wurst in wässrigem Whiskey winkt – für seinesgleichen.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Edition Ruben66, 2017. S. 99.

aufgerissen und trägt einen Helm auf dem Kopf. Louise Vetou ist überzeugt, dass es sich bei dem kriegerisch wirkenden Biest um einen jener Waschbären handelt, die in *Le siège de Louisia* die Rolle der heldenhaften Stadtverteidiger spielen.⁴ Es würde sich demnach bei den zwei Medaillons um die Überbleibsel eines ganzen Reliefprogramms handeln, das einst die ganze Geschichte in Bildern zur Darstellung brachte.

Jüngst wurden allerdings Zweifel an dieser Lektüre geäußert. Yvette Détiennes etwa meint, bei den zwei Wesen handle es sich gar nicht um ein Schwein und einen Waschbären, sondern um einen Hund und einen Drachen.⁵ Der Name der Passage steht für sie in keinem Zusammenhang mit den Reliefs. Sie bezweifelt auch, dass hier je eine Linde stand. Stattdessen weiß sie aufgrund von Recherchen im Nationalarchiv, dass der ganze Komplex um die Passage herum einst einem reichen Händler Namens Alfons de Louisiana gehörte. Die Passage hieß laut ihr einst Passage Louisiana, was im Lauf der Zeit auf Louisia verkürzt wurde. Was die Reliefs darstellen, lasse sich heute nicht mehr rekonstruieren.

Von diesem Alfons de Louisiana haben sich auch ein paar launische Gedichte erhalten, die eine «gastrozentrische Weltsicht offenbaren», wie Deon Godet schreibt, der in seinen Büchern einige der Verse ins Deutsche übertragen hat – etwa diesen:

*Im Nebel ganz allein
steht leicht verstört ein fettes Schwein
es hat sich wohl verirrt
so hab ich den Verdacht
denn die Terrine wird
an einem andren Ort erbracht.⁶*

¹ Nacherzählt bei Titiane Hume: *Pale kochon. Proverbes et dictons liés au porc*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2016. S. 156.

² Louise Vetou: *Port-Louis. Guide historique et littéraire*. Port-Louis: PAN (Publications des Archives nationales), 2016. S. 134.

³ Zur Baugeschichte des Blocks siehe Anne-Lise Winter: *Bâtir Port-Louis. Le patrimoine architec-*

tural de la capitale. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2019 [2., 1. 2001]. S. 158f.

⁴ Vetou: *Op. cit.* S. 135.

⁵ Yvette Détiennes: *Aberrations mythologiques. Les reliefs du passage Louisia*. In: *Revue historique*. Nr. 85. Port-Louis: Presses universitaires de Lemusa, 2018. S. 201–204.

⁶ Godet gibt nur seine deutsche Übersetzung

des Gedichts wieder, dessen Original er wahrscheinlich in der Archives nationales gefunden hat. Deon Godet: *Die Sprache des Fleisches*.

Saftiges von den Weiden und aus den Küchen von Santa Lemusa. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2014 [2. stark erweiterte Auflage, 1. 2012]. S. 9.



Wie viel Sauce man zu dem kurzgebratenen Zwerchfell servieren will, hängt ganz von den eigenen Vorlieben ab.

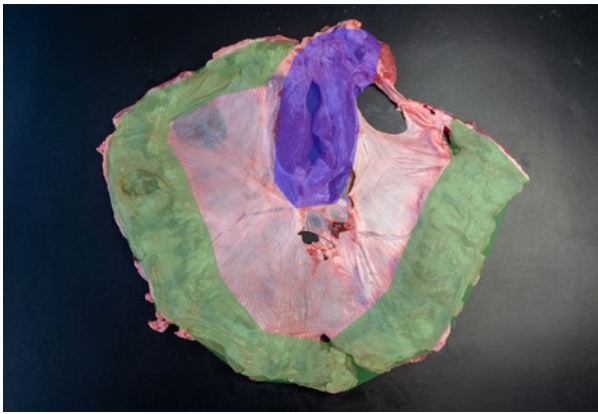
DYAFRAM & SÒS RAT

Zwerchfellmuskel mit einer Sauce aus schwarzen Linsen, Doma, Ingwer, Essig und Sesamöl

Spricht man in der Küche von Zwerchfell, dann sind meist nur die Muskelpartien des Organs gemeint, die das eigentliche Fell, die Membran halten und bewegen. Man kann diese Muskeln schmoren, dann werden sie weich, verlieren aber viel von ihrer Eigenart. Kurz gebraten haben sie zwar einen gewissen Biss, sind aber sehr saftig und haben einen herrlichen, vollen Fleischgeschmack. Brät man sie indes nur ein paar Sekunden zu lange, wird das Fleisch sehr zäh.

Im *Kafe Kanivo*¹ an der Place Palmheim hat das Zwerchfell vom Schwein eine ganz besondere Stellung, denn das Restaurant liegt nur wenige Schritte vom Osteingang der Passage Louisia (siehe dort) entfernt. Und dieser elegante Durchgang wird traditionell mit einer Kindergeschichte (*Le siège de Louisia*) assoziiert, in der das *Dyafram* eine zentrale Rolle spielt. Das *Kanivo* serviert das Fleisch kurz angebraten mit *Sòs rat*.² Der Name dieser (je nach Linsenart) dunkelbraunen bis schwarzen Sauce enthält wohl ebenfalls eine Anspielung auf die Geschichte der Belagerung von Louisia, denn deren Helden sind Waschbären, auf Französisch *Ratons laveur*.³ Wenngleich die *Sòs rat* also von ihrer Geschichte her sehr eng mit dem Zwerchfell verbunden

Das Wort der Köchin | Susanne Vögeli: «Die Zwerchfellmuskeln vom Schwein erfüllen alles, was ich von einem kurzgebratenen Fleischstück erwarte. Allerdings ist es ein Genuss aus der Zeit bevor «butterzart» das wegweisende Kriterium guter Fleischgerichte wurde. Die Zähne haben zu tun, bohren sich wieder und wieder in den Muskel, der fühlbar regelmäßig gebraucht worden ist. Während des Kauens lösen sich die Aromen aus den Fasern, was den Genuss erhöht. Das Fleisch ist nicht zäh: Zwar hat es zunächst eine feste Konsistenz, doch beim Kauen wird es schnell nachgiebig und weich. Wichtig ist, dass Pfanne und Fett auch sehr hohe Temperaturen ertragen. Seht ein Thermometer zur Verfügung, kann man die Kerntemperatur messen: 50 °C sind für den Zwerchfellmuskel ideal.»



Ganzes Zwerchfell, kulinarisch verwendet werden nur die seitlichen (grün) und mittleren (blau) Muskelpartien.



Die Zutaten für die Sòs rat vor und nach dem Pürieren mit Hilfe eines Mixers. (Zürich, 1/2020)

Zwerchfellmuskeln | Meist liefern Metzger (wenn überhaupt) nur die seitlichen Muskelpartien vom Zwerchfell (grünlich eingefärbt), die relativ dünn sind und meist als *Leistenfleisch* bezeichnet werden. Das hier vorgestellte Rezept geht von diesen Partien aus. In der Mitte des Zwerchfells findet sich eine weitere, deutlich kürzere und dickere Muskelpartie (bläulich eingefärbt), Metzger sprechen vom *Nierenzapfen* oder auf Französisch von *Onglet*. Für unser Rezept sollte man dieses Stück vor dem Braten besser zuerst in Scheiben schneiden.

FÜR 4 PERSONEN

- 20 g Doma (fermentierte Bohnen)
- 80 g schwarze Linsen, gekocht
- 15 g Ingwer, gehackt
- 1–2 frische Chilischoten, entkernt und gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 ½ EL Reissessig
- 1 ½ EL Sojasauce
- 1 EL Sesamöl
- 1 TL Zucker
- ½ TL Pfeffer, gemahlen
- ½ TL Sichuanpfeffer, geröstet und gemahlen
- 50 ml Wasser
- 400 g Seitliches Muskelfleisch vom Zwerchfell (*Leistenfleisch*)
- 2 EL Bratbutter

ist, passt sie auch gut zu anderen Fleischstücken, zu Fisch und auch zu Gemüse. Die feste, leicht mehlig Konsistenz der Sauce wird von den schwarzen Linsen bestimmt. Ihr leicht säuerlicher und zugleich voller Geschmack verdankt sich der Mischung aus Essig, Sojasauce und fermentierten Bohnen. Ingwer und Sichuanpfeffer steuern Würze bei, die Chilis eine gewisse Schärfe und das Sesamöl eine erdig-rauchige Note. Das genaue Aroma der Sauce hängt in erster Linie von der Qualität des Essigs und des Öls ab, die man verwendet. Die Köche im *Kanivo* verarbeiten einen hellen Reissessig aus Japan und ein stark geröstetes Sesamöl aus Korea.

Zubereitung (Bratzeit 5 Minuten)

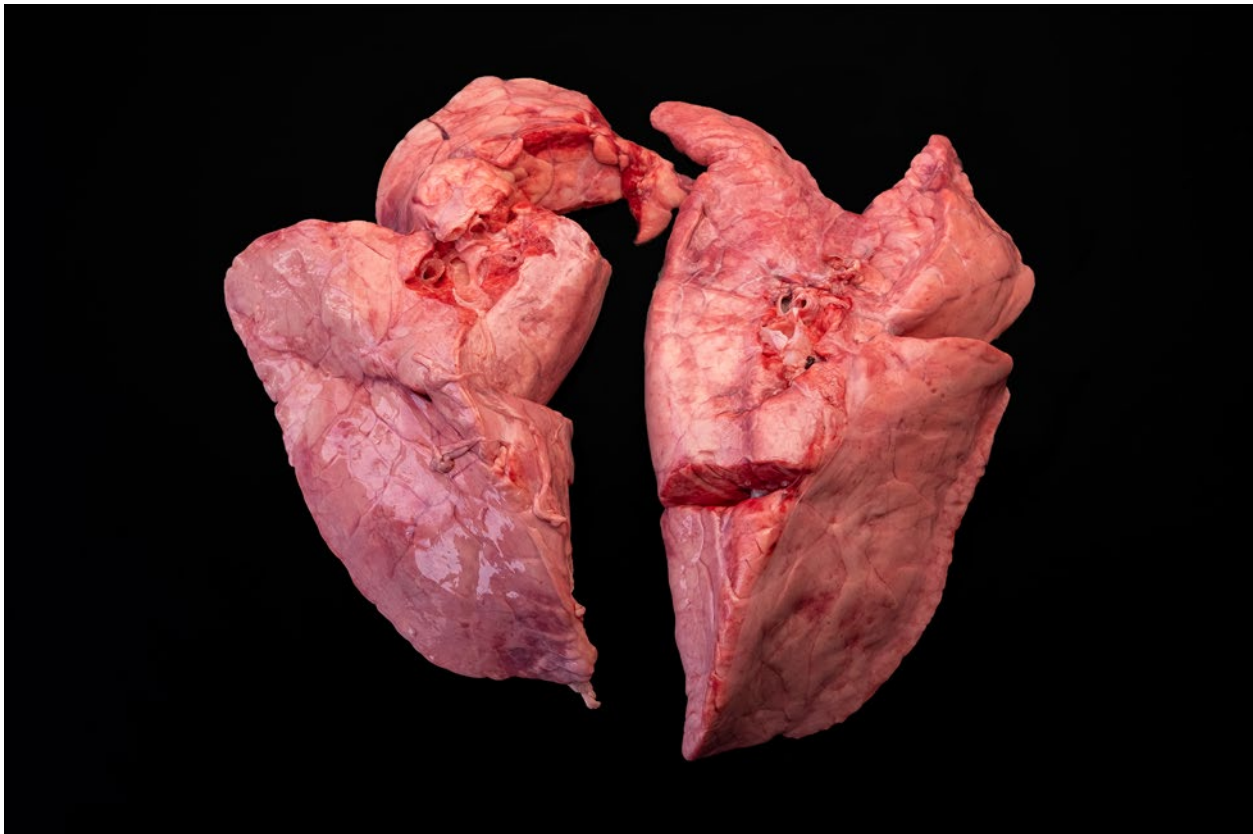
- 1 | Fermentierte Bohnen abspülen, mit heißem Wasser übergießen, fünf Minuten quellen lassen, abtropfen lassen.
- 2 | Alle Zutaten (Doma, Linsen, Ingwer, Knoblauch, Essig, Sojasauce, Sesamöl, Zucker, Pfeffer, Sichuanpfeffer und Wasser in einem Mixer zu einer feinen Sauce pürieren.
- 3 | Sauce in ein Pfännchen geben und 5–10 Minuten auf kleiner Flamme eindicken. *Die Sòs rat sollte zu Schluss etwa die Konsistenz von leichtflüssigem Ketchup haben, sie dickt dann beim Abkühlen nochmals weiter ein.*
- 4 | Leistenfleisch in etwa 8 cm lange Stücke schneiden, wenn nötig trocken tupfen. *Idealerweise nimmt man das Fleisch wenigstens eine Stunde vor Verwendung aus dem Kühlschrank.*
- 5 | Bratbutter in einer Pfanne sehr stark erhitzen. Fleischstücke je ungefähr 1 Minute pro Seite braten, sofort mit einem Kleckser (oder auch etwas mehr) Sauce servieren. Das Fleisch sollte im Kern noch rosarot sein. *Den Garzustand des Fleisches prüft man am besten mit den Fingern. Solange die Oberfläche sich weich anfühlt, hat man das Fleisch noch nicht zu lange gebraten.*

¹ *Kanivo* ist Lemusisch und bedeutet «Fleischfresser». Das Lokal mach seinem Namen alle Ehre, denn es serviert zur Hauptsache deftige Schmorgerichte (Haxe, Ohren und Schnauze vom Schwein, Kutteln vom Rind), Würste und kurzgebratene Fleischstücke.

² Die Sauce soll eine Erfindung von Chi Sun sein, die 2004–2006 als Köchin im *Kanivo* arbeitete.

³ Der Name der Sauce lässt allerdings auch an die *Sauce chien* denken, ein berühmtes Rezept der Antillen. Allerdings ist diese Sauce grün, denn sie besteht aus Chili, Zwiebel, Knoblauch,

Schnittlauch, Petersilie, Thymian, Zitronensaft, Öl, Salz, Pfeffer und etwas Wasser. Ihr Name soll sich der Marke der Messer verdanken, die man in der Karibik für das Zuschneiden der Zutaten braucht: *Chien* ist eine traditionsreiche Messerschmiede im auvergnatischen Thiers.



Anne Bigord: *Poumons de porc*, 2016, Fotografie.

LUNGE VOM SCHWEIN PÛLMÛN

Wer gut am Ball zu bleiben versteht, dem sagen Lemusen die Lunge eines Schweins nach

Wenn jemand ein gutes Durchhaltevermögen hat und eine Sache trotz Schwierigkeiten realisiert, dann sagt man auf Lemusa voller Ehrfurcht, sie oder er habe «dé Pûlmûn di kochon», «des poumons de cochon», also die «Lungen eines Schweins».¹ 2014 führte das Musée de la marine (siehe dort) zusammen mit der *Gazette de Port-Louis* eine Umfrage durch, um die Verbreitung dieses Sprichworts zu eruieren.² Mehr als achtzig Prozent waren mit der Bedeutung der Redensart vertraut; sechzig Prozent gaben an, den Ausdruck gelegentlich zu verwenden; fünfzig Prozent waren überzeugt, dass er im ganzen frankophonen Sprachraum verbreitet sei; doch nur zwei Prozent wussten um den Ursprung des Spruchs.³ Grund genug für die Journalistinnen und Journalisten der *Gazette*, da etwas Aufklärungsarbeit zu betreiben. Sie verzichtete indes darauf, die Hintergründe in der Zeitung auszubreiten und wiesen ihre Leserschaft stattdessen darauf hin, dass im Musée de la marine eine Antwort auf die Frage zu finden sei.⁴

Der kleine Coup bescherte dem Museum einen beträchtlichen Zuwachs an Besuchern und führte dazu, dass die Ausstellung *Plongée – des mythes, des monstres, des messagers* für einige Tage zum Stadtge-

Die Lunge eines Schweins wiegt je nach Schlachtagter des Tieres etwa 500–800 g. Das Organ ist viel leichter als seine Größe annehmen lässt und liegt wie ein Stück Schaumstoff in der Hand. Oft wird die Lunge mit einem Einschnitt geliefert, denn im Schlachthof öffnet der Veterinär das Organ zur Kontrolle. Vor Verwendung sollte man die dickeren Gefäße aus dem Gewebe schneiden – es sei denn, man gibt das Organ durch einen Fleischwolf. Beim Garen werden die kleineren Röhren weich und stören beim Essen nicht. Lunge enthält weniger Kalorien und Fett als Muskelfleisch, dafür aber deutlich mehr Eiweiß. Sie eignet sich für alle feuchten Zubereitungen und nimmt Aromen einer Sauce gut auf. Größere Stücke wirken im Mund leicht gummig und haben ein feines, sanft mineralisches Eingeweidearoma.

DIE EICHE UND DAS SCHWEIN

Ein gefräßiges Schwein machte sich über die Früchte her, die eine Eiche zu Boden hatte fallen lassen. Während sein Mund eine Eichel kaute, lechzte sein Auge schon nach der nächsten. «Was bist du doch für ein undankbares Vieh!», rief endlich der Eichbaum aus: «Du nährst dich von meinen Früchten ohne einen einzigen dankbaren Blick auf mich in die Höhe zu richten.»

Das Schwein hielt augenblicklich inne. «Du hast recht», grunzte es zur Antwort, «die Geschichte muss anders weitergehen!» Und geschickt kletterte es den Stamm hinauf, balancierte auf die Äste hinaus und begann, sich an den Früchten zu laben, die dort hingen.

Die Eiche war wütend und noch tiefer gekränkt als zuvor – allein sie wusste nicht, wie sie das Tier aus ihrer Krone vertreiben sollte. Irgendwann kam die Nacht und mit der Dunkelheit senkte sich eine bleierne Müdigkeit über das Schwein. Es legte seinen schweren, mit Eicheln gefüllten Bauch auf einen Ast, schmiegte seinen Kopf ins Blätterwerk und schlief alsbald zufrieden ein.

Wenig später zeigte sich der Mond am Himmel, eine silbern gelb leuchtende Kugel, makellos, wie frisch in die Schwärze gegossen. Da begann die Eiche zu wachsen, weit über die Grenze des Waldes hinaus, durch die grauen Wolken hoch ins All trieb sie ihre Krone, um schließlich beim Mond anzulangen, wo sie ihren ungeliebten Gast zu Boden gleiten ließ und sich sogleich schnell wieder auf die Erde zurück schrumpfte.

Als das Schwein aus seinem Schlaf erwachte, verspürte es einen gewaltigen Hunger, denn schließlich hatte es eine enorme Reise hinter sich. Da hier keine Eicheln am Boden lagen, machte es sich alsbald daran, mit seiner Schnauze den Grund aufzugraben. Seit jener Zeit ist das gefräßige Tier auf unserem Trabanten unterwegs.

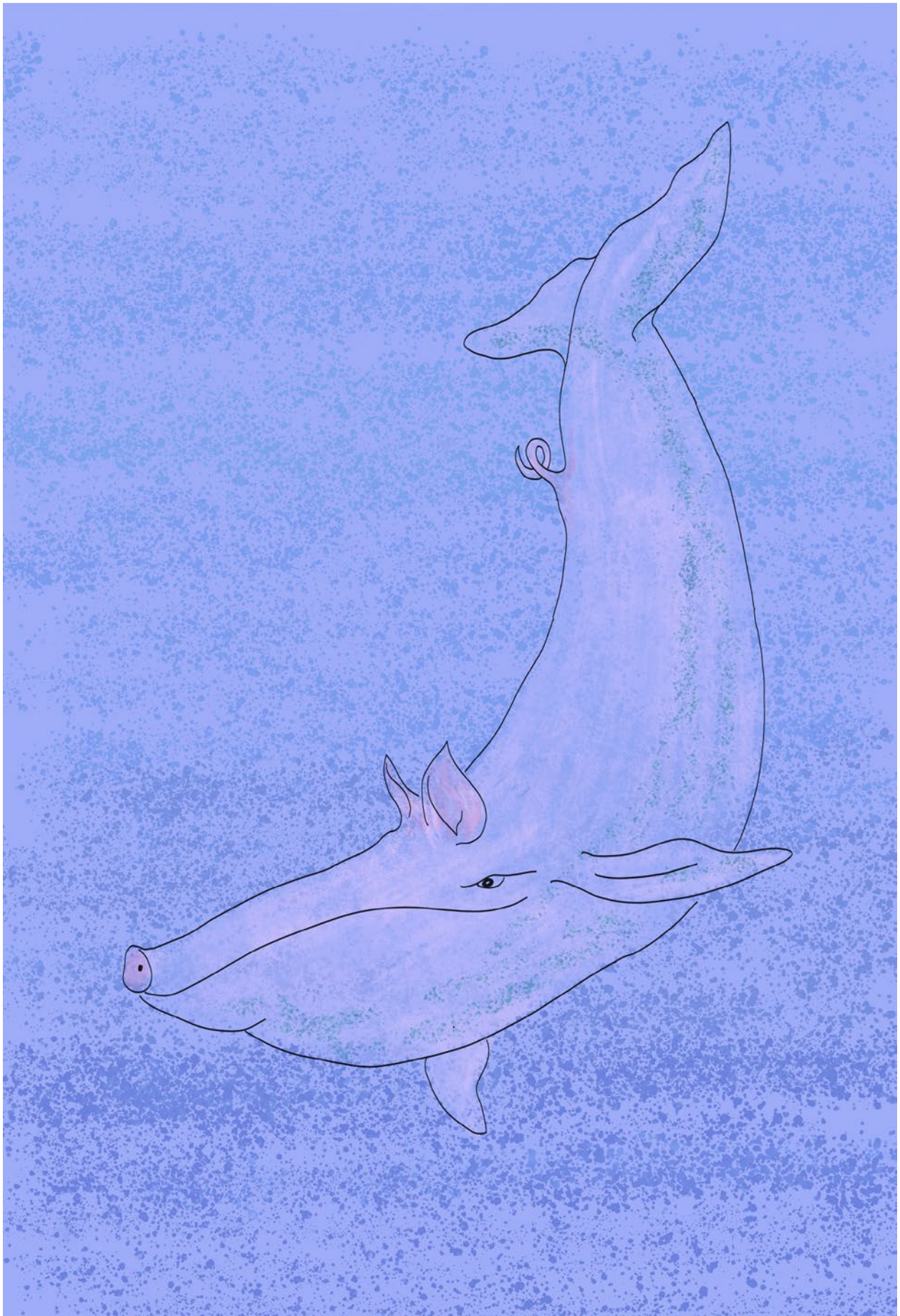
Wenn nun also das Antlitz des Mondes heute nicht mehr lupenrein leuchtet wie ein frisch gegossener Silberteller, sondern von dunklen Furchen durchzogen und zerkratzt wird, ist dann die Gier des Schweins daran schuld? Der Geiz des Baums? Oder am Ende gar die Erzählerin?

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 35.

sprach wurde. Wer die Schau betrat, traf im ersten Saal auf die Zeichnung eines großen, irgendwie sehr fremd anmutenden Walfisches. Auf der gegenüberliegenden Wand hing die Luftaufnahme eines völlig kahlen Inselchens, eines fahlen Fleckchens Erde im weiten Blau des Ozeans. Davor stand ein flaches Aquarium, in dem verschiedene Fische und Krebstiere zwischen Algen und Seeanemonen herum schwammen. Und auf der Oberfläche dieser maritimen Miniaturwelt trieb das Modell einer kleinen, mit Schweinefiguren besetzten Insel. Der Saalzettel klärte die Besucher über die Hintergründe der eigentümlichen Installation auf und fasste eine Legende zusammen, die spätestens 1850 erstmals in schriftlicher Form niedergelegt wurde.⁵

Im «Jahr des Feuerkäfers»⁶ geriet im Westen von Lemusa ein Schiff in einen Sturm, das lauter Schweine geladen hatte, die von Port-Louis nach Tivinis transportiert werden sollten. Die Winde brachten den Kahn vom Kurs ab, zerschmetterten seinen Mast und ließen ihn schließlich sinken. Die Mannschaft konnte sich mit einem Rettungsboot in Sicherheit bringen, die Schweine aber musste man ihrem Schicksal überlassen. Durch das große Loch, das der Bruch des Masts in den Rumpf gerissen hatte, wurden die Tiere aus dem Bauch des Schiffes ins offene Meer hinaus geschwemmt, wo sie mit verzweifelterm Quieken durch die Wellentäler trieben. Einige von ihnen wurden nach Stunden an die Gestade einer kleinen Insel gespült und schafften es mit letzter Kraft, soweit an Land zu kriechen, dass sie von der Brandung nicht wieder ins Meer hinaus gerissen werden konnten. Als sie bald darauf ein großer Hunger packte, mussten sie zu ihrem Entsetzen feststellen, dass sie auf einer gänzlich öden Insel gelandet waren, auf einem Eiland ohne jede Vegetation, die ihrem Appetit nicht das magerste Kraut, nicht den schüttersten Wurm zu bieten hatte. Verzweifelt liefen sie von Ufer zu Ufer, doch da war und war kein Futter zu finden. Da kam das klügste Schwein auf den Gedanken, mit der Nase den Sand in der Brandungszone aufzuwühlen, und fand alsbald ein verschrecktes Würmlein, das es sofort gierig in seinen Rachen sog. Die Schweine durchwühlten den Strand und fraßen alles, was sie finden konnten. Bald war da kein Lebewesen mehr zu finden, das sich hätte verzehren lassen. Also drangen die Schweine etwas weiter in den Ozean vor, hielten die Luft an, senkten den Kopf und wühlten den Boden unter Wasser auf. Tag um Tag wagten sich die Tiere in größere Tiefen vor, Woche um Woche wurden sie geschickter, schneller, kühner und begannen schließlich richtig zu tauchen.

Die neue, ganz auf das Jagen und Sammeln im Meer ausgerichtete Lebensweise hatte natürlich auch einen Einfluss auf ihre Körper, die kräftiger wurden und sich zu verformen begannen. Ihre Lungen wurden mit jedem Tauchgang weiter und auch ihr Kreislauf veränderte sich. Von Generation zu Generation wurden die Schweine größer, passten sich ihre Organe und Muskeln den neuen Verhältnissen an. Eines Tages waren die Tiere so zahlreich und so mächtig, dass die Insel zu klein für sie wurde. Also schwammen einige in die Weiten der Weltmeere hinaus, bald gefolgt von den anderen – denn Schweine



So stellte sich die Illustratorin Diane Dideau 2014 die Wal gewordenen Schweine vor. (Bild Musée de la marine)

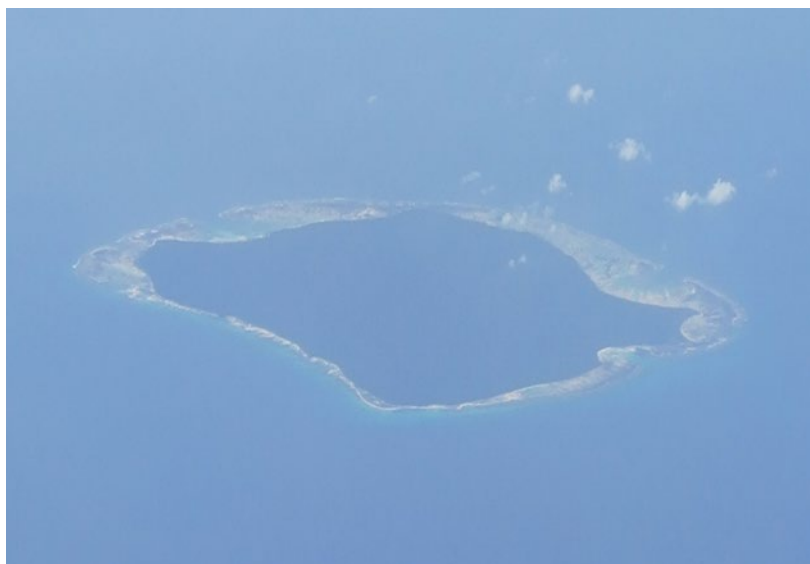
Metzgers Wort | Hansruedi Meier:
«Früher, in der Metzgerei meiner Eltern, haben wir die Lunge mit dem Kopf, der Leber und anderen Innereien in einem großen Kessel gekocht und dann zu Leberwurst verarbeitet. Heute wird die Lunge verbrannt. Sie wird nicht einmal für Tierfutter verwendet.»¹⁰

Metzgers Wort | Oskar Seugrem:
«Ich hatte eine Tante, sie hieß Viviane und ernährte sich praktisch von Schweinelunge. Je älter sie wurde, desto seltener kamen ihr andere Stücke auf den Teller. Sie war etwas schrullig und meine Mutter verstand sich gar nicht mit ihr. Ich aber mochte sie gerne und fast noch lieber mochte ich ihre umfangreiche Bibliothek, in der ich, obwohl ich noch kaum lesen konnte, immer wieder Aufregendes entdeckte.

Eines Tages fragte ich sie, warum sie denn immer nur die Lunge vom Schwein esse. Sie erklärte mir, dass sie deren Leichtigkeit schätze und hoffe, durch steten Konsum von so viel Luft schließlich fliegen zu können wie ein Ballon.» Als sie wenige Wochen später starb, glaubte ich tatsächlich eine Weile lang, sie sei einfach in den Himmel davon geschwebt. An Tante Viviane muss ich immer denken, wenn ich Schweinelunge koche oder zu Wurst verarbeite. Ich experimentiere gerne kulinarisch mit dem Organ, es ist mir sympathisch und ich mag sein ganz eigenes Parfum, das sich auch gegen komplexe Gewürze durchsetzen kann. Übrigens habe ich später dann alle Bücher meiner Tante geerbt.»¹¹

REZEPT MIT LUNGE

- **Fo balèn (Lunge vom Schwein mit Wurzelgemüse, Zwiebel, Ingwer, Chili und Fischsauce)**



Luftaufnahme der Lil Kochon, gut hundert Pep westlich von Sentores.

ne sind, das wissen ihre Bauern und Züchter wohl, ausgesprochen neugierige Wesen.

Seither wandern die Tiere als Individuen oder in kleinen Gruppen frei durch die Ozeane. Laut Berichten von Seeleuten sollen sie groß wie Walfische sein und wie diese dann und wann aus dem Wasser springen, halb Schwein, halb Fisch.⁷ Auf Basis dieser Berichte zeichnete die Illustratorin Diane Dideau im Auftrag des Musée de la marine eine Art Blauwal mit Schnauze, Ohren und Schwänzchen eines Schweins: die *Porcbaleine*, wie das Museum dieses Wesen taufte.⁸ Das letzte dieser «Walschweine» will ein Fischer im Herbst 1914 vor der Côte Chimerik gesichtet haben.⁹

Manch meinen, die Tiere seien seither ausgestorben, Opfer einer submarinen Schweinepest. Andere glauben, sie hätten sich weiter an das Leben im Meer angepasst und bewegten sich heute durch größere Tiefen oder schwer zugängliche Wasser.

Vor der Küste von Lemusa, gut hundert Pep westlich von Sentores, liegt tatsächlich eine rund einen Pep lange, völlig kahle und gänzlich unbewohnte Insel, die das Musée de la marine in seiner Ausstellung als einen Ort beschrieb, «wo sich die mystische Transformation der Schweine zugetragen haben könnte.» Seit der Ausstellung wird die bis dahin namenlose Insel auf jeden Fall Lil Kochon genannt, «Insel der Schweine».

¹ Titiane Hume: *Pale kochon. Proverbes et dictionnaires liés au porc*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2016. S. 71.

² *Avez-vous des poumons de cochon? Un sondage en collaboration avec le Musée de la marine*. In: *Gazette de Port-Louis*. Samstag, 20. September 2014. S. 16.

³ Bice Lappi: *Beaucoup le disent – peu savent pourquoi*. In: *Gazette de Port-Louis*. Samstag, 27. September 2014. S. 15.

⁴ Die *Gazette de Port-Louis* ist seit 2007 Medienpartnerin des Musée de la marine und ihre Leser haben an bestimmten Tagen freien Zutritt zu den Ausstellungen.

⁵ *L'île des cochons*. In: Line-Mine Courroux: *La trace de l'escargot. Contes et légendes de Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2019 [3., 1. 1850]. 75–78. Jean-Marc Poutine hat in den Archives nationales verschiedene Dokumente gefunden, die sich zu der von Courroux wiedergegebenen Legende in Beziehung setzen lassen. Er nimmt an, dass sich die Autorin auf eine ältere Quelle bezieht, die nicht mehr aufzufinden ist. Jean-Marc Poutine: *L'île des cochons – une légende amplement répandue au 19^{ème} siècle*. In: *Revue historique*. Nr. 80. Port-Louis: Presses universitaires de Santa Lemusa, 2013. S. 75–80.

⁶ Es ist völlig unklar, was Courroux mit dem

«Jahr des Feuerkäfers» meint. Poutine situiert die Legende grob im 17. oder 18. Jahrhundert. Poutine: *Op. cit.* S. 76.

⁷ Einige dieser Berichte werden resümiert und zitiert bei Poutine: *Op. cit.* S. 75–80.

⁸ Das Motiv war so beliebt bei den Besucherinnen und Besuchern, dass das Museum sogar T-Shirts anfertigen ließ und mit großem Erfolg im Museumsshop verkaufte.

⁹ Poutine: *Op. cit.* S. 80.

¹⁰ Hansruedi Meier (Windisch), interviewt von Susanne Vögeli im Januar 2020.

¹¹ Oskar Seugrem in einem Gespräch im November 2019.



Die prunkvolle Kabine von König Oscar I. wurde mit viel Aufwand restauriert und ist seit 2017 im Museum zu sehen.

MUSÉE DE LA MARINE

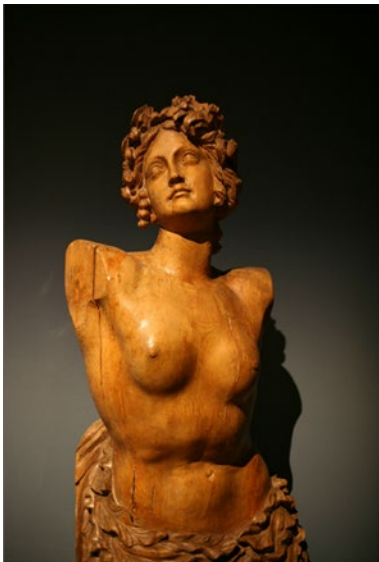
Im Süden des Quartier St-François taucht das Museum in die Geschichte der Seefahrt ein

Nur wenige Schritte vom Hafen entfernt liegt das Musée de la marine von Port-Louis. Es ist in einem eleganten Gebäude aus den 1920er Jahren untergebracht und versammelt auf drei Etagen maritime Kostbarkeiten und Kuriosa aus der Geschichte von Lemusa: Schiffsmodelle, Kanonen, nautische Gerätschaften und Karten, Gemälde von berühmten Schonern oder Bilder von Kapitänen, Fotos historischer Hafenszenen, Flaggen, alte Signale und Leuchtfeuer (etwa eine fast mannshohe Kristalllampe vom Leuchtturm am Kap Kabrit), Handelsverträge und Bootsbeschläge, Anker und ganze Kabinenausstattungen, Seekoffer, Schiffsgeschirr etc.

Zu den besonderen Attraktionen gehört seit 2017 die königliche Kabine der *Kalea*. Diese luxuriöse Fregatte wurde 1778 im Auftrag der Compagnie des vingt gebaut¹, dann aber von Oscar I. für seine königlichen Zwecke umfunktioniert. Die *Kalea* war ein leichter und wendiger Dreimaster, der mit einer Rudergalerie ausgestattet war und also auch bei Flaute oder ungünstigem Wind bewegt werden konnte. Von der Fregatte haben nur Teile des Hecks überdauert, die 2012 zufällig in einer Bucht südlich von Gwosgout gefunden wurden. Die

Der goldene Ring | Bei der Pointe du Château fand ein Oktopus einen goldenen Ring, der einst König Oscar gehört hatte. Er stülpte ihn über einen seiner Arme und fühlte sich sogleich königlich. Majestätisch schwebte er durchs Wasser, das Haupt royal erhoben, ganz und gar durchlaucht. Als ihn kurze Zeit später die Harpune eines Fischers traf, war er zutiefst indigniert, verschoss empört seine Tinte, strafte die Wasserwelt mit beleidigter Herablassung und ward doch ans Ufer geschleudert, geköpft, geklopft, gekocht und mit Kartoffeln zu Tische getragen. Sein Fleisch schmeckte, wie könnte es anders sein, königlich. Der Ring aber war ihm bei Kampf vom Tentakel gerutscht und wartet seither am Boden des Meeres auf einen neuen Finder.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 44.



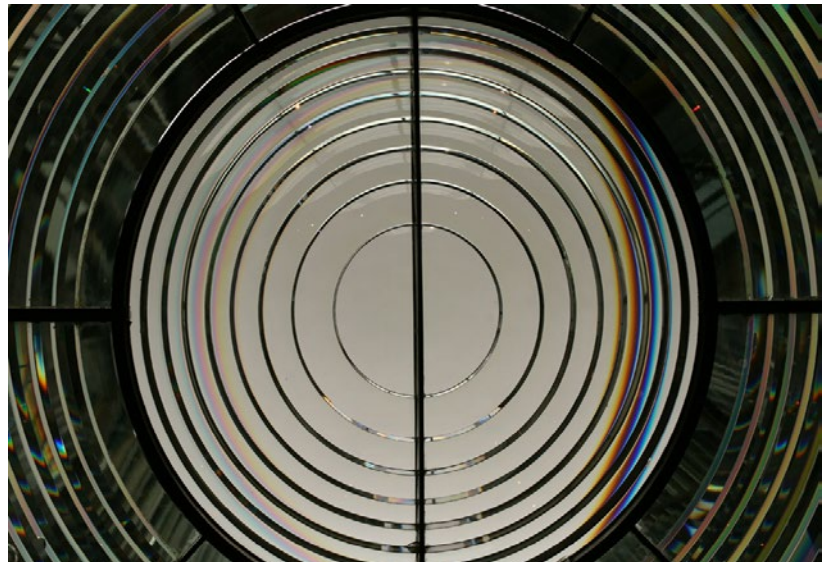
Sirene, Bugfigur (Terme de poupe) der Kallirrhoë, einer lemisischen Fregatte, die in den 1780er Jahren zu Wasser gelassen wurde.⁴

Kafe Fornak | Belle Kifuille, die verspielte Köchin und (mehr oder weniger) Solobetreiberin des kleinen Museumscafés, versucht zu jeder Ausstellung eine passende Speise auf die Karte zu setzen. Der Entwicklung dieser Rezepte gehen oft ausgiebige Recherchen voraus.

Zur Ausstellung über die kulinarische Karriere der Meeresschildkröte etwa variierte sie ein in England entwickeltes Suppenrezept, das Schildkrötenfleisch durch Kalbskopf ersetzt (siehe *Soup Similitotu*). Und zur Ausstellung *Plongée* servierte sie einen scharf gewürztes Gericht aus Schweinelunge (siehe *Fo balèn*).



Das kleine Lokal heißt wegen eines alten Herdes (lemisisch Fornak) so, der neben dem Eingang steht.



Glas einer mächtigen, fast mannshohen Kristalllampe vom Leuchtturm am Kap Kabrit. Die Optik besteht aus vier Paneelen und erlaubt das Erzeugen regelmäßiger Lichtblitze. Sie wurde Ende des 19. Jahrhunderts aus Kristallglas und Bronze konstruiert.

Restauration der königlichen Kabine dauert fast fünf Jahre und kostete mehrere Millionen Chnou.²

In kleinen Sonderausstellungen versucht das Musée de la Marine regelmäßig, einzelne Aspekte der Seefahrt und des Lebens an Bord zu beleuchten. Im Frühling 2007 etwa gab es eine amüsante Ausstellung zum *Nautischen Irrtum* zu sehen, die den Folgen historischer Fehlberechnungen und Falschbeobachtungen auf der Spur war. Im Herbst desselben Jahres rekonstruierte das Museum die ebenso traurige wie kuriose Karriere der karibischen Meeresschildkröte von der Bordverpflegung zur silbergelöffelten Luxusuppe. Der Klabautermann trieb 2008 sein Unwesen im Museum und 2009 standen die verschiedenen Handelskompanien des 17. und 18. Jahrhunderts im Fokus von drei aufeinanderfolgenden Projekten. 2010 untersuchte das Museum die maritimen Aktivitäten der Compagnie des vingt. 2012 standen Schiffsmodelle und nautische Spiele im Mittelpunkt der Schau *Les jeux des mers*, die vor allem bei Kindern sehr gut ankam. Viel Aufmerksamkeit generierte 2014 auch die Ausstellung *Plongée – des mythes, des monstres, des messagers* (siehe *Lunge vom Schwein Pùlmùn*). 2016 ging es um die Entwicklung der Hochseefischerei, 2017 war der Klimaerwärmung gewidmet und zeichnete die Folgen für die Fischerei und die Seefahrt auf. Die enge, geradezu literarische Beziehung zwischen Seefahrt und Alkohol wurde 2019 thematisiert, die ebenfalls sehr gut besuchte Ausstellung trug den schönen Titel *C'est le vent qui me fait boire*³.

¹ Bereits 1772 gründete die Compagnie des vingt eine Werft in der Baie des Rouches. Stéphanie Wagner: *Le chantier naval de la compagnie des vingt*. In: *Mémoire avenir. Le journal des archives nationales*. No 7. Juillet–septembre 2018. S. 63–74.

² Das Geld für die Restauration kam von einem

unbekannte Spender; was in der Presse einiges zu Reden gab. Martine Venier etwa äußerte den Verdacht, es könnten «royalistische Kreise» dahinter stecken. Martine Venier: *Trésorier inconnu – qui financera la restauration du Kalea?* In: *Gazette de Port-Louis*. Samstag, 4. Januar 2014. S. 3.

³ Der Ausstellungstitel zitiert ein berühmtes Lied des Chansonniers Simon Camelinat, der 1978 überraschend zum Präsidenten der Insel gewählt wurde.

⁴ Der Entwurf soll auf den in der zweiten Hälfte de 18. Jahrhunderts in Toulon tätigen Plastiker Antoine Gibert zurückgehen.



Die Konsistenz des Kalbskopfs lässt manchmal an ein Gemüse denken, das sich selbst übertreffen will. (Zürich, 1/2014)

SOUP SIMILITOTU

Suppe aus Kalbskopf und Wurzelgemüse, mit hartgekochtem Ei, Auster und Estragon

Als das Musée de la marine (siehe dort) in Port-Louis im Herbst 2007 die Geschichte der Meeresschildkröte zum Thema einer kleinen Sonderausstellung machte, war das für die Köchin Belle Kifuille ein willkommener Anlass, sich eine passende Speise für ihr kleines Museumscafé auszudenken. Sie begeisterte sich bald für ein Rezept mit einer langen Geschichte, das sie nach ihrem Geschmack adaptierte und unter der lemusischen Bezeichnung *Soup Similitotu* auf die Karte setzte.

Vor Erfindung der praktischen Kühl- und Tiefkühlgeräte neigte man dazu, das Fleisch bis kurz vor Verzehr am Leben zu halten.¹ Man überließ es also dem Nahrungsmittel selbst, sich vor dem Verderben zu bewahren – in der Regel funktionierte das nicht schlecht. Auf langen Schiffsreisen allerdings kam das System an seine Grenzen. Namentlich während der mehrwöchigen Fahrten zwischen der Neuen und der Alten Welt hatten die Tiere einige Mühe, das von den Schiffsköchen vorgesehene Verfallsdatum zu erreichen. Die Strapazen in den schwankenden Ställen waren für die Ochsen, Schafe und Ziegen schlicht zu viel. Zum Glück für die Seefahrer gab es in den neu entdeckten Land-

Eine traurige Geschichte | Eine Schildkröte schwamm in den Hafen von Port-Louis, um etwas über das Leben der Menschen an Land zu lernen. Sie fand bald ein Restaurant und wackelte unbemerkt zwischen den Tischen hindurch bis in die Küche. Als der Koch das Tier sah, griff er nach seinem Beil, schritt entschlossen auf die Schildkröte zu, schob die breite Klinge unter ihre Brust und setzte sie im Hinterhof zwischen den Mülltonnen aus. «Das ist hier ein vegetarisches Restaurant!», seufzte er und knallte ihr die Türe vor der Nase zu. «Wie traurig», dachte die Schildkröte und als sie wenig später in Richtung offenes Meer hinaus schwamm, kullerten ihr dick die Tränen übers Gesicht. Derweilen saß das Happy End am Ufer und schüttelte den Kopf, fassungslos.
Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 87.



Alice im Wunderland | Die Mock Turtle Soup muss auch im viktorianischen England noch sehr populär gewesen sein. Lewis Carroll jedenfalls lässt 1865 in *Alice's Adventures in Wonderland* auch eine Mock Turtle auftreten. Sie ist ein melancholische Figur, die den Zeiten nachhängt, als sie noch eine richtige Schildkröte war. Sie wird im neunten Kapitel so eingeführt: «Then the Queen left off, quite out of breath, and said to Alice, «Have you seen the Mock Turtle yet?». «No», said Alice. «I don't even know what a Mock Turtle is». «It's the thing Mock Turtle Soup is made from», said the Queen. John Tenniel, der berühmte Illustrator der ersten Ausgabe von *Alice*, stellt die Mock Turtle als eine Schildkröte dar, die indes Kopf, Füße und Schwanz eines Rindes hat. (Bild vom Internet)



1942 war die Mock Turtle Soup offenbar noch in aller Munde, wie diese Werbung von Campbells illustriert. (Bild vom Internet)

schaften ein Fleisch, das sich deutlich besser konservierte und überdies so träge am Strand herumlag, dass es bloß eingesammelt und in den Bäumen der Schiffe verstaubt werden musste: die Schildkröte.

Diese gepanzerten Exoten waren so zäh, dass sie noch die strapaziöseste Schifffahrt überlebten, sogar mit wenig oder gar keinem Futter – wenn auch wohl in einem himmeltraurigen Zustand. Jahrhundertlang begleitete das überlebenswillige Fleisch die Seefahrer aus den Neuen Welten zurück in die alten Gefilde. Tonnenweise wurden die Schildkröten verspeist, in den Neuen Ländern so gut wie auf den Schiffen oder in der Alten Welt. Man entwickelte immer raffiniertere Rezepte für ihre Zubereitung, in England unter anderem eine Schildkrötensuppe, die sich bald den Ruf einer Königin aller Suppen erwarb und als Inbegriff von Luxus galt.

Die Art, die sich für die Küche vor allem eignete, war die Grüne Meeresschildkröte (*Chelonia mydas*). Die kulinarischen Tugenden dieses Tiers, das bis 185 kg wiegen konnte, trugen ihr auch den Namen *Suppenschildkröte* ein.

Wegen ihrer exotischen Grundzutat war die Schildkrötensuppe, in der Alten Welt zumindest, ein prestigeträchtiger Luxus, den sich nur wenige leisten konnten.² Doch Schildkröte war in England nicht nur teuer, sie stand als verderbliches Importprodukt aus den Kolonien wohl auch nicht immer zur Verfügung. Der Preis und die instabile Versorgungslage veranlassten die Köche bald, nach einem Ersatz für das exquisite Fleisch zu suchen: das war die Geburtsstunde der Mock Turtle Soup (*to mock* = «vortäuschen»), soll Kalbskopf doch dieselbe Konsistenz haben wie Schildkrötenfleisch.³

Das älteste Rezept für Mock Turtle Soup stammt von 1840 und findet sich in Miss Leslie's *Directions for Cookery*.⁴ Von England gelangte die falsche Schildkröte auch bald nach Norddeutschland⁵ und schon 1845 stößt man in Henriette Davidis Kochbuch auf ein Rezept für *Mockturtlesuppe*.⁶ Gegen Ende des 19. Jahrhunderts war das Rezept im ganzen deutschsprachigen Raum verbreitet – und wurde offenbar auch als Katerspeise geschätzt, so zum Beispiel im *Appetit-Lexikon*: «Mockturtle-Suppe [...] gehört nicht gerade zu den verdaulichsten, unstreitig aber zu den stimulierendsten Schöpfungen der Suppenküche und ist daher [...] über alle Massen zuträglich, sobald Kopf und Magen durch eine Bacchusfeier in jenen unqualifizierbaren Zustand geraten sind, der laut Mose 1, Vers 2 die charakteristische Eigentümlichkeit der Erde vor dem ersten Schöpfungstag ausmachte.»⁷

So verbreitet das Rezept in früheren Jahren war, in jüngeren Kochbüchern trifft man kaum noch auf die Mock Turtle Soup – nicht einmal in Werken, die sich auf die Zubereitung von Innereien spezialisiert haben, zu denen ja auch der Kalbskopf gezählt wird.⁸

Die *Soup Similitotu* von Belle Kifuille stellt eine lemusische Version dieser einst so berühmten Speise dar.⁹ Bei der Entwicklung ihres Rezepts konsultierte die Köchin viele alte Bücher und verglich die Anweisungen miteinander. Dabei stellte sie fest, dass sich «die



Erlegte Schildkröten am Hafen von Key West in Florida. Postkarte aus der Zeit um 1910. (Bild vom Internet)

verschiedenen Vorstellungen nur schwer auf einen Nenner bringen lassen – einmal abgesehen davon, dass alle Köchinnen und Köche schließlich eine Suppe auf den Tisch zaubern.»¹⁰ Ein paar Gemeinsamkeiten aber hat sie dann doch feststellen können. So verwenden die meisten Kochanleitungen unter anderem die folgenden Zutaten: Kalbskopf (manchmal zusätzlich Zunge und als Einlage Fleischbällchen, *Forcemeat balls*), Gemüse (mal mehr, mal weniger, mal klein geschnitten oder in großen Stücken), Madeira (seltener Sherry), für das 19. Jahrhundert typische Gewürze wie Piment (aber auch Lorbeer und Pfeffer), ein Kraut (manchmal mehrere) und als Einlage fast immer ein gekochtes Ei (in Scheiben oder zerkleinert).

Im Verlauf ihrer eigenen Versuche bewegte sich Belle Kifuille von relativ komplexen Rezepten zu immer einfacheren Zubereitungsweisen, um schließlich bei der hier vorgestellten Version zu landen, die «ganz simpel zu kochen ist und aromatisch doch alles bietet, was auch an deutlich aufwändigeren Rezepten interessant ist – ja vielleicht sogar etwas mehr, nämlich leichte Verdaulichkeit und klare Aromen.»¹¹

Die Idee mit den Austern übernahm die Köchin aus dem *Household Book* von Martha Lloyd, der besten Freundin von Jane Austen, die ihrer Suppe «a ¼ of a pint of oysters chop't very small, and their liquor» beigibt und die Mischung dann nochmals eine Stunde kochen lässt.¹² Im Unterschied zu Lloyd lässt Kifuille die Austern nicht garen, sondern gibt sie erst ganz am Schluss in die Suppe. Das Austernwasser breitet sich so wie ein kühler Meeresstrom in der heißen und eher erdigen Suppe aus – ein ungewöhnliches Erlebnis. Natürlich schmeckt die Suppe aber auch ohne Auster vorzüglich.

Die Idee mit dem Estragon geht auf Henriette Davidis zurück, die ihrer Suppe im erwähnten Kochbuch etwas «fein gewiegten Estragon» gönnt. Auch da weicht Kifuille vom Vorbild ab indem sie den Estragon erst im letzten Moment beigibt – sein Aroma verleiht dem Gericht eine gewisse Frische und korrespondiert fein mit Madeira und Piment.

À la tortue | Auch die französische Küche kennt einen Kalbskopf à la tortue. Dabei handelt es sich jedoch nicht um eine Suppe, sondern um eine Art garnierte Platte auf Basis von Kalbskopf. Escoffier gibt folgende Anleitung: «Cuire la tête de veau au blanc, la détailler en morceaux de 4 centimètres carrés. La dresser en timbale ou plat creux. Garnir avec quenelles, champignons, olives farcies, cornichons tournés en forme de gousses d'ail, cervelle de veau taillée en escalopes, lamelles de truffes. Le tout saucé de sauce demi-glace à la tomate, aromatisée d'une légère infusion dans du Madère ; de quelques feuilles de basilic, sauge, marjolaine, quelques grains de poivre et une pointe de poivre de Cayenne.»¹³ Ähnlich bereitet sie später auch Elisabeth Fülcher in ihrem Kochbuch zu.¹⁴ Wie sich der Begriff à la tortue in die französische Küche eingeschlichen hat, und was er bedeutet, wissen wir nicht.

Mock duck | Eines der am weitesten verbreiteten Mock-Gerichte dürfte Mock duck sein, ein vegetarisches Imitat geschmorter Ente. Mock duck wird in Dosen verkauft, die man in nahezu jedem Asia-Laden findet. Am berühmtesten sind die blauen Dosen der taiwanesischen Firma Wu Chung. Das Fertiggericht, das nur noch erwärmt werden muss, besteht aus frittiertem Weizeneiweiß, Zucker, Sojasauce, Salz, Gewürzen, Öl und Geschmacksverstärker. In einer bräunlichen Sauce schwimmen mundgerechte Stücke, die eine leicht faserige, an Fleisch erinnernden Konsistenz haben.



Beim hier vorgestellten Rezept werden große Gemüsestücke mitgekocht, die man gut auf einem separaten Teller als Beilage zur Suppe servieren kann, hier ergänzt um ein paar Pellkartoffeln. (1/2014)

FÜR 2–4 PERSONEN

- 400 g** Kalbskopf, in Stücken
- 1.5 L** Rinderbrühe oder Wasser mit etwas Salz
- 2** Lorbeerblätter
- 1** kleiner Knollensellerie (150 g), geschält und geviertelt
- 1** große Karotte (150 g), geputzt, in 6 cm langen Stücken
- 1** kleine Pastinake (100 g), geputzt, in 6 cm langen Stücken
- 1** größere Petersilienwurzel (100 g), geputzt, in 6 cm langen Stücken
- 1** Zwiebel (120 g), ganz, mitsamt Schale
- 500 ml** Wasser, ev. mehr
- 1 TL** Piment, im Mörser leicht zerstoßen
- 1 TL** schwarzer Pfeffer, im Mörser leicht zerstoßen
- 100 ml** Madeira
- 2 EL** Zitronenzeste, fein gehackt
- 1 EL** Zitronensaft zum Abschmecken
- Etwas** Salz zum Abschmecken
- 4** Estragonzweiglein
- 2–4** Austern
- 1–2** Eier, hart gekocht, in Scheiben
- 1 EL** Zitronenzeste für die Dekoration
- 1** Zitrone in Schnitzen zum Abschmecken bei Tisch

Zubereitung (Kochzeit 2½ Stunden)

1 | Kalbskopf mit Brühe und Lorbeerblättern kalt aufsetzen, zum Kochen bringen und 1 Stunde halb zugedeckt köcheln lassen. *Je nach Material und eigenen Vorstellungen wird man das Fleisch vor Verwendung blanchieren wollen. In diesem Fall bringt man 2 L Wasser zum Kochen, gibt die Kalbskopfstücke hinein, lässt aufwallen (dabei steigt leicht grünlischer Schaum auf) und reduziert die Hitze dann so, dass die Flüssigkeit nicht überkocht. Man lässt 5 Minuten köcheln, gießt alles in ein Sieb und braust das Fleisch ausgiebig kalt ab, bis der ganze Schaum weggeschwemmt ist.*

2 | Knollensellerie, Karotte, Pastinake, Petersilienwurzel und Zwiebel begeben, 500 ml Wasser angießen, nochmals 1 Stunde halb zugedeckt köcheln lassen.

3 | Piment, Pfeffer, Madeira und Zitronenzeste begeben, erneut 10 Minuten köcheln lassen. *Wenn die Gemüsestücke dabei deutlich aus dem Sud ragen, weitere 300 ml Wasser angießen.*

4 | Gemüsestücke aus der Suppe heben und auf einen Teller geben, ev. warm stellen. Suppe mit Zitronensaft und Salz abschmecken.

5 | Estragonblättchen vom Zweig zwicken und auf Suppenteller verteilen (je etwa 6 Stück), Kalbskopf darüber legen, Suppenflüssigkeit angießen, Ei hinein setzen, Auster in die Mitte des Tellers flutschen lassen, mit etwas Zitronenzeste dekorieren. Den Gemüseteller mit auf den Tisch stellen, ebenso ein paar Zitronenschnitze zum Nachwürzen.

Wir servieren das ausgekochte Gemüse hier als Beilage zur Suppe. Es hat sich naturgemäß ein wenig erschöpft, hat aber dafür etwas von der Kalbskopfbrühe in sich aufgezogen. Wir haben das Gemüse auch schon separat mit etwas Suppenflüssigkeit püriert und tiefgefroren – zu einem späteren Zeitpunkt dann haben wir daraus eine Suppenvorspeise gebastelt, mit ein paar Kapern aus dem Salz, einem Spritzer Zitronensaft und etwas Olivenöl.

¹ Wir beziehen uns in diesem Kapitel auch immer wieder auf das Dossier zur Ausstellung *La tortue de mer – quelle triste carrière*, das uns vom Musée de la marine in Port-Louis freundlicherweise zur Verfügung gestellt wurde.

² Selbst als die Schildkrötensuppe, wohl noch im 19. Jahrhundert, den Weg in die Konservendose fand, konnte sie sich die Aura einer unerschämten Delikatesse bewahren.

³ Das schreibt jedenfalls Alan Davidson und bezieht sich dabei explizit auf C. Anne Wilson: *Food & Drink in Britain: From the Stone Age to Recent Times*. 1974. Laut Wilson hat sich das Rezept im Verlauf des 18. Jahrhunderts sukzessiv entwickelt: «The process can be seen by comparing various early editions of Hannah Glasse [Autorin eines erfolgreichen englischen Kochbuchs]. The first edition (1747) had nothing about turtle. That of 1751 included just a few additional recipes, of which *To Dress a Turtle the West Indian Way* was one (and this, interestingly, called for veal as a subsidiary ingredient). The sixth edition, of 1758, was the one in which mock turtle, using calf's head, made its bow.» Alan Davidson: *The Oxford Companion to Food*. Edited by Tom Jaine, with Jane Davidson und Helen Saberi. Oxford:

Oxford University Press, 2006 [2., 1. 1999]. Kapitel *Mock Turtle Soup*.

⁴ Eliza Leslie: *Directions for Cookery*. Philadelphia: Carey & Hart, 1840 [11].

⁵ Allgemein wird vermutet, dass das Rezept während der Personalunion (1714–1837) zwischen Kurhannover und Großbritannien von England in die Regionen von Oldenburg und Ammerland kam.

⁶ Henriette Davidis: *Praktisches Kochbuch*. Moderne Zeiten Publishing, 2012 [1. 1845 im Verlag Velhagen und Klasing]. Kapitel *Suppen*.
⁷ Robert Habs und Leopold Rosner (Hrsg.): *Appetit Lexikon – ein alphabetisches Hand- und Nachschlagebuch über alle Speisen und Getränke*. Badenweiler: Oase Verlag, 1997 [durchgesehene Neuauflage des 1894 in Wien erschienenen *Appetit-Lexikons*]. S. 334.

⁸ In England allerdings brachte kürzlich Heston Blumenthal (der Koch des berühmten Restaurants *Fat Duck* in London) die *Mock Turtle Soup* wieder ins Gespräch. Auf der Karte seines Restaurants wird die molekular-technisch umgebaute Suppe wie folgt angeboten: «Mad Hatter's Tea Party (c. 1892) – *Mock Turtle Soup*, *Pocket Watch* and *Toast Sandwich*».

⁹ *Similitotu* ist die lemusische Übersetzung

von *Tortue simulée* und bedeutet also «falsche Schildkröte».

¹⁰ Alle Zitate von Belle Kifuille aus einem Gespräch mit ihr im Januar 2014.

¹¹ Weggelassen hat sie vor allem alle Maßnahmen zur Verdickung der Suppe (mit Butter, Mehl etc.), denn die Gelatine, die aus dem Kalbskopf austritt, bietet Substanz genug. Verzichtet hat sie auch auf Einlagen wie Zunge oder Fleischbällchen, macht der Kalbskopf allein die Suppe doch schon reich genug.

¹² Martha Lloyd nennt ihr Rezept *Mrs. Fowle's Mock Turtle Soup*. Leider haben wir es nicht im Original gefunden und sind also ganz auf die Akkuratessse dessen angewiesen, was die englischsprachige Wikipedia auf ihrer Seite zum Stichwort *Mock Turtle Soup* wiedergibt (abgerufen am 25. Januar 2014).

¹³ Auguste Escoffier: *Le guide culinaire, aide-mémoire de cuisine pratique*. Paris: Flammarion, 2010 [4. bei Flammarion 1921, 1. 1902]. Kapitel *Viande de Veau*.

¹⁴ Susanne Vögeli und Max Rigendinger (Hrsg.): *Das Füllcher-Kochbuch*. Faksimile der Ausgabe von 1966 mit Kommentaren. Baden: Verlag Hier + Jetzt, 2013. Nr. 763.



Das leicht krümelige des Fleisches passt bestens zu Kartoffelstock oder, wie hier, zu Kartoffelknödeln. (Aarau, 1/2020)

FO BALÈN

Lunge vom Schwein mit Wurzelgemüse, Zwiebel, Ingwer, Chili und Fischsauce

Der Name dieses Gerichts verdankt sich einem Missverständnis zwischen der Köchin Belle Kifuille und einem philippinischen Matrosen und Smut, der 2014 einige Wochen lang im *Kafe Fornak* als Küchenhilfe arbeitete, ehe er auf einem Frachter anheuern konnte. Kifuille, die das kleine Restaurant im Musée de la marine (siehe dort) schon seit Jahren betreibt, suchte damals gerade nach einem passenden Gericht zur Ausstellung *Plongée – des mythes, des monstres, des messagers* (siehe *Lunge vom Schwein Pùlmùn*). Kifuille zeigte dem Mat die Illustration eines tauchenden Schweins, die die Illustratorin Diane Dideau für die Schau realisiert hatte. Der Matrose erzählte ihr daraufhin von einem Gericht aus Schweinelunge namens *Bopis*, das man in seiner Heimat früher sehr oft zubereitet und gerne zu Bier oder Schnaps gegessen habe.

Der Matrose sprach Spanisch, aber kein Französisch. Aus irgendwelchen Gründen verstand die Köchin, dass dieses Gericht aus der Lunge von Walfischen gekocht werde. Vielleicht benutzte der Matrose das Filipino-Wort *Baboy* für Schwein, das etwas ähnlich klingt wie *Baleine*. Auf jeden Fall tüftelten die zwei in der Küche des *Fornak* ein Rezept auf der Basis von Schweinelunge aus, das dann als *Fo balèn*,

Das Wort der Köchin | Susanne Vögeli: «Wie unverhältnismässig sich bei der Lunge das Volumen des Organs zu seinem Gewicht verhält. Habe ich es außer mit Luft noch mit etwas anderem zu tun? Wasser und Eiweiß sind die Stoffe, aus denen das federleichte Gewebe gebaut ist. In der Küche kann ich die speziellen Eigenschaften des Organs nutzen: Ich kann die Lungenstücke in einem Sud garen und dabei saugen sie wie Schwämmchen die Aromen aus der Umgebung auf. Oder ich tue das Gegenteil und treibe der Lunge das Schwammige und Weiche aus, indem ich sie hacke, koche und brate bis nur noch herrlich knusprige Krümel in der Pfanne übrigbleiben. Luft und Wasser verraten ihren hohen Anteil am Gewebe gerade durch ihr Verschwinden.»



Da die Lunge bei diesem Rezept durch den Fleischwolf muss, erspart man sich das etwas knifflige Heraus-schneiden der größeren Röhren, das sich bei anderen Rezepten mit Lunge empfiehlt. (Aarau, 1/2020, Bild Peter Koehl)

FÜR 2 PERSONEN

300 g Lunge vom Schwein
 1 EL Speisefett
 30 g Ingwer, fein gehackt
 1 stattliche Zwiebel, fein gehackt
 ½ TL Salz
 1–2 Chilis, entkernt, in feinen Ringen
 100 ml Weißwein
 2 EL Fischsauce
 1 Karotte, in kleinen Stücken
 1 Petersilienwurzel, in kleinen Stücken
 100 ml Wasser
 1 TL Limettenzeste
 1 EL Limettensaft
 1 TL Zucker

Bopis | Der Falsche Wal aus dem Kafe Fornak dürfte nur noch wenig mit dem Bopis zu tun haben, das auf den Philippinen gekocht wird. Die meisten Bopis-Rezepte sautieren oder schmoren Lungen- und Herzstücke vom Rind oder Schwein mit Tomaten, Gemüsepaprika, Zwiebeln, Knoblauch und Chilis. Oft kommen auch Annato, Zitronengras, manchmal Pandanus dazu. Bopis oder Bópiz ist höchstwahrscheinlich spanischen Ursprungs. Woher das Gericht aber genau stammt und was sein Name bedeutet, ist unbekannt.

also als «falscher Walfisch» auf der Karte landete und den Besuchern, gewürzt mit viel Chili und einer Prise Missverständnis, offenbar sehr gut schmeckte.

Das Rezept bedient sich eines einfachen Tricks, um eine für Lunge ungewohnte Konsistenz auf den Teller zu zaubern. Das Organ ist ja so feucht, dass es sich nicht anbraten lässt. Deshalb wird die Lunge hier zunächst in etwas Wein und Wasser gekocht oder geschmort. Sind die Lungen ganz durchgegart, lässt man das Gericht ohne Deckel weiterköcheln bis die Flüssigkeit weitgehend verdampft ist und in der Pfanne ein Bratvorgang beginnt, der dem Gericht Röstaromen und eine eher trockene, krümelige, leicht krosse Konsistenz verleiht.

Die Lunge wird mit Ingwer, Chili, Fischsauce und Limettensaft gewürzt, was dem Resultat eine leicht asiatische Anmutung verleiht.

Zubereitung (Kochzeit 30 Minuten)

- 1 | Lunge wenn nötig waschen, in größere Stücke schneiden und durch den Fleischwolf drehen. *Wenn vorhanden sollte man eine größere Scheibe mit einem Lochdurchmesser von 6 mm verwenden.*
- 2 | Fett in einer Bratpfanne erhitzen, Ingwer anbraten bis es duftet. Zwiebel und Salz begeben, glasig dünsten.
- 3 | Lunge und Chilis begeben, vermischen, kurz anziehen lassen.
- 4 | Weißwein und Fischsauce einrühren, aufkochen lassen, Hitze reduzieren, 10 Minuten köcheln lassen.
- 5 | Karotte, Petersilienwurzel und 100 ml Wasser begeben, weitere 10 Minuten köcheln lassen, nun aber zugedeckt.
- 6 | Deckel entfernen, Limettenzeste, Saft und Zucker einrühren. Ohne Deckel bei mittlerer Hitze weiter köcheln bis die Flüssigkeit weitgehend absorbiert ist und es in der Pfanne zu Brutzeln beginnt. *Zum Schluss sollte das Fleisch eher trocken und ein wenig knusprig sein – wie trocken und zäh man es haben möchte, hängt von eigenen Vorlieben ab.*



Zu Beginn des Kochprozesses ist die Lunge noch sehr feucht.



Meist sind es die Frauen oder Töchter der Fischer, die am Hafen von Port-Louis die frisch gefangene Ware verkaufen.

3^{ÈME} PORT

Das Quartier am Ende des langen Hafenbeckens hat zwei Fischmärkte, diverse Hotels, Restaurants, Geschäfte, kuriose Monumente und viel farbigen Charme zu bieten.

Mitten in der Stadt liegt, wie ein großer, rechteckiger Teich, der Hafen von Port-Louis. Seine Anlage geht auf das 17. Jahrhundert zurück und wurde durch die zeitgleiche Kanalisation der Miosa (siehe 9^{ÈME} Miosa) möglich. Oft heißt es, er sei nach Plänen des Architekten Piero da Marsiglia (1615–1704) realisiert worden. Flanke an Flanke schaukeln in dem großen Becken Fischerboote und Yachten. Auch Passagierboote und kleinere Transporter legen hier an. Größere Frachter allerdings laden und löschen an Docks etwas weiter im Norden der Hauptstadt.

Östlich des Hafenbeckens, ungefähr begrenzt durch die Place Tambour im Norden und die Rue de la Miosa im Süden, liegt das Quartier du Port. Die meisten Straßen und Plätze trugen früher die Namen von Speisefischen, seit 2016 sind sie nach Gewürzmischungen der Insel benannt. Pulsierendes Zentrum des ganzen Quartiers ist der Quai des Italiens, aus naheliegenden Gründen auch Place du Marché aux Poissons genannt. Früh am Morgen tuckern hier die Fischer mit ihren kleinen Booten an den Quai heran und wuchten mit Wasser gefüllte Tonnen ans Ufer, in denen Fischleiber in allen Farben und





Zahlreiche Gebäude am Hafen von Port-Louis sind auch einfache Wohnhäuser.



Die Fische, die am Hafen feilgeboten werden, könnten frischer nicht sein.

Die Experimente des Radieschens | Ein Radieschen stellte sich die Frage, ob so ein Regenwurm wohl auch eine Form von Lebensfreude empfinden könne. Als sich der nächste Vertreter aus der Ordnung der Wenigborster an ihm vorbeischoob, setzte es deshalb sein freundlichstes Lächeln auf. Doch das Gesicht des Tiers blieb ausdruckslos. Dem zweiten Wurm machte das Gemüse allerlei nette Komplimente, doch der lange Bruder verzog keine Miene. Beim dritten Wurm stimmte das Radieschen sogar ein fröhliches Liedchen an, um irgendwo in der länglichen Masse aus braunem Fleisch für Aufhellung zu sorgen. Keine Reaktion. Aus diesen drei Experimenten zog die kleine Knolle den Schluss, dass Lebensfreude wohl nur in der Welt der Radieschen ihren Platz hat.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 39.



Der Marché Tambour ist der größte Publikumsmarkt für Fische und Meeresfrüchte von Port-Louis. Hier findet man alles, was es für eine gute Fischküche braucht – vom Schwertfisch über Bonito, Kraken und Krabben jeglicher Art bis hin zu Muscheln aus den Gärten von Saint-Benoît-des-Ondes.



Claude Kline, der Patron des Hôtel Alizé, ist ein absoluter Fahrrad-Fan, der selbst schon durch die verschiedensten Länder der Erde getrampelet ist. Davon zeugen zahllose Fotos, die im Treppenhaus, in den Gängen und im Frühstücksraum hängen. Und wer mit dem Rad vorfährt, erhält ungefragt 25 % Rabatt.



Die Fische, die am Hafen feilgeboten werden, könnten frischer nicht sein.

Formen zucken. Sie schleifen diese Fässer zu ihren kleinen Ständen und gießen die ganze tierische Pracht dort in bläuliche Becken – meist stehen dann schon die ersten Kunden da, gierig auf die frische Ware.

Es sind nicht die großen Fischer, die ihren Fang auf dem Quai des Italiens feilbieten. Hier trifft man auf kleine Boote mit zwei oder drei Mann Besatzung, die ihre Netze vor der felsigen Küste der Côte Chimerik oder im Norden der Insel an der Côte Blanche auslegen. Entsprechend besteht ihre Beute oft nur aus kleineren Fischen. Doch gerade die sind für die Herstellung von Fischsuppen ideal. Wer andere Ansprüche hat, wird im nahen Marché Tambour bestens bedient, dem größten Fischmarkt der Insel. Ein Radieschen aus rostigem Eisen neben dem Eingang zum Markt erinnert daran, dass Königin Adrienne die Markthalle als Gewächshaus missbrauchte, um ganzjährig und in nächster Nähe ihres Palastes Radieschen zur Verfügung zu haben. Sie aß sie mit großer Leidenschaft und am liebsten mit gesalzener Butter.

Direkt am Quai des Italiens liegen verschiedene Hotels, besonders günstig logiert man im Hôtel Alizé und historisch besonders interessant im Hôtel de la Mer (siehe dort). Wer sich in einem der Cafés am Hafen niederlässt, kann in aller Ruhe über den Rand seines Bierglases oder seiner Kaffeetasse hinweg das farbenprächtigste Leben beobachten: Da laufen die Fischerkutter in den Hafen ein, dort versuchen Jachttouristen ihren Spinnaker zusammenzulegen. Aus einem kleinen Transportkahn werden Ballen mit Waren ans Ufer geschleift, wo sie sich alsbald zu einem riesigen Haufen türmen. Ältere Herren mit sonnengegerbter Haut und furchterregenden Tätowierungen suchen mit Silk und Haken im Hafenwasser ihr Glück und neben einem Geschäft für Fischerei- und Bootsartikel bieten junge Damen mit eindeutig zweideutigem Lächeln ihre Dienste an.

Kuzak, der alte Name des Quartiers, geht auf den Namen des Dorfes zurück, aus dem sich dieser Teil der Stadt entwickelt hat. Das erfährt man zum Beispiel am Süden des Quai des Italiens, wo das Lemusa Office de Tourisme (LOT) den Besucher mit Infos versorgt.



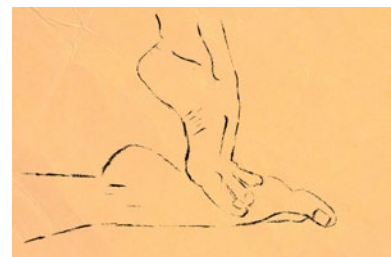
Die Hälfte der Zimmer im *Hôtel de la Mer* gehen auf den Hafen hinaus und sind charmant, wenn auch nicht sehr ruhig.

HÔTEL DE LA MER

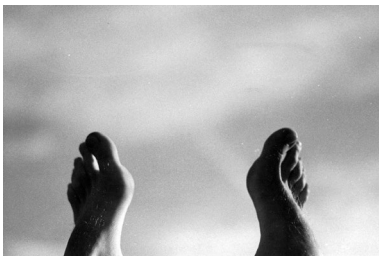
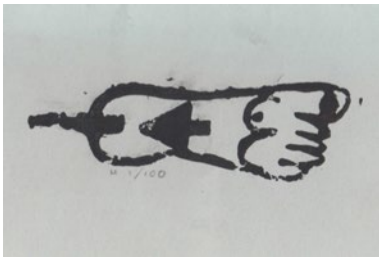
In allen Zimmern dieses Hotels trifft man auf Füße – schuld daran ist Jean-Marie Tromontis

Das *Hôtel de la Mer*, ein in italienischem Stil gebautes Haus aus dem frühen 19. Jahrhundert, liegt unmittelbar am Hafen von Port Louis. Laut einer Plakette, die 2011 im Eingangsbereich angebracht wurde, wohnte Jean-Marie Tromontis (siehe dort) in den 1860er bis 1880er Jahren immer wieder in dem Hotel, wenn er in Port-Louis an der Universität Verpflichtungen hatte. Er belegte offenbar stets ein Zimmer im ersten Stock, mit Blick auf den Hafen. In diesem Raum sollen auch einige seiner Texte entstanden sein, unter anderem die Erzählung *Pied Soleil* («Sonnenfuss»).

Pied Soleil erzählt die Geschichte eines reichen Mannes, der eines Morgens auf einem Schiff mit Destination Port-Louis die «Frau seines Lebens» trifft: «Sie schritt der Reling entlang und blickte aufs Meer hinaus, mit leuchtenden Augen, als sei der ganze Ozean ihr Reich, ihr Geliebter, ein mächtiger Spiegel ihrer Schönheit. Sie setzte sich auf eine Bank, streifte sich die Sandalen von den Füßen und streckte ihre Zehen in die Sonne aus. Als er diese Füße sah, begann sein Herz wie wild zu schlagen: Welch unbändige Präsenz, welche Spannkraft, was



Ab den 1960er Jahren dekorierte ein Manager, der ein großer Verehrer von Tromontis war, sämtliche Räume des *Hôtel de la Mer* mit Bildern und Skulpturen von Füßen.



für ein Spiel der Muskeln und Adern. Zehen wie Mandeln und eine Haut wie halb durchsichtige Milch, in der eine Himbeere ihre Spuren hinterlassen hat. Dazu eine Muttermal auf dem linken Rist, ein Anflug von Asymmetrie in diesem Gleichklang schöner Sohlen. Es war ihm, als blickten diese Füße in seine Richtung, als wollten sie zu ihm sprechen, als gäbe es eine geheime Übereinkunft zwischen der Bewegung dieser Zehen und dem Pochen in seiner Brust.» Der Mann ist schwer verliebt, jedoch zu schüchtern, mit der Bewunderten Kontakt aufzunehmen. Nach Ankunft in Port-Louis folgt er ihr, verliert sie allerdings bald aus den Augen. Von der Schiffsahrtsgesellschaft erfährt er, dass sie Cézanne de Saint-Rémy heißt, Wohnort unbekannt.

Er lässt nach Cézanne suchen. Er beauftragt Detektive. Er schaltet Annoncen. Er denkt Tag und Nacht an sie. Gleichwohl verblasst die Erinnerung an ihre konkrete Gestalt mehr und mehr, hat er schließlich nur noch das Bild ihrer Füße vor Augen. Um wenigstens diese Erinnerung zu bewahren, lässt er sich von den besten Künstlern nach seiner Beschreibung die Füße der Geliebten in Ton modellieren, in Stein schlagen, in Holz schnitzen, malen, zeichnen, in Bronze gießen... Sein Villa füllt sich und füllt sich, in jedem Regal, in jedem Winkel stehen, hängen, schweben schließlich die Füße der Angebeteten.

Eines Morgens früh klettert Cézanne in sein Haus, den die vermeintliche Adelige ist in Wahrheit eine erfolgreiche Diebin. Sie sieht die ganzen Füße, alle mit einem Muttermal auf dem linken Rist, erkennt sie als die ihren und ist sprachlos vor Rührung. Doch da steht plötzlich der Mann vor ihr, verschlafen, verwirrt, ein Gewehr im Anschlag, entschlossen, sein Heim zu verteidigen. Cézanne weiß nicht, was sie sagen soll, und so streift sie sich die Sandalen von den Füßen. Im Dunkeln meint der Mann, die Diebin greife nach einer Waffe und drückt ab. Cézanne sinkt tödlich getroffen zu Boden. In dem Moment fällt der erste Sonnenstrahl durch das Fenster auf ihre Füße: Zehen wie Mandeln, eine Haut wie halb durchsichtige Milch, in der eine Himbeere ihre Spuren hinterlassen hat und auf dem linken Rist ein Muttermal.

Tromontis selbst war wohl nicht ganz glücklich mit dem traurigen Schluss dieser Geschichte. In einem Brief an Melisende äußert er 1899 die Absicht, das Ende umzuschreiben: «Der Mann könnte daneben schießen, die Sonne etwas früher erscheinen, Cézanne ihre Stimme nicht verlieren...» Überliefert ist allerdings nur die Version mit dem dramatischen Ende.*

Die Erzählung von Tromontis hat einen Hotelmanager und Fan des Autors in den 1960er Jahren dazu verführt, in jedem der Gästezimmer seines Etablissements irgendwo einen Fuss sichtbar zu machen – sei es als Malerei, Zeichnung, Foto, Plastik oder auch nur in der Gestalt eines fußförmigen Steines. Corinne Roux, die das Etablissement 2006 übernahm, hat zudem eine Süßspeise erfunden, in der die Erzählung von Tromontis nachklingt (siehe *Cézanne de Framboise*).

*Jean-Marie Tromontis: *Sensations, émotions, pensées*. Edité et commenté par Mercedes Doussait. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2018. S. 31–38 (Pied Soleil), 298.



Süße Erinnerung an die schönen Füße einer geliebten Diebin: *Cézanne de framboise*. (Sierre, 3/2020)

CÉZANNE DE FRAMBOISE

Süße Creme mit Tapiokaperlen, Milch, Himbeeren und Mandelstiften

Als Corinne Roux 2006 das Hotel de la Mer an Hafen von Port-Louis übernahm, traf sie in jedem Raum auf Malereien, Zeichnungen, Skulpturen und Fotos von Füßen. Der frühere Besitzer und Manager des Etablissements hatte sie zu Ehren von Jean-Marie Tromontis (siehe dort) zusammengetragen, der in den 1860er bis 1880er Jahren regelmäßig in dem Hotel nächtigte und in seinem Zimmer im ersten Stock unter anderem die Erzählung *Pied Soleil* schrieb, die Geschichte einer großen Verliebtheit mit einem dramatischen Ende (siehe *Hôtel de la Mer*).

Corinne Roux wusste weder um die Genese der Sammlung noch kannte sie die Erzählung von Tromontis. Sie wollte die ganzen Füße deshalb zunächst entfernen lassen, wurde dann aber von einer Mitarbeiterin auf die literarischen Umstände hingewiesen. Auch Roux konnte sich dem tragischen Charme der Geschichte nicht entziehen und also durften die Füße bleiben. Ja die neue Managerin fügt seither gar dann und wann neue Kunstwerke hinzu und bezeichnet sich selbst auch manchmal im Scherz als die «Direktorin des größten Fußmuseums der Welt».



Tapiokaperlen | Tapiokaperlen sind kleine, weiße Kügelchen, die aus extrahierter Stärke von Maniokwurzeln hergestellt werden. Tapiokaperlen sind das einzige Produkt aus Maniok, das auch in den europäischen Küchen eine Rolle spielt: Sie werden vor allem für Desserts oder als Suppeneinlage gebraucht und liefern zum Beispiel auch die gummigen Perlen im sogenannten *Bubble Tea*. Beim Kochen saugen die Kügelchen Flüssigkeit auf und werden transparent.



Corinne Roux | Ehe sie 2006 das *Hôtel de la Mer* und sein kleines Restaurant übernahm, war Corinne Roux viele Jahre lang als Tauchlehrerin unterwegs. Zuletzt führte sie Touristen mit ihrem eigenen Boot zu den Fischgründen vor der Côte Chimerik. Sie brachte ihren Gästen aber nicht nur das Tauchen bei, sondern auch wie man Fische fängt und wie man sie zubereitet. «Morgens legten wir kleine Netze aus oder jagten größeren Fischen mit der Harpune hinterher. Am späteren Nachmittag gingen wir meist in den schönsten Buchten vor Anker, tranken kühlen Weißwein und bereiteten in aller Ruhe die Beute des Tages zu. Am Abend dann tafelten wir wie die Könige. Mit den Jahren wurde die Kocherei immer wichtiger – und das Tauchen kam mir mehr und mehr wie eine große Materialschlacht vor. Ich dachte daran, auf meinem Boot eine Art schwimmendes Restaurant zu eröffnen. Dann aber erfuhr ich, dass das *Hôtel de la Mer* am Hafen von Port-Louis zu verkaufen war.»

FÜR 4 PERSONEN

400 ml Wasser
 30 g Tapiokaperlen
 400 ml Milch
 40 g Zucker für die Tapioka
 ½ TL Salz
 100 g Himbeeren
 2 EL Wasser
 40 g Zucker für das Fruchtpüree
 2 EL Mandeln, geschält und gestiftelt

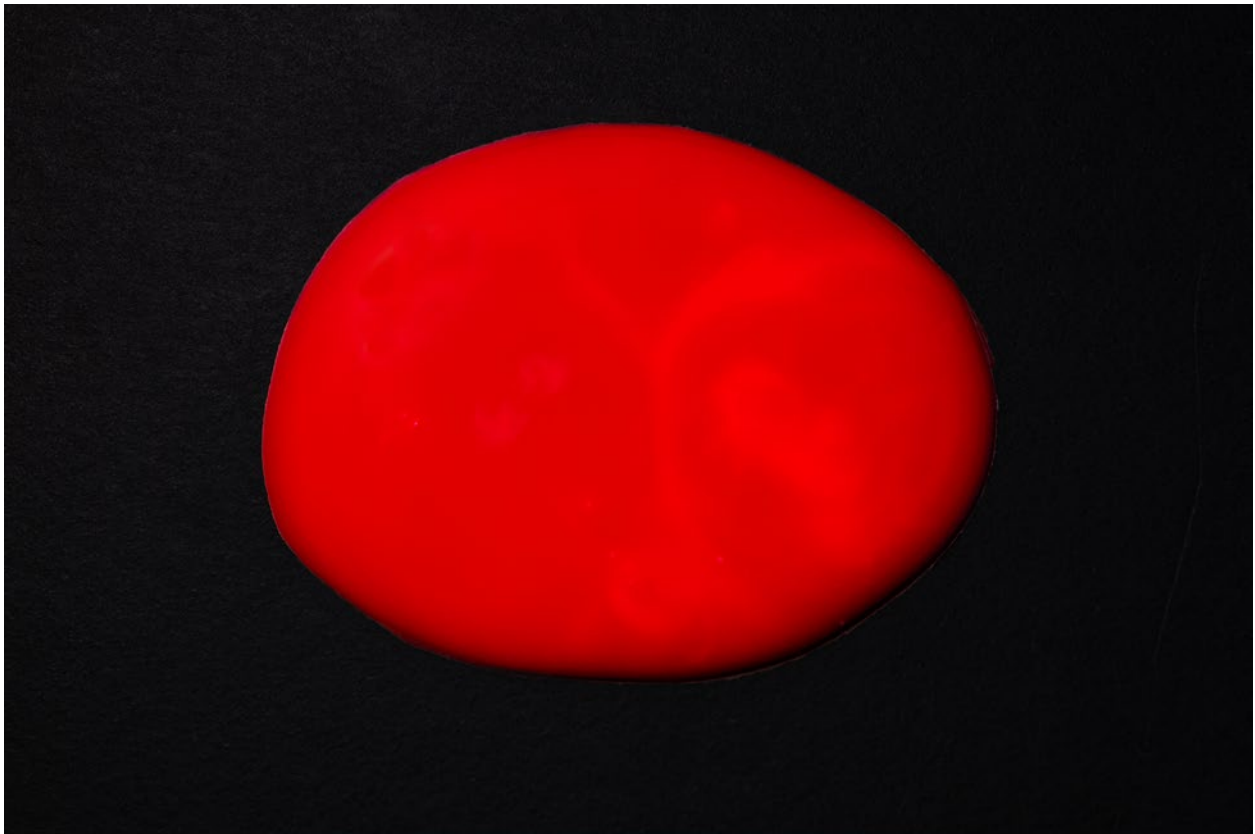
Nicht nur das allerdings: Noch im Jahr ihrer Übernahme erfand Roux für die Karte des kleinen Restaurants, das die oberste Etage des Hotels einnimmt, eine Nachspeise als Tribut an eine Passage in *Pied Soleil*. Tromontis beschreibt da die Füße der Protagonistin Cézanne de Saint-Rémy mit folgenden Worten: «Zehen wie Mandeln und eine Haut wie halb durchsichtige Milch, in der eine Himbeere ihre Spuren hinterlassen hat. Dazu ein Muttermal auf dem linken Rist, ein Anflug von Asymmetrie in diesem Gleichklang schöner Sohlen.» Mit Milch und Tapiokaperlen hat Roux die «peau comme un lait semi-transparent» nachgebaut, Himbeeren sorgen für einen rötlichen Schimmer, Mandeln verneigen sich vor den Zehen, und ein Kleckser dunkle Konfitüre imitiert das Muttermal auf dem Rist.

Diese *Cézanne*, wie Roux ihr Dessert nannte, war ein solcher Erfolg, dass bald auch andere Restaurants sie zu imitieren begannen, wobei sie statt Himbeeren auch Brombeeren, aromatische Trauben, Mango, Sapote, Feigen, Gewürze etc. verwendeten. Mit dem Rezept verselbstständigte sich auch der Name der Süßspeise: «Eine brombeerschwarze oder mangogelbe *Cézanne* hat zwar nicht mehr viel mit der Geschichte von Tromontis zu tun, trotzdem musste ich mein Dessert irgendwann *Cézanne de framboise* nennen», ärgert sich Roux und fügt sogleich lachend an: «Aber immerhin ist diese interessante Frau so in aller Munde.»

Zubereitung (60 Minuten)

- 1 | 400 ml Wasser mit einem Topf zum Kochen bringen und die Tapiokaperlen einrühren. 25 Minuten lang bei gelegentlichem Rühren köcheln lassen bis die Perlen ganz weich und transparent sind. *Man sollte häufig rühren, da die Perlen dazu neigen, am Boden des Topfes anzuhafeln.*
- 2 | Milch, 40 g Zucker und Salz einrühren, nochmals rund 25 Minuten auf kleiner Flamme köcheln, häufig rühren.
- 3 | Himbeeren mit 2 EL Wasser und 40 g Zucker während 10 Minuten zu einem Püree einköcheln, mit der Tapiokasauce verrühren. Warm servieren oder in Schalen füllen und kalt stellen. *Warm hat das Dessert eher die Konsistenz einer dicken Suppe, mit dem Abkühlen aber wird die Sauce deutlich fester, je nachdem sogar zu einem Pudding.*

Tapiokaperlen werden in unterschiedlichen Größen und Qualitäten verkauft, je nachdem wird man die Kochzeiten ein wenig anpassen müssen.



Anne Bigord: *Sang de porc*, 2016, Fotografie.

BLUT VOM SCHWEIN SANGIS

Hat sich jemand in eine peinliche Lage manövriert, trägt er auf Lemusa den Blutkreis

Wenn jemandem ein peinlicher Fehler passiert ist, dann heißt es auf Lemusa schnell einmal: «Li pote lè circul di sangis», «Il porte le cercle de sang», also auf Deutsch: «Er trägt den Blutkreis.»¹ Lange kannte man den Ursprung dieses seltsamen Sprichwortes nicht. Erst die Entdeckung der *Bibliothèque secrète* (siehe dort) von König Oscar I. förderte Dokumente ans Tageslicht, die seine Herkunft erklären könnten. Es handelt sich einmal um die Akten eines Prozesses, der 1517 in der damals noch ganz jungen Stadt Port-Louis geführt wurde. Auf der Anklagebank saß allerdings kein Mensch, sondern ein Schwein.² Aus anderen Quellen wissen wir, dass die Schweine damals in den Straßen der Hauptstadt frei herumliefen und ein echtes Problem darstellten, vor allem weil sie den Verkehr behinderten und allerlei Unfälle provozierten. Von 1516 haben sich Dokumente erhalten, die den Versuch der Stadtbehörden illustrieren, das unkontrollierte Unterwegssein der Schweine durch allerlei Verbote und Vorschriften zu kontrollieren.³

Wenn es trotzdem zu Unfällen kam, dann wurden allerdings nicht die Besitzer der Schweine zu Rechenschaft gezogen, wie das wohl heu-

Die Gesamtblutmenge des Schweins liegt je nach Quelle bei etwas 5–8 % des Lebendgewichts. Bei der Schlachtung eines ausgewachsenen Schweins treten in der Regel etwa 3–5 L Blut aus. Damit das frische Blut nicht gerinnt, muss es gleich nach dem Schlachten mit etwas Salz oder Essig verrührt werden. Traditionell wird Blut mit verschiedenen Innereien und starken Gewürzen zu Wurst verarbeitet. Blut gibt aber auch einer dunklen Sauce Körper und macht sie cremig. Es hat eine ähnliche Proteinstruktur wie Eier und kann etwa in Speiseeis oder beim Backen als Ersatz dafür herhalten. In Asien wird Blut ohne Gewürze zu Blocks gestockt und kann dann wie Tofu verarbeitet werden. Blut wird beim Kochen dunkelbraun und schmeckt markant nach Eisen.

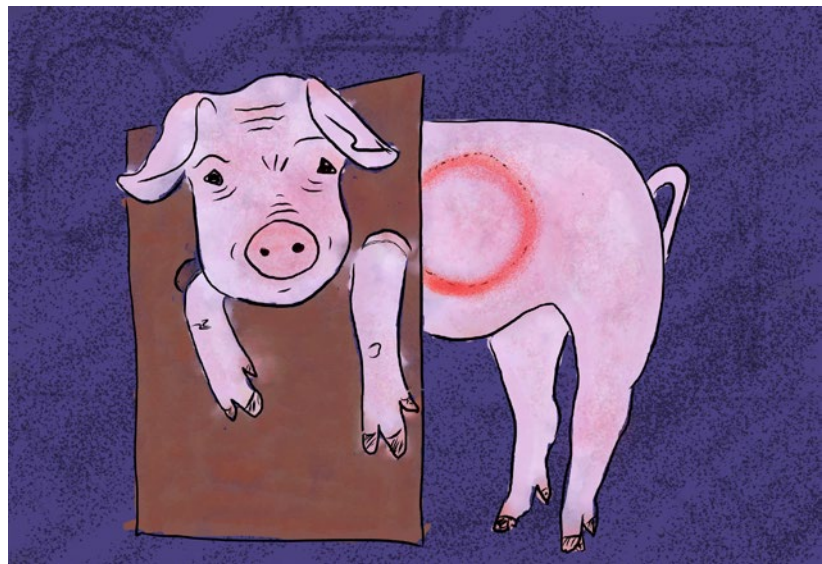
Tierisches Ebenbild | Die Nähe und Ähnlichkeit von Mensch und Schwein wurde in der Literatur immer wieder thematisiert. Am knappsten hat sie wohl Gottfried Benn in seinem Gedicht *Der Arzt* auf den Punkt gebracht, wo die zweite Strophe mit der folgenden Zeile beginnt: «Die Krone der Schöpfung, das Schwein, der Mensch».⁹ Und George Orwells düstere Fabel *Animal Farm* endet mit dem Satz: «The creatures outside looked from pig to man, and from man to pig, and from pig to man again; but already it was impossible to say which was which.»¹⁰

Metzgers Wort | Hansruedi Meier: «In der kalten Jahreszeit verarbeiten wir Blut wie seit jeher zu Blutwurst. Wie verwenden es auch in Aufschnittrezepten, wo Teile in Blut mariniert werden, um dunkle Farblinien zu erzeugen – zum Beispiel bei der Festtagslyonerwurst. Früher wurde dem Blut das Plasma entzogen und separat in Würsten und Charcuterie verwendet.»¹¹

Metzgers Wort | Oskar Seugrem: «Wie gutes Blut beschaffen sein muss, hat uns Zola [in *Le Ventre de Paris*] eindrücklich erklärt: «Il faut qu'il soit d'une bonne chaleur, crémeux, sans être trop épais.» Zieht man die Hand aus einem Eimer mit Blut, dann muss sie wie mit einem roten Handschuh bekleidet sein. Ich liebe Blut in Saucen und in dunklen Ragouts: Kalbskopf zum Beispiel, mit Rotwein, verschiedenen Pfeffern und einem guten Schuss Schweineblut. Das ist eine ernste, der Nacht zugeneigte Speise, die man dann doch mit einem Lächeln auf den vom Gelatine-Glück verklebten Lippen genießt.»¹²

REZEPT MIT BLUT

- **Zinzolin (Pudding aus Schweineblut, Kakao, Zucker und Milch, mit Orangenzeste und Pfeffer)**



So könnte das Schwein am Pranger ausgesehen haben.

te üblich wäre, sondern die Tiere selbst. Bei dem erwähnten Prozess hatte ein Schwein offenbar den Sturz eines reichen Kaufmann provoziert, dessen Name indes unerwähnt bleibt. Es wurde deshalb mit dem folgenden Richtspruch zu drei Tagen am Pranger verurteilt: «Et quant au porc susmentionné, nous le condamnons, sur la base des motifs contenus et établis dans le procès précité, à être marqué de son sang du cercle de la honte et à être mis au pilori pendant trois jours, selon notre verdict défini et par souci de justice, dans le domaine souverain de notre Seigneur Louis Le Tripudier.»⁴ Ähnliche Urteile gegen Schweine wurden im Mittelalter und in der frühen Neuzeit auch in Europa gefällt, wobei die Schweine da fast immer ihr Leben lassen mussten.⁵

Einzigartig ist die im Richtspruch erwähnte Zeichnung des Tiers mit einem Schandmal, einem «Cercle de la honte», gemalt mit dessen eigenem Blut. Thomas Ocham meint, dass es sich bei diesem Kreiszeichen zweifellos um jenen «Circul di sangis» handeln müsse, der in dem eingangs genannten, bis heute populären Sprichwort das Peinliche symbolisiert.⁶ Er weist zudem darauf hin, dass der ursprüngliche Name der Rue Bar am südöstlichen Ende des Quai des Italiens *Passage des cochons punis* lautete⁷ und vermutet, dass sich das Gerichtsgebäude damals etwa an der heutigen Rue Odom befunden haben könnte. Von dort wurden die bestraften Schweine zum Hafen geführt, wo sie mit einem Blutkreis gezeichnet und an den Pranger gestellt wurden.⁸ Das Gerichtsurteil illustriert, wie wichtig die Schweine zu jener Zeit auf Lemusa waren und wie menschenähnlich man sie empfand.

¹ Titiane Hume: *Pale cochon. Proverbes et dictons liés au porc*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2016. S. 59.

² Thomas Ocham: «Quant au porc susmentionné...» *Le dossier d'une poursuite judiciaire contre un porc de 1517 à Port-Louis*. In: *Mémoire avenir. Le journal des archives nationales*. No 4. Octobre-décembre 2017. S. 63–68.

³ Claire Calice: *La ville des cochons. Au début du 16^{ème} siècle, Port-Louis devait lutter contre son passé animal*. In: *Mémoire avenir. Le journal des*

archives nationales. No 4. Octobre-décembre 2017. S. 69–76.

⁴ Ocham: *Op. cit.* S. 64.

⁵ Peter Dinzelbacher: *Das fremde Mittelalter. Gottesurteil und Tierprozess*. Essen: Magnus Verlag, 2006.

⁶ Ocham: *Op. cit.* S. 68.

⁷ Im Verlauf der ab dem 8. August 2016 durchgeführten Revision der Straßennamen in der Hauptstadt erhielt auch die Rue Bar ihren alten Namen zurück und heißt nun wieder *Passage*

des cochons punis.

⁸ Ocham: *Op. cit.* S. 66f.

⁹ Gottfried Benn: *Sämtliche Gedichte*. Stuttgart: Klett-Cotta, 1998. S. 11.

¹⁰ George Orwell: *Animal Farm*. London: Penguin Boog, 2008.

¹¹ Hansruedi Meier (Windisch), interviewt von Susanne Vögeli im April 2020.

¹² Oskar Seugrem in einem Gespräch im November 2019.



Aroma und Konsistenz des *Zinzolin* werden von einer Zutat bestimmt, die man in einem Dessert eher nicht erwartet.

ZINZOLIN

Pudding aus Schweineblut, Kakao, Zucker und Milch, mit Orangenzeste und Pfeffer

«Meine Urgroßmutter hielt drei Dutzend Schweine, die sie alle beim Namen rufen konnte und zu denen sie ein äußerst liebevolles Verhältnis pflegte. Aus ihrem Blut fertigte sie den berühmten Pudding an, den man heute auf der ganzen Insel unter dem Namen unserer Familie kennt: *Zinzolin*. Natürlich schlachtete Grangran, wie wir sie nannten, diese Schweine nicht, vielmehr könnte man sagen, dass sie die Tiere quasi «gemolken» hat. Alle zehn bis vierzehn Tage bohrte sie ihnen eine spezielle Kanüle aus Gold in den Hals, ließ ein bis zwei Liter Blut ab und versiegelte die Öffnung wieder. Die Schweine nahmen bei dieser Prozedur keinerlei Schaden und erfreuten sich eines langen, wohlgenährten Lebens. Naturgemäß war es bei dieser Prozedur nicht möglich, größere Mengen der begehrten Süßspeise herzustellen. Deswegen produzieren wir den *Zinzolin* heute mit dem Blut von geschlachteten Tieren. Am Rezept aber haben wir nichts geändert.» Alexandra Zinzolin, die das *Kafe Foliù* am Boul d'O¹ 18 mitten im Quartier du Port nun schon in der vierten Generation führt, ist sichtlich stolz auf ihre Großmutter Anna-Marisa. Mit einigem Recht, denn immerhin wurde nach der berühmten Wirtin und Patissière sogar eine Straße im Quar-

Das Wort der Köchin | Susanne Vögeli: «Blut in der Küche ist für mich ein außergewöhnliche Erfahrung. Der vital rote Saft strotzt schon fürs Auge vor Gehalt. Die beinahe sirupartige Konsistenz der Flüssigkeit bestätigt den optischen Eindruck. Beim Erwärmen aller Zutaten für den Pudding verwandelt sich der Sirup dank des Proteingehalts im Blut im Handumdrehen in eine dichte Creme. Lässt man die Masse zu heiß werden, gerinnt sie – ebenso wie eine mit Ei gebundene Masse gerinnen würde.

Bleibt von der Süßspeise ein Rest, kann man ihn einfrieren und später als Eiscreme servieren. Dank der besonders guten Bindung aller Ingredienzien werden sich auch in gefrorenem Zustand kaum Eissplitter bilden.»



Fachfrau für Blut und Kakao:
Alexandra Zinzolin erklärt ihren
Mitarbeiterinnen, wie Blut küchen-
technisch funktioniert.

Blut und Milch | Wenn die Massai in Tansania und Kenia ihre Herden über lange Distanzen durch unfruchtbares Gebiet führen, dann leben sie während dieser Reisen auch heute noch fast ausschließlich von Milch und Blut ihrer Tiere. Sie benutzen einen speziellen Pfeil, der nicht zu tief in den Nacken des Tieres eindringen kann, lassen mit dessen Hilfe zwei bis vier Liter Blut aus der Halsvene (Drosselvene) ab und verschließen die Öffnung wieder. Sie trinken das Blut, vermischt mit Milch.⁶

FÜR 6 PERSONEN

150 ml Blut vom Schwein

150 g Zucker

30 g Kakao

20 g Maisstärke

½ TL Salz

½ TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

250 ml Milch

1 EL Orangenzeste (entspricht der Zeste von ½ Orange), fein gehackt

2 EL Pinienkerne

Etwa Orangenzeste für Deko

6 Löffelbiscuits, optional

100 ml Schlagsahne, optional

tier de l'Hôtel de Ville benannt. Alexandra kennt sich aber auch in der Geschichte des Quartiers sehr gut aus und weist immer wieder darauf hin, dass das Blut vom Schwein in diesem Teil der Stadt traditionell eine große Rolle spielte (siehe *Blut vom Schwein Sangis*).

Beim *Zinzolin* handelt es sich um nichts anderes als eine Version des berühmten *Sanguinaccio*, eines Puddings aus Kakao, Zucker, Milch und natürlich Schweineblut, der im südlichen Italien vor allem während der Fastnachtszeit auch heute noch zubereitet wird. Das ist wenig erstaunlich, hieß Alexandras Urgroßmutter doch mit ihrem Mädchennamen Fogliati und stammte ursprünglich aus Neapel.

Die Geschichte mit den «gemolkenen» Schweinen mag erstaunen, doch ein kurzer Blick in die Literatur² zeigt schnell, dass diese Praxis früher gar nicht so unüblich war – vor allem bei Nomadenvölkern, die naturgemäß eine besonders enge Beziehung zu ihren Tieren haben. Wenn es die Umstände verlangen, schreibt Marco Polo, können die Mongolenkrieger «wohl zehn Tage hindurch reiten, ohne gekochte Speisen zu essen; da leben sie von dem Blut ihrer Pferde, indem sie diesen eine Ader öffnen und davon trinken.»³ Man kann einem Pferd offenbar alle zehn Tage mehr als einen Viertelliter Blut abnehmen, ohne ihm damit zu schaden – und die Mongolen waren mit mehr als einem Dutzend Pferden pro Mann unterwegs.⁴

Menschliches Blut unterscheidet sich kaum von Schweineblut. Es bietet sich also für eine elegante Form der nicht zerstörerischen Autophagie an. Mit dieser Möglichkeit hat die Künstlerin Alexandra Meyer gespielt, die sich 2011 so viel Blut selbst spendete, dass sie eine kleine Blutwurst daraus herstellen konnte.⁵

Unser eigenes Blut kommt für die Herstellung von *Zinzolin* allerdings nicht in Frage. Denn der Pudding schmeckt so verteufelt gut, die leichte Eisennote tanzt so wollüstig mit dem Kakao übers Zuckerparkett, dass uns die Gier danach förmlich ausbluten lassen würde.

Zubereitung (Kochzeit 10 Minuten, Kühlzeit 60 Minuten)

1 | Blut kräftig aufrühren und durch ein feinmaschiges Sieb geben, um eventuelle Gerinnsel zu entfernen. Je nach Beschaffenheit des Blutes wird man das Sieb zwischendurch ausspülen müssen.

2 | Zucker, Kakao, Maisstärke, Salz und Pfeffer mit der Milch und dem Blut verrühren.

3 | Mischung in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren eindicken lassen. *Die Masse sollte am Ende etwa 80° C haben. Die Farbe verwandelt sich von Rot zu Schokoladenbraun.*

4 | Etwas abkühlen lassen, Orangenzeste und Pinienkerne unterrühren. Masse auf sechs Schüsselchen verteilen, mit Zeste dekorieren, mit Küchenfolie zudecken und wenigstens 60 Minuten kühlstellen. Ev. mit Löffelbiscuits und einem Kleckser Schlagsahne servieren.

¹ Die prächtige Straße heißt eigentlich Boulevard Louis d'Ocieszyek-Bruno, wird aber von den Bewohnern der Hauptstadt liebevoll nur *Boul d'O* genannt.

² Besonders ergiebig ist diesbezüglich das vorzüglich Innereien-Buch von Jennifer McLagan: *Odd*

Bits – How to Cook the Rest of the Animal. New York: Ten Speed Press, 2011. Kapitel *Vital Blood*.

³ Marco Polo: *Beschreibung der Welt. Die Reise von Venedig nach China 1271–1295*. Herausgegeben von Detlef Brennecke. Lenningen: Edition Erdmann, 2016. *Achtundvierzigstes Kapitel*

⁴ McLagan: *Op. cit.* Offenbar war diese Praxis auch unter Trappern Nordamerikas populär.

⁵ Seite *Blutwurst*. In: Alexandra Meyer. <http://www.alexandrameyer.ch/de/works/blutwurst/> (abgerufen am 10. März 2020).

⁶ McLagan: *Op. cit.*

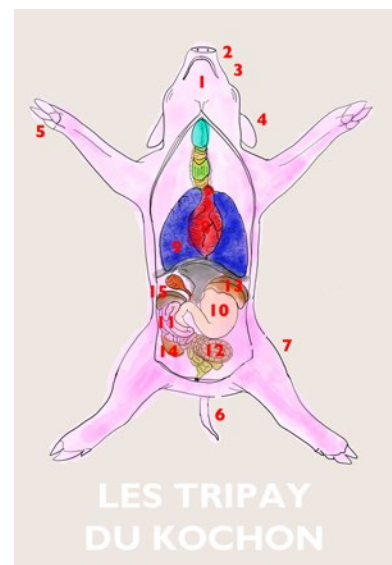


Das Schwein, ein kulinarisches Wunder von Kopf bis Fuss: die Auslage der Metzgerei Seugrem an der Rue Thasard.

BOUCHERIE SEUGREM

Die Metzgerei, die sich auf weniger populäre Stücke vom Schlachttieren spezialisiert hat

Eigentlich hätte Oskar Seugrem (* 1964 in Granchan) Lateinlehrer werden sollen oder Herausgeber einer neuen Übersetzung der Aeneis. Schon in der Schule fiel er durch seine Begabung für alte Sprachen und die originelle Kraft seiner Übersetzungen auf. Keine Selbstverständlichkeit für einen Jungen, der im ländlichen Granchan in eine Familie von Metzgern, Köchen und Gastronomen hinein geboren wurde. Vielleicht war es sein Glück, dass er teilweise bei einer Großtante in Port-Louis aufwuchs und dort auch das Gymnasium besuchte. Nach der Schule studierte er Latein und schrieb dann jahrelang an einer Doktorarbeit über die Ursuppe in den Metamorphosen von Ovid. «Nach deren Abschluss stellte ich fest, dass ich mich selbst verwandelt hatte. Irgendetwas in meinen Genen war plötzlich erwacht und ich hatte keinerlei Lust mehr auf eine Karriere als Altphilologe. Mein Vater, meine Großmutter und mein Urgroßvater waren Metzger. Und mir wurde auf einmal klar, dass ich diese Tradition fortsetzen wollte.» Also tauschte er den Doktorhut gegen eine Fleischerkappe, machte eine Lehre und eröffnete wenig später an der Rue Thasard im Quartier du Port sein eigenes Geschäft.



Tripay ist auf Lemusa ein Sammelbegriff für Innereien aller Art – Plakat aus der Boucherie Seugrem.



Als Metzger hat sich Oscar Seugrem auf jene Teile vom Tier spezialisiert, die kulinarisch sonst nur selten zu Ehren kommen: Innereien, Fett, Blut, Haut und Extremitäten wie Ohren, Schnauze, Schwanz und Füße. Natürlich verkauft er auch Muskelfleisch, aber er versucht doch immer wieder, seine Kunden zu verführen, auch ungewöhnlichere Teile auszuprobieren. Er macht gerade diese Stücke mit einer besonderen Sorgfalt küchenfertig und uns ist auch nie um ein passendes Rezept verlegen. Ja seine begeisterten Beschreibungen einzelner Gerichte dürften ein wesentlichen Anteil daran haben, dass sich die Kunden auf das eine oder andere Abenteuer einlassen.

Seugrems Passion für die Inneren Werte von Schwein und Rind drückt sich schon im Logo seiner Metzgerei aus. Er hat das Ladenschild seines Urgroßvaters übernommen, die Tierköpfe aus den Lunetten entfernt und an ihrer statt einen Darm, eine Niere und ein Herz gesetzt.

Oskar Seugrem zu Gast in Aarau und Luzern | Von Oktober 2019 bis Januar 2020 ist Oskar Seugrem zu Gast in der ehemaligen Metzgerei Speck in Aarau, die gegenwärtig von Sadhyo Nierberger als Kunstraum geführt wird. Jede Woche rückt er ein anderes Teil vom Schwein in den Mittelpunkt: Leber, Magen, Niere, Ohren, Zwerchfell und Lunge. In Workshops, die im Raum Acht ebenfalls in Aarau stattfinden, werden im Verlauf des Winters auch noch Milz, Fett, Hirn, Zunge, Blut, Herz, Haut, Darm und Schwanz vorgestellt.

Von Mai bis Juni 2020 ist die Metzgerei Seugrem dann in der Metzgerei von Urs Doggwiler in Luzern zu Gast. Woche um Woche bieten die zwei Bouchers eine andere Tripay de Kochon zum Spezialpreis an. Und wer sich verführen lässt, bekommt ein Rezept und Hintergrundinformationen dazu.

Im Grunde hätte Oskar Seugrem als Metzger ganz in Ruhe alt werden können. Durch seinen Schulfreund Hektor Maille, einst der beste Geheimagent der Insel, geriet er jedoch in den Jahren um 2010 in Kontakt mit Odette Sissay, die damals offiziell als Köchin bei Maille angestellt war (siehe *Mission Kaki*). Als sich Sissay dann 2016 zur Diktatorin der Insel aufschwang, kam der Metzgermeister wenig später unerwartet zu politischen Ehren und wurde zum *Ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la chasse et de la cuisine* ernannt. Zwar betreibt er weiterhin sein Geschäft an der Rue Thasard, gleichzeitig ist Seugrem heute aber auch als so etwas wie ein kulinarischer Berater der Diktatorin (siehe *Octogone*). Über das Verhältnis der zwei wird viel spekuliert, wirklich bekannt ist indes nur wenig. Noch 2016 übernahm der «Ministre de la panse», wie Seugrem gerne genannt wird, auch den Posten des gastrosophischen Direktors der Gourmair Lemusa (ehem. Lemusan Air Foods). Die Handschrift des Metzgers prägt seither das Bordmenu in einer Weise, die wohl nicht alle Gäste glücklich macht – sich aber dafür markant von der üblichen Verpflegung über den Wolken abhebt.



Seugrem unterscheidet genau zwischen den diversen Teilen des Rindermagens.



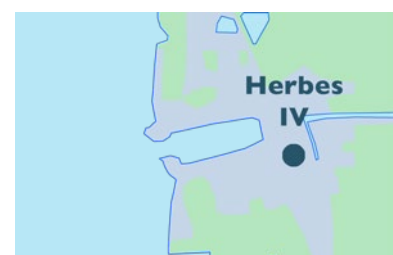
Der weiße Brunnen im Zentrum der Place des Herbes, dahinter die Fassade von St-Marie des Herbes.

4^{ÈME} HERBES

Das Quartier im Südosten des Hafens ist ein lebendiges Viertel mit Geschäften aller Art, einem attraktiven Markt und zahlreichen, auf diverse Küchen spezialisierten Restaurants.

Das Quartier des Herbes liegt südöstlich des Hafens von Port-Louis zwischen den Quartieren Hôtel de Ville und Université. Die Straßen im 4^{ème} Soutège tragen seit 2016 nur noch die Namen von Kräutern. Im Zentrum des Viertels liegt die Place des Herbes, ein von Bäumen beschatteter Platz mit einem weißen Brunnen in der Mitte, der während der Deuxième République im Jahre 1871 von einem reichen Bürger der Stadt gestiftet und von einem italienischen Künstler namens Alfons Romeo realisiert wurde. Am Westende des Platzes liegt die Kirche St-Marie des Herbes, ein neoklassizistischer Bau aus dem frühen 19. Jahrhundert, der jedoch diverse Rennovationen erlebt hat und allgemein nicht als besonders gelungen angesehen wird. Die Kirche wird auch nur wenig frequentiert und es gab auch schon Vorschläge, sie in ein Warenhaus oder ein Theater zu verwandeln.

Vom Palais Bobolle, einem Bau aus dem 18. Jahrhundert, der von einer Gewürzhändlerfamilie bewohnt wurde, hat sich leider nur ein monumentales Tor erhalten. Das Gebäude fiel während der Regierungszeit von König Oscar I. (1815–1832) einem Brand zum Opfer.





Vom Palais Bobolle, in dem einst eine Familie von wohlhabenden Gewürzhändlern residierte, hat sich nur das gewaltige Tor (rechts) erhalten: Blick durch die Rue de la Marjolaine nach Norden.

Und von der Bäckerei an der Rue des Menthes (früher Rue du Piment), die in einer charmanten Legende von Jana Godet eine Rolle spielt, hat sich gar keine Spur erhalten.

Dafür hat das Quartier mit dem Marché de la Rue du Thym einen quirligen Markt zu bieten, auf dem neben Gemüse-, Fisch- und Fleisch natürlich auch Gewürze verkauft werden. Außerdem trifft man in der Gegend auf Geschäfte aller Art und Restaurants mit Tradition wie das berühmte *Kousto* (siehe dort). Der Süden des Soutège ist stark vom nahen Quartier Vapeur geprägt. Hier kann man an der Rue de l'Aneth *Fāmíng yuán* chinesische Küche auf hohem Niveau genießen oder sich im Laden gegenüber die Zutaten für eigene Experimente besorgen (siehe *Boutik Fāmíng yuán*).

TEIGMOND

Früher, als der Mond noch richtig gelb war, lebte an der Rue des Menthes in Port-Louis ein Bäckerjunge, der einen mächtigen Wunsch hatte: Er wollte zum Mond fliegen und die Welt von dort aus betrachten. Wenn man ihn ansprach, dann erzählte er vom Mond. Wenn er zeichnete, dann zeichnete er den Mond. Und wenn er durch die Straßen spazierte, dann hatte er ein Lied vom Mond auf den Lippen. Stets trug er zudem ein kleines Fernrohr mit sich herum und suchte den Himmel bei jeder Gelegenheit nach seinem großen Freund ab. Er schlief in der Backstube, neben dem warmen Ofen, eingellullt vom Hefeduft des vor sich hin quellenden Teiges, aus dem der Meister am Morgen früh seine Brote und Brötchen backte.

Eines Nachts quoll der Teig aus den Gärtöpfen und formte ein dickes Kissen, das dank der eingeschlossenen Luftblasen über dem Boden schwebte. Der Junge setzte sich drauf und schon flog das Kissen durchs Fenster hinaus, hinauf zu den Straßenlaternen, dann höher und höher. Bald schwebte der Junge über den Dächern der Stadt, deren Lichter wie kleine Würmer durch die Dunkelheit krochen. Dann kamen der alte Hafen und die Baie des Italiens in seinen Blick, bald darauf die ganze Insel, ein dunkler, nur da und dort sanft glimmender Körper, umgeben von einem schwarz gleißenden Ozean. Das Kissen stieg weiter an und nach einiger Zeit konnte der Junge, wenn er seine Arme ausstreckte, den Erdball mit seinen Händen fassen.

Dann landeten sie auf dem Mond. Wie schön die Erde von hier oben aussah, ein in tausend Schattierungen von Blau und Grün bemalte, mit weißlichen Schlieren übertünchte Kugel. Er erkannte Afrika und Europa, das südliche und das nördliche Amerika, Grönland und den Nordpol. Doch auf einmal wurde ihm bewusst, dass da etwas fehlte: Wo war seine Heimat? Wo war seine Insel? Er nahm sein Fernrohr aus der Tasche und suchte den Ozean im Dreieck zwischen Europa, Grönland und Amerika ab. Doch da war nichts zu sehen, nur Wasser und Wolken. Heiß und kalt zugleich fuhr ihm der Schrecken in die Glieder. Er wollte brüllen, doch die Stimme versagte ihm den Dienst. Als er endlich doch einen Ton hervorquetschen konnte, fuhr er mit dem Schrei aus seinen Träumen hoch.

Es war immer noch dunkel in der Backstube und immer noch lag der Geruch von Hefe in der Luft. Seltsamerweise aber stand das Fenster offen, was für den Gärprozess gar nicht günstig war. Schnell erhob sich der Junge, zündete eine Kerze an und ging zu den Teigtöpfen hinüber. Er hob die Tücher ab, um die Gare zu kontrollieren, doch die Töpfe waren leer. Seit jenem Tag ist der Mond über der Welt nicht mehr gelb, sondern bleich wie eine Teigkugel, die am Himmel vor sich hingärt und Blasen wirft.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 83..



Der Speisesaal des *Kusto* hat dank der Sammelleidenschaft der Wirtin etwas von einem volkskundlichen Museum.

RESTAURANT KUSTO

Früher das Jazzlokal im Quartier des Herbes, heute ein Restaurant mit einfallsreicher Küche

Gewöhnlich überlässt Simone Pinjami nichts, aber auch gar nichts dem Zufall. Tag für Tag geht sie höchstpersönlich über den Markt an der Rue du Thym, um möglichst frische Produkte für die Küche des *Kusto* zu bekommen. Ob Fisch, Krustentier, Wild oder Geflügel, ob Gemüse, Salat oder Frucht: Was auch immer in ihrem Restaurant auf den Tisch kommt, Simone Pinjami hat es eigenhändig ausgewählt. Zu Beginn machte sich die Köchin mit ihrem kritischen Blick und ihrer direkten Art bei den Händlern nicht eben beliebt. Es kursieren auf dem Markt auch diverse Geschichten über sie. So wird etwa erzählt, sie habe eine Languste nach einer Fischverkäuferin geworfen, mit ihrem Regenschirm eine Poularde aufgespießt oder einen Sack mit Erbsen auf die Straße gekippt – alles, um sich demonstrativ über die mangelnde Qualität einzelner Produkte zu beschweren.

Unterdessen aber haben sich die Händler an *Mam Kusto* gewöhnt, wie sie ihre Kundin mit einem vorsichtigen Lächeln auf den Lippen nennen – und natürlich sind sie bemüht, ihr nur beste Qualität zu liefern. So resolut die Wirtin als Kundin ist, als Patronne ist sie die Liebenswürdige in Person. Die Herzlichkeit, mit der sie ihre Gäste



Wenn *Mam Kusto* auf dem Markt an der Rue du Thym aufkreuzt, dann geben sich die Händler alle Mühe.

LIONEL BELASCO IM KUSTO

Zu den Spezialitäten, die sich regelmäßig auf der Karte des *Kusto* finden, gehört auch die *Tas Belasco* (siehe dort), eine Hommage an den Pianisten Lionel Belasco.

Belasco kam um 1882 auf Barbados zur Welt und erhielt eine Ausbildung in klassischer Musik. Bald jedoch adaptierte er Straßenmusik (Motive des Karnevals von Trinidad) fürs Piano. Seine Musik ist typisch für eine kreolische Mittelkassemusik. Ab dem späten 19. Jahrhundert, als die Epoche der Sklaverei endgültig vorüber war, wurden vor allem in den Städten neue Stile erfunden, die sowohl von der europäischen Musiktradition des Bürgertums wie auch von der afroamerikanischen Kultur der Plantagenarbeiter inspiriert waren – und sich doch deutlich davon unterschieden.

Belasco kam bereits am 29. März 1906 ein erstes Mal nach Lemusa, wahrscheinlich als Pianist eines britischen Wanderkinos. Zwanzig Jahre später machte er auf seinen zahllosen Reisen zwischen New York und Trinidad auch immer wieder auf Lemusa halt, wo er mehrfach und in unterschiedlichen Formationen im *Kusto* auftrat.

Zu den charmantesten Stücken von Belasco gehört ein Walzer mit einer wunderbar melancholischen Trompetenstimme, der laut Simone Pinjami *Promenade on Lemusa* heißt, laut anderen Quellen allerdings *The Palms of Maracaibo*. Die Aufnahme wurde vermutlich 1930 in New York realisiert.

🎵 <https://vimeo.com/397760328>



Lionel Belasco 1906 auf Lemusa.

empfängt, ist sicher mit ein Grund für den seit Jahren anhaltenden Erfolg ihres Etablissements.

Als Simone Pinjami das *Kusto* gegen Ende der 1970er Jahre übernahm, war sie erst dreißig Jahre alt. Sie hatte in Port-Louis und Paris das Kochen gelernt und Wanderjahre durch die Küchen internationaler Hotels in Cape Town, Zermatt und Bangkok hinter sich. Das *Kusto* im Herzen der Altstadt von Port-Louis war 1923 oder 1924 als Jazzlokal gegründet worden. Zu den vielen Musikern, die hier auftraten, gehörte auch der Pianist Lionel Belasco (siehe dort). Ab den 1950er Jahren wurde das Lokal als *Rhumerie* weitergeführt, wechselte aber dann in 1970er Jahren häufig Besitzer und Namen. Als Pinjami das Etablissement kaufte, war es ziemlich heruntergekommen und hatte nicht eben den besten Ruf. Die junge Köchin sanierte die Räumlichkeiten, gab dem Lokal seinen alten Namen zurück und verwandelte es in ein charmantes Speiserestaurant mit kleinem Konzertprogramm (Jazz, Fusion). Pinjami ist eine begeisterte Besucherin von Flohmärkten und liebt altes Geschirr, Blechschilder, Nippes und Co., was man dem Innenraum des *Kusto* Jahr um Jahr etwas mehr anmerkt.

In der Küche setzt die Wirtin kunstvoll auf Kontraste – zwischen süßlichen und salzigen Akzenten, sauren und bitteren Noten, Knusprigem und Saftigweichem, Schärfe und Cremigkeit. Als Gastgeberin versucht sie ihre Klientel stets zu verführen, neue Dinge auszuprobieren. Über die Bestellungen ihrer Stammgäste führt sie sogar Buch. Also weiß sie immer, ob man bei seinem letzten Besuch die mit Datteln gefüllte Wachtel oder die Blutwurst mit Ingwerkompott hatte, ob man also nun die Fischleber auf Zwiebelkrokant oder doch besser das scharfe Schweineragout mit Maulbeeren nehmen sollte. Darin und in der Präzision, mit der die einzelnen Gerichte in der Küche umgesetzt werden, zeigt sich, dass Simone Pinjami wirklich nichts dem Zufall überlässt.

Mit einer Ausnahme allerdings. Wenn sich die Köchin nämlich daran macht, neue Gerichte für das *Kusto* zu entwickeln, dann gibt sie sich in einem ersten Schritt ganz und gar dem Zufall hin. Einem Zufall, der in Gestalt ihres jüngeren Bruders Jean-Hubert auftritt, der nach den Worten von Simone Pinjami «vom Kochen so wenig Ahnung hat wie ich von der Mondfahrt». Will die Köchin neue Rezepte entwickeln, schickt sie ihn mit ein wenig Geld zum Markt: «In seiner Ahnungslosigkeit wählt er dann irgendwelche Dinge aus – sei es, weil ihm die Farben einer Frucht gefallen oder aber die Augen der Verkäuferin. Und ich versuche dann, aus diesen Fundstücken ein Essen zu fabrizieren. Das kommt nicht immer gut heraus. Aber manchmal stoße ich so auf überraschende Kombinationen, aus denen ich dann ein neues Gericht für mein Lokal entwickeln kann.»

Auf solch sportlichem Weg kamen schon diverse Rezept zustande, die sich regelmäßig auf der Karte des *Kusto* finden, der *Pwason wòb vè* («Fisch im grünen Mantel») etwa oder eine Sauce aus Kokosmilch und geröstetem Senf, die zu verschiedenen Gerichten gereicht wird. Auch die *Tas Belasco* (siehe dort), ein säuerlich-salziger Bananenschaum, ist das Resultat eines solchen Streifzugs von Bruder Jean-Hubert.



Vielleicht die einzige Bananenspeise dieser Welt, die salzig schmeckt und nicht süß: *Tas Belasco*. (Zürich, 2/2016)

TAS BELASCO

Kaltschale aus Bananen, Buttermilch, Salz, Limette und Olivenöl – mit falschem Kaviar

Wenn Simone Pinjami neue Rezepte für ihr Restaurant *Kusto* (siehe dort) im Quartier des Herbes in Port-Louis entwickelt, geschieht dies auf abenteuerlichen Wegen. Denn die freundlich-resolute Köchin schickt dann ihren Bruder zum Einkaufen, der vom Kochen nicht die geringste Ahnung hat und folglich Dinge vom Markt mit nach Hause bringt, die oft überhaupt nicht zusammenpassen. So ist auch die *Tas Belasco* entstanden, ein Tribut an den Pianisten Lionel Belasco, der in den 1920er Jahren im *Kusto* gespielt haben soll (*Tas* ist das lemusische Wort für «Tasse»).

Alle Speisen mit Banane sind süß, manchmal sogar wahnsinnig süß. Pinjamis *Tas Belasco* aber stellt eine salzige Interpretation dieser Frucht dar. Anlass genug, das Rezept bekannt zu machen, was allerdings aus zwei Gründen etwas schwierig war. Erstens wird der aromatische Bananenschaum im *Kusto* mit Eiern vom Sumpffengel (siehe *Ange des marais*) aufgetischt, die außerhalb von Lemusa kaum zu bekommen sind. Und zweitens wollte Simone Pinjami das Rezept nicht preisgeben, denn sie entwickelt derzeit ein eigenes Kochbuch, das bei Maisonneuve & Duprat erscheinen soll. Es waren also eini-



Ange des marais | Der *Angel di palu* oder *Ange des marais* («Sumpffengel») ist ein stattlicher Frosch, der im Marais de Sentores heimisch ist. Wie alle Vertreter dieser Gattung trägt auch der *Quincoculus alatus* auf jeder Körperseite neben dem echten Auge vier augenförmige Pusteln. Die auffällig roten Flügel erlauben ihm sehr weite Sprünge, spielen aber auch bei der Paarung eine Rolle. Das Tier ist nachtaktiv. Sein Fleisch und sein leuchtend roter Rogen gelten als Delikatesse.

Bananen - Kaltschale mit Seehasenrogen

Versuch 1

1 Banane
1,5 dl Buttermilch
saft von 1 Limette
Salz

Versuch 2

2 Banane 360g
geschält 222g
2 dl Buttermilch
1 TL Salz

Einlagen

- Lachsfilet - zu gross, der Rand ist nur noch mit den Eiern beschriftet
- Dukkah - ein seltener Kontrast, vor allem wegen der Pistazien seed - aber etwas auf der Röstweise
- Chili - zu naheliegend
- Seehasenrogen - perfekter Kontrast, die kleinen Eier freilegen und kontrastieren so die samtige Masse - ohne sie zu konkurrieren - das Salzige und Frische singt gerade!

Versuch 3
(Grundmasse standardisiert)

100g Banane, geschält
1 dl Buttermilch
3 EL Limettensaft
½ TL Salz

⇒ Die organisierte Ergänzung der Grundmasse ist Olivenöl - es knallt die Spitze der Limette und befeuchtet die Banane viel eigenes Aroma -

→ Samtig-weich, erinnert ein bisschen an Avocado und Panna Cotta.

- Schwimmbrettchen aus dem Glas: eine kleine Extravergewöhnung - aber gar nicht uninteressant, entsteht wie wäre es wohl mit Tücher - negativ!

Für Kombination mit geschälte Pistazien

mit Sesamöl - zu dominant, Banane wirkt mehr spürbar
mit mehr Limette - Säure überwiegt, spitzes Aroma
mit mehr Buttermilch - zu dünnflüssig, nicht samtig
mit Arganöl - extravaganter, aber zu sehr auf subtilen Seiten
mit Olivenöl - das Erdige verbindet sich sehr gut mit dem Fröhlichen der Banane und gibt ihr so etwas wie eine andere Idee ein.
mit Baumöl - hat zu wenig eigene Charakter.

ich bin begeistert!


Banane Banane auch das Aroma - hat das mit der Verfügbarkeit zu tun?

Lässt man drei kleine Suppen über Nacht im Kühlen stehen, hat sie am nächsten Tag eine rosarote Farbe.

Banane in Schale ~ 180g
→ geschält ~ 100-110g

Das Gegebenen von einem Smoothie? ein Rouille? Kaviar? Coeur?

Motto: Banane Gändigen mit Salz!
Ein Rezept für Banane - Shepherd.



Das Arbeitsblatt zur *Tas Belasco* lässt ahnen, wie viele Anläufe nötig waren, die Banane salzig auszubalancieren. (2/2016)



Sieben Versionen des Schaums stehen zur Verkostung bereit.



Nach einer Nacht im Kühlen hat der Schaum eine rosarote Farbe.

FÜR 4 PERSONEN

- 100 g geschälte Banane, nicht übermäßig reif
- 100 ml Buttermilch
- 3 EL Limettensaft
- ½ TL Salz
- 2 EL Olivenöl
- 40 g Seehasenrogen

ge Anläufe nötig, ein Rezept zu entwickeln, das der *Tas Belasco* aus dem *Kusto* nahekommt. Ob die schließlich gefundene Rezeptur ihrem eigenen Verfahren entspricht, wollte die Köchin nicht verraten. Immerhin ließ sie freundlicherweise zu, dass das Rezept hier unter dem originalen Namen erscheinen darf. Die Süße der Bananen wird mit Salz konterkariert und mit Hilfe von Buttermilch und Limette sorgfältig ins Säuerliche hinein verschoben. Das Olivenöl besänftigt die aromatischen Kontraste.

Der Seehasenrogen, der hier verwendet wird, heißt auch *Falscher* oder *Deutscher Kaviar* und es handelt sich dabei um den gesalzenen und gefärbten Rogen vom Seehasen oder Lumpfisch (*Cyclopterus lumpus*). Zur Laichzeit können die Weibchen dieses plumpen, bis 3 kg schweren Bodenfisches ganze 700 g Rogen produzieren. Natürlich kann man die *Tas Belasco* auch mit echtem Kaviar oder mit Lachseiern belegen. Für Vegetarier, die keine Eier essen, kann man etwa auf geröstete Kürbiskerne ausweichen. Im *Kusto* wird die *Tas Belasco* meist zu Beginn des Essens als so etwas wie ein «Gruß aus der Küche» aufgetragen.

Zubereitung

- 1 | Banane, Buttermilch, Limettensaft und Salz mit Hilfe eines Pürierstabs in eine schaumige Creme verwandeln.
- 2 | Olivenöl einrühren, Schaum auf Schalen verteilen, mit Seehasenrogen belegen. *Man kann den Schaum schon einige Stunden vor dem Essen zubereiten und dann kühl stellen. Bleibt die Crème eine ganze Nacht lang im Kühlschrank, nimmt sie eine rosarote Farbe an.*



Anne Bigord: *Queue de porc*, 2016, Fotografie.

SCHWANZ VOM SCHWEIN KEU

Wirkt jemand sehr zufrieden, sagt man auf Lemusa, dass er das Schwänzchen zittern lässt

Wenn jemand fast platzt vor Zufriedenheit und Glück, dann sagt man auf Lemusa: «El fê tremer ya keu» oder auf Französisch: «Il fait trembler sa queue», «Elle a la queue qui tremble» etc. Auf Deutsch etwa: «Sie lässt ihr Schwänzchen zittern» oder «Er hat einen bebenden Schweif».¹ Die Sprechenden haben dabei immer eine *Keu di kochon* vor Augen, denn der Ausdruck hat seinen Ursprung in der Vorstellung, das Schwein drücke seine Zufriedenheit mit sich und der Welt durch ein Zittern des Schwanzes aus – ähnlich wie das Hunde tun. Daher auch das verwandte Sprichwort «Cochon sans queue ne peut être heureux» («Ein Schwein ohne Schwanz kann nicht glücklich sein»)²

Anais Hix glaubt, die Sprichwörter rund um die kleine *Cauda* des Schweins könnten auch auf eine Reihe von Experimenten zurückgehen, die Camille Crocrole (1821–1905) im späteren 19. Jahrhundert durchführte.³ Crocrole war ein Händler aus Port-Louis, der gutes Geld mit dem An- und Verkauf von Schweinsleder und Schweinslederprodukten machte. Auf seine alten Tage hin entwickelte er eine solche Liebe zu den Tieren, die ihn reich gemacht hatten, dass er zu einem veritablen Schweineflüsterer wurde, der auf verschiedene Arten mit seinen Schützlingen

Der Schwanz vom Schwein wiegt in der Regel etwa 150 g oder auch etwas mehr – abhängig davon, wie viel Hinterbacke noch mitgeliefert wird. Das Stück besteht aus einer Reihe von etwa zwanzig Wirbelknochen, besetzt mit Muskelfleisch, Bindegewebe, Fett und Haut. Meist spielt das Schwänzchen in der Küche bloß eine Nebenrolle, wird es mitgekocht oder mitgeschmort, um Suppen, Linsengerichten, Eintöpfen oder Sauerkraut Aroma und gelatinöse Kraft zu geben. Das Teil kann aber auch als Protagonist auftreten. Es muss etwa zwei Stunden gekocht oder geschmort werden, dann sollte sich das Fleisch leicht von den Knochen lösen lassen. Ist es einmal gar, kann man das Schwänzchen zusätzlich knusprig braten oder grillen. Die Schwarte kann auch ganz abgezogen und gefüllt werden.

Das Deuten der Schweine | Auf der Place des Herbes lebte einst ein Schwein, das kannte sich sehr gut aus in der Hauptstadt. Wenn die Leute es nach dem Weg zu dieser oder jener Adresse fragten, dann streckte es sein Schwänzchen wie einen Zeigefinger aus und wies ihnen so die Richtung. Als die Menschen anfangen, mehr und mehr ihre Smartphones nach dem rechten Weg zu fragen, fühlte sich das Schwein bald einmal überflüssig. Es verließ seinen Stamplatz, wanderte über die Insel und erzählte überall herum, wie dumm und undankbar die Menschen doch seien. Seither deuten die Schweine, fragt man sie doch mal nach dem Weg, absichtlich in die falsche Richtung.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 30.

Metzgers Wort | Hansruedi Meier: «Ein Schweineschwänzchen im Gnagitopf! Das habe ich heute noch in bester Erinnerung. Wenn es in meiner Familie Erbsensuppe gab, dann kochte da immer auch eine Schweineschwänzchen mit, das gab der Speise eine gute Bindung und einen feinen Geschmack.»⁶

Metzgers Wort | Oskar Seugrem: «Ist das nicht das erlesenste Stück des Schweins? Summa sueris! Das zarte und feingliedrige Ende dieses massiven Körpers hat kulinarisch viel mehr zu bieten als man denkt. Sorgfältig geschmort wird es zu einer Delikatesse für Finger, Lippen, Zähne Gaumen – und gibt überdies großzügig Aroma und Substanz an alles ab, was mit ihm den Bratopf teilt. Ich bereite meist ein Schwänzchen pro Person zu. Das ist zwar nur wenig Fleisch dran, dafür aber sehr viel Vergnügen.»⁷

REZEPT MIT SCHWANZ

- **Keu Crocrole (Schwanz vom Schwein mit Gemüse, Zwiebeln, Zitrone, Zitronengras)**



Der Schweineschwanz spielt, obwohl klein, bei der ästhetischen Erscheinung der Tiere eine nicht zu unterschätzende Rolle.

zu kommunizieren versuchte. Er richtete im Hof seines Geschäftshauses an der Rue de l'Estragon (ehem. Rue Kannèl) in Port-Louis einen luxuriösen Schweinestall ein, was in den 1880er Jahren sicher nicht ohne Spezialbewilligung möglich war⁴, und veranstaltete da allerlei Versuche mit seinen Lieblingen.⁵ Berühmt ist ein Experiment, bei dem er seine Tiere so in Holzboxen steckte, dass man auf der einen Seite nur ihren Kopf, auf der andere Seite nur das Hinterteil sehen konnte. Während sein Diener auf der Kopfseite nach einem bestimmten, von einer unabhängigen Drittperson errechneten Schema verschiedene Sorten von Futter verabreichte, führte Crocrole auf der Kaudalseite akribisch Buch über die Bewegungen der Schwänzchen, die er beobachten konnte. Diese Einträge lesen sich dann zum Beispiel so: «Nummer 3: leichtes Zucken; Pause; markantes Hin und Her; plötzlicher Stopp; Zittern, kaum merklich; Stopp; kurzer Schlag nach rechts; Pause; starkes Zittern; Versuch, sich aufzurichten, Spitze deutlich versteift; Fall; Pause; entspanntes Hin und Her.» Nach einigen Wochen wurden die Futterpläne mit den kaudalen Protokollen abgeglichen. Die Resultate brachten Crocrole zu dem «eindeutigen Schluss», dass die Schweine Glück und Zufriedenheit durch ein Zittern des Schwanzes zum Ausdruck bringen, denn je besser das Futter auf der einen Seite gewesen war, desto markanter war auch die Aktivität des kleinen Organs auf der anderen.

Das Wort vom Schwein, das vor Glück sein Schwänzchen beben lässt, hat sich sogar einen Platz im Text der Nationalhymne erwackelt, wo es in der zweiten Strophe heißt: «Le cochon fait trembler sa queue / Et on jouit c'est délicieux».

¹ Titiane Hume: *Pale kochon. Proverbes et dictionnaires liés au porc*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2016. S. 69.

² Lucie Deslovo. *Mots musés. Proverbes de Lemusa*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2018. S. 46.

³ Anaïs Hix. *Kochon Lemusa. Anecdotes, Boserets, Convictions – un ABCdaire du porc*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2018. S. 219 f.

⁴ Dieser Ansicht ist auf jeden Fall Louise Vetou: *Port-Louis. Guide historique et littéraire*. Port-Louis: PAN (Publications des Archives nationales), 2016. S. 201.

⁵ Die Protokolle dieser Versuche und die Kommentare dazu haben sich in den Archives nationales erhalten. Siehe Grisette de Toul: *Le cochon fait trembler sa queue. Les expériences*

tations de Camille Crocrole. In: *Revue historique*. Nr. 84. Port-Louis: Presses universitaires de Lemusa, 2017. S. 65–72.

⁶ Hansruedi Meier (Windisch), interviewt von Susanne Vögeli im April 2020.

⁷ Oskar Seugrem in einem Gespräch im November 2019.



Guy Baward (in der Mitte mit Hosenträgern) und Freunde kochen ein Süsschen, um 1892. (Bild Archives nationales)

GUY BAWARD

Der Verfasser des *Manuel de Cuisine* war ein Gastrosoph und kulinarischer Welterforscher

Guy Edmond Maurice Baward kommt am 11. September 1882 in Les Balcons (siehe dort) zur Welt. Mit 18 Jahren zieht er nach Port-Louis, um Journalist zu werden und richtet sich in einem Haus an der Rue de la Livèche ein, das damals seiner Großtante gehört und das er 1915 erben wird. Er schreibt kleinere Texte für Magazine und Broschüren über so verschiedene Themen wie Gartenbau, Musik, Kunst, Mode, Pharmazie oder Theologie. 1902 veröffentlicht er einen Kriminalroman mit dem Titel *Le Cuisinier qui savait trop* und entdeckt offenbar im Verlauf des Schreibens sein Interesse für kulinarische Fragen. 1906 verfasst er den Artikel über die lemuische Küche für die *Encyclopédie universelle*, die seit 1894 regelmäßig bei Maisonneuve & Duprat erscheint. Es ist sein erster Text, der sich ganz mit kulinarischen Dingen beschäftigt.

Zwischen 1908 und 1913 hält er sich drei Mal längere Zeit in Paris und ein Mal in Lyon auf, wo er die Küche Frankreichs studiert und verschiedene Essays dazu schreibt, die jedoch nicht veröffentlicht werden. 1920 gibt er bei der Librairie Port Louis die erste Nummer einer Zeitschrift mit dem Titel *Lemusa gastronomique* heraus, die sich mit

MANUEL DE CUISINE

Das kleinformatige *Manuel de Cuisine* von Guy Baward stellt auf 378 eng bedruckten Seiten mehr als 600 Rezepte vor. Die Auswahl ist stark von der französischen Restaurantküche geprägt, vermittelt aber auch einen guten Eindruck der lemuischen Traditionen. Die Anweisungen sind einfach gehalten, das ganze Werk sehr systematisch aufgebaut.

Dem Teil mit den Rezepten vorangestellt ist eine zwanzigseitige Einführung in die Geschichte der Inselküche, die allerdings in weiten Teilen dem Text von Bawards Beitrag zum Thema in der *Encyclopédie universelle* von Maisonneuve & Duprat folgt. Aus heutiger Sicht besonders interessant ist ein zehnteiliges Vorwort, in dem der Autor seine Auffassungen zum Thema Kochen und Essen darlegt. Es ist eine sehr

individualistische Sicht, die hier zum Ausdruck kommt, geht Baward doch davon aus, dass jede «Empfindung im kulinarischen Bereich» sich vom «persönlichen Erlebnisschatz» eines jeden Einzelnen «unmöglich trennen» lasse. In der Folge präzisiert er diesen Gedanken, wenn er schreibt, dass man bei Tisch immer auch «keine Geschichte erlebt, die ebenso dem Reiche der Erinnerung angehören kann wie dem der Imagination, der Wünsche und auch der Ängste». In diesem Zusammenhang kommt er auch auf das Thema Ekel zu sprechen, das seiner Meinung nach «geradeso mächtig im Vorhofe der Verdauung steht wie das Vergnügen». Ja er fügt gar, wenn auch erst in der zweiten Auflage von 1932, einen Passus zum Thema Stuhlgang an, den er – mit Hinweis auf Pontormos Untersuchungen der eigenen Verdauung – als den «Wiederhall des Tafel-Erlebens» beschreibt und als den «Ort, wo der Kreis sich schließt».

Baward legt im *Manuel* seine Erfahrungen mit der Welt des Geschmacks dar, stellt seine Interpretationen vor. Er erhebt jedoch keinerlei Anspruch, mit seinem Werk die alleingültige Küchenfibel geschaffen zu haben. Dafür hat er viel zu viel Respekt vor der Materie, wie seine oft zitierte Eloge auf die Welt der Küche zeigt: «Es gibt unter dieser Sonne nichts, das sich mit der Welt der Küche messen könnte. Es gibt in ihr mehr Hitze als in jeder Wüste, mehr Kälte als an jedem Pol und mehr Instrumente denn in einem jeden Operationssaal. Es waltet in ihr mehr Glaube als in jeder Kirche, mehr Irrglaube als in manch heiligem Krieg, mehr Geist denn in jedem Hörsaal und mehr Unverständnis als im lautesten Tollhaus. Das Leben ist in ihr so viel wie der Tod.» Wenig später staunt er darüber, dass sich trotz solcher Komplexität, und wengleich wir «in dieser Welt höchstens Liebhaber, nie aber Experten» sein können, doch «immer wieder Anführer finden, die gleich Moses bereit sind, durch diesen Ozean voranzugehen – überzeugt, dass sie allein es verstünden, die Wasser mit ihrem Stab zu teilen.»

REZEPTE AUS DEM MANUEL

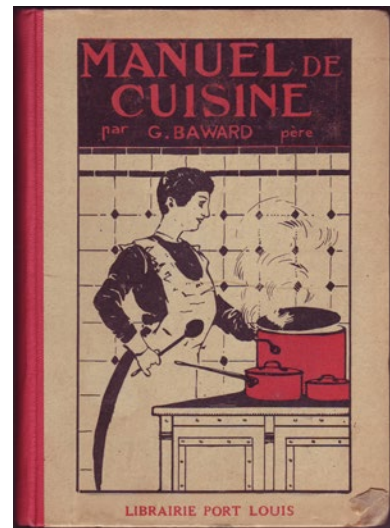
- *Keu Crocrole* (Schwanz vom Schwein mit Gemüse, Zwiebeln, Zitrone, Zitronengras) – S. 304.

den verschiedenen Küchen der Insel und ihrer Restaurants beschäftigt. Es bleibt allerdings bei dieser einen Nummer. Ebenfalls ab 1920 stellt er sich aus unbekanntem Gründen in all seinen Schriften als Guy Baward *Père* vor – obwohl von einem Guy Baward *Fils* keinerlei Schriften existieren. Soweit bekannt konnte sich Baward zeitlebens nicht dazu entschließen, eine Bindung einzugehen und dürfte folglich wohl auch keine Kinder in die Welt gesetzt haben. 1928 publiziert er, wieder bei der Librairie Port Louis, sein Hauptwerk, das *Manuel de Cuisine* (siehe dort), eine erweiterte Fassung erscheint bereits 1932. Baward bereitet während jener Jahre auch die Neulancierung der Zeitschrift *Lemusa gastronomique* vor, doch diese Pläne scheitern an mangelnder Finanzierung.

1948 bricht Baward mit 66 Jahren zu einer mehrjährigen Weltreise auf. Die Mittel dazu stammen offenbar aus einer größeren Erbschaft (Näheres ist dazu nicht bekannt). Er reist quer durch Afrika und setzt von Sansibar aus nach Indien über, wo er sich einige Monate aufhält. Später besucht er Malaysia und Borneo, reist dann über Vietnam nach Laos, quer durch China, nach Korea und von dort aus nach Japan. Er setzt über nach Alaska und reist der amerikanischen Westküste entlang bis nach Mexiko, dann durch Mittelamerika bis nach Bolivien, um schließlich 1953 via Französisch Guayana nach Lemusa zurückzukehren.

Die letzten Jahre seines Lebens verbringt Baward hauptsächlich in einem Haus in Les Balcons, wo er die Publikation eines Buches mit dem Titel *Mon monde à table* plant, in dem er nicht nur Rezepte aus der ganzen Welt, sondern auch Hintergründiges zu den Zutaten der verschiedenen Küchen vorstellen will. Er publiziert dann und wann kleinere Aufsätze, widmet sich aber hauptsächlich seinem großen Vorhaben.

Von Natur aus ohnehin eher kräftig gebaut, nimmt er in diesen Jahren offenbar nochmals tüchtig zu. 1965, das Buch soll bis auf ein paar einleitende Kapitel fertig gewesen sein, lässt er sich von seinem Arzt und seiner Haushälterin zu einer Diät überreden, die ihn offensichtlich derart schwächt, dass er eines Tages auf seinem Balkon ohnmächtig mächtig wird, übers Geländer in die Tiefe stürzt und stirbt. Die genauen Umstände seines Todes sind allerdings bis heute nicht geklärt. Da er keine Erben hinterlässt, wandert das Manuskript von *Mon monde à table* in die Archives nationales, wo es bis heute liegt. Seine überaus umfangreiche Sammlung von teils historischen Kochbüchern (Scappi, Platina, Carême etc.), auf die er sich auch in seinen Schriften mehrfach bezieht, geht an die Nationalbibliothek.



Guy Baward: *Manuel de Cuisine*.
Port-Louis: Librairie Port Louis, 1932
[2., I. 1928].



Das Schwänzchen bietet nur wenig Fleisch, gibt aber dem ganzen Eintopf viel Aroma und Konsistenz. (Zürich, 3/2020)

KEU CROCROLE

Schwanz vom Schwein mit Gemüse, Zwiebel, Zitronengras, Chili und Kaffernlimette

Ob sich Guy Baward (1882–1965) und Camille Crocrole (1821–1905) je persönlich begegnet sind, ist unbekannt. Baward kam 1900 nach Port-Louis und wohnte von Anfang an im selben Quartier wie Crocrole – eine Begegnung wäre also theoretisch möglich gewesen, überliefert aber ist davon nichts. Auf jeden Fall wusste Baward um die Experimente, die Crocrole mit seinen Schweinen angestellt hatte (siehe *Schwanz vom Schwein Keu*). Dass er dem Schweineflüsterer ausgerechnet ein Rezept mit Schweineschwanz gewidmet hat, ist nämlich kein Zufall. Publiziert wurde das Rezept allerdings erst 1928 in Bawards *Manuel de Cuisine* (S. 304), mit folgendem Kommentar: «Vielleicht hat Herr Crocrole als Erster verstanden, dass gerade das bescheidene Ende dieses wunderbaren Tiers etwas auszudrücken hat – nicht nur im Stall indes, sondern ebenso in der Küche.»

Am Schwanz vom Schwein sitzt nur ein bisschen Fleisch, etwas Haut und Bindegewebe. Wenig Essbares gemessen an der Zeit, die seine Zubereitung beansprucht. Allerdings gibt das Stück während seiner zwei- bis dreistündigen Kochzeit sehr viel Gelatine und Aroma an die Umgebung ab. Das Rezept von Baward trägt diesem Umstand



Das Wort der Köchin | Susanne Vögeli: «Am Schweineschwänzchen befindet sich viel Knorpel. Beim langsamen und langen Kochen quellen diese Gerüsteweisse auf, werden weich und geben gelöste Gelatine an die Garflüssigkeit ab. Kochen wir ein Schweineschwänzchen in einem Gemüse- oder Hülsenfrüchtegericht mit, wie das hier geschieht, so verwandeln diese Proteine das vegetabile Gericht in ein fleischiges und sorgen für eine sämig gebundenen Sauce.»



Ein frisches Kaffernlimettenblatt.

Kaffernlimette | Die Kaffern- oder Kaffirlimette (*Citrus hystrix*) ist ein kleiner Baum mit krummem Stamm, der bis zu zwölf Meter hoch wachsen kann, meist aber kleiner gehalten wird. Die Zweige tragen Dornen (daher *hystrix*, «stachelig») und die Blattstiele sind so verbreitert, dass der Eindruck zweier aneinandergehängter Blätter entsteht. Aus den Blüten entwickeln sich grüne Beeren mit einer warzigen Haut. Sie gleichen Limetten, haben jedoch eine erheblich dickere Schale.

In der Küche werden vor allem die frischen Blätter verwendet, manchmal auch die Schalen der Früchte. Beide haben einen starken, fast etwas übertrieben «zitronigen» Zitrusduft, der sich jedoch weder mit dem Parfum von Zitrone noch von Limette vergleichen lässt.

FÜR 4 PERSONEN

- 4 Schwänze vom Schwein
- 1 EL Bratbutter (25 g)
- 2 Zwiebeln, fein gehackt
- 2 Zwiebeln, in Streifen
- 2 TL Salz
- 300 ml Weißwein
- 300 ml Wasser
- 1 Zitrone, unbehandelt, warm abgewaschen
- 50 g Ingwer, in feinsten Stücken
- 4 Zitronengrasstängel, von der äußeren Hülle befreit, in feinsten Ringen (30 g)
- 4 Chilis, in feinen Ringen
- 300 g Kartoffel, geschält, in 2 cm großen Stücken
- 200 g Karotte, geschält, in 3 cm langen Stücken
- 100 g Wurzelpetersilie, geschält, in 3 cm langen Stücken
- 150 g Kichererbsen, gekocht
- 4 Kaffernlimettenblätter, vom Grat befreit, in feinsten Streifen
- 1 TL weißer Pfeffer, gemahlen
- Etwas Zitronensaft zum Abschmecken (ca. 1–2 EL)

Rechnung, denn sein Ziel ist nebst dem Schwänzchen selbst auch (oder fast mehr noch) ein Gemüsegericht, das von Gewürzen ebenso durchdrungen wird wie von den Säften aus dem Innern dieser «extrémité modeste», wie der Autor das Stück nennt.

Das Rezept sieht ein Schwänzchen pro Person vor. Das mag wenig erscheinen, doch es geht ja wie gesagt nicht nur ums Fleisch. Baward schreibt dazu: «Das Tier hat ja nur ein Schwänzchen. Wir haben es also sowieso mit einem ganz exquisiten Vergnügen zu tun. Und ich finde es ist eine Frage des Anstandes oder Respekts, nicht mehr als ein Stück pro Person aufzutischen – wer es anders halten will, nehme selbst die Zwiesprache mit seinem Gewissen auf und halte jede Schuld vom Verfasser dieses Buches fern.»

Zubereitung (Kochzeit 180 Minuten)

1 | Einen Topf mit Wasser aufkochen, Schweineschwänze zwei Minuten blanchieren, abgießen, Fleisch abspülen. *Das Blanchieren gehört zu den Ritualen, die gewisse Stücke kulinarisch zugänglich machen – ob es wirklich nötig ist, entscheide man selbst.*

2 | Fett in einem schweren Topf erwärmen, Zwiebel und Salz begeben, glasig dünsten. Schweineschwänze dazugeben, kurz anziehen lassen. Mit Weißwein und Wasser ablöschen. Mit einem Sparschäler sechs größere Hautstücke von der Zitrone ziehen, begeben. Ingwer, Zitronengras und Chili einrühren, aufkochen lassen, Hitze reduzieren, zugedeckt 100 Minuten köcheln lassen.

3 | Kartoffel, Karotte und Wurzelpetersilie rund um die Schwänzchen verteilen und gut in die Flüssigkeit drücken, nochmals kurz aufkochen lassen, Hitze reduzieren, zugedeckt weitere 30 Minuten garen.

4 | Kichererbsen begeben, ohne Deckel weitere 40 Minuten köcheln lassen bis der Sud etwas eingedickt ist. *Wie lange das Eindicken dauert, hängt von der Beschaffenheit des Topfes und von der Stärke des Feuers ab.*

5 | Kaffernlimettenblätter einrühren, nochmals 5–10 Minuten köcheln lassen. Pfeffer zugeben, sorgfältig mit Zitronensaft abschmecken. *Die Sauce sollte nur leicht säuerlich sein.*

Beim Gemüse kann man natürlich variieren, auch Sellerie, Pastinaken, Pfülzler Karotten oder Kürbis passen gut, wobei unter Umständen abweichende Kochzeiten zu berücksichtigen sind. Statt Kichererbsen kann man Borlottibohnen verwenden etc.



Die Gemüsestücke sollte weitgehend in der Sauce schwimmen, um wunschgemäß gar zu werden.



Zerdrückt man die Kartoffeln im Teller mit der Gabel, nehmen sie die Sauce so optimal auf.



Zum Laden von Fā míng yuán gehören weitere Räume, ein kleiner Fabrikationsbereich und mehrere Keller.

BOUTIK FĀMÍNG YUÁN

Spezialgeschäft für Getrocknetes aller Art aus Asien – mit zugehörigem Restaurant

Wenn es um Kräuter, Gewürze und andere Aromastoffe aus Asien geht, dann ist die Boutik *Fā míng yuán* an der Rue de l'Aneth sicher die erste Adresse von Port-Louis. Das Geschäft wurde 1999 von Madame Fleur Tù und ihrem Ehemann Amédée Robin gegründet. Schon die Eltern von Fleur Tù, die in den 50er Jahren aus dem Süden von Taiwan nach Lemusa gekommen waren, führten drei Jahrzehnte lang ein Kräuter- und Teegeschäft an der Rue des Tanneurs. Fleur hatte eigentlich nicht die Absicht, in ihre Fußstapfen zu treten und lies sich stattdessen zur Psychotherapeutin ausbilden. Dann aber traf sie den auf Chinesische Kräuterkunde spezialisierten Franzosen Amédée Robin, sie heirateten 1996 und beschlossen zwei Jahre später, das Geschäft der Eltern weiterzuführen – unter neuem Namen und an einer neuen Adresse. 发明园 (*Fā míng yuán*) bedeutet etwa «Erfindung»-«Garten» – also «Garten der Erfindungen», vielleicht aber auch «erfundener Garten».

Der große Laden liegt zwar nur einen Steinwurf vom Quartier Vapeur (siehe dort) entfernt, dem traditionellen Chinesen-Viertel von Port-Louis, behauptet sich jedoch in der wesentlich europäischer



Das Angebot von *Fā míng yuán* besteht zur Hauptsache aus getrockneten Waren aller Art.

RESTAURANT FĀMÍNG YUÁN

Das Restaurant *Fāmíng yuán* ist auf asiatische Kräuterküche spezialisiert. Unter der Leitung von Jacques Tù bereitet ein kleines Team diverse Speisen zu, die den Prinzipien der chinesischen Heilkunde folgen. Dabei werden die Kräuter, Rhizome und anderen Stoffe ebenso wegen ihrer aromatischen Eigenschaften eingesetzt: «Wir sind ein Restaurant und es geht immer auch um den Geschmack der Dinge», betont der Küchenchef.

Das Etablissement wurde 2003 als Erweiterung des gleichnamigen Kräuterladens eröffnet. Jacques Tù ließ sich in Taipei und Guangzhou zum Heilkräuterkoch ausbilden, arbeitete einige Jahre lang in einer Hotelküche in Singapur, später in Kuala Lumpur und Melbourne. Nach einer Zusatzausbildung in Guangzhou war er als Diätberater in einem Hospital in Singapur tätig und unternahm dann eine einjährige Weltreise – ehe er 2003 nach Lemusa zurückkehrte.

Das Lokal verfügt über einen relativ kleinen Speisesaal mit nur 40 Plätzen, dafür aber über einen schönen, von großen Bäumen überragten Garten. Auf dem Menu finden sich zum Beispiel Seeschnellen mit chinesischem Yams, Gedünstete Miesmuscheln mit Ginseng und Cordyceps, Tian Qi Hühnersuppe, Ente mit Engelwurz und Wein, Ochsenchwanz mit Karotten und Eucommia-Rinde, Schweinsrippen in Brühe, Schweinedarm mit Tofu und Wolfsbeeren, Pilze mit Kastanien und Lilienblüten, Weißpilze mit süßen Mandeln. Berühmt ist auch *Budha's Glück* (siehe dort), ein Eintopf mit verschiedenen Pilzen, Tofuhaut, Lotussamen, Lilienblüten und Glasnudeln, der auch in buddhistischen Klöstern zubereitet wird.



Im Garten des Restaurants schützen große Bäume die Gäste vor der Sonne. Zeltartige Konstruktionen sorgen dafür, dass man auch bei Regen draußen essen kann.



Die Hauskatze heißt scherzhaft *Máobǐ* («Schreibpinsel») seit sie einmal mit Kalmar-Tinte am Schwanz über den Schreibtisch von Fleur gehüpft ist. Die *Chubachups* werden meist an die Kinder im Quartier verschenkt, die sich gerne die seltsamen Dinge auf den Regalen von *Fāmíng yuán* anschauen.

geprägten Umgebung des südlichen Quartier des Herbes. «Wir haben die Lage bewusst gewählt, um so die Hemmschwelle für westliche Köche heruntersetzen», erklärt Amédée – und die Rechnung ist aufgegangen: «Heute stammt etwa die Hälfte unserer Kunden aus einem nicht-asiatischen Umfeld».

Sicher spielt dabei auch der Umstand eine wichtige Rolle, dass Amédée Robin die potenziellen Käufer in bestem Französisch beraten kann, sind doch manche Dinge hier für den an europäische Traditionen gewöhnten Koch ziemlich fremd – nicht nur die Haifischflossen oder Seegurken, sondern ebenso die getrockneten Kräuter und Rhizome, Pilze und Meeresfrüchte aller Art, die in großen Gläsern Flanke an Flanke in den Regalen stehen.

Unterdessen lässt *Fāmíng yuán* verschiedene Aromastoffe auf Lemusa anbauen und verarbeitet sie in der Regel selbst. Speziellere Dinge wie Seepferde oder getrocknete Geckos werden allerdings immer noch aus Asien importiert.

Fleur hat über dem Laden ihre psychotherapeutische Praxis eingerichtet. «Zu Beginn fürchtete ich, die immer wieder anderen Gerüche aus dem Parterre könnten meine Patienten stören – unterdessen aber habe ich gemerkt, dass diese Düfte ihnen im Gegenteil sogar oft den Einstieg in ihre eigenen Geschichten erleichtern, vor allem wenn es um Erinnerungen geht – und das kommt natürlich öfters vor.»

Im Jahr 2003 stieß Jacques Tù, der auf Heilkräuterküche spezialisierte Bruder von Fleur zum Team. Noch im selben Jahr konnten sie zufällig das Haus auf der gegenüberliegenden Straßenseite erwerben und eröffnete wenige Monate später das Restaurant *Fāmíng yuán* (siehe dort). Das Lokal ist natürlich auf Kräuter- respektive Heilküche spezialisiert und zeigt exemplarisch, wie sich die getrockneten Zutaten aus der Boutik mit Frischware kombinieren und zu delikaten Speisen verarbeiten lassen.



Stimmt die Balance, ist Buddha's Eintopf wirklich ein Fest – mit dem Rezept aus dem *Fāmíng yuán* stehen die Chancen gut.

BUDDHA'S FEST

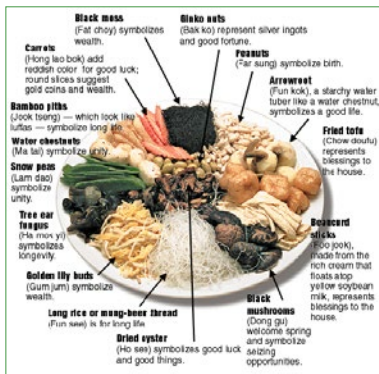
Eintopf mit verschiedenen Pilzen, Tofuhaut, Lotussamen, Lilienblüten und Glasnudeln

Buddha's Fest oder auch *Buddha's Entzücken* (siehe auch *Luó hàn zhāi*) gehört zu den berühmten Klassikern der vegetarischen Küche Chinas, insbesondere der buddhistischen Klosterküche. Traditionell enthält der Eintopf deshalb weder Fisch noch Fleisch, weder Knoblauch noch Zwiebeln – und auch keine Saucen oder Pasten, in denen sich solcherlei als Zutat findet. In chinesischen Restaurants werden jedoch auch zahlreiche Versionen angeboten, die Fisch- oder Meeresfrüchte, Knoblauch oder Hoisin-Sauce (mit Knoblauch) enthalten und so nicht mehr in einen klösterlichen Speiseplan passen würden.

Ein verbindliches Rezept gibt es nicht. Die meisten Quellen sind sich jedoch einig, dass *Buddha's Fest* traditionell aus 18 Zutaten besteht. Die Erklärungen dafür sind sehr heterogen, haben aber immer mit buddhistischer Zahlensymbolik zu tun. Shiu-ying Hu (*Food Plants of China*. Hong Kong, The Chinese University Press, 2005. S. 67 f.) zum Beispiel schreibt: «In Chinese tradition, it is said that Buddha had 18 close disciples called *Shi-ba luo-han*, therefore this dish calls for 18 principle ingredients». Tatsächlich schreiben viele Rezepte 18 Zutaten vor, wobei es natürlich einen Unterschied macht, ob

Luó hàn zhāi | Der chinesische Name des Gerichts lautet *Luó hàn zhāi*, 羅漢菜. *Zhāi* heißt einfach «Gemüse» oder «vegetarische Kost». *Luó hàn* hingegen ist eine chinesische Transliteration des Sanskrit-Wortes *Arhat*. Im Buddhismus ist *Arhat* ein Gläubiger, der eine hohe Stufe der Erleuchtung erreicht hat – wobei die genaue Bedeutung sich je nach Landschaft und Schule stark unterscheidet.

Im Mahayana-Buddhismus sind die 18 *Arhats* (十八羅漢 *Shíbā Luóhàn*) die ursprünglichen Anhänger von Buddha. Sie haben die vier Stufen der Erleuchtung und den Zustand des Nirvana erreicht. Ihre Aufgabe ist es, den buddhistischen Glauben zu schützen und auf Maitreya zu warten, den nächsten Buddha. Die 18 *Luo-han* sind auch ein beliebtes Thema der buddhistischen Kunst.



Diese Illustration aus dem *Honolulu Star-Bulletin*, einer 2010 eingestellten Tageszeitung, erläutert, welche Zutaten von *Buddha's Fest* welche symbolische Bedeutung haben. (Bild vom Internet)

FÜR 4 PERSONEN

- 25 g **Shiitake, getrocknet, gut abgespült**
- 300 ml **heißes Wasser**
- 30 g **getrocknete Lotussamen, zehn Minuten eingeweicht, gut abgespült**
- 25 g **Tofuhaut**
- 5 g **Schwarz-weiss-Pilze**
- 5 g **Lilienblüten, getrocknet**
- 6 **rote chinesische Datteln, (eher eine trockene Sorte), gewaschen**
- 1 EL **Rapsöl**
- 30 g **Ingwer, geputzt, in feinen Streifen**
- 50 g **Reisstrohpilze aus der Dose, abgetropft**
- 50 g **frittiertes Tofu, ev. auch etwas mehr**
- 1 **Karotte (100 g) geputzt in Rädchen**
- 1 EL **dunkle Sojabohnenpaste**
- 1 EL **fermentiertes Tofu mitsamt Saft**
- 50 ml **Sojasauce**
- 150 ml **Reiswein, am besten Shào Xīng**
- 1 TL **Sichuanpfeffer, geröstet und gemahlen**
- 1 TL **Zucker**
- 20 g **Glasnudeln oder Reis-Vermicelli**
- Etwas **Sesamöl, optional**

Das Gericht hat ein kräftiges, abwechslungsreiches Aroma und bietet ganz verschiedene Konsistenzen. Um diese Intensität und Vielfalt etwas zu besänftigen, kann man *Buddha's Fest* mit gedünstetem Reis servieren.

man auch Aromastoffe wie Sojasauce, Reiswein etc. als Zutaten gelten lässt oder nur die verschiedenen Gemüse und Pilze. Jacques Tù ist der Küchenchef des Restaurants *Fāmíng yuán* (siehe *Boutik Fāmíng yuán*) in Port-Louis, das auf asiatische Kräuterküche spezialisiert ist. Auch er bietet *Buddha's Fest* auf seiner Karte an: «Es ist ein altmodisches Rezept, aber wenn man die Balance findet, dann schmeckt es sehr befriedigend.» Seine Zutatenliste sieht, abgesehen von Wasser und dem optionalen Sesamöl, genau 18 Zutaten vor und verzichtet auf alles, was in einer buddhistischen Diät stören würde.

Buddha's Fest gehört zu den Speisen, die auch traditionell an den ersten Tagen nach dem chinesischen Neujahrsfest zubereitet werden. Die Köche wählen dann vermehrt Zutaten, die eine symbolische Bedeutung haben. Auch die hier vorgestellte Zutatenliste lässt sich natürlich variieren, gut passen zum Beispiel auch Wasserkastanien, Bambussprossen, Lotusrhizome, Ginkonüsse...

Zubereitung (Diverse Einweichzeiten, Kochzeit 40 Minuten)

- 1 | Shiitake in 300 ml heißes Wasser legen und 60 Minuten ziehen lassen. Aus der Flüssigkeit heben, ausdrücken, Einweichwasser aufbewahren. Stiele von den Pilzen entfernen und entsorgen, Hüte halbieren.
- 2 | Lotussamen in leicht siedendem Wasser 30 Minuten köcheln lassen bis sie fast ganz durchgegart sind.
- 3 | Tofuhaut 60 Minuten in heißem Wasser einweichen, abspülen, ausdrücken und in Streifen schneiden. Stellen, die immer noch hart sind, sorgfältig entfernen.
- 4 | Schwarz-weiß-Pilze 30 Minuten in heißem Wasser einweichen, dann abspülen, gut ausdrücken, Stielansätze entfernen und in dünne Lamellen schneiden.
- 5 | Chinesischen Datteln 20 Minuten lang in lauwarmem Wasser einweichen, dann abspülen und gut ausdrücken.
- 6 | Lilienblüten 20 Minuten in warmem Wasser einweichen, abtropfen und einen Knoten in jede der *Golden Needles* machen – damit sie nicht auffasern beim Kochen.
- 7 | Öl in einem großen Topf erwärmen, Ingwer darin anbraten bis es duftet. Tofuhaut, Lotus, Shiitake, Schwarz-weiß-Pilze, Lilienblüten, Datteln, Reisstrohpilze, frittiertes Tofu und Karotte begeben und 5–10 Minuten bei mittlere Hitze braten. *Normalerweise sollte die Mischung nicht anhaften weil die Ingredienzien einiges Wasser enthalten.*
- 8 | Sojabohnenpaste, fermentiertes Tofu, Sojasauce, Reiswein, Sichuanpfeffer, Zucker und das Einweichwasser der Shiitake zu einer Sauce verrühren und in die Pfanne mit Tofuhaut und Pilzen geben. Glasnudeln einrühren und auf kleiner Flamme 30 Minuten halb zugedeckt köcheln lassen. Zum Schluss etwas Sesamöl darüber träufeln. *Buddha's Fest sollte die Konsistenz eines Ragouts haben. Falls die Mischung zu trocken scheint, etwas mehr Wasser begeben und den Deckel ganz aufsetzen. Ist sie zu feucht, Deckel ganz abheben und etwas länger köcheln.*

Wie so viele Eintöpfe schmeckt auch *Buddha's Fest* deutlich besser, wenn es am Tag danach wieder aufgewärmt wird.



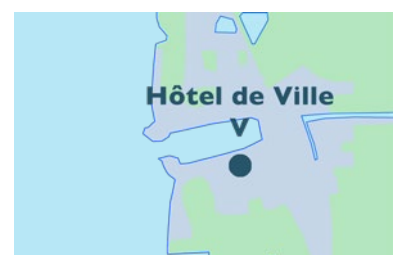
Das Hauptgebäude der Banque nationale lemusienne (BNL) gehört zu den markantesten Gebäuden im 5^{ème} Soutège.

5^{ÈME} HÔTEL DE VILLE

In diesem Quartier mit seinen repräsentativen Bauten wird die Hauptstadt der Insel verwaltet. In jüngster Zeit bringen Geschäfte und Restaurants neues Leben in die Straßen.

Wer durch das Quartier de l'Hôtel de Ville mit seinen eleganten Gebäuden schlendert, mag kaum glauben, dass auch das 5^{ème} Soutège einst ein Dorf war. Es hieß Rostr und bestand, wie alle Siedlungen im Gebiet der Hauptstadt, nur aus ein paar Hütten, kleinen Feldern und einigen Schweinekoppeln, umgeben von Wald. Von dieser bäuerlichen Vergangenheit zeugt heute noch der Schweinesang, der jeweils am 21. Dezember an der Rue Aubade zur Aufführung kommt. Kurz vor Sonnenuntergang versammeln sich die Frauen des Quartiers am südlichen Ende der Straße und summen eine mehrstimmige Melodie in den allmählich dunkler werdenden Parc des Brumes hinein. Die Sängerinnen wenden dabei eine uralte Technik an. Für Uneingeweihte hört sich das Gesumse wenig harmonisch an, doch ist der Gesang auch nicht für menschliche Ohren gedacht, sondern für die der Schweine draußen im Wald, die man mit dieser Technik offenbar erfolgreich nach Hause locken konnte – auch vor der längsten Nacht im Jahr.

Von solch archaischen Ritualen ist die restliche Zeit über nichts zu spüren im Quartier, denn die zahlreichen Beamten der städtischen



Tuscheln im Keller | Der Chicorée aus Brüssel und der Champignon aus Paris waren sich einig: Es musste etwas geschehen. Von der Aubergine bis zur Zucchini durften alle tagaus tagein in Sonne, Luft und Regen baden. Die arme Zichorie aber und der beklagenswerte Pilz wurden ihr Leben lang in düsteren, feuchten Kellern gehalten – und kamen sie endlich ans Tageslicht, dann bedeutete das auch schon und sofort das sichere Ende. Es musste sich also etwas verändern, da war man sich einig, ganz und gar, ein Aufstand war angesagt, eine Revolution.

Allerdings fühlte sich der Chicorée ganz wohl in seiner gut gedüngten Erde. Und auch dem Fungus gefiel das feuchte Bett aus Stroh und Mist, in dem er seine Mycelien herrlich in alle Richtungen ausstrecken konnte. Deswegen ermunterte der Salat den Champignon, dass er beherzt den Ausbruch wage – und der Schwamm machte umgekehrt dem Brüsseler Mut, doch den ersten Schritt zu tun.

So wird bis heute viel getuschelt und geklagt im Keller der Zichorien und der Champignons, heller aber ist es deshalb nicht geworden.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 88.



Die drei großen Gewächshäuser im Jardin Sidarel stammen aus dem späteren 19. Jahrhundert.



Von Simone-Jeanne Gardini haben sich nur sehr wenige Werke erhalten. Das kleine Gemälde *Chien et pantoufles rouges* entstand um 1740 und befindet sich im Musée des beaux-arts von Port-Louis.



Nachtleben an der Rue Aubade (im Vordergrund das beliebte Panuf).

Verwaltung, die rund um das Hotel de Ville (siehe dort) ihre Büros haben, rufen keine Schweine mehr zurück aus dem Wald, eher telefonieren sie Steuersündern hinterher.

Zu den besonderen Gebäuden im Quartier gehört auch der stolze Hauptsitz der Banque nationale lemusienne (BNL) unmittelbar neben dem Rathaus. Der auf verspielte Weise monumentale Bau in einem «lemusischen Spätbarock-Brezel-Jugendstil-Klassizismus», wie Anne-Lise Winter (*Bâtir Port-Louis*. Maisonneuve & Duprat, 2019. S. 274) es nennt, wurde 1913 von Curie Moser als Sitz der seit 1818 bestehenden Nationalbank gebaut.

Im nördlichen Teil des Parc des Brumes liegt der Jardin Sidarel, der ebenfalls zum 5^{ème} Soutège gehört. Die Anlage gilt als einer der ältesten Botanischen Gärten der Insel. Sie wurde 1854 auf Initiative des Botanikers und Zoologen Isidore Geoffroy Sidarel gegründet. Im Zentrum des Parks stehen drei große Gewächshäuser aus dem späteren 19. Jahrhundert.

Etwas weiter westlich, an der Place Tartaufle, führt eine Treppe hinab in einen riesigen Felsenkeller, einen ehemaligen Kalksteinbruch. Hier werden seit dem 19. Jahrhundert in einer Champignonnière Zweisporige Egerling für die Küchen der Hauptstadt gezüchtet.

Das Quartier de l'Hôtel de Ville hatte früher eine etwas strenge Anmutung, doch seit den 2010er Jahren haben sich mehr und mehr kleine Geschäfte angesiedelt und die Straßen in Hafennähe locken mit Restaurants (wie dem famosen *Panuf*) und Bars auch am Abend ein fröhliches Publikum an.

Eine besondere Adresse ist die Rue Hennebik 24, denn hier residierte einst Simone-Jeanne Gardini (1699–1779), eine bekannte Stilllebenmalerin, von der sich leider nur sehr wenige Werke erhalten haben. Dass nicht einmal ein Gässchen im Quartier nach der berühmten Künstlerin benannt ist, kann man allerdings kaum verstehen, denn auf Befehl von Odette Sissay tragen fast alle Straßen im 5^{ème} seit 2016 die Namen prominenter Einwohnerinnen der Stadt.



Die Fassade des Rathauses mit den vier flachen Plastiken sesoulistischer Gottheiten in Stahl, Eisen und Bronze

HÔTEL DE VILLE

Der Sitz der Stadtregierung von Port-Louis ist ein heller Palast aus dem 19. Jahrhundert

Viele waren schockiert als Odette Sissay kurz nach ihrer Machtergreifung die Marmorstatuen antiker Gottheiten von der Fassade des Rathauses entfernen ließ. Noch entsetzter waren sie, als wenig später sesoulistische Gottheiten an ihrer Stelle standen. Denn der Sesoulismus kennt eigentlich keine Figurationen seiner zahlreichen Divinitäten. Was da am Rathaus aufgestellt wurde, waren plastische Umsetzungen der Götterfiguren, die sich der Künstler Louis Bigord in den 1930er Jahren mit Pinsel und Farbe ausgedacht hatte (siehe *Le Sesoul*).¹

Inzwischen haben sich die Bewohner der Stadt an die seltsamen Figuren gewöhnt, die da in Stahl, Eisen und Bronze die Bürger beim Amtsgang begrüßen. Ja Timettea², die im östlichen Fensterbogen steht, hat unterdessen schon fast Kultstatus. Die renommierte Konditorei Sikr & Butur am Boulevard Oscar I. nämlich verkauft ihre berühmten Kekse jetzt in rosaroten Schachteln mit einem Bild der Göttin auf dem Deckel – das passt, ist Timettea doch die Gottheit des richtigen Zeitpunkts für Süßigkeiten. Ihre drei Mitgottheiten am Rathaus sind im mittleren Fenster Nanio³, die Göttin der ausgelassenen Freude und des Scherzes; im westlichen Bogen Ekmun, der Gott des Selbstzweifels



Die Konditorei Sikr & Butur ist eine Institution im Quartier de l'Hôtel de Ville. Sie ist vor allem für ihre diversen Kekse berühmt, in denen nicht nur Butter und Honig fließen, sondern auch diverse Gewürze. Seit Herbst 2019 verkauft das Haus seine Kekse in Schachteln mit einem Bild der sesoulistischen Gottheit Timettea auf dem Deckel.



Decke im Eingangsbereich des Rathauses: Auch der Putto hat auf Geheiß von Odette Sissay Gesellschaft bekommen...

DIE FAULE SAU

Ein Schwein in Port-Louis war so faul, dass es immer nur in der Suhle lag, mit geschlossenen Augen, ein zufriedenes Lächeln im Gesicht. Sein Züchter befürchtete, dass das Tier ohne ausreichend Bewegung wohl kaum Muskelfleisch entwickeln dürfte und folglich dereinst auch kein feiner Schinken aus ihm zu machen sei. Er trieb die Sau also aus dem Schlamm und errichtete einen Zaun um die Suhle. Als der Bauer am Abend seine wohl erschufete Nachtruhe antreten wollte, fand er das faule Schwein in seinem Bette vor – mit geschlossenen Augen, ein glückliches Lächeln im Gesicht. Daher kommt das Sprichwort: Wer einer Sau die Ruhe stiehlt, der bringt sich damit ums eigenes Bett.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 54.

und des Zögerns; und auf dem Brunnen vor der Fassade Patrùlo, die Gottheit des Durchsetzungsvermögens in ausweglosen Situationen.⁴ Warum Sissay gerade dieser vier Gottheiten auswählte, ist unbekannt.

Das Gebäude selbst wurde im Auftrag der Stadtregierung (mit Unterbrüchen wegen Geldmangels) zwischen 1878 und 1894 von der Architektin Marie Gallier erbaut, in einem Stil, der an Paläste der italienischen Renaissance denken lässt.⁵ Dabei kamen aber auch moderne Stahlstrukturen zum Einsatz, namentlich im Bereich des Dachs und der Fenster. Die drei Schriftfelder im Fries riefen ursprünglich die Leitwerte der Französischen Revolution an: «Freiheit», «Gleichheit», «Brüderlichkeit». Irgendwann wurde sie durch ein Zitat aus der Landeshymne ersetzt: «Haia», «Haia», «Lemusa».

Das Rathaus ist Sitz- und Tagungsort sowohl des 33köpfigen Stadtparlaments (der Legislative) wie auch des siebenköpfigen Stadtrates unter Vorsitz des Bürgermeisters. Die Mitglieder von Parlament wie Stadtrat werden von den Bürgern der Hauptstadt direkt gewählt, auch heute noch. Seit 2016 allerdings besetzt Diktatorin Odette Sissay das Amt des Bürgermeisters nach eigenem Gutdünken. Gegenwärtig bekleidet Marie Soussent den Posten der Mairesse, sie arbeitete bis 2016 als Sekretärin des lemuischen Geheimdienstes (siehe *Mission Kaki*).

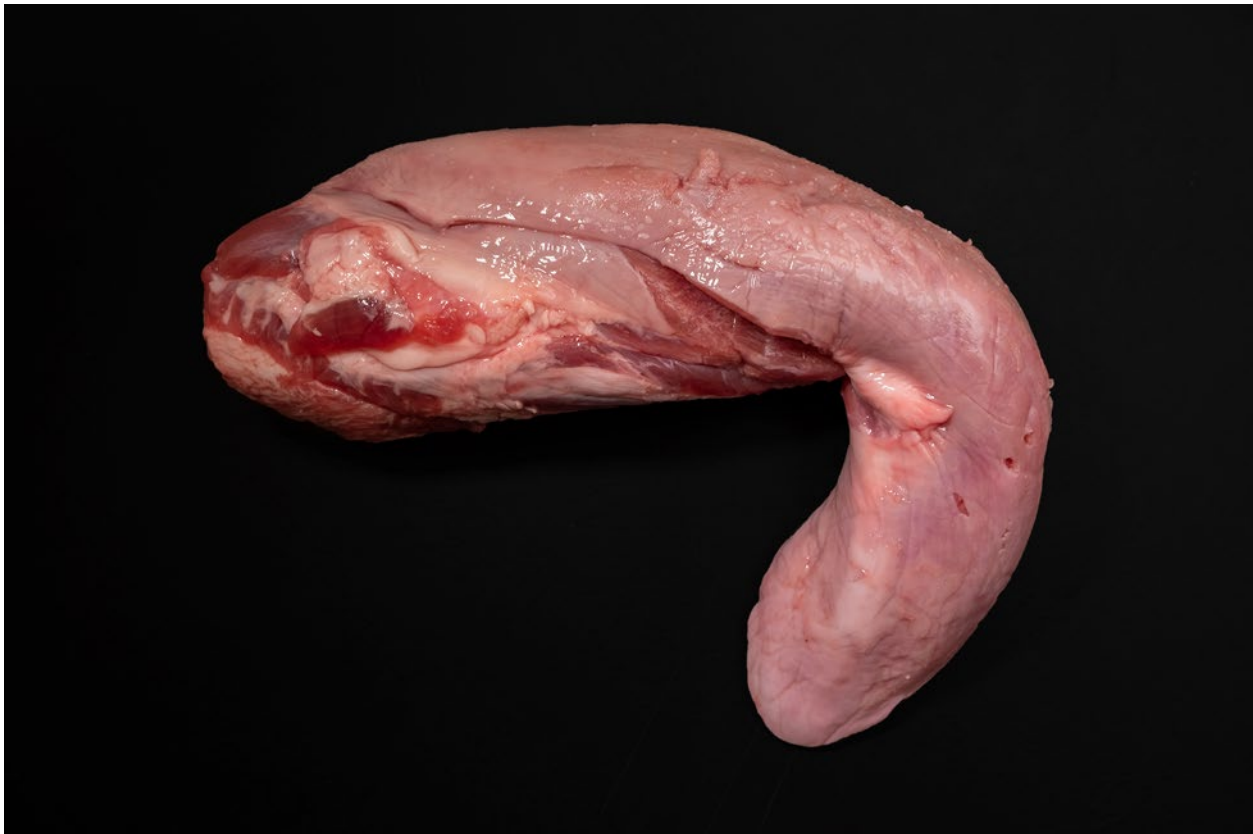
¹ Sélaque Jebaie: *Des fantaisies d'artiste pour la façade de l'hôtel de ville*. In: *Leko*. Montag, 3. April 2017. S. 3. Deutlich positiver äußerte sich die Konkurrenz. Marceline Franke: *Enfin! De l'esprit pour l'hôtel de ville*. In: *Gazette de Port-Louis*. Montag, 3. April 2017. S. 1.

² Calisi Elias: *Panthéon plus – les êtres lemuisiens*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2019. S. 549.

³ Der Göttin Nanio ist weiter westlich im Parc des Rochers (siehe dort) auch ein kleines Rundtempelchen geweiht.

⁴ Elias: *Op. cit.* S. 438 (Nanio), 189 (Ekmun), 464 (Patrùlo).

⁵ Zur Baugeschichte siehe Anne-Lise Winter: *Bâtir Port-Louis. Le patrimoine architectural de la capitale*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2019 [2., 1. 2001]. S. 240–243.



Anne Bigord: *Langue de porc*, 2016, Fotografie.

ZUNGE VOM SCHWEIN DINGU

Die Zunge vom Schwein steht auf Lemusa für eine direkte und ehrliche Ausdrucksweise

Wenn jemand um den heißen Brei herumredet, dann sagt man auf Lemusa schnell einmal: «Ti vè byen pale kochon, si ti plase!» Sinngemäß auf Deutsch übersetzt: «Würdest du bitte Klartext sprechen!» Wenn jemand umgekehrt geradeaus sagt, was er oder sie denkt, dann heißt es oft auf Lemsuisch oder Französisch «El a on veru dingü dé kochon!», «Elle a une vraie langue de kochon!» also auf Deutsch: «Sie hat eine echte Schweinezunge!»¹

Die Zunge des Schweins ist auf der Insel seit Alters ein Symbol für eine aufrichtige und gradlinige Ausdrucksweise. Wobei *Dingü* natürlich, wie im Französischen (und teilweise ja auch im Deutschen), gleichzeitig «Zunge» und «Sprache» bedeutet.

Woher die Idee der aufrechten Zunge kommt, ist ungewiss. Titiane Hume meint, sie gehe auf einen in ländlichen Gegenden früher verbreitete Vorstellung zurück, dass die Stimme des Schweins stets Wahrheit und guten Rat verkünde und weist auf die Vielzahl alter Märchen hin, in denen die Menschen den Rat von Schweinen suchen.² Tatsächlich fällt auf, dass Schweine in vielen Geschichten der Insel als «intelligente und besonnene Wesen» erscheinen, die dem Menschen in mancher

Die Zunge vom Schwein wiegt in der Regel etwa 150 g und hat eine dunkel rosarote Farbe. Sie wird oft gepökelt, bereits gekocht oder geräuchert angeboten. Roh muss sie zuerst relativ lange im Sud gegart und dann von der ledrig-dicken Haut befreit werden, die sie umgibt. Am besten gelingt das Schälen, wenn man die Zunge im Sud abkühlen lässt bis sie nur noch lauwarm (aber noch nicht kalt) ist. Mit etwas Glück lässt sich die Haut in wenigen Stücken abziehen, oft ist aber eine ziemliche Bastelei. Gekochte Zunge ist sehr zart und feucht. Sie hat ein einzigartiges, liebliches Aroma, das sich mit keinem anderen Stück des Tiers vergleichen lässt. Gekochte Zunge kann kalt aufgeschnitten, gegrillt oder auch geschmort werden, wobei oft auch etwas Kochsud zum Einsatz kommt.

Metzgers Wort | Hansruedi Meier:
«Die Zunge vom Schwein hat eine sehr feine Haut, nicht zu vergleichen mit der Zunge von Kalb oder Rind. Schweinezunge lässt sich nach dem Überbrühen leicht durch Schaben entfernen. In unserer Metzgerei haben wir eine spezielle Maschine dafür. Schweinszunge ist aber heute nur noch als Zungenwurst im Angebot.»⁷

Metzgers Wort | Oskar Seugrem:
«Dass die Zunge vom Schwein eine gesunde Nahrung ist, wussten schon die Alten: «Reddit lingua bonum nutrimentum medicinae», heisst es im *Regimen Sanitatis Salernitanum*, einer mittelalterlichen Gesundheitslehre: «Die Zunge gibt ebenso eine feine Nahrung ab wie eine gute Medizin.» Mir schmeckt sie leicht warm am besten, ohne jede Zutat, denn so kommt ihr festliches, jugendliches, den Gaumen in Triolen umspielendes Aroma am klarsten zur Geltung. Schweinszunge ist aber auch ein großartiger Spielpartner von Aromata aller Art wie Zitrone, Senf, Oliven, Kräutern oder auch trockenen Gewürzen und Wein. Deshalb entwickelt sie sich auch im Schmortopf zu einem Gericht von königlicher Größe.»⁸

REZEPT MIT ZUNGE

- **Saeldingu (Zunge vom Schwein mit Zitrone auf schwarzem Tintenfisch-Reis)**



Mal lässt sich die Haut ganz leicht von der Zunge ziehen oder schaben, mal muss man sie richtig wegschneiden. (Pressy-sous-Dondin, 4/2016, Bild Caroline Kesser)



Beziehung ein Vorbild sein müssten.»³ In *Das kluge Schwein*, einer Geschichte aus Granchan (siehe dort), avanciert das Tier sogar zum Berater eines Königs – nicht zu seinem Glück allerdings.

Anaïs Hix hat zwar keine Erklärung dafür, warum der Schweinemund Wahrheit kundtut, weist jedoch auf einen Passus in den *Miscellanea inusitata* hin, wo ein Verfasser namens Fagotus schreibt: «Illa nocte stellae septem fabricantur lingua sueris. Signum maximum veritatis est.» («In jener Nacht formen sieben Sterne die Zunge eines Schweins. Das ist das höchste Zeichen der Wahrheit.»⁴

Leider wissen wir nicht, was für eine besondere Nacht der Autor mit «illa nocte» meint, noch wissen wir, welche sieben Sterne einst das Zeichen der Wahrheit formten.⁵ Allerdings existiert das Sternzeichen Schweinezunge wenigstens in einem Gericht, das Zoë Hix, die Schwester der Autorin, in ihrem Restaurant anbietet (siehe *Saeldingu*).

Im Ratssaal des Hôtel de Ville (siehe dort) gab es früher eine hölzerne, farbig bemalte Trommel in der Form einer großen Schweinezunge. Wenn einer der Parlamentarier oder ein Stadtrat sich in seiner Rede verlor, dann pflegten der Präsident oder der Bürgermeister mit einem Hammer auf diese Zunge zu schlagen und den Schwätzer zurecht zu weisen: «Monsieur, veuillez parler cochon s'il vous plaît!» Natürlich kam es auch vor, dass sich weibliche Ratsmitglieder in ihren Argumenten verhedderten. Dann pflegte der Vorsitzende zu sagen: «Madame, je vous prie de retrouver votre langue de cochon!»⁶ Die Zunge des Schweins wird im Ratssaal auch heute noch angerufen, die hölzerne Trommel aber wurde in der Nacht vom 31. Januar 2016 gestohlen und ist seither nicht wieder aufgetaucht.

¹ Titiane Hume: *Pale kochon. Proverbes et dictionnaires liés au porc*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2016. S. 28.

² Hume: *Op. cit.* S. 28f.

³ Deon Godet: *Die Sprache des Fleisches*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2014 [2. stark erweiterte Auflage, I. 2012]. S. 8.

⁴ Anaïs Hix. *Kochon Lemusa. Anecdotes, Boserets,*

Convictions – un ABCdaire du porc. Port-Louis: Édition Ruben66, 2018. S. 163. Jacob Schychs (Hrsg.): *Miscellanea inusitata de Mundo, Coelo et Terra*. Santa Lemusa: Typis Davidis Neri, 1679. S. 164.

⁵ «Sollte ihr Auge am Himmel das Zeichen Schweinezunge entdecken, dann rufen Sie mich unverzüglich an. Es wird ihr Schaden nicht sein!» wendet sich Hix am Ende des

Zungen-Artikels direkt an den Leser.

⁶ Louise Vetou: Port-Louis. *Guide historique et littéraire*. Port-Louis: PAN (Publications des Archives nationales), 2016. S. 218.

⁷ Hansruedi Meier (Windisch), interviewt von Susanne Vögeli im April 2020.

⁸ Oskar Seugrem in einem Gespräch im November 2019.



Am nächtlichen Tintenfisch-Himmel formen sieben fleischige Sterne das Zeichen Schweinezunge. (2/2020)

SAELDINGU

Zunge vom Schwein mit Zitrone auf schwarzem Tintenfisch-Reis

Im Lemusischen kommt es vor, dass Substantive zu neuen Wörtern aneinandergereiht werden, ähnlich wie das im Deutschen gang und gäbe ist. Saeldingtu ist ein solches Wort, das sich aus Sael («Himmel») und Dingtu («Zunge») zusammensetzt, wobei man das «u» am Schluss nur guttural andeutet, wie es das Um (der durchgestrichene Buchstabe) ja schon deutlich macht.

Serviert wird diese «Himmelszunge» im Restaurant H9 an der Rue Blouet in Port-Louis. Zoë Hix, die Wirtin und Köchin des Lokals (H9 ist eine Umschreibung von HIX), ist die Schwester von Anaïs Hix, der Verfasserin eines bekannten Werks über die Bedeutung des Schweins in der lemusischen Kultur (*Kochon Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2018). Auch Zoë interessiert sich für Geschichte und Geschichten, die sie in der Küche mit viel Fantasie in Gerichte umsetzt. Zum Beispiel serviert sie ein Dessert mit Erdbeeren und gerösteten Ameisen, das eine gekochte Umsetzung von *Le fruit de la reine* darstellt, einer bekannte Minilegende aus Dézè.

Saeldingtu ist ein Anspielung auf einen Passus in den *Miscellanea inusitata*, in dem von sieben Sternen die Rede ist, die am Himmel

Das Wort der Köchin | Susanne Vögeli: «Bei diesem Rezept wird die Zunge vom Schwein erst ganz in einem Sud gekocht, dann in Scheiben geschnitten und mit etwas Zitronensaft kurz geschmort. Kochen und Schmoren sind zwei verwandte Garprozesse, die Ergebnisse aber unterscheiden sich wesentlich. Beim Kochen kommt soviel Flüssigkeit in den Topf, dass das Fleisch ganz zugedeckt ist – die Temperatur des Sudes beträgt 100 °C. Beim Schmoren ragt das Fleisch zu einem Drittel oder mehr aus der Flüssigkeit – die Temperatur des Sudes sollte niedriger sein, idealerweise 80–90 °C. Zum Schmoren stellt man den Topf am besten in den Backofen, denn da lässt sich die Temperatur genauer regeln und die Hitze wirkt (auch ohne Deckel) von allen Seiten auf das Gargut ein.»



Freche Kombinationen sind das Markenzeichen der Küche von Zoë Hix. Auch die Verbindung von Tintenfisch und Zunge verspricht ein ungewohntes Gaumenerlebnis. Das einzigartige, ein wenig an Markbein und Fleischbrühe erinnernde Aroma der Zunge wird in diesem Rezept leicht säuerlich hell abgeschmeckt. Der Reis holt alles aus dem Tintenfisch und hat ein erdiges, eher dunkel-dumpfes Meeresaroma. Zusammen bilden Zunge und Fisch so etwas wie eine aromatische Schaukel, ein vergnügliches und durchaus befriedigendes Hin und Her zwischen Licht und Dunkelheit.

FÜR 2 PERSONEN

Für die Zungen

- 2 Zungen vom Schwein (300 g)
- 1 Zwiebel für den Sud
- 1 Karotte für den Sud
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Chilischote
- 1 EL Salz
- 300 ml Weißwein
- 700 ml Wasser
- 4 EL Zitronensaft
- 1 TL weißer Pfeffer, gemahlen

Für den Reis

- 1 kleine Sepia (200 g) & wenn nötig 1 Tütchen Sepiatinte
- 1 Beutel Sepiatinte
- 120 g Mittelkornreis (Arborio, Vialone, Carnaroli)
- 2 TL Schweineschmalz
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 TL Salz
- 1 TL schwarzer Pfeffer
- Etwas Salz zum Abschmecken
- 2 EL Zitronenzeste

das Zeichen *Schweinezunge* formen (siehe *Zunge vom Schwein Dingru*). Ein solches Zeichen ist den heutigen Himmelsguckern allerdings nicht bekannt. Grund genug für Hix, ihm wenigstens auf dem Teller eine gewisse Realität zu geben. Sie nimmt einen mit Sepia gefärbten Tintenfischreis, streicht ihn flach aus, setzt sieben Stückchen einer kurz in Zitrone geschmorten Schweinszunge drauf, dekoriert das Fleisch mit etwas gelber Zitronenzeste – und fertig ist der nächtliche Reishimmel mit den sieben leuchtenden Sternen der Konstellation Saeldingru. Die Kombination der Aromen von Tintenfisch und Zunge kommt ungewohnt daher, überzeugt am Gaumen aber sofort – als hätte die Zunge nur darauf gewartet, sich endlich in die Tiefen des Ozeans auszustrecken.

Zubereitung (Kochzeit 100 Minuten, Abkühlzeit 60 Minuten)

1 | Die Schweinszungen mit Zwiebel, Karotte, Lorbeerblatt, Chili und Salz in einen Topf geben, Weißwein und Wasser angießen, aufkochen lassen, Hitze reduzieren, halb zugedeckt bei kleiner Flamme etwa 80 Minuten köcheln lassen. *Man kann in der gleichen Menge Flüssigkeit auch 4 oder 6 Zungen garen.*

2 | Topf vom Feuer ziehen und etwa eine Stunde lang abkühlen lassen. Zungen aus dem Sud heben und schälen. *Man kann die Zungen auch 10 Minuten länger kochen, dann sofort aus dem Sud heben und die Haut entfernen. Das Schälen gelingt jedoch meistens leichter wenn man das Organ etwas im Sud abkühlen lässt.*

3 | Beide Zunge in sieben Scheiben schneiden, mit 200 ml Kochsud und 4 EL Zitronensaft in einen kleinen Topf geben, vor dem Servieren 10 Minuten köcheln lassen, mit weißem Pfeffer würzen.

4 | Sepia ausnehmen, Tintenbeutel herauslösen, Fleisch säubern und in kleine Stücke schneiden. *Der Tintenbeutel ist ein leicht bläulich und silbern glänzendes Säckchen. Es gelingt allerdings nicht immer, ihn ganz aus dem Tier zu lösen – manchmal sucht man auch vergebens danach, ging er auf seinem Weg in unsere Küche irgendwo verloren. Und manchmal läuft die Tinte einem einfach über die Finger. Für all diese Fälle sollte man ein Tütchen industriell produzierte Sepiatinte in Reserve halten.*

5 | Reis in einem Topf geben, bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren warm werden lassen bis es duftet. Topf vom Feuer ziehen, Schweineschmalz, Zwiebeln und Salz begeben, alles gut verrühren bis die Zwiebeln schwitzen. Topf zurück auf den Herd stellen und sanft erwärmen. Sobald es knistert, 400 ml Kochsud angießen, Sepiatinte einrühren, Hitze reduzieren, 10 Minuten köcheln lassen, ab und zu umrühren.

6 | Sepiastücke einrühren, weitere 5 Minuten köcheln lassen, schwarzen Pfeffer einrühren, mit Salz abschmecken. *Der Reis sollte am Schluss noch leicht flüssig sein, er dickt beim Abkühlen sehr stark ein.*

7 | Reis etwa zentimeterdick auf Tellern (rechteckige oder ovale sind besonders passend) austreichen und jeweils sieben Stücke der warmgeschmorten Zunge so darauf verteilen, dass es wie ein Stirnbild aussieht. Etwas leuchtend gelbe Zitronenzeste auf die Zungenstücke drapieren.



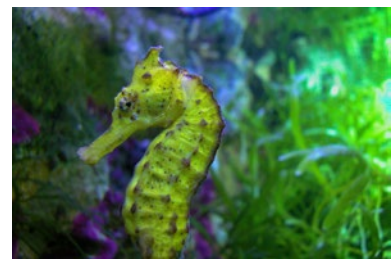
Der Stahlbetonbau (hier der Diensteingang) von 1919 wurde renoviert und um ein großes Untergeschoss erweitert.

AQUARIUM

In gut fünfzig Tanks führt das Haus vor, was alles in lemuischen Wassern schwimmt

Die vermögende Meeresforscherin Océane Blouet (1889–1975) begründet 1905 die Société lemuisienne d'océanographie, die sich für den Erhalt und die Dokumentation des Lebens in den Meeren rund um Lemusa einsetzt. Sie organisiert Geld für den Bau eines Aquariums und stellt der Stadt eine Parzelle am Quai des Voiliers zur Verfügung. Rechtliche Unklarheiten verhindern jedoch zunächst den Abriss des baufälligen Magazins auf dem Gelände. Erst 1918 klärt sich die Lage, 1919 beginnen die Konstruktionsarbeiten. In weniger als einem Jahr errichtet die Architektin, Ingenieurin und Unternehmerin Anne-Salomé Hennebik (1842–1930) ein zweistöckiges Gebäude mit umlaufender Terrasse, das zum größten Teil aus Stahlbeton besteht und ein wenig an einen Ozeandampfer erinnert.

1920 wird das Aquarium mit gut sechzig Tierarten eröffnet, die in zwanzig Glastanks ausgestellt werden. 2018 sind es 200 Arten in etwa fünfzig teils altehrwürdigen, teils hochmodernen Tanks. Zu sehen gibt es vor allem Tiere, die in den Gewässern rund um Lemusa, aber auch in Flüssen und Seen der Insel heimisch sind. Zu den großen Attraktionen des Hauses gehören etwa riesige Glaszylinder mit Quallen, die



Das Aquarium von Port-Louis ist auch berühmt für seine Seepferdchen und für die Glaszylinder, in denen es ganz verschiedene Quallen schweben und leuchten lässt.

GUIGNOLO – DIE EWIGE LARVE AUS DEM LAC BOTO

Das Guignolo (*Ambystoma lemusanum*) ist ein im Wasser lebender Schwanzlurch aus der Familie der Querschnurmolche (*Ambystomatidae*). Es ist endemisch im Lac du Boto, einem Bergsee am südlichen Abhang des Mont Déboulé. Das Guignolo tritt von Natur aus nur als Dauerlarve auf. Das heißt, die Art erreicht die Geschlechtsreife, ohne ihre äußere Larvengestalt zu verändern und die bei Amphibien sonst übliche Metamorphose zu durchlaufen. Der Name des Tiers nimmt Bezug auf die Form, die den Menschen zu einer gewissen Zeit besonders komisch vorgekommen sein muss. In der Sprache der Kloi heißt das Tier *Urapampi*. Diese alte Bevölkerungsgruppe aus dem Déboulé-Gebiet verehrte das Guignolo als ein heiliges Tier, schätzte es aber auch als Delikatesse bei besonders festlichen Anlässen. *Ura* bedeutet «Wasser» – *Pampi* heißt je nachdem «Puppe» oder aber es ist der Name einer Gottheit, die in Gestalt des Guignolo erscheinen kann.

Heute leben nur noch gut 1200 Guignolos in der freien Wildbahn, weshalb das Tier



Ein Guignolo im Aquarium des Triemli-Spitals.

2008 unter Naturschutz gestellt wurde. Das Aquarium von Port-Louis erzielt jedoch einige Zuchterfolge mit *Ambystoma lemusanum*. Das Tier darf auch privat in Aquarien gehalten werden – eine Zulassung als Lebensmittel steht indes zur Zeit nicht in Aussicht.

Zur Eröffnung des Projekts 44/33 im Zürcher Stadtspital Triemli (Juni 2012) sandte Samson Godet ein Guignolo in die Schweiz, das seither im Aquarium des Spitals zu besichtigen ist – wenn es sich denn gerade zeigen will.



Auf Lemusa heißt dieses Tier *Perlis* (*Nautilus pompilius*). Laut Schild handelt es sich um einen Kopffüßer aus der Familie Perlboote, die sonst vor allem im Pazifik verbreitet sind.



Seltene Geschwister: Stachel-schweinfisch (links) und Kuhfisch.

dramatisch beleuchtet durch die Dunkelheit schweben. Spektakulär ist auch die Sammlung von Langusten und (im Untergeschoss) ein besonders hoher Tank mit Rochen und Haien, die durch dichten Algenwald gleiten. Berührend sind die Seepferdchen, belustigend die Kofferrische, faszinierend die Oktopoden, berückend schön die Seeschnecken. Einige der Aquarien haben farbig oder schwarz bemalte Rückwände, was die Tiere zu Protagonisten von einzigartigen Bildern werden lässt.

2014 kamen zwei Exemplare des seltenen Guignolo (siehe dort) in die Sammlung, die sich seither tüchtig vermehrt haben, mehr als fünfzig Exemplare sollen es 2019 gewesen sein.

Auf den Schildern neben den Tanks werden nicht nur Eigenarten und Lebensweisen der Tiere dargestellt, sondern auch ihre Bedeutung als menschliche Nahrung und ihre optimale Verarbeitung in der Küche (bis hin zu Rezepten) – eine didaktische Besonderheit.

Das Aquarium wurde zuletzt während der Regierungszeit von Samson Godet (2008–2016) sorgfältig renoviert und um ein großes Untergeschoss erweitert, in dem heute die modernsten und mächtigsten Tanks untergebracht sind. Eine besonders originelle Neugestaltung der Anlage schlug einige Jahre früher der Architekt Otto Neimiller (siehe dort) vor, doch seine Ideen fanden leider auch beim jüngsten Umbau keine Berücksichtigung.



Vor seinem Geschäft bietet Mike Musan auch die Produkte eines befreundeten Landwirts zum Verkauf an.

BOUTIK MASAALÉ

Ein schöner Laden im Quartier de l'Hôtel de Ville ist spezialisiert auf lemusische Gewürze

Im Frühling 2016 eröffnet der Gewürzspezialist Mike Musan sein eigenes Geschäft an der Place Derome, unmittelbar hinter dem Rathaus von Port-Louis. Er lässt den Hauptraum mit hellem Holz auskleiden, befestigt Regale vor dem Wänden und stellt Hunderte von kleinen Gewürzdosen auf. Die Verkaufstheke ist zum Kontrast aus einem dunklen Holz gefertigt.

In der *Boutik Masaale* (von Hindi मसाले, «Gewürze») werden in erster Linie Gewürze von Lemusa verkauft und Musan pflegt enge Kontakte mit den diversen Produzenten. Jede Woche rückt er ein einzelnes Produkt in den Vordergrund, erläutert dessen Anbau, erklärt die Verarbeitungsprozesse, liefert kulturgeschichtliche Hintergründe und zeigt seinen Kunden in einer kleinen Küche, welche Spezialitäten man damit zubereiten kann und worauf man achten muss, damit sich das Aroma auch erhält. In dem Geschäft findet man aber auch spezielle Gewürze und Salze aus aller Welt.

Der zweite Schwerpunkt der *Boutik Masaale* sind die Gewürzmischungen, die Musan in einem kleinen Atelier über dem Laden selbst herstellt und verpackt. Er produziert alle klassischen *Mahax* (Mi-



Mike Musan (Mitte) gehört seit 2001 zu dem Gremium, das diese Seiten hervorbringt. Wie alle Mitglieder der Redaktion ließ auch er sich 2014 im *Atelier Seneca* (siehe dort) in historischer Verkleidung und Umgebung porträtieren. Dazu lud er Freunde ein, sich im Stil der 1930er-Jahre zu kleiden und mit ihm in das alte Schulzimmer zu sitzen, das zum Atelier gehört. Im Anschluss an den Fototermin gab es eine Party – stilsicher – im *Lajwa* (siehe dort).



Dose an Dose, Deckel an Deckel, Bild an Bild: Detailansicht der Gewürzwand in der Boutik Masaale.

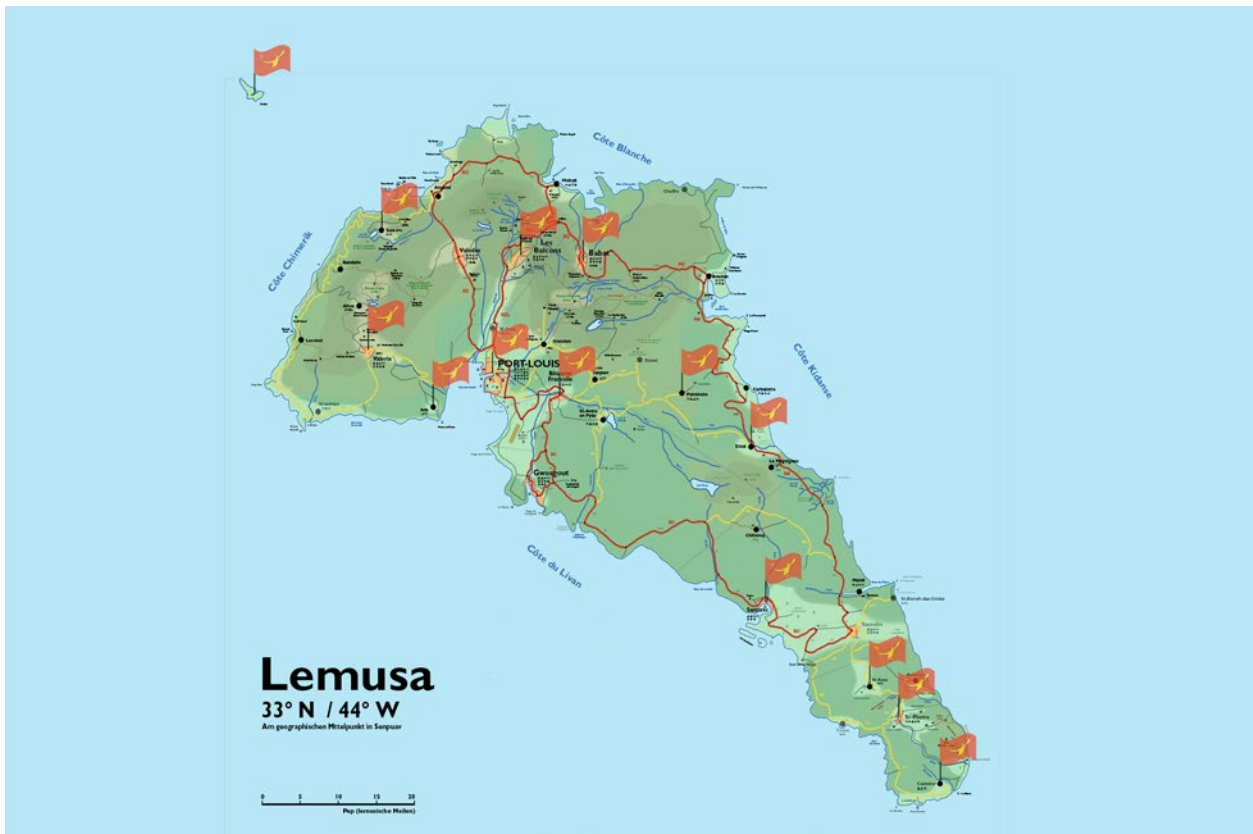
BOUTIK MASAALÉ IN LUZERN

Im Sommer 2018 eröffnet in Luzern eine Art Filiale der *Boutik Masaale*. Die Installation ist ein Beitrag zu der von Fanni Fetzer kuratierten Ausstellung *Ab auf die Insel!* (7. Juli bis 28. Oktober 2018), in deren Zentrum der Luzerner Maler Claude Sandoz steht. Im Mittelpunkt des lemuischen Beitrags steht ein Verkaufsraum, in dem gut vierzig Gewürze und Mischungen von der Insel vorgestellt werden. Das Display der Rückwand, eine Mauer voller Gewürzdöschen, stellt eine genaue Kopie der Einrichtung in der *Boutik Masaale* in Port-Louis dar. Nach dem Ende der Ausstellung wird diese Wand nach Aarau transportiert und im *Raum Acht* der Köchin Susanne Vögeli wieder aufgestellt. Diese kleine Institution, die seit 2018 an der Bahnhofstrasse 8 unter anderem die lemuische Küche erforscht und für Gäste erlebbar macht, kann somit auch als eine Filiale der *Boutik Masaale* angesehen werden. Alle Gewürze und Gewürzmischungen aus dem HOIO-Sortiment können vor Ort gekauft oder per Mail bestellt werden (susanne.voegeli@raum-acht.li).

sungen) der Insel: *Papuk*, *Twasis*, *Odom*, *Sourire*, *Sémillance* etc., experimentiert aber natürlich auch mit eigenen Blends. Seit 2016 stellt er *Revolution Mahax* her, ein als Gewürzmischung formulierter Protest gegen die Diktatur auf Lemusa.

Die *Boutik Masaale* ist das einzige Geschäft weltweit, das ständig sämtliche Gewürze von HOIO im Angebot führt. Im Verkauf wird Musan von seiner Freundin Sarah Zen Tse unterstützt.

Mike Musan kam 1963 in Port-Louis zur Welt, als Sohn einer chinesischen Köchin, die im Quartier Vapeur ein Restaurant betrieb. Er wurde auf den Namen Wèi Mù Sān (伪木山) getauft. Nach der Schule studierte er Französischer Literatur, ließ sich aber gleichzeitig auch zum Coiffeur ausbilden und arbeitete einige Jahre in verschiedenen Salons. Während einer Exkursion nach Paris verliebte er sich in eine Kommilitonin, deren Familie ursprünglich aus Kerala stammte. Er begann, sich mit Yoga auseinanderzusetzen, nahm vorübergehend eine Stelle als Verkäufer in der *Boutik Charminar* in Sasselin an und brach wenig später zu seiner ersten Indienreise auf. In Bombay packte ihn das «Gewürzfiieber», wie er es nennt, gleichzeitig gab er seinen chinesischen Namen zugunsten des für indische Zungen einfacheren Mike Musan auf («Meine Mutter hat mir kein Chinesisch beigebracht, deshalb fand ich meinen Namen sowieso etwas eigen-tümlich»). In den folgenden Jahren unternahm er ausgedehnte Reisen durch Südostasien, interessierte sich aber auch immer stärker für die Gewürzproduktion auf Lemusa, wo er immer wieder für Suzanne Confiant und die *Boutik Cho* arbeitete.



Produzenten aus allen Regionen von Lemusa haben die Zutaten für die Gewürzmischung *Revolution* beigesteuert.

REVOLUTION

Gewürzmischung aus Kreuzkümmel, Pfeffern, Kardamom, Asant und Salz

Kann eine Revolution am Kochherd beginnen? Mike Musan meint Ja. Indem wir selbst bestimmen, was wir in welcher Gestalt inkorporieren und was wir der Umwelt mit unserem Tun zumuten, erreichen wir doch schon ein gewisses Maß an Freiheit – mehr vielleicht gar, als wenn wir auf den Barrikaden stehen und Parolen brüllen, die andere für uns erfunden haben. Aber kann eine Revolution auch in einer Gewürzdose ihren Anfang nehmen?

Im Frühling 2016 eröffnete der Gewürzspezialist Mike Musan seine *Boutik Masaale* an der Place Derome, unmittelbar hinter dem Rathaus von Port-Louis. Wenige Wochen später, am 27. Juni 2016 wurde die vormals demokratische Insel zur Diktatur. Wie viele seiner Landsleute war Mike Musan schockiert und zunächst völlig paralysiert. Bald jedoch setzte er sich mit diversen Gewürzproduzenten auf der Insel in Verbindung und bat sie, ihm die Ingredienzien für eine Gewürzmischung zu senden und damit ihren Protest gegen die politischen Entwicklungen auf Lemusa zu bekunden. Die geplante Mischung sollte den Namen *Revolution Mahax* bekommen und ein duftendes Manifest gegen die Diktatur werden. Alle angefragten Ge-



HOIO verkauft Revolution in kleinen PET- oder Glas-Dosen mit einem Füllgewicht von 50 g.

Auf Lemusa wird Revolution in der Boutik Masaale in Port-Louis hergestellt. In der Schweiz wird die Mischung unter Lizenz von Raum Acht in Aarau fabriziert.



Die erste, improvisierte Etikette für das Gewürz präsentierte eine leicht abgeänderte Version des neuen Wappentiers der Insel, der lemuischen Urwachtel Kalepsi.

Mahax | Auf Lemusa nennt man Mischungen aller Art meist **Mahax**. Das Wort stammt aus der Sprache der Kloi und das x wird als ein sch ausgesprochen, also **Mahasch**.

Revolution Mahax | In Europa haben wir **Revolution Mahax** verschiedentlich im Rahmen von Vorträgen präsentiert und die Zuhörer aufgefordert, sich durch den Gebrauch des Gewürzes mit dem Kampf gegen die Diktatur auf Lemusa zu solidarisieren. Erstmals vorgestellt haben wir die Mischung am 1. Juni 2017 im Rahmen eines Vortrags an der Hochschule der Künste in Bern.

FÜR 100 G PULVER

- 2 EL Visabohnen (ersatzweise geschälte Urbohnen)
- 2 TL Kreuzkümmel
- 3 TL Koriandersamen
- 2 TL schwarzer Pfeffer
- 2 TL Bockshornklee
- 2 TL Fenchel
- 5 cm Zimt (3.5 g)
- 4 Gewürznelken
- 4 St. Kardamom
- 4 St. Schwarze Kardamom
- 3 St. Langer Pfeffer
- 3 getrocknete Chilis, ganz
- 4 g Muskatblüte
- 2 TL Kurkumapulver
- 2 TL Ingwerpulver
- 1 TL Aristo
- 2 TL Salz

Revolution kann wie ein anglo-indisches Currypulver für Saucen, Suppen, Fleischmarinaden oder Dips verwendet werden.

würzproduzenten kamen der Aufforderung umgehend nach und so fand sich Mike Musan mit etwa fünfzig verschiedenen Gewürzen wieder, die er unmöglich in eine einzige Mischung verarbeiten konnte. Er setzte sich mit Kelma Sala vom Musée des épices et aromates in Port-Louis in Verbindung und sie kreierten einen Mahax, der zwar aus kulinarischen Gründen nicht alle Gewürze der Insel enthalten kann, aber doch eine ganze Reihe dieser fantastischen Produkte vereint. Der Duft dieser *Revolution* soll uns daran erinnern, dass wir uns nicht alles gefallen lassen müssen. Und die Schärfe der Mischung soll uns in Gedächtnis rufen, dass wir ständig selbst entscheiden, welchen Weg wir beschreiten – den der Freiheit oder den der Diktatur.

Die Visabohnen (*Haricots visa*) stammen aus der fast wüstenartig trockenen Gegend rund um Dézè im Osten der Insel. Der Kreuzkümmel (*Chera de Sentores*) wird in der Nähe des altherwürdigen Hafenstädtchens Sentores angebaut. Die kleine Insel Galak liegt etwa zwanzig Pep vor der Nordwestküste, wird nur von einem einzigen Menschen bewohnt und liefert die besten Koriandersamen (*Kantalil*). Der Schwarze Pfeffer (*Senpuav nwè*) rankt sich in den Gärten von Hektor Maille in Senpuav, Bockshornklee (*Trigonel Arra*) wächst in Bitasyon Francelle und Fenchel (*Fnui*) bei Castebar. König Oscar I. ließ um 1820 im Süden der Hauptstadt Port-Louis einen Zimt-Garten anlegen, der bis heute besteht und die Insel mit der famosen *Kannèl d'Oscar* verwöhnt. In den Wäldern von Salé sprießen Gewürznelken (*Boujons d'Ejac*) und in Les Balcons de la Bandole sorgen Cécile Bourdon und Axel-Christophe Bond für einen Kardamom (*Kap de la Bandole*) von feinsten Qualität. Der Schwarze Kardamom (*Queue d'éléphant*) wird etwas weiter östlich bei Babat geräuchert und um den Langen Pfeffer (*Stangensänger*) kümmern sich heute vor allem die Godets in Palmheim. Die feurig scharfen, ganzen Chilischoten (*Piment Cancan*) müssen natürlich aus Ada geliefert werden, wo Karin Lalib ihre kleinen Früchte mit größter Hingabe pflegt. Valeria ist berühmt für seine Muskatblüte (*Macis Coco*) und Kurkuma (*Meriti Kochon*) gehört zu den traditionellen Produkten der katholischen Schwestern, die auf der Flussinsel Maioli leben. Der getrocknete Ingwer (*Jenjam Sousa*) kommt aus St-Sous, *Aristo* wird in Port-Louis hergestellt und das Salz (*Neige Bandon*) im Süden bei St-Pierre.

Zubereitung

1 | Eine Bratpfanne nicht zu stark erhitzen und alle nicht pulverisierten Gewürze mit Ausnahme der Muskatblüte (also Visabohnen, Kreuzkümmel, Koriandersamen, Pfeffer, Bockshornklee, Fenchel, Zimt, Gewürznelken, Kardamom, Schwarze Kardamom, Langer Pfeffer und Chilis) ohne Zugabe von Fett und unter häufigem Rühren rösten bis sie duften. *Da die Gewürze unterschiedlich schnell reagieren, empfiehlt es sich, sie separat anzubraten.*

2 | Die ganzen Gewürze mit den pulverisierten Spezien und dem Salz vermischen, abkühlen lassen. In einer (elektrischen) Mühle, zum Beispiel einer Kaffeemühle, zu einem feinen Pulver verarbeiten. Ganz abkühlen lassen und in einem Schraubglas aufbewahren.



Sophie Studer (links) und Sophie Polter schätzten die Freiheit, die ihnen ihre Lebensweise bot (Detail, ganzes Bild unten).

PAN-LOVE

Um 1900 gründeten zwei Damen aus Europa eine Kochschule im Quartier de l'Hôtel de Ville

Die verschiedensten Schläge, manchmal auch eher Streicheleien des Schicksals haben Menschen nach Lemusa geführt: Verfolgung oder ökonomische Not, Verliebtheit oder Abenteuerlust. Sophie Studer aus Brig aber kam dank ihrer Legasthenie auf die Insel.* Sie hatte eine Schiffspassage nach Argentinien gebucht, um dort als Köchin bei Verwandten aus dem Oberwallis zu arbeiten, die um 1870 ausgewandert waren und es unterdessen zu einigem Wohlstand gebracht hatten. Aus heute unbekanntem Gründen musste der Dampfer auf seinem Weg von Lissabon nach Südamerika in Ponta Delgada einen Zwischenstopp einlegen. Sophie Studer stieg von Bord der *Panama*, um sich an Land ein wenig umzusehen, kehrte aber Stunden später an Bord der etwas kleineren *Amapan* zurück, die ebenfalls im großen Hafen der Azorenhauptstadt angelegt hatte. Der kleine Unterschied fiel ihrem die Welt in einem fort anagrammierenden Gemüt nicht auf. Aber natürlich suchte sie dann vergeblich nach ihrer Kabine. Als sie endlich leicht verwirrt im Büro des Quartiermeisters auftauchte, war das Schiff längst auf hoher See – Reiseziel Lemusa.



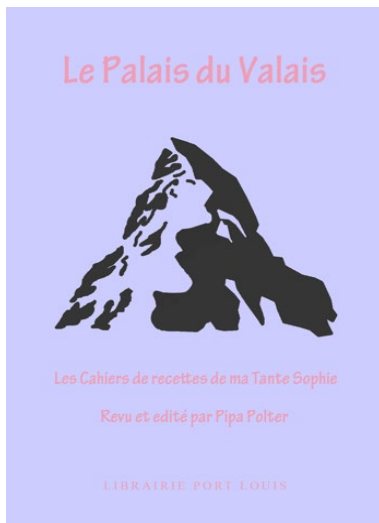
Sophie Studer und Sophie Polter mit ihren Hunden vermutlich vor einer Hütte der Société de Chasse Léopold bei St-Anne en Pyès. Die sportlichen Damen waren engagierte Mitglieder dieser Jagdgesellschaft. Die Aufnahme ist rückwärtig auf 1914 datiert und seltsamerweise nur mit den Namen der Hunde versehen: MÉRILLE und MUSCAT – alle Tiere der zwei Sophien trugen die Namen von Weintrauben mit dem Anfangsbuchstaben M. (Bild aus Palais du Valais von Pipa Polter)



Die Kochschule *Pan-Love* an der Rue Studer-Polter (ehemals Rue de Marrakech).

EIN LESBISCHES PAAR?

Zeitlebens gingen Sophie Studer und Sophie Polter, soviel bekannt ist, nie Beziehungen mit Männern ein. Gelegentlich wurde behauptet, sie seien ein lesbisches Paar gewesen. Pipa Polter schreibt, dass sie die Annahme einer lesbischen Beziehung zwischen den zwei Frauen für unbegründet halte: «Ich glaube, die zwei schätzten einfach die Freiheit, die ihnen diese Lebensweise bot». In ihrer Freizeit waren beide begeisterte Sportlerinnen und engagierte Mitglieder der *Société de Chasse Léopold*. Sie hielten große Hunde, denen sie immer die Namen berühmter Weintrauben mit dem Anfangsbuchstaben M gaben: Merlot, Monastrell, Marsanne, Malvasia etc. Außerdem unternahmen sie gemeinsam verschiedene Reisen, sogar bis nach Asien – «zweifellos auch mit dem Ziel, ihr kulinarisches Repertoire zu erweitern», wie Pipa Polter meint.



Gesicht erkannt? Das Cover der 2014 von Pipa Polter veröffentlichten Rezeptsammlung, in deren Vorwort die ganze Geschichte der zwei Sophien erzählt wird.

Nun hätte Sophie Studer ja von Port-Louis aus in Richtung Kontinent weiterreisen können, doch erstens fehlte der jungen Dame hierfür das Geld, und zweitens lernte sie auf dem Schiff ihre Namensvetterin Sophie Polter kennen, eine junge Köchin aus Leipzig, die ebenfalls auf dem Weg zu Verwandten war. Sophie Polters Reiseziel war Palmheim (siehe dort) im Zentrum von Lemusa. Was die zwei jungen Frauen von Beginn weg einander nahebeachte, war nicht bloß die Passion fürs Kochen, sondern fast mehr noch das Leiden daran, welche Arbeit sie als Köchinnen zu verrichten hatten. In jenen Jahren nämlich war die anspruchsvollere Kochkunst noch eine reine Männerdomäne, derweilen Köchinnen im Grunde meist eher Dienstmädchen waren, die nebenbei auch noch ein paar einfachere Gerichte anfertigten.

Auf der langen Bootsfahrt nach Lemusa reifte in den zwei jungen Frauen der Plan, eine Kochschule zu gründen. Die Begegnung der zwei Sophien fand nach Auskunft der Familie Polter wohl 1895 oder 1896 statt, vielleicht auch erst kurz vor 1900. Sophie Studer (geboren 1875) war damals wohl gut zwanzig Jahre alt, Sophie Polter war mit Jahrgang 1878 drei Jahre jünger. Mit Unterstützung der Familie von Sophie Polter konnten die zwei ehrgeizigen Köchinnen wahrscheinlich noch vor 1900 in Port-Louis ein Institut eröffnen, dem sie den etwas ungewöhnlichen Namen *Pan-Love* gaben – dies zu einer Zeit, als auf Lemusa kaum je englische Namen vergeben wurden. *Pan-Love* sollte natürlich nicht nur die Liebe zur Bratpfanne ausdrücken, sondern auch an den Namen des Schiffes erinnern, auf dem sich die zwei Frauen kennengelernt hatten – über weitere Bedeutungen lässt sich nur spekulieren.

Keine der beiden Sophien konnte zu diesem Zeitpunkt mehr als ein paar Brocken Französisch. Sophie Polter sprach ein bisschen Englisch, Sophie Studer hatte schon mit dem Hochdeutschen ihre liebe Mühe. Diesem Umstand und dem eigentümlichen Namen zum Trotz war die Schule von Anfang an sehr beliebt, nicht nur bei jungen Frauen, sondern gerade auch bei Männern. Bald konnten sich die zwei Sophien ein eigenes Haus bei der Place Safré im Südwesten des Quartier de l'Hôtel de Ville kaufen. Im Parterre richteten sie die Schulungsräume ein, in den oberen Etagen wohnten sie. Die Schule befindet sich auch heute noch dort, das Haus gehört der Familie Polter.

Die zwei Frauen führten ihre Kochschule bis ins hohe Alter hinein. Sophie Studer starb 1974 mit 99 Jahren, Sophie Polter im Jahr darauf mit 97. Die Schule wurde von einem Verein ehemaliger Schüler übernommen und wird bis heute mit großem Erfolg weiter geführt. 1994 wurde der Verein in eine Stiftung verwandelt und seit 2003 wird die Schule an manchen Tagen wie ein Restaurant geführt, in dem zahlende Gäste kosten können, was die Studenten unter Aufsicht ihrer Professoren zustande gebracht haben. Die Straße, an der die Schule liegt, heißt seit 2016 Rue Studer-Polter.

* Alle Informationen über Sophie Studer und Sophie Polter entstammen dem Vorwort von Pipa Polter zu ihrem Buch *Palais du Valais. Les Cahiers de recettes de ma Tante Sophie*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2014. Die beiden Köchinnen hinterließen eine ganze Reihe von Heften mit Aufzeichnungen aller Art: Rezepte, Tricks, Verkostungsnotizen. Ein Heft, so erklärt Pipa Polter in ihrem Vorwort, trägt den Titel *Walliser Küche* und stellt ungefähr 50 Rezepte vor – halb auf Deutsch, halb auf Französisch geschrieben, mit genauen Mengenangaben und präzisen Handlungsanweisungen. Diese Rezepte hat Pipa Polter konsequent auf Französisch übersetzt und in ihrer eigenen Küche nachgekocht.



Nudeln in einem Schmortopf mit Rindersehnen, ein Klassiker auf der Karte der Bar à nouilles Schopenhauer.

RESTAURANT SCHOPENHAUER

Das Lokal serviert asiatische Klassiker, erfindet aber auch eine lemusische Nudelkultur

Das Restaurant oder vielmehr die Bar à nouilles *Schopenhauer* pflegt eine der einfallsreichsten Küchen der Hauptstadt. Zwar bilden japanische und chinesische Klassiker wie *Tonkotsu Ramen* oder *Dandan-Nudeln* (担担面) die Basis des Angebots, darüber hinaus aber entwickelt das Schopenhauer so etwas wie eine eigene lemusische Nudelkultur. Erfindungen wie die *Soupe des voleurs* (mit geräucherten Kutteln), *Bonheur de l'oubli* (mit fermentiertem Tofu) oder *Grande Gala* (mit Milch) sind sicher ein Grund, warum die Gäste an vielen Abenden am Quai des Voiliers Schlange stehen. Im Sommer offeriert das Lokal auch eine Spezialität mit dem schönen Namen *Babababa*. Es handelt sich um rohe Okra, die mit Nato (fermentierten Sojabohnen), einem rohen Ei, ein paar Zwiebeln, etwas Sojasauce und Sesamöl zu einer Sauce vermischt werden, in die man dann lauwarmer Buchweizennudeln gleiten lässt. Das Gericht macht seinem Namen alle Ehre, denn *Baba* ist das lemusische Wort für «Schleim».

Die Namen der Gerichte im Schopenhauer mögen etwas eigenwillig scheinen. Hat man aber die Hintergründe einmal verstanden, prägen sie sich der Erinnerung sehr leicht ein. Auch der Name des Lokals hat eine



Seinen Fans verkauft das Schopenhauer auch T-Shirts mit dem Logo des Lokals, einer Nudelschüssel.



Gonadine nennt das Schopenhauer diese Schüssel mit kleinen Eiernudeln, Seeigel, Perilla und Algen.

SCHOPENHAUER-REZEPTE

- *Soupe des voleurs* (Suppe mit geräucherten Kutteln, Shiitake, Krautstiel und Udon-Nudeln)
- *Bonheur de l'oubli* (Nudeln mit fermentiertem Tofu und Wildfleisch)
- *Grande Gala* (Kutteln, Zwiebeln und Morcheln in Milch, mit Nudeln – siehe *Les (Pages blanches) d'Annemarie*)



Die **Dandan-Nudeln** sind ein scharfer Klassiker aus der Sichuanküche. Die Sauce enthält gehacktes Schweinefleisch, fermentierten Kohl, Chiliöl, Sichuanpfeffer, Sesampaste, Zwiebeln und Erdnüsse. **Dandan** ist der chinesische Name einer Tragestange, die mobile Garküchen früher für den Transport ihrer Gerätschaften und Waren verwendeten.

Geschichte, welche die Wirtin Nora Kahm gerne erzählt. In jungen Jahren führte die gelernte Metzgerin eine kleine Kneipe im Quartier des Herbes, die vor allem für ihren ausgezeichneten Fromage de Tête (Presskopf) bekannt war. Das Lokal hieß *La choppe en or* (auf Deutsch etwa «Zum goldenen Krug»). Eines Tages tauchte ein Geschäftsreisender aus Österreich auf, sichtlich etwas orientierungslos: Alle Leute hätten ihm von einem Lokal namens *Schopenhauer* erzählt, in dem der beste Presskopf der Stadt aufgetischt würde – *Schopenhauer* wie der Philosoph. Die französische Aussprache deutscher Namen hat schon ab und zu für kleine Konfusionen gesorgt, in diesem Fall aber war es ein von der deutschen Sprache konditioniertes Ohr, das – mit französischen Verkrümmungen rechnend – aus dem goldenen Krug einen kraushaarigen Philosophen formte. Als Nora Kahm einige Jahre später ihre Nudelbar eröffnete und nach einem passenden Namen suchte, kam ihr der kleine Zwischenfall wieder in den Sinn.

Manche der Nudelgerichte im Schopenhauer sind so speziell, dass sie nicht nach jedermanns Geschmack sein können und folglich unter den Gästen oft ebenso viel Begeisterung wie Abscheu hervorrufen. Nora Kahm kommt möglichen Klagen mit einem Zitat des Philosophen zuvor, das sie auf der ersten Seite ihrer Speisekarte wiedergibt (es entstammt den *Parerga und Paralipomena*, § 282): «Der Stil ist die Physiognomie des Geistes. Sie ist untrüglicher, als die des Leibes. Fremden Stil nachahmen heißt eine Maske tragen. Wäre diese auch noch so schön, so wird sie, durch das Leblose, bald insipid [fade] und unerträglich; so dass selbst das hässlichste lebendige Gesicht besser ist.»



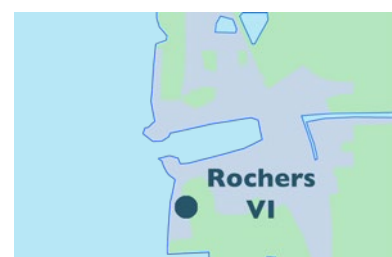
Mehr als zweihundert Meter weit stehen der Jakté dé conchil und der Jakté dé karabu in den Ozean hinaus.

6^{ÈME} ROCHERS

Das Quartier im Südwesten der Hauptstadt ist ganz auf den Ozean ausgerichtet, bietet aber auch einen Tierpark, einen Landschaftsgarten und verschiedene Museen.

Das Quartier des Rochers liegt westlich des gleichnamigen Parks mit seinen Felsen und Kaskaden. Es wirkt aufgrund seiner Lage etwas separiert, als habe es sich von Port-Louis ab- und dafür dem Ozean zugewendet. Das wird auch in Gestalt der zwei außerordentlich langen Piers (Jakté dé conchil und Jakté dé karabu) deutlich, die den kleinen Hafen im Süden des Quartiers weit ins Meer hinaus verlängert. An schönen Abenden spazieren die Lemusen in Scharen von der Place de la Mouchebite chanteuse zum Leuchtturm am Ende des nördlichen Piers und wieder zurück. Mit den Gezeiten floss das Meerwasser früher weit in den Parc des Brumes hinein und wieder hinaus (siehe *Quartier du Château*). Nach einer großen Überschwemmung wurde die Verbindung 1966 zugemauert. Auf dem Pier sind kleine Fischgalgen installiert, die benutzen kann, wer will. Viel gefangen wird damit allerdings nicht. Bei Ebbe ist der Boden unter den Piers bei Muschel-suchern beliebt, die hier auch Taschenkrebse fangen.

Verliebte hingegen steigen gerne am Ende der Rue du Jele einen kleinen Weg hoch, der zum Punt di Blé führt. Von hier aus kann man





Blick vom Punt di Blé über die Dächer an der Rue du Timis und der Rue de l'Alloviennne.



VOM GRUND

Port-Louis, Jakté dé conchil

Die Träume dieser Nacht spritzen eine diffuse Angst in jeden Moment dieses Tages. Was für eine dunkle Kraft. Um ihr zu entgehen, laufe ich quer durch die Stadt zu den langen, lichten Piers. Die Sonne scheint, der Ozean haucht mir freundlich Salz ins Gesicht, die Menschen wirken ausgelassen, senken lachend ihre kleinen Fischernetze in die Fluten. Ich starre sie an, entgeistert, befürchte, dass sie Entsetzliches vom Grund holen werden.

Samuel Herzog: *Spazieren auf Lemusa*.
Port-Louis: Edition Ruben66, 2017. S. 20.

den Blick weit über die alten Dächer des Quartiers schweifen lassen oder die verschiedenen Blauschattierungen des Ozeans miteinander vergleichen, heißt die Stelle doch mit Recht «Punkt der Blautöne». Und wer weiß, vielleicht entdeckt das Auge ja sogar eines der Seeungeheuer, nach denen die meisten Straßen im Quartier seit 2016 benannt sind.

Das 6^{ème} Soutège galt, seinen Museen (siehe etwa *Fondation Laurentmois*) zum Trotz, lange als eher heruntergekommen, wenig attraktiv. Die Lage hat sich jedoch in den letzten Jahren stetig verbessert. Das merkt man auch daran, dass immer mehr Lokale hier ihre Türen öffnen, 2012 etwa das charmante *Kafe Mons* an der Rue du Grevelin (siehe *Pain Cobal*). Wer sich den Süßigkeiten im *Mons* etwas zu hemmungslos hingeeben hat, kann sich am Quai des Mensonges, Ecke Place du Siwo pèdi auf den Crosstrainer schwingen, im Fitnesszentrum *T(r)ophorme*. Dieses Gymnasium zeichnet sich dadurch aus, dass die Kraft- und Laufmaschinen in einer Art Tropenhaus aufgestellt sind. Die Betreiber haben gar ein Stück echten Regenwalds in der Mitte des Zentrum inszeniert, mit kleinen Flüssen, Wasserfällen, Teichen, Schildkröten, Vögeln, Schmetterlingen und sogar einem lebendigen Affen. Das Tier heißt Adam und händigt an manchen Tagen den Kunden am Eingang Frottiertücher aus. Im *T(r)ophorme* herrschen auch annähernd tropische Temperaturen, was es den Sportlern ermöglicht, beim Training kräftig zu schwitzen. Einige der Laufbänder stehen so, dass man durch Fenster auf den Ozean hinaus blicken kann. Musik läuft hier keine.



Im Zentrum des Parks steht die Rotonde de Nanio, ein Rundtempel mit zwölf korinthischen Säulen.

PARC DES ROCHERS

Der kleine Landschaftspark im Quartier des Rochers war der Traum eines Melancholikers

Mit einer Länge von etwa 400 m und einer Breite von 250 m gehört der Parc des Rochers zu den bescheideneren Landschaftsgärten dieser Welt. Gleichwohl bietet er schöne Blickachsen und gibt einem das Gefühl, man befinde sich weitab allen städtischen Treibens. Das hat einerseits mit der geschickten Anlage des Gartens zu tun, die das südlich des Hafens leicht ansteigende Gelände für die Inszenierung einer wild-romantischen Szenerie nutzt. Andererseits geht der Parc des Rochers fließend in den deutlich größeren Parc des Brumes über, was natürlich auch seiner Fauna und Flora zugute kommt.

Guillaume Chaudron, der den Park 1785 initiierte und selbst die Pläne für die Anlage entwarf, war offenbar ein Verehrer der Schriften von William Shenstone (1714–1763).¹ Shenstone gehörte mit seinen *Unconnected thoughts on gardening* zu den Erfindern der *Ferme ornée*.² Dass im Parc des Rochers aber nur wenig von solchen Ideen umgesetzt wurde, dürfte sich der bescheidenen Dimension des Geländes schulden. Zu Chaudrons Zeiten war das Gebiet im Süden seiner Anlage noch weitgehend ungenutzt. Es ist also anzunehmen, dass er ursprünglich vorhatte, seinen Garten in diese Richtung auszudehnen. 1789 al-

Guillaume Chaudron | Der Vater von Guillaume Chaudron (1711–1793) war ein erfolgreicher Kaufmann, der seinem Sohn und Alleinerben ein bedeutendes Vermögen und ein gut funktionierendes Handelskontor hinterließ.⁸ Guillaume allerdings fühlte sich in erster Linie zur Dichtung hingezogen, die seinem melancholischen Wesen deutlich mehr entsprach als die Arbeit eines Kaufmanns. Er führte die Geschäfte folglich mit großer Nachlässigkeit.

1785 kaufte Chaudron einen bis dahin ungenutzten Abhang südlich des Hafens von Port-Louis und ließ einen Landschaftsgarten anlegen, was größere Summen verschlang. Er beabsichtigte wohl, den Garten nach Süden weiter auszudehnen, doch 1789 ging ihm das Geld aus und er musste das Projekt aufgeben.



Die Kaskaden sind wie verlassene Steinbrüche gestaltet, in denen die Pflanzenwelt wieder das Ruder übernommen hat.



Der Eingang zur Grotte des Loutres am südlichen Ende der Anlage.

In einer Notiz beklagt Guillaume Chaudron den Stand seines Berufs: «Pour être respectés, les poètes ont trop peu la main pour les affaires. Et certes, ils sont trop souvent craints ou enviés, pour être aimés. Ne leur reste que la célébrité, qui malheureusement, est moins durable que le respect ou l'amour.»⁹

lerdings ging Chaudron bankrott und konnte sich in der Folge auch nicht mehr um den bereits bestehenden Garten kümmern, der verwilderte und erst in den 1920er Jahren (während der Präsidentschaft von Camille Buzelin) «wiederentdeckt» und instand gestellt wurde.

Im Zentrum des Parks, südlich des Étang de la Liène³, steht die kleine Rotonde de Nanio⁴ – ein Rundtempel (Tholos) korinthischer Ordnung mit zwölf Säulen, bekrönt von einer Tambourkuppel. Auch diesen Tempel soll Chaudron selbst entworfen haben.⁵ Neben dem Gebäude führt der Weg einer Reihe von Kaskaden entlang, denen der Park seinen Namen verdankt. Nach einigen Schritten stößt man auf eine Quelle und eine Grotte, die den Abschluss der Anlage bilden.

Für Chaudron war der Park in erster Linie ein Ort der Inspiration und viele seiner Gedichte sollen hier entstanden sein, bei gutem Wetter draußen, bei Regen im Tempel oder in der Grotte.⁶ Fast alle seine Werke haben einen melancholischen Grundton und sind von der Sehnsucht nach dem Erlebnis absoluter Schönheit oder Freude geprägt.⁷

¹ Zur Geschichte des Parks vergleiche Anne-Lise Winter: *Bâtir Port-Louis. Le patrimoine architectural de la capitale*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2019 [Z., I. 2001]. S. 280–282.

² William Shenstone: *The Works in Verse and Prose*. Vol. II. London: R. and J. Dodsley, 1764. S. 125–147.

³ Es heißt, der kleine See verdanke den Namen seiner Form, die an eine Milz (Iemusisch *Liène*) erinnert. Man mag sich über die Akkuratess dieses Vergleiches streiten, ziemlich sicher bekam der Teich diesen Namen erst in jüngster Zeit, vielleicht als Tribut an ein bekanntes

Gedicht von Chaudron, in dem die Milz eine Rolle spielt (siehe *Milz vom Schwein Liène*).

⁴ Nanio ist im Sesoulismus die Gottheit der ausgelassenen Freude und des Scherzes.

⁵ Das Vorbild für dieses Tempelchen dürfte mehr oder weniger direkt Bramantes Tempietto in Rom gewesen sein, den Serlio und Palladio mit ihren Büchern weithin bekannt gemacht haben.

⁶ Zum Dichter Chaudron siehe Zéphir Athanor: *Guillaume Chaudron – un poète de la mélancolie à la recherche de la grande joie*. In: *Mémoire avenir. Le journal des archives nationales*. No. 3. Juillet–septembre 2017. S. 101–112.

⁷ Gut möglich, dass er auch seinen Park aus demselben Geist heraus geschaffen hat.

Ähnlich seinem Vorbild Shenstone, der mit Hinweis auf Burke's Definition des Sublimen formulierte: «Garden scenes may perhaps be divided into the sublime, the beautiful, and the melancholy or pensive; to which last I know not but we may assign a middle place betwixt the former two, as being in some sort composed of both.» Shenstone: *Op. cit.* S. 125.

⁸ Zur Bio Samson Godet (Hrsg.): *Lemusa Lexikon*. Port-Louis: Edition Ruben 66, 2018. S. 150.

⁹ Zitiert nach Athanor: *Op. cit.* S. 102.



Anne Bigord: *Rate de porc*, 2016, Fotografie.

MILZ VOM SCHWEIN LIÈNE

Wird auf Lemusa die Milz vom Schwein aufgebrochen, dann hat aller Trübsinn ein Ende

Geht es auf der Insel Lemusa richtig lustig zu, wird gelacht und gescherzt bis die Tränen übers Backenrot kullern, dann sagt man, wenn man denn überhaupt noch sprechen kann: «Om apri la liène di kochon!» oder auf Französisch: «On a ouvert la rate du cochon!» Auf Deutsch also etwa: «Da wurde jetzt aber die Milz des Schweines aufgebrochen!»¹

Gemäß der antike Temperamentenlehre ist die Milz das Organ des Melancholikers und zieht düstere Stimmungen, schwarze Galle an. Auch in der Chinesischen Medizin ist die Milz das Körperteil der Nachdenklichkeit, der Grübeleien.

Im französischen Sprachraum gibt es zahlreiche Sprüche, in denen die Milz als Trägerin der Melancholie eine Rolle spielt. «Se désopiler la rate» («die Milz entstopfen») bedeutet, dass man seinen nachdenklichen Trübsinn loswird. «Se mettre la rate au court-bouillon» («die Milz in die Brühe geben») hingegen meint, dass man sich unnötig Sorgen macht. Wenn sich wiederum jemand gar keine Mühe gegeben hat, dann heißt es: «Il ne s'est vraiment pas foulé la rate!» In seiner kuriosen Erzählung *Les Tombales* lässt Guy de Mau-

Die Milz vom Schwein wiegt in der Regel etwa 100–150 g. Sie kann eine blass- bis dunkelrote Farbe haben, meist mit bläulichen Reflexen. Vor Verwendung trennt man lose Fett- und Hautstücke sorgfältig von der Oberfläche ab. Will man die Milz im Ganzen braten wie ein Steak, sollte man die feine Haut nicht verletzen, die sie umschließt – sonst bricht das Organ leicht auseinander. Das Fleisch hat eine eher lockere Konsistenz, ist aber eher elastisch, nicht so breiig wie Leber. Es lässt sich leicht in kleine Stücke schneiden oder wölben und eignet sich entsprechend auch für die Weiterverarbeitung zu Knödeln (etwa mit Leber), Rouladen, Aufläufen und Pasten. Oft wird Milz auch Terrinen und Würsten beigegeben oder erhöht als (unerkannte) Zutat den Geschmack von Ragouts und Suppen.



Auf Sizilien sind *Panini con Milza* ein beliebter Straßensnack. Die Milzscheiben werden in viel Fett gebraten und mit Zwiebeln in ein eher weiches Brötchen gepackt.

Metzgers Wort | Hansruedi Meier: «Milz wurde in früheren Tagen, wie übrigens oft auch die Leber, roh von der Haut geschabt. Ich denke, dass die Tiere bei der Schlachtung früher im Durchschnitt älter waren und ihre Organe also auch eine deutliche dickere Haut hatten. Wir haben die Milz dann wie Leber in heißer Butter gebraten. Heute wird dieses Teil vom Schwein nur noch als Tierfutter verwendet.»⁷

Metzgers Wort | Oskar Seugrem: «Eine Milz vom Schwein, ganz belassen, kurz und scharf angebraten, ist eine Delikatesse, die sich mit nichts vergleichen lässt. Nicht nur die Konsistenz (irgendwo zwischen Leber, Herz und Hirn) ist einzigartig, auch der Geschmack: Herzhaft und fleischig, fesselnd, aber ohne jede Lieblichkeit. Einige Stoffe in der Milz sind mit der Gallenflüssigkeit verwandt. Deswegen haben Milzgerichte manchmal einen leicht bitteren Geschmack. Ich verarbeite sie also meist ohne die Zugabe von Säure, denn sauer und bitter finde ich als Kombination nicht angenehm. Milz spielt auch sehr gut die zweite Geige, dann wirkt ihr Charakter aus dem Hintergrund – wundersam.»⁸

REZEPT MIT MILZ

- **Pain Cobal (Paste aus Schweinemilz, Gemüse und schwarzen Oliven auf geröstetem Brot)**

passant den Erzähler schwärmen, es gäbe doch nicht besseres «pour ouvrir la rate» («um sich zu amüsieren») als Kreuze und Inschriften auf Grabsteinen zu lesen.²

Das lemusische Sprichwort befindet sich also in guter, französischer Gesellschaft. Nur warum sagt man auf der Insel, dass da die Milz des Schweines aufgebrochen worden sei? Wie kommt das Tier zu solchen Ehren? Hix meint, dass man früher bei der Schlachtung eines Schweins als erstes die Milz gegessen habe, roh und noch körperwarm: «Die ganze Sippe stand um das aufgehängte und frisch aufgebrochene Schwein herum. Die Milz wurde aufgeschnitten und herumgereicht. Jeder kratzte sich einen Finger davon in den Mund. Es war der Beginn des großen Schlachtfestes, der Milzgeschmack im Mund bedeutete das Ende von Hunger und Trübsal!»³

Ob der Spruch seinen Ursprung wirklich in einem Schlachtritual hat, sei dahingestellt.⁴ Auf jeden Fall ist die aufgebrochene Milz des Schweins schon seit Hunderten von Jahren ein Zeichen der Freude: «Gaudeamus! Lenis sus aperta est!» lautet der Satz, mit dem Jacob Schychs seine Textsammlung 1679 beginnen lässt.⁵ In jenen Tagen muss es also gang und gäbe gewesen sein, den freudigen Beginn von etwas mit dem Sprichwort von der geöffneten, also aus der Grübelelei, dem Schmoren im eigenen Saft gerissenen Milz heraufzubeschwören.

Auch Guillaume Chaudron, der große Melancholiker, der sich Ende des 18. Jahrhunderts einen ganzen Landschaftspark (siehe *Parc des Rochers*) als akkuraten Umraum für sein Gemüt anlegen ließ, benutzt das Bild in einem seiner Alexandriner. Das Gedicht ist allerdings vor allem wegen der dritten Zeile berühmt, deren spiegelbildlicher Aufbau das Eingesperrtsein des Verfassers in seiner Nachdenklichkeit, die Ausweglosigkeit seiner Lage auf dramatisch Weise deutlich werden lässt:

*Les arbres, quel silence, les eaux, indifférents
Un soufle sans parole qui ne me touche l'âme
Seul tout moi, paroi la, la paroi, moi tout seul
Détournez-vous, oh dieux, de vos plans si cruels
Ne me lâchez pas dans le noir de mes pensées
Ouvrez pour moi enfin la rate du cochon!*⁶

Übersetzt ohne Anspruch auf rhythmische Stimmigkeit:

*Die Bäume, welche Stille, das Wasser, gleichgültig
Ein Windhauch ohne Worte, der meine Seele nicht berührt
Alleine ganz ich, Mauer da, da Mauer, ich ganz allein
Wendet euch ab, oh Götter, von euren grausamen Plänen
Lasst mich nicht fallen im Dunkeln meiner Gedanken
Öffnet endlich für mich die Milz des Schweins!*

¹ Titiane Hume: *Pale cochon. Proverbes et dictionnaires liés au porc*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2016. S. 15.

² Guy de Maupassant: *Les Tombales*. 1891.

³ Frei übersetzt nach Anaïs Hix. *Kochon Lemusa. Anecdotes, Boserets, Convictions – un ABCdaire du porc*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2018. S. 193.

⁴ Hix räumt selbst ein, dass sie nur von dieser Tradition gehört habe und nicht wisse, wie verbreitet sie auf der Insel gewesen sei.

⁵ Jacob Schychs (Hrsg.): *Miscellanea inusitata de Mundo, Coelo et Terra*. Santa Lemusa: Typis Davidis Neri, 1679. S. 7.

⁶ Zéphir Athanor: *Guillaume Chaudron – un*

poète de la mélancolie à la recherche de la grande joie. In: *Mémoire avenir. Le journal des archives nationales*. No. 3. Juillet–septembre 2017. S. 106.

⁷ Hansruedi Meier (Windisch), interviewt von Susanne Vögeli im Februar 2020.

⁸ Oskar Seugrem in einem Gespräch im November 2019.



Drei krosse Schnittchen mit Milz als Tribut an die düstere Seele eines manchmal klitzekleinen Ozeangiganten.

PAIN COBAL

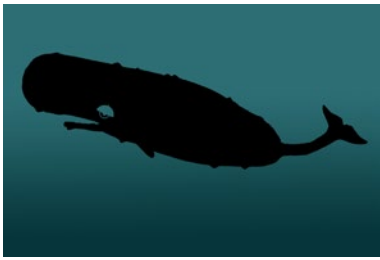
Paste aus Schweinemilz, Gemüse und schwarzen Oliven auf geröstetem Brot

In den 1930er Jahren bemalte der Künstler Louis Bigord sein Atelierhaus im 8^{ème} (siehe *Le Sesoul*) mit diverse Silhouetten, die er als Figurationen sesoulistischer Gottheiten vorstellte: Mischwesen aus Insekten, Vögeln, Meerestieren und Küchengerät. In der Folge schuf er nach ähnlichem Muster mehrere hundert weitere Figuren auf Papier, unter anderem eine ganze Reihe von Seeungeheuern (*Mons*), nach denen heute die Straßen im Quartier des Rochers benannt sind. Einerseits weil der Ozean in diesem Quartier so präsent ist wie sonst nirgends in der Hauptstadt, andererseits vielleicht auch weil die Gesellschaft für lemusische Wesen hier ihren Sitz hat, die das ‚monströse‘ Erbe von Bigord verwaltet und verbreitet.

Um sich zu finanzieren, betreibt diese Société pour les êtres lémusiens seit 2012 an der Rue du Grevelin ein urgemütliches Kaffee. Das Mobiliar stammt zum Teil aus einem alten Vergnügungsdampfer und verströmt den Charme jener Zeit, in der Bigord seine ersten Figuren schuf. Süße Kuchen und Gebäck dominieren das kulinarische Angebot, es stehen aber auch ein paar salzige Kleinigkeiten zur Auswahl, die man mit einem Bier oder einem Glas Wein genießen kann.



Das Wort der Köchin | Susanne Vögeli: «Ich hatte noch nie eine Milz gesehen. Die Farbe ist einer Leber ähnlich, die Kontur gleicht einer Forelle. Dass die Milz mit dem Blut des Schweines zu tun hat, verraten die Farbe und auch der Geschmack. Die Haut, welche die Milz zusammenhält, ist in der Paste nicht wahrnehmbar. Nur kurz und heiß angebraten, zeigt sich die besondere Textur der Milz. Sie wirkt weich und etwas elastisch. In dieser Form spürt man auch die Haut.»



Der Cobal géant (*Fazus caesius*) aus der Familie der Cruducibae ist ein Tier voller Rätsel. Weibliche Exemplare werden mehr als zwanzig Meter lang und mehrere Tonnen schwer, die Männchen hingegen bleiben meist kürzer als zwanzig Zentimeter und wiegen nur etwa dreihundert Gramm. Das Paarungsverhalten des Tieres ist noch weitgehend unerforscht.

FÜR 4 PERSONEN

- 1 Milz vom Schwein (140 g)
- 1 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel, gehackt
- 1 Karotte (80 g), geschält und gehackt
- 40 g Stangensellerie, in kleinen Stücken
- ½ TL Salz
- 100 ml Rotwein
- 30 schwarze Oliven, entkernt
- 1 EL Kapern (12 g)
- 30 g Tomatenmark (1 geh. TL)
- 1 TL Zitronenzeste
- ½ TL Aristo
- 1 TL schwarzer Pfeffer, gemahlen
- Etwas Salz zum Abschmecken
- 8 kleinere Scheiben Weißbrot

Varianten | Man kann die fertigen Schnitten auch nochmals in den Ofen schieben und etwas überbacken. Je nach eigener Vorliebe wird man mit derselben Masse auch deutlich mehr Brotscheiben bestreichen.

Wer es etwas deftiger mag, kann zum Schluss auch noch ein paar Esslöffel weiche Butter in die Masse rühren. Und wer gerne mit süßlichen Noten experimentiert, der kann zum Beispiel ein paar Rosinen unterheben.

Kräftiger und salziger hingegen wird die Paste, wenn man ein paar kleingehackte Sardellen dazugibt oder etwas mehr Kapern, vor allem wenn es Kapern aus dem Salz sind.

Dazu zählen knusprige Brotscheiben, die mit einer dunklen Paste aus Schweinemilz und schwarzen Oliven bestrichen sind. «Das Rezept ist ein Tribut an Guillaume Chaudron und seinen Park des Rochers (siehe dort)», sagt Aline Swan, die Wirtin des Kafé Mons, «eine Mischung aus dem Organ der Melancholie und schwarzen Oliven schien mir da passend. Ich habe den Snack nach dem Cobal géant genannt, dem man seinen melancholischen Charakter ja geradezu ansieht.»

Die krosse Schnitte schmeckt allerdings gar nicht grüblerisch, sie hat vielmehr ein sehr lebendiges, leicht säuerliches, fülliges und fast ein wenig intrigantes Aroma. Dazu trägt sicher auch das Aristo seinen Teil bei, das in einer zünftigen Dosis unter die Masse gemischt wird. Auch diesen Würzstoff kann man als einen Tribut an das Quartier verstehen. Verdankt sich seine Erfindung doch der Antarktis-Expedition von Aristide Lautremois, der ein paar Straßen weiter südlich mit einem Museum geehrt wird (siehe *Fondation Lautremois*).

Zubereitung (Kochzeit 20 Minuten)

- 1 | Milz grob vom Fett befreien und kleinschneiden.
- 2 | Olivenöl erwärmen, Zwiebel, Karotten, Stangensellerie und Salz begeben, glasig dünsten.
- 3 | Milz begeben und unter ständigem Rühren allseits leicht anbraten. Mit Rotwein ablöschen, kurz aufwallen lassen, Oliven, Kapern, Tomatenmark, Zitronenzeste und Aristo einrühren, 5 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen.
- 4 | Pfeffer einrühren, mit Salz abschmecken, vom Feuer ziehen, etwas abkühlen lassen.
- 5 | Masse durch einen Fleischwolf geben oder in einer Küchenmaschine nicht zu fein pürieren. Wer keine Maschine benutzen will, kann die Masse auch auf einem Brett austreichen und von Hand mit einem großen Messer kleinhacken.
- 6 | Brotscheiben im Toaster oder im Backofen rösten. Jede Scheibe mit etwas Paste bestreichen.



Fast wie an Bord eines Boots: Buffet, Bar und Durchreiche im Kafé Mons.



An dieser Stelle in der Antarktis glaubte Aristide Lautremois, er sei am Sudpol angelangt. (Bild Fondation Lautremois)

FONDATION LAUTREMOIS

Ein kleine Museum im 6^{ème} erinnert an das Antarktis-Abenteuer eines Kaffeehändlers

Als sich der Kaffee-Unternehmer Aristide Lautremois im Oktober 1911 von Ushuaia aus aufmachte, als erster Mensch den Sudpol zu erreichen, geschah dies mit einem fast zwanzigköpfigen Team und großem Gepäck. Zu der luxuriösen Ausstattung, die seine Träger auf Hundeschlitten durchs Eis manövierten, gehörten ein kleiner Reiseschreibtisch, ein Zelt zur Verrichtung der Notdurft und vor allem auch ein Grammophon. Als er am 8. Dezember zu dem Punkt gelangte, wo nach den Berechnungen seines Navigators die Rotationsachse der Erde ansetzte, packte er sein Grammophon aus und spielte inmitten eines Schneesturms das erste Chorstück aus der zweiten *Donnerode* von Georg Philipp Telemann: «Mein Herz ist voll – vom Geiste Gottes erhoben».¹

Natürlich war es nicht das Grammophon, das den Kaffeehändler ohne Furcht und Tadel zum Sudpol brachte. Aber die Musik dürfte die Gefühle wohl noch verstärkt haben, die einer haben muss, dem für die Dauer von ein paar durch die eiskalte Luft geschepperten Takten ja tatsächlich die ganze Welt zu Füßen liegt. Die Geschichte hatte allerdings einen kleinen Haken: Als Aristide Lautremois die *Donnero-*

Aristide Lautremois | Wann genau der gelernte Kaufmann Aristide Lautremois (* 1867 in Paris – † 1953 in Port-Louis) von Paris nach Lemusa kommt, ist nicht bekannt. Fest steht, dass er schon in den 1890er Jahren auf der Insel als Kaffeehändler ein Vermögen macht und ab etwa 1900 in Port-Louis lebt. Er kauft auch verschiedene Häuser in der Hauptstadt, betreibt Bars und Restaurants. 1911 bricht er von Ushuaia aus auf, als erster Mensch den Sudpol zu erreichen – es ist das große Abenteuer seines Lebens.

1923 gerät Lautremois im Verlauf der Wirtschaftskrise ins Schleudern, kann sich aber wieder fangen und steuert ohne Schwierigkeiten durch die folgenden Jahrzehnte. Bei seinem Tod vermachte er seinen Nachfahren ein ansehnliches Vermögen.⁴



Aristide Lautremois (rechts mit Melone und Schirm) im Kreis seiner Angestellten, um 1905. (Bild Fondation Lautremois)



In diesem chinen Gewand aus See-löwenfell soll Aristide Lautremois in Richtung Südpol gewandert sein.

de auflegte, war er nämlich, was sein Navigator durchaus wusste, noch mehr als tausend Kilometer vom geografischen Südpol entfernt – bis zu einem gewissen Grad zum Glück, denn die luxuriöse Truppe hätte das Abenteuer sonst wohl kaum überlebt. Für die Geschichte der Eroberung des Südpols sind die paar fehlenden Kilometer natürlich entscheidend – für das Gefühl von Lautremois an jenem 8. Dezember 1911 aber haben sie keine Rolle gespielt.²

Im Jahr 2001 führten Achille Lautremois und Salome Papashvily-Lautremois das von ihrem Urgroßvater geerbte Material in einer Stiftung zusammen, die heute im Quartier des Rochers ein kleines Museum betreibt (geleitet von Papashvily).³ In stimmungsvollen Räumen, die teilweise wie Jagdhütten gestaltet sind, dokumentieren und rekonstruieren sie das große Abenteuer ihres Vorfahren. Zu den Höhepunkten der Ausstellung gehört ein Kleid aus Seelöwenfell, das Aristide auf seiner Exkursion getragen haben soll. 2010 schickte die Stiftung ein dreiköpfige Team in die Antarktis, das unter anderem auch die Stelle ausmachte, die Aristide für den Südpol hielt.

¹ Dank einem Hinweis des Zentrums für Telemann-Pflege und -Forschung in Magdeburg ist unterdessen bekannt, dass es nicht die Donnerode von Telemann gewesen sein kann, die an jenem Tag in der Arktis erklang. Die Noten dieses Stücks wurden erst in den 1960er Jahren ediert, die ersten Einspielungen folgten noch später. Allerdings ist nicht bekannt, welches Stück Lautremois damals in der Arktis

spielte – gewiss ist nur, dass er Telemann liebte, wie sein Urenkel Achille Lautremois in einem Schreiben vom 24. Februar 2010 versichert.

² Es liegen keine Informationen darüber vor, wie Lautremois auf die Nachricht reagierte, dass er nicht am Südpol war – noch ist bekannt, wann er dies erfahren hat.

³ Die Stiftung verfügt über ein gewisses Vermögen und unterstützt auch Forschungsprojekte.

So war sie wesentlich an der Wiederentdeckung des Gewürzes *Aristo* (siehe dort) beteiligt, das aus den Kopfschuppen des Kaiserpinguins (*Aptenodytes forsteri*) gewonnen wird.

⁴ Siehe auch Salome Papashvily-Lautremois: *Les journaux intimes d'Aristide Lautremois – Citoyen, entrepreneur et explorateur de l'Antarctique*. In: *Revue historique*. Nr. 84. ort-Louis: Presses universitaires de Lemusa, 2017. S. 131–144.



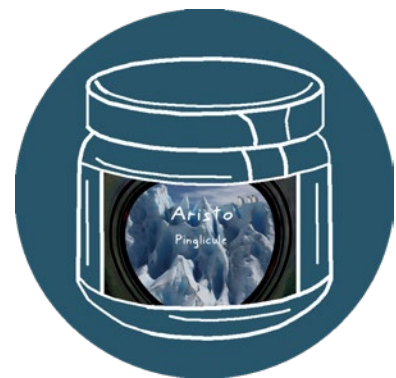
Der Kaiserpinguin (*Aptenodytes forsteri*) gehört mit dem Königspinguin (*Aptenodytes patagonicus*) zu den Großpinguinen.

PINGLICULE

Aristo (*Squama aptenodytes forsteri*) aus der Antarktis und Port-Louis

Dieser ungewöhnliche Aromastoff ist das einzige Gewürz, das die Antarktis hervorbringt – auch dank Forschern von der Insel Lemusa.

Geschichte | Als das Musée des épices et aromates (MEA) im Winter 2010 angefragt wurde, eine Rezeptur für ein Gewürz (*World N°1*) zu entwickeln, das Ingredienzien von allen sieben Kontinenten enthalten sollte, stellte sich natürlich auch die Frage nach dem Beitrag der Antarktis. Kelma Sala vom MEA setzte sich mit der Fondation Lautremois in Verbindung, die den Nachlass des Kaffeehändlers und Antarktis-Forschers Aristide Lautremois verwaltet. Salome Papashvily-Lautremois, die Direktorin der Stiftung, erinnerte sich an eine Passage aus den Tagebüchern ihres Urgroßvaters, in der von einem Trapper namens Canelo aus der Gegend von Ushuaia die Rede war, der sich einen Pinguin als Schosshündchen hielt. Lautremois hatte sich über die Angewohnheit Canelos mokiert, die Kopfschuppen seines Pinguins einzusammeln und in heißem Wasser aufgelöst zu trinken – offenbar überzeugt, dies habe einen positiven Einfluss auf seine Gesundheit. «Der Aberglaube dieser Leute geht so weit», schrieb



HOIO verkauft Pinglicule in kleinen PET- oder Glas-Dosen mit einem Füllgewicht von 50 g.

AOC | Aristo wurde 2010 mit einem AOC-Zertifikat ausgezeichnet. Dieses Schutzsiegel für charakteristische Produkte des Landes wird seit 1966 vergeben.



Aristo passt zu gebratenem oder geschmortem Fleisch, zu gedünstem Fisch oder Fischsuppen, zu Gemüse oder Hülsenfrüchten in Sauce, zu Salatdressings und Desserts.



Blick durch ein Bullauge der mobilen Pinguinfarm hinaus in die Eislandschaft der Antarktis.

Pinguinfarm | Kaiserpinguine leben rund um den Südpol in den kalten Gewässern der antarktischen Zone. Sie ernähren sich von Fischen, Tintenfischen und kleinen Krebsen. Auch wenn die Farm da ist, folgen sie ihrem Jagdtrieb, werden jedoch zusätzlich mit Stücken größerer Fische gefüttert, die sie selbst nicht erlegen könnten. Das führt dazu, dass sie immer wieder gern in die Nähe der Farm zurückkehren.



World N° 1 ist die einzige Gewürzmischung, die Zutaten von sämtlichen Kontinenten vereint – und nur dank der Erfindung von Aristo mischt auch die Antarktis mit.

REZEPTE MIT ARISTO

- **Pain Cobal** (Paste aus Schweinemilz, Gemüse und schwarzen Oliven auf geröstetem Brot)
- **World N°1** (Globale Gewürzmischung aus 17 Zutaten)

Lautremois, «dass sie mit der passenden Überzeugung wohl auch die Haare ihrer Großmütter fressen würden – oder noch mehr.»

Motiviert durch die Aussicht auf neue Erkenntnisse über die Expedition von Aristide Lautremois finanzierte die Fondation eine kleine Forschungsreise in die Antarktis, wo das dreiköpfige Frauenteam (Papashvily, Sala und Alba Babila) die Kopfschuppen verschiedener Pinguine untersuchte – denn leider fehlte in dem Tagebuch des Kaffeehändlers ein Hinweis darauf, um was für eine Pinguin-Art es sich bei dem Haustier von Canelo gehandelt hatte. Die Kopfhaut der meisten Tiere entsprach in jeder Beziehung dem, was man von so einer Kopfhaut erwarten kann. Bei den Schuppen des Kaiserpinguins (*Aptenodytes forsteri*) aber stellten die Forscher mit Überraschung einen «scharfen, schwefeligen Duft wie von einem ganz außerordentlich starken Knoblauch und ein markantes Zwiebel- oder Lauch-Aroma» (Sala) fest. Die Laboruntersuchung brachte jedoch keine Stoffe zutage, die man als gesundheitsfördernd hätte ansehen können. Also vermutete man, dass der Trapper diese Schuppen eher aus aromatischen, denn aus gesundheitlichen Gründen trank. Canelos Motive werden wohl im Dunkeln bleiben, der Beitrag der Antarktis zu *World N°1* aber war gefunden.

Herstellung | Aristo (*Squama aptenodytes forsteri*) wird nach einem patentierten Verfahren aus einer Schuppenflechte vom Haupt des antarktischen Kaiserpinguins gewonnen. Die Tiere, die für Aristo den Kopf hinhalten müssen, werden mit Futter in eine mobile und nur einige Wochen pro Jahr betriebene Pinguinfarm gelockt, die man mit einem großen und etwas plumpen Amphibienfahrzeug vergleichen kann. Diese Farm wird von der Fondation und dem MEA mit betrieben. Papashvily und Sala betonen, dass die Tiere bei Abnahme der Flechte «weder körperlich noch psychisch verletzt werden und das Gewürz somit fast als eine vegetarische Zutat angesehen werden kann». Verarbeitet (selektiert, gewaschen, dehydriert und pulverisiert) werden die Schuppen in Port-Louis in den Laboratorien des MEA. Die Herstellung des Gewürzes ist aufwendig und die Produktion auf wenige Kilo pro Jahr beschränkt (knapp 180 kg waren es 2010).

Name | Die Bezeichnung *Aristo* spielt auf den Vornamen des Polarforschers Aristide Lautremois an, dessen Tagebüchern man die Entdeckung des neuen Würzstoffes verdankt. *Pinglicule* ist eine typisch lemusische Verballhornung aus *Pinguin* und *Pellicule* («Schuppe»).

Aroma | Aristo duftet wie ein sehr starker Knoblauch, leicht schweflig und etwas beißend. Manche fühlen sich auch an weiße Trüffel erinnert. Im Mund ist das Gewürz bitter und scharf.

Verwendung | Für einen Soloauftritt ist der Duft von Aristo viel zu penetrant. In Gewürzmischungen aber oder vorsichtig dosiert in Schmorgerichten, Suppen und Saucen entfalten die Schuppen eine subtile Kraft, die Speisen interessant macht, ihnen eine Tiefe gibt, die «leicht unberechenbar ist, aber nicht bedrohlich» (Sala).



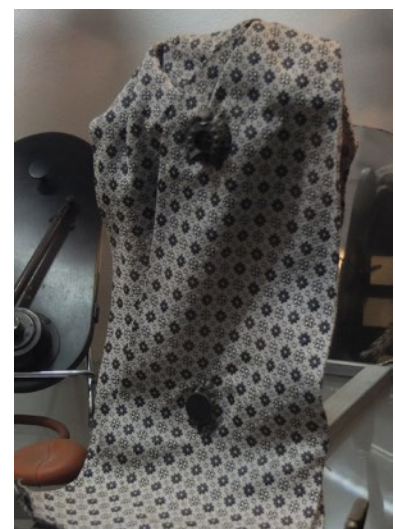
Eines der Gebäude des Seneca-Komplexes an der Rue de l'Alloviennne – in einer Aufnahme aus den 1950er Jahren.

ATELIER SENECA

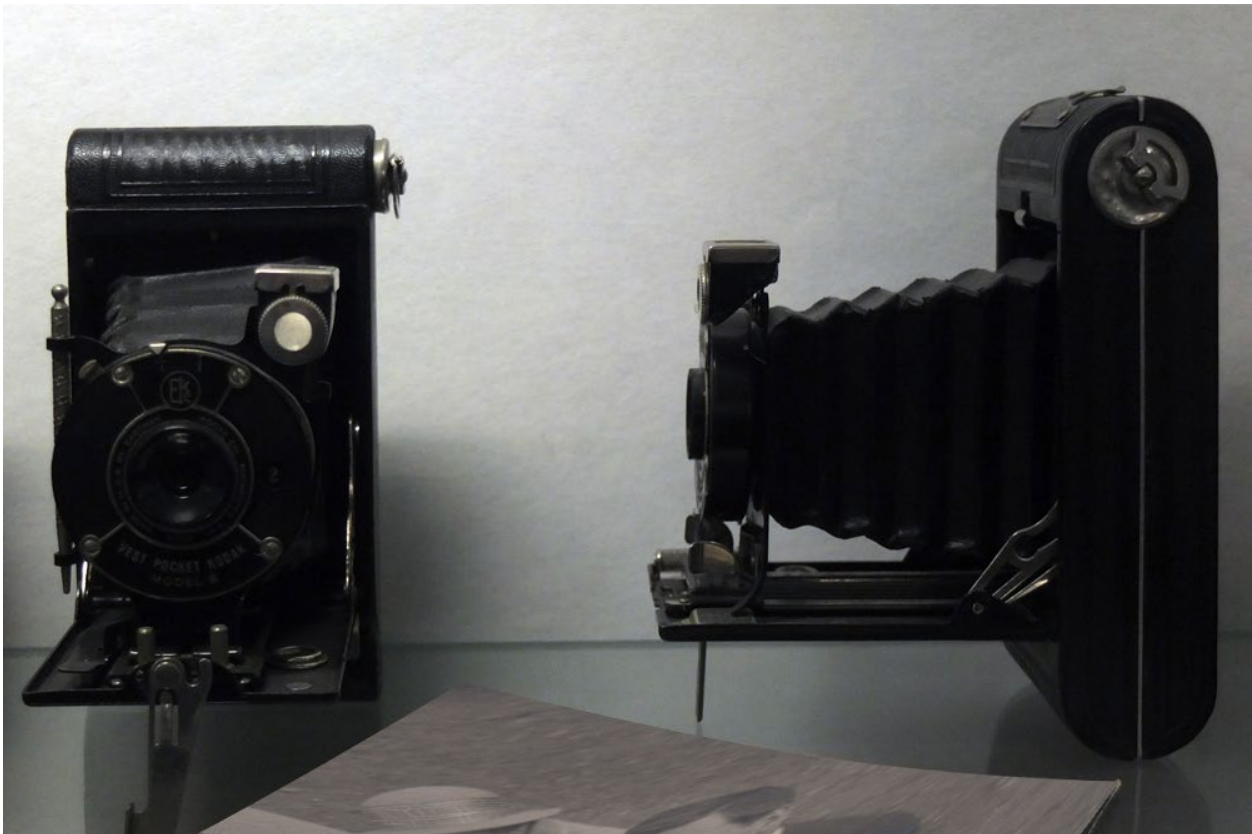
Ein kleine Museum im 6^{ème} erinnert an das Antarktis-Abenteuer eines Kaffeehändlers

Das Atelier Seneca ist in einer Reihe kleiner Häuser an der Rue de l'Alloviennne (ehemals Rue Hanoi) eingerichtet, die einst Teil eines größeren Schulkomplexes waren. Es besteht aus sehr unterschiedlichen Räumen, zu denen auch eine Schulküche, ein altes Klassenzimmer und eine Mini-Aula zählen – außerdem gehören verschiedene kleine Gärten und Höfe dazu. Hanna Drück, die Chefin des Ateliers, hat die Anlage von ihrer Großmutter geerbt, deren Vater (ein Altphilologe, Botaniker und Käfersammler) hier eine private Lehrinstitution betrieb. Sie hat einige Bereiche für ihre Bedürfnisse umgebaut, andere aber im Originalzustand belassen. Seinen Namen verdankt das Fotostudio einer Büste des Philosophen, die in einem der Höfe steht – eine Plastik aus dem frühen 20. Jahrhundert.

Die Fotografin und Fotografie-Historikerin Hanna Drück ist eine begeisterte Sammlerin alter fotografischer Apparaturen und hat sogar ein kleines Museum eingerichtet, in dem sie einige Besonderheiten ihrer Kollektion präsentiert. Sie besitzt auch die Einrichtungen ganzer Studios aus der Zeit um 1900, mitsamt der gemalten Kulissen, vor denen man sich damals gerne fotografieren ließ. Viele



Zu den Kuriositäten der Sammlung zählt diese in einer Krawatte versteckte Kamera, die ein gewisser Edmond Block 1890 erfand.



Im Foto-Museum von Hanna Drück begegnet man zum Beispiel der Vest Pocket Kodak – einer faltbaren und verhältnismäßig leichten Kamera, die 1912 herauskam und das Fotografieren deutlicher mobiler machte.



Der Namensgeber des Ateliers:
Büste aus Kalkstein des römischen Stoikers Seneca. Aufnahme aus den 1950er Jahren.



2014 hat das Atelier Seneca die acht Mitglieder der Redaktion fotografiert, die diese Seiten verantworten – in Kostümen ihrer Wahl und fotografiert mit Hilfe historischer Apparaturen.

dieser alten Apparate sind indes für Drück nicht nur Museumsstücke, wann immer sie die Gelegenheit hat, fotografiert sie auch damit. Das ist nur möglich weil sie vor Jahren die ganze Konkursmasse eines Fotogeschäftes übernehmen konnte: «Rollfilme, Kassetten und Chemikalien zu Hauff, mit denen ich zwar nicht all meine Apparate revitalisieren kann, einige aber schon.» Für Drück ist das mehr als Nostalgie: «Jede Kamera wirft ihren ganz eigenen Blick auf die Welt – und verfügt über eine eigene Sprache, mit der sie das Sichtbare zur Darstellung bringt.»

Die zweite große Sammelleidenschaft von Hanna Drück gilt historischen Kleidern. Das Spektrum reicht von der napoleonischen Uniform über alte Kochschürzen, Badeanzüge des 19. Jahrhunderts, Jugendstil-Röcke und Schuluniformen bis zum Glitzergewand der siebziger Jahre. Ihre Liebe gilt jedoch nicht nur den auffälligen Stücken, sondern ebenso den ganz gewöhnlichen Alltagskleidern: «Ich finde es faszinierend, zu sehen, was meine Urgroßmutter trug, wenn sie einen Wochenendausflug unternahm oder in was für Kleidern ihr Großvater vor seine Studenten trat.» Die Kollektion Drück ist stadtbekannt und es ist sehr populär, sich in historischen Kleidern und manchmal gar vor gemalten Kulissen ablichten zu lassen. «Neben meiner gewöhnlichen Arbeit als Fotografin werden diese Inszenierungen immer wichtiger. Ich glaube, dass dies für die Leute mehr ist als nur ein Jux – es geht um das Material, um das stoffliche Erfahren, um ein Spielen mit der biographischen Identität.»



Über dem rechten Eingangsportal der Ménagerie schwingt ein Elefant seinen Rüssel dem Besucher entgegen.

MÉNAGERIE DU PARC DES BRUMES

Der kleine Tierpark im 6^{ème} hat auch recht eigentümliche Architektur zu bieten

Die Ménagerie du Parc des Brumes, der zoologische Garten von Port-Louis, stammt zu einem großen Teil aus der Zeit um 1900. Viele Tiere sind in Gehegen untergebracht, deren Architektur an typische Baustiele ihre jeweiligen Herkunftsländer erinnern soll. Kein Wunder also, kommen einem beim Gang durch die weitläufige Anlage auch immer wieder die Weltausstellungen jener Jahre in den Sinn. Die Krokodile etwa liegen vor einem Steinbau in der Sonne, der mit seinem pyramidenförmigen Dach und den dekorativen Sphingen neben der Tür an ihre Heimat im Niltal denken lässt. Die Gazellen und Gnus traben um einen Stall herum, der rund ist mit Wänden aus Stroh und getrockneter Erde, also ganz auf 'afrikanisches Dorf' macht.

Die Schweine wühlen vor einem runden Tempel mit korinthischen Säulen im Dreck. Repräsentieren sie folglich das Erbe der klassischen Antike? Soll hier der Geist von Eumaios angerufen werden, dem treuen Schweinehirten von Odysseus? Oder stellt das Tempelchen eine Anspielung auf die Rotonde de Nanio dar, die nur einen Steinwurf entfernt im Herzen des Parc des Rochers (siehe dort) steht? Die Abteilung mit den Schweinen nimmt übrigens einen herausra-



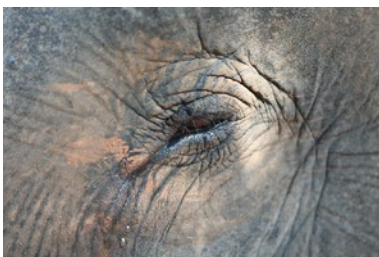
Die Abteilung mit den Schweinen nimmt einen bedeutenden Platz ein im Zoo. In der Mitte ihres Geheges steht ein Rundtempel mit korinthischen Säulen.



Das Raubtierhaus verwirrt durch stilistische Vielfalt – große Katzen leben hier seit 2016 keine mehr.



Der Star im Vogelhaus heißt Felix und kann Eindeutiges krächzen.



Wenn es lyrisch zu und her geht, kommen Maupassant die Tränen.

genden Platz ein in dem Zoo, denn hier treten alle Schweinerassen der Insel auf, von der Belle de Granchan über Piétrain und Turopolje bis zum lemusischen Wollschwein. Dabei werden nicht nur ihre verschiedenen Lebensweisen dargestellt, sondern auch ihre kulinarischen Vorzüge erklärt.

Etwas verwirrend ist das Raubtierhaus. Während die Sockelzone mit ihren Buddhafiguren an Indien denken lässt, wirken die Löwen davor eher chinesisch, und bei den Figuren auf dem Dach kommen einem Skulpturen der Azteken in den Sinn. Löwen und Tiger wohnen übrigens nicht mehr in dem Haus, sie verschwanden im Herbst 2016 auf mysteriöse Weise aus ihrem Gehege und wurden nie wieder gesehen. Man vermutete damals, ausländische Banditen hätten die Tiere entführt und wohl längst Pelze aus ihnen gemacht. Anstelle der großen Räuber tummeln sich jetzt ein paar Wüstenhunde in dem Gebäude, die jüngst bei Deze im Osten der Insel gefangen wurden.

Im Vogelhaus, dessen Stil man als gotisch-lemusischen Art Déco bezeichnen könnte, trifft man auf den Tukan Felix, der an manchen Tagen vergnügt «Kaka, tout est kaka!» krächzt, was vor allem den Kindern gut gefällt. Felix dürfte der einzige sprechende Tukan der Welt sein. Mit einigem Recht berühmt ist auch das Elefantenmännchen Maupassant, das zu weinen beginnt, wenn man ihm traurige Gedichte oder Geschichten vorliest. Es wurde im Zoo geboren. Dass Elefanten immer schon eine wichtige Rolle spielten in der Ménagerie du Parc des Brumes, macht schon das rechte Eingangsportal deutlich, über dem ein Elefant seinen Rüssel schwingt.



Könnte fast in Venedig sein: Das Restaurant Cassine an der Rue de l'Alaolfacerie mitten im Quartier du Plaisir.

7^{ÈME} PLAISIR

Wasser spielt eine zentrale Rolle in diesem Quartier, das im 16./17. Jahrhundert auch mit Hilfe jüdischer Einwanderer den Sümpfen im Mündungsgebiet der Satulle abgetrotzt wurde.

Auch das 7^{ème} Soutège ganz im Norden der Hauptstadt war einst ein Dorf und hieß Palt, was auf Lemusisch «Sumpf» bedeutet. Denn bis in die frühe Neuzeit hinein war das Mündungsgebiet der Satulle, die vom Majorin-Massiv her nach Süden fließt, ein einziger Sumpf mit ein paar Inseln, auf denen sich Mensch und Tier zusammendrängten. Spätestens ab dem 16. Jahrhundert aber begann man die Wasser zu kanalisieren und Fundamente zu bauen. «Wo einst Sumpf war, ist heute Stein», heißt es in einer zeitgenössischen Quelle.¹ Das Quartier besteht etwa zur Hälfte aus Land, zur anderen Hälfte aus Seen und Wasserwegen – kein Wunder also, kommt man sich manchmal fast ein wenig wie in Venedig vor. Dabei riecht es hier nur selten nach Meer, sondern viel öfters nach den diversen Bäckereien, die hier Brote und Kuchen herstellen.

Einige dieser Geschäfte dürften schon seit dem 17. Jahrhundert bestehen, 1654 nämlich gründeten Sepharden im Südosten des Quartiers die vermutlich erste jüdische Gemeinde der Insel.² Sie trieben die Trockenlegung und Neuorganisation des einst sumpfigen Gebiets weiter





Lac Lévi mit Inselchen und Pavillon.



Personifikation des Vergnügens im Parc du Déduit.



In einem 1892 gebauten Haus an der Rue de la Vitiosibilarie 27 haben die Bäcker der Stadt bis heute ihr gewerkschaftliches Zentrum.

Straßennamen im 7ème | Auf Geheiß von Odette Sissay mussten ab dem 8. August 2016 diverse Straßen und Plätze der Hauptstadt umbenannt werden. Im Quartier du Plaisir wurden sie nach einigen der Vergnügen benannt, die Plasio Polter mit lateinischen Begriffen beschrieb und dem Rektor der Universität von Port-Louis 1938 als Liste schickte (siehe *Institut du plaisir*).

voran. Auf die Sephardim folgten wenig später aschkenasische Juden vermutlich aus dem Herrschaftsgebiet von Louis XIV, die sich ebenfalls im Norden der Hauptstadt ansiedelten.³ Noch im 17. Jahrhundert ließ ein gewisser Lazard Lévi im Osten des Quartiers einen großen Teich isolieren und für die Forellenzucht herrichten.⁴ In der Mitte des Teichs baute er auf einem sechseckigen Inselchen einen oktogonalen Pavillon mit einem flachen Dach, der für Poesievorträge im privatesten Rahmen diente.⁵ Im Teich schwimmen heute nur noch Karpfen, etwas weiter nördlich aber hat sich am Ufer der Satulle eine Forellenzucht (*Truite du Plaisir*) etabliert, die ganz Port-Louis mit frischen und geräucherten Fischen beliefert. Forellen spielen auch in der Küche des Quartiers noch eine wichtige Rolle. Das Restaurant Cassine etwa bietet einen Reis mit geräucherter Forelle und Dill (siehe *Riz Cassine*) an.

Das Quartier hat seinen Namen nicht etwa von Plasio Polter (siehe *Institut du plaisir*), nach dessen *Deliciis* seit 2016 die Straßen benannt sind, es heißt vielmehr nach einer steinernen Personifikation des Vergnügens so, die eine anonyme Stifterin zu Beginn des 20. Jahrhunderts im Parc du Déduit aufstellen ließ – auf halber Strecke zwischen der Ecole Xavier Lardon (siehe dort) und der Maison Océane (siehe dort), dem ehemaligen Hauptquartier der lemuischen Marine.

¹ «Ubi paludem fuit nunc est lapis.» Jacob Schychs (Hrsg.): *Miscellanea inusitata de Mundo, Coelo et Terra*. Santa Lemusa: Typis Davidis Neri, 1679. S. 15.

² Diese Juden waren Ende des 15. Jahrhunderts aus Spanien vertrieben worden und

wanderten über Brasilien, wo sie ebenfalls abgewiesen wurden, nach Lemusa weiter: Marie Casate: *Histoire de Lemusa. Du Moyen Âge à nos jours*. Mit einem Vorwort von Odette Sissay. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2020. S. 25.

³ Casate: *Op. cit.* S. 26.

⁴ Anne-Lise Winter: *Bâtir Port-Louis. Le patrimoine architectural de la capitale*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2019 [2., 1. 2001]. S. 322.

⁵ Das Inselchen heißt bis heute Vortinze, was vermutlich Jiddisch ist und «Inselchen der Wörter» bedeutet.



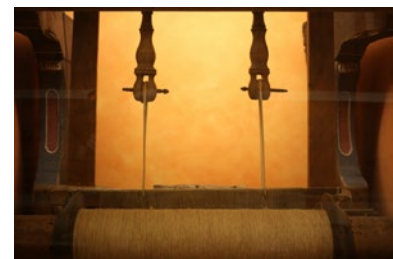
Die frisch renovierte Maison Océane und daneben der Glockenturm, der eigentlich ein Orgelturm ist.

MAISON OCÉANE

Das ehemalige Hauptquartier der Marine ist heute ein lebendiges Kulturzentrum

Bis zur Abschaffung der Armee im Jahr 1989 hatte die lemuische Marine ihr zentrales Quartier im Nordwesten von Port-Louis. Das Hauptgebäude wurde 1930–1931 in der Regierungszeit von Präsident Timotée Duphot errichtet, der selbst Offizier der Marine war. Es wurde auf den Namen seiner jüngsten Tochter getauft, die Océane hieß. Der Bau verläuft parallel zum Ozean, ist mehr als 120 m lang und mit dem Dachgeschoss fünf Etagen hoch. Pilaster und zwei Gesimse rhythmisieren die Fassade. Die Räume im Innern sind im Durchschnitt gut drei Meter hoch und werden über sechs Treppenhäuser erschlossen. Im Parterre gibt es einen großen Vortragssaal, der auch als Kino oder Ballsaal genutzt werden kann. Eine nette Besonderheit sind die Mosaik im südlichsten Treppenhaus, die von Charles Schroeder (1884–1979) gelegt wurden und maritime Symbole oder Szenen aus dem Alltag der Marinesoldaten zeigen.

Im Norden des Gebäudes erhebt sich ein leicht futuristisch wirkender Glockenturm. In ihm verbirgt sich eine weitere Besonderheit, die sich offenbar einem persönlichen Vorstoß von Duphot verdankt: Statt einer mächtigen Glocke ist in dem Turm nämlich eine mechani-



Orgelturm | Die mechanische Orgel im Glockenturm der Marine soll einst mehrere hundert Melodien geleiert haben. Sie versagte indes bereits in den 1950er Jahren ihren Dienst und wurde durch eine Sirene ersetzt. Erst 2017 wurde das völlig verrostete Instrument aus dem Turm herausgeholt, sorgfältig renoviert und wieder eingebaut. Heute wird es an jedem Sonntag gespielt und beherrscht etwa zwei Dutzend Melodien – mehr oder weniger.

♪ Orgelstück <https://vimeo.com/390724798>



Das südlichste Treppenhaus der Maison Océane ist mit maritimen Mosaiken von Charles Schroeder verziert.

INSTITUT PLASIO POLTER

Das von Odette Sissay 2017 ins Leben gerufene Institut Plasio Polter (IPP) beschäftigt sich primär mit den Vergnügungen dieser Welt und den Bedingungen, unter denen sie genossen werden können. Das Institut erforscht psychische Dispositionen und biographische Situationen, in denen Vergnügen möglich ist. Es zeichnet neuronale Prozesse nach und untersucht Einflussfaktoren wie Schlaf, Traum, Drogen, Essen, Berührung, Klima etc. Es widmet sich aber auch der literarischen Beschreibung oder künstlerischen Umsetzung von Vergnügen. Ein Spezialgebiet ist auch das Verhältnis von Vergnügen und kulinarischen Strategien gewidmet.

Das Institut setzt die Arbeit fort, die Plasio Polter zu Beginn des 20. Jahrhunderts ebenfalls im Norden der Hauptstadt begann. Polter hatte damals vergeblich versucht, sein privates Institut unter die Fittiche der Universität zu stellen. Das IPP nun ist seit 2017 offiziell ein Institut der Universitatis Ilemusensis. Es wird von Marie-Françoise Revel geleitet und besetzt den ganzen dritten Stock der Maison Océane.

sche Orgel eingerichtet, die mal ganz militärische, mal eher wehmütige Klänge in die weiten des Ozeans hinaus pumpen kann. Sie diente dazu, die Marinesoldaten zum Essen oder zur Versammlung auf dem Exerzierplatz zu rufen und kündigte auch die Präsenz bestimmter Besucher an, etwa des Staatspräsidenten oder ausländischer Offiziere. Sie erklang auch, wenn bestimmte Schiffe in die Baie des Italiens ein oder ausfahren – und sollte den Blick der Soldaten für die Schönheit ihrer Formen und Bewegungen schärfen.

Nach dem Auszug der Truppen wurden das Parterre und der erste Stock des Gebäudes als Depot für Baumaschinen genutzt. In den Kellern mietete sich ein Weinhändler ein. In den oberen Geschossen wurden Ateliers für Künstler und Kunsthandwerker eingerichtet, zuoberst auch Wohnungen. Mit den Jahren allerdings zerfiel das ehemalige Hauptquartier der Marine mehr und mehr. Erst zog der Weinhändler aus, dann die Künstler – und so rosteten die Baumaschinen bald ganz alleine vor sich hin, denn die Besitzerin (eine Firma aus Voltes) hatte längst Pleite gemacht.

Erst 2017 wurde das Gebäude auf Befehl von Odette Sissay sorgfältig renoviert. Die Maschinen wurden entfernt und im Untergeschoss wurden Druckwerkstätten eingebaut. Im Parterre eröffneten unter anderem das Restaurant *101 Plaisirs* (siehe *Cerbell flammé*), die Bar *Oh c'est Anne!* und die Galerie O. Im ersten und zweiten Stock richteten sich neben Künstlern auch kleine Unternehmen wie der Verlag Ruben66 ein. Und im dritten Stock gab es Platz für das von Sissay gegründete Institut Plasio Polter (siehe dort).



Anne Bigord: *Cervelle de porc*, 2016, Fotografie.

HIRN VOM SCHWEIN CERBELL

Wer sich nicht entscheiden kann, kommt sich wie das Schwein mit zwei Gehirnen vor

Kann sich auf der Insel Lemusa jemand nicht entscheiden, ob er dies oder jenes tun, den einen oder den anderen Weg einschlagen will, dann sagen er oder sie oft: «Ah, ji ji senti kom lè kochon avec dè cerbell!» Oder auf Französisch: «Ahh, je me sens comme le cochon avec ses deux cerveaux!». Deutsch also etwa: «Ich komme mir vor wie das Schwein mit den zwei Gehirnen!»¹

Die Redewendung hat ihren Ursprung in einer Geschichte, die bei Line-Mine Courroux sehr ausführlich erzählt wird, hier aber nur kurz zusammengefasst sei.² An der Mündung der Satulle³ wohnte einst ein Schwein, das hatte zwei Gehirne. Es geriet in Not, wann immer es eine Entscheidung zu treffen hatte. Wählte das eine Gehirn den linken Pfad, dann befahl das andere den rechten Weg. Das arme Tier kam folglich kaum voran in seinem Leben. Verzweifelt suchte es den Großen Ragot⁴ auf und klagte ihm sein Leid: «Wenn ich zwei Eichen sehe, dann kann ich mich nicht entscheiden, unter welcher ich nach Früchten suchen soll. Komme ich an eine Suhle, dann scheint mir das Bad darin so verführerisch wie der Verzicht darauf. Ja selbst am Abend, wenn ich mich schlafen legen will, weiß ich nicht, ob ich

Das Hirn vom Schwein wiegt in der Regel knapp 80 g. Die weiche, weiße bis leicht gräulich-bräunliche Masse besteht etwa zu gleichen Teilen aus Fett und Eiweiß. Hirn ist sehr reich an Vitaminen, enthält aber auch mehr Cholesterin als jedes andere Lebensmittel (3 g pro 100 g). Hirn wird zunächst etwa 30 Minuten lang gewässert, dann zieht man die von Äderchen durchzogene Haut ab, entfernt Blutreste und spült erneut ab. Nun wird das Hirn meist etwa 10–20 Minuten in Brühe gegart, wobei es sich etwas verfestigt. So wird es dann gebraten oder frittiert. Es gibt auch Rezepte, die das Hirn roh (oder nach kurzem Blanchieren) in der Pfanne braten – oft der Länge nach in zwei Scheiben zerlegt. Hirn hat ein feines, eher zurückhaltendes Aroma, das entfernt an Leber oder Niere erinnern kann.

Metzgers Wort | Hansruedi Meier:
«Hirn vom Schwein verkaufen wir auch heute noch ab und zu in unserer Metzgerei. Es ist aber sehr viel Säuberungsarbeit nötig am Rohprodukt, sonst wird das nicht richtig fein. In meiner Familie, einer Metzgerfamilie haben wir das Hirn wie ein Rührei zubereitet, in der Bratpfanne, mit heißer Butter. Manchmal haben wir es auch noch mit einem verklopften Ei vermischt.»⁷

Metzgers Wort | Oskar Seugrem:
«Das Hirn vom Schwein hat eine einzigartige Konsistenz, zart und üppig zugleich. So schmeckt kein anderes Teil vom Tier. Natürlich muss es besonders frisch sein und gut in Form. Beim Entfernen der Membran sollte man sich nicht zu sehr quälen. Bleibt da noch das eine oder andere Stückchen hängen, verdirbt das den Genuss keineswegs.

Hirn kann sehr vielfältig zubereitet werden. Ich mag es sehr gerne kalt mit *Sauce Ravigote*. Gebraten, mit einer schönen Kruste, spielt es seinen üppigen Charakter besonders gut aus. Ich kombiniere es auch gerne mit Pilzen aller Art: Hirn und Pfifferlinge, mon dieu, deus nobis haec osculum fecit [«Gott hat uns diesen Kuss geschenkt», frei nach Vergil]. Großartig schmeckt mir auch *Cervella alla napoletana* mit schwarzen Oliven, Kapern aus dem Salz und *Pane grattugiato* [Semmelbrösel] – das macht man im Ofen. Man kann das Hirn aber auch leicht in den Speisen «verschwinden» lassen, zum Beispiel in Rührei, einer Suppe, in Risotto, in Knödeln oder im berühmten-berühmten Ragout fin, das Köche in Berlin erfunden haben.»⁸

REZEPT MIT HIRN

- **Cerebell flammé** (Hirn vom Schwein gesotten, gebraten und mit Absinth flambiert)



Könnte es sein, dass sich in diesen Köpfen mehr als zwei Gehirne verbergen?

mich nach links oder nach rechts fallen lassen soll – und bleibe am Ende oft einfach stehen. Jede Entscheidung, die ich treffen könnte, scheint mir ebenso richtig wie auch völlig falsch.»

«Nun», sprach der Große Ragot, «bedeutet den Leben nicht oft, die falsche Entscheidung zu fällen? Ist es nicht gerade das, was das Leben vom Tod unterscheidet? Dass es immer noch eine andere, vielleicht eine bessere Möglichkeit geben könnte?»

«Das mag für Wesen gelten, die nur ein Gehirn haben», jammerte das Schwein, «ich aber habe deren zwei!»

«Du hast recht», lenkte da der Große Ragot ein, «das ist kein Leben! Aber schau, es steht doch da, wo du wohnst, ein kleines Häuschen. Gehe hinein und dein Leiden wird ein Ende haben.»

Das Schwein bedankte sich glücklich beim Großen Ragot und trabte schnurstracks zu dem Häuschen. Es fand sich in einem Schlachthaus wieder, wo man flugs ein paar feine Schinken, Braten, Würste und Terrinen aus ihm machte. Dass das Tier zwei Gehirne in seinem Kopf herumtrug, fiel indes niemandem auf.

Laut Anaïs Hix ist die Geschichte typisch für lemusische Legenden, deren Moral oft nicht so leicht ersichtlich oder doppeldeutig ist.⁵ Deon Godet schreibt in seinem Buch über das Fleisch, dass einige Restaurants in der Hauptstadt früher ein Gericht auf der Karte geführt haben sollen, das *Cervelle double à la port-louisienne* hieß.⁶ Basis dieser Zubereitung war frittiertes Hirn, das genaue Rezept aber hat sich leider nicht erhalten.

¹ Titiane Hume: *Pale kochon. Proverbes et diction liés au porc*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2016. S. 15.

² Line-Mine Courroux: *La trace de l'escargot. Contes et légendes de Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2019 [3., 1. 1850]. S. 23–26.

³ Die Satulle ist ein Fluss, der vom Majorin-Massiv aus nach Südwesten fließt und im Norden der Hauptstadt ins Meer mündet. Im Quartier du Plaisir werden seine Wasser in

Becken gefasst.

⁴ Ragot, meist Großer Ragot genannt, ist einerseits die sesoulistische Gottheit der Ver- und Entwirrung. Gleichzeitig ist Ragot aber auch eine Figur, die in vielen Legenden als eine weise Instanz erscheint, deren Rat man in verzwickten Lebenslagen sucht. Sein Vogel ist die Eule. Vergleiche Calisi Elias: *Panthéon plus – les êtres lémusiens*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2019. S. 488.

⁵ Anaïs Hix. *Kochon Lemusa. Anecdotes, Boserets, Convictions – un ABCdaire du porc*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2018. S. 57.

⁶ Deon Godet: *Die Sprache des Fleisches*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2014 [2. stark erweiterte Auflage, 1. 2012]. S. 11.

⁷ Hansruedi Meier (Windisch), interviewt von Susanne Vögeli im Februar 2020.

⁸ Oskar Seugrem in einem Gespräch im November 2019.



Heute sieht das Häuschen von Madame Fodaux an der Rue de l'Oscitaciacrie wieder sehr gemütlich aus.

INSTITUT DU PLAISIR

Zu Beginn des 20. Jahrhunderts schuf Plasio Polter ein Institut ganz eigener Art

Als Plasio Polter 1888 auf einem Hof bei Sentores zur Welt kam, konnte seine Eltern kaum ahnen, dass er wenige Jahre später seinen Namen zum Programm machen würde.* Plasio ist ein alter lemuischer Vorname und bedeutet ungefähr «Vergnügen» (siehe *Das Wort Plasi*). Der Vater war ein Demokrat aus Europa, der nach der März-Revolution fliehen musste – ob er mit den Polters verwandt war, die in den 1930er Jahren nach Lemusa kamen (siehe *Palmheim*) ist nicht bekannt. Seine Mutter stammte aus Sentores.

Plasio war ein schlechter Schüler, der durch allerlei Ticks oder störende Angewohnheiten auffiel und sich manch seltsamer Passion verschrieb. So zeichnete er zum Beispiel mit zwölf Jahren eine Art Gänsepiel mit 1200 Feldern und einer daraus resultierenden Spieldauer von mindestens zehn Tagen. Dass er trotzdem zum Studium an der Université de Port-Louis zugelassen wurde, verdankte er einzig seinem Lateinlehrer, der einen unerklärlichen Narren an seinem Schüler gefressen hatte – obwohl in dessen Übersetzungen des Gallischen Krieges regelmäßig die Helvetier oder die Germanen als Sieger aus den Schlachten hervorgingen.

DAS WORT PLASI

Das lemuische Wort *Plasi* lässt sich nur recht ungenau mit «Vergnügen» und noch ungenauer mit «Vergnügungen» übersetzen, haben diese Worte doch immer einen Beigeschmack von «Zerstreuung» oder «Zeitvertreib». *Plasi* beschreibt aber, ähnlich wie das französische *Plaisir*, vielmehr einen «konzentrierten Zustand, der mit dem Empfinden von Lust, Freude und Glück verknüpft ist», wie Samson Godet schreibt.

Samson Godet (Hrsg.): *Lemusa Lexikon*. Port-Louis: Edition Ruben 66, 2018. S. 669.



Als Vestignotie bezeichnet Plasio Polter in seiner *Liste der hundert exquisitesten Vergnügen (Exquisitis deliciis mihi centum)* das *Plaisi*, sich zu verkleiden. Es haben sich nur drei Bilder von Polter erhalten und all drei zeigen ihn verkleidet als römischen Senator in Toga, wahrscheinlich im Garten der Witwe Fordaux. Dabei nimmt er eine eigentümliche Haltung ein, die vermutlich die Pose antiker Statuen imitiert. Die Bilder sind auf der Rückseite beschriftet und datieren von 22. Juni 1920, Polter war damals 31 Jahre alt. (Bild Archives nationales)

Plasio nahm also ein Zimmer bei Madame Fordaux, einer älteren Witwe, die im Norden der Hauptstadt ein noch älteres Haus bewohnte. Tag für Tag marschierte er quer durch die Stadt zur Universität. Er besuchte das philosophische und das romanische Institut, saß in Vorlesungen über Geschichte, Medizin, Physik und Astronomie, sprach bei den Religionswissenschaftlern und den Ökonomen vor. Nach wenigen Wochen allerdings war ihm die Sache schon über. Am Tag seines 18. Geburtstags, es war der 8. August 1906, blieb er in seinem kleinen Zimmer und gründete dort in Gegenwart der leicht irritierten Vermieterin sein eigenes Institut: das *Institut du plaisir*.

Plasio Polter begann damit, eine Liste sämtlicher Dinge aufzustellen, die ihm selbst Vergnügen bereiteten. Dann ging er dazu über, Dritte nach ihren Vergnügungen zu befragen. Hierfür baute er sich einen farbigen Stand, eine Art mobiles Institut, stellte es am Quai des Italiens neben den Verkaufsständen der Fischer auf und verwickelte die Passanten in ein Gespräch. So entstand eine weitere Liste. Als nächstes untersuchte er die Bedingungen, unter denen ein Vergnügen auch als genussvoll erlebt werden kann. Er fand bald heraus, dass gewisse Vergnügen eines Publikums bedürfen, andere eines abgeschlossenen Raumes, manche eines Verbots, wieder andere eines Schmerzes etc. Alle Daten und Erkenntnisse übertrug er sorgfältig auf Blätter, die er dann zu Folianten und Büchern zusammenstellte.

Plasio Polter unternahm auch Reisen, erst nur auf Lemusa, dann aber auch nach Europa, Amerika und Asien. Und überall befragte er Menschen, schrieb ihre Vergnügen nieder, analysierte und kommentierte sie. (Es ist anzunehmen, das die Witwe Fordaux diese Eskapaden finanzierte, sie vermachte ihm schließlich auch ihr Haus.) So entstand mit den Jahren ein immenses Verzeichnis der Vergnügen dieser Welt, ihrer Eigenheiten und Konditionen, der damit zusammenhängenden Praktiken und Kosten, ihrer sozialen Akzeptanz, Vermittelbarkeit, Genese und Dekadenz.

Genau an seinem 48. Geburtstag (1936) sprach Plasio beim Rektor der Universität vor und lud ihn ein, sein Archiv mit einer Delegation zu besuchen. Ein folgenschwerer Schritt, wenn auch aus unerwarteten Gründen. Wohl träumte Polter davon, die mächtige Institution werde sein Institut unter ihre Fittiche nehmen. Am Tag des Besuchs erschien aber dann nur eine schon etwas ältere Assistentin vom Institut für Kunstgeschichte, eine Italienerin, deren Eltern ihr den Namen Piacere gegeben hatten, Piacere Ferarri. Sie kam aus reiner Neugier auf ihr lemusisches Homonym und ohne einen Auftrag der Universität. Plasio ließ sich nicht beirren, im Gegenteil, er freute sich, und führte Piacere durch sein ganzes Reich. Die zwei wurden Freunde, dann Liebende und bald zog Piacere im Haus von Plasio ein.

Piacere war, im Unterschied zu Plasio, eine begeisterte Köchin und hingebungsvolle Esserin. Sie mochte vor allem Fleisch in jeder Form. Ihre absolute Leibspeise war Schweinehirn, das sie blanchierte, dann anbriet und zuletzt mit Absinth flambierte. Eines Abends gaben sich Plasio und Piacere länger als gewöhnlich ihrem theoretischen und praktischen Vergnügen hin und es überfiel sie mitten in der Nacht ein

EXQUISITE VERGNÜGEN

Die *Exquisitis deliciis mihi centum*, die der Rektor der Universität von Lemusa 1938 von Plasio Polter zugeschickt bekam, listete nur seine lateinischen Fachbegriffe auf und war nicht alphabetisch geordnet. Nachfolgende eine alphabetische Auswahl von zwei Dutzend Begriffen mit kurzen Erklärungen dazu.

- **Alaolfacerie** | Das Vergnügen, den Schweiss unter den eigenen Achselhöhlen zu riechen – von *ala* «Achselhöhle» und *olfacere* «riechen».
- **Alienasequie** | Das Vergnügen, einer völlig fremden Frau «oder einem fremden Mann» nachzugehen – von *aliena* «die Fremde» und *sequi* «folgen».
- **Auriforatrie** | Das Vergnügen, sich in den Ohren zu bohren – von *auris* «Ohr» und *forare* «bohren».
- **Balneocantarie** | Das Vergnügen, im Badezimmer zu singen – von *balneum* «Badezimmer» und *cantare* «singen».
- **Carminasecessie** | Das Vergnügen, auf dem Klo Gedichte zu schreiben – von *carmina* «Poesie» und *secessus* «Klo».
- **Ebriredirie** | Das Vergnügen, in betrunkenem Zustand nach Hause zu spazieren – von *ebrius* «betrunken» und *redire* «heimkehren».
- **Ecclesiaederie** | Das Vergnügen, in einer Kirche zu essen – von *ecclesia* «Kirche» und *edere* «essen».
- **Farcimpinguie** | Das Vergnügen, eine fettige Wurst zu verzehren – von *farcimen* «Wurst» und *pinguis* «fettig».
- **Latifalseloquie** | Das Vergnügen, ein völlig falsches Lateinisch zu sprechen – von *latinus* «Lateinisch», *falsus* «falsch» und *loqui* «sprechen».
- **Museodormie** | Das Vergnügen, in einem Museum ein Nickerchen zu machen – von *museum* «Museum» und *dormire* «schlafen».
- **Oscitatiacrie** | Das Vergnügen, rückhaltlos zu gähnen – von *oscitatio* «Gähnen» und *acer* «heftig».
- **Parentodiscernie** | Das Vergnügen, die eigenen Eltern zu analysieren – von *parentes* «Eltern» und *discernere* «unterscheiden, erkennen».



Zwei weitere Fotos von Plasio Polter im Gewand eines römischen Senators. (Bilder Archives nationales)

- **Pericogitarie** | Das Vergnügen, gefährlich zu denken – von *periculosus* «gefährlich» *cogitare* «denken».
- **Proviasecurie** | Das Vergnügen, sich für einen sicheren Weg zu entscheiden – von *pro* «für», *via* «Straße» *securus* «sicher».
- **Sternutacrie** | Das Vergnügen, heftig zu niesen – von *sternutamentum* «Niesen» und *acer* «heftig».
- **Tabulareferrie** | Das Vergnügen, eine Liste anzufertigen – von *tabulae* «Liste» *referre* «eintragen».
- **Umbilicospectarie** | Das Vergnügen, einen Bauchnabel anzustarren – von *umbilicus* «Nabel» und *spectare* «anschauen».
- **Vestignotie** | Das Vergnügen, sich zu verkleiden – von *vestis* «Kleid» und *ignotus* «fremd».
- **Vincarumpotarie** | Das Vergnügen, einen völlig überbewerteten Wein zu trinken – von *vinum* «Wein», *carus* «teuer» und *potare* «trinken».
- **Vitiosibilarie** | Das Vergnügen, eine Melodie falsch zu pfeifen – von *vitiosus* «falsch, fehlerhaft» und *sibilare* «pfeifen».

kleiner Hunger. Plasio wollte seine Gefährtin überraschen, schlich sich in die Küche und machte sich an die Zubereitung von *Cerbell flammé*.

Obwohl die Feuerwehr schnell vor Ort war, brannte das mit Papier vollgestopfte Haus in kürzester Zeit vollständig aus. Plasio und Piacere, die sich nur knapp aus den Flammen retten konnten, verließen die Insel noch in derselben Woche. Es heißt, sie hätten eine Schiffpassage nach Amerika gebucht.

Wie viele der so unermüdlich gesammelten und aufgeschriebenen Vergnügen Plasio auch selbst lebte, ist schwer zu sagen. Alle Hinweise sprechen jedoch dafür, dass er «kein Kind von Traurigkeit» (Debaux) war und seine Zeit «wohl auf Theorie und Praxis zu verteilen wusste».

Einige Monate nach dem Brand erhielt der Rektor der Uni einen Umschlag. Darin fand er eine lateinische Liste von Polters *Exquisiten Vergnügen* (siehe dort). Der letzte Punkt sprach vom Vergnügen, ein Archiv anzulegen (*Archiocreatrie*). Die Zeile war jedoch durchgestrichen und darüber stand in roter Tinte: «Le plaisir de tout perdre – presque.»

Auf Basis dieser Liste und einiger Dokumente über Leben und Arbeit von Polter wurde 2017 das Institut Plasio Polter (IPP) gegründet, das im dritten Stock der Maison Océane (siehe dort) eingerichtet ist. Polters *Deliciis* bestimmen seit 2016 auch die Straßennamen im nördlichsten Quartier von Port-Louis, das allerdings schon länger Plaisir heißt (siehe das Kapitel zu Quartier *Plaisir*).

* Die nachfolgende Darstellung beruht weitestgehend auf Angaben der Archives nationales, die auch die Liste mit den *Exquisiten Vergnügen* aufbewahren. Vergleiche Meriem Debaux: *Plasio Polter et son Institut du plaisir*. In: *Mémoire avenir. Le journal des archives nationales*. No 2. Avril-juin 2017. S. 99–124.



Diesem Hirn vom Schwein sieht man nicht mehr an, dass es eben noch in Flammen stand.

CERBELL FLAMMÉ

Hirn vom Schwein gesotten, gebraten und mit Absinth flambiert

Piacere Ferarri, die Gefährtin von Plasio Polter (siehe *Institut du plaisir*) mochte vor allem Fleisch in jeder Form. Ihre absolute Leibspeise war Schweinehirn, das sie blanchierte, dann anbriet und zuletzt mit Absinth flambierte. Dieser Passion ist es anzulasten, dass das weltgrößte Archiv des Vergnügens heute nicht mehr besteht – oder trägt vielleicht doch eher der Rektor der Universität von Port-Louis die Schuld?

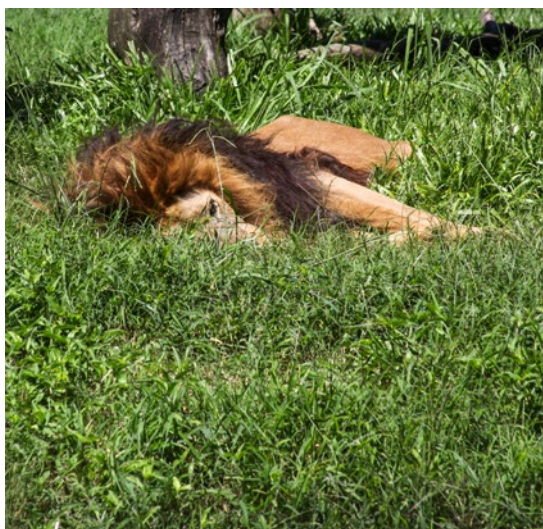
Als Baya Blanc Ende 2017 im Parterre der Maison Océane (siehe dort) ihr Restaurant *101 Plaisirs* eröffnete, nahm sie die *Cerbell flammé* von Anfang an auf die Karte. Viele der übrigen hundert Gaumenfreuden (zu denen auch ausgesuchte Getränke zählen) wechseln mit den Jahreszeiten und Launen der Köchin, das flambierte Schweinehirn aber bleibt. Ob Piacere Ferarri das Gericht genau so gekocht hat, wissen wir nicht. Aber das Rezept geht sanft mit dem empfindlichen Organ um und zaubert ihm etwas Schärfe und leicht süßlich-säuerliche Würze auf die Windungen. Denn Hirn hat zwar eine füllige und wahrhaft zartschmelzende Konsistenz, doch nur wenig Aroma.

Ob man die *Cerbell flammé* als Vorspeise oder eher als Hauptgang serviert, hängt von gesamten Menu und den Beilagen ab.



Das Wort der Köchin | Susanne Vögeli: «Rosafarbene Knäuel, delikate Windungen, denen der Schutz der Knochenschale fehlt. Hirne brauchen Sorgfalt: Der Sud darf nicht sprudeln, die passenden Küchengeräte müssen zur Hand sein. Das Mehl gibt wieder etwas Schutz zurück, vor allem wenn daraus in der Bratpfanne eine dünne Kruste entsteht. Wird Hirn vom Schwein tiefgekühlt, so büßt es ein Teil von seiner pastosen Konsistenz ein.»

EINE ANGENEHME BESCHÄFTIGUNG



Port-Louis, Parc du Déduit

Wie vom Blitz getroffen bleibe ich stehen, der Atem stockt mir, der Nacken wird steif, Fluchtreflexe zucken durchs Rückenmark. Keine zehn Schritte vor mir liegt ein Löwe im Gras und schläft. Oder hat er am Ende gar die Augen offen? Ich kann ihn riechen und ich höre, wie ihm der Atem durch die Nase pfeift. Es ist ein Männchen, mit einer mächtigen Mähne, kupferrot und dunkelbraun. Es

gibt, so viel ich weiß, keine wilden Löwen auf Lemusa. Was also habe ich da vor mir? Einen entlaufenen Zirkuslöwen vielleicht? Unwahrscheinlich.

Déduit, so der Name des Parks, ist eine etwas altertümliche Bezeichnung für angenehme Beschäftigungen aller Art. Das Schmusen mit Löwen dürfte aber nicht dazu gehören – noch weniger das Gefressenwerden. Doch das Tier scheint sich nicht für mich zu interessieren, hebt nicht einmal den Kopf.

Das kann ich auch. Also schließe ich die Augen und konzentriere mich. Denn es kann eigentlich nicht sein, dass mitten in der Hauptstadt ein solche Bestie in der Sonne liegt. Ich zähle von sieben langsam rückwärts bis null und öffne die Augen wieder. Wusste ich's doch: der Löwe ist weg. Ich gehe zu der Stelle, wo er gelegen hat. Das Gras ist plattgedrückt. Doch das kann auch ein anderes Tier gewesen sein oder ein Mensch. Ich bin froh, dass ich keinen Löwen gesehen habe und gehe pfeifend weiter. Im Nacken allerdings kräuselt es noch eine Zeit lang nach.

Samuel Herzog: *Spazieren auf Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 16.

FÜR 2 PERSONEN

- 2 **Hirne vom Schwein, 30 Minuten in leicht gesalzenem Wasser eingelegt**
- 500 ml **Wasser**
- 100 ml **Weißwein**
- 1 **Zwiebel, halbiert**
- 2 **Lorbeerblätter**
- 2 **Gewürznelken**
- 1 TL **schwarzer Pfeffer, ganz**
- 1 TL **Salz für die Brühe**
- 1 EL **Mehl**
- 1 TL **Bratbutter**
- 4 EL **Absinth**
- ½ TL **schwarzer Pfeffer, gemahlen**
- 1 EL **Kapern aus dem Salz, gut gewässert und abgetropft**
- 2 EL **Petersilie, gehackt**
- 2 TL **Zitronensaft**

Zubereitung (Kochzeit 40 Minuten)

- 1 | Hirne von der Membran befreien (so gut das geht) und abspülen.
- 2 | Wasser und Wein mit Zwiebel, Lorbeer, Gewürznelken, Pfeffer und Salz zum Kochen bringen, Hitze reduzieren, 30 Minuten köcheln lassen.
- 3 | Hirn in die nur leicht köchelnde Brühe heben und 15–20 Minuten garen lassen. *Nach 15 Minuten ist das Hirn innen noch weich, 5–10 Minuten später ist es fest – je nach Gusto...*
- 4 | Hirn aus der Brühe heben, abtropfen und mit Küchenpapier trocken tupfen. In Stücke schneiden und leicht mit etwas Mehl wenden.
- 5 | Butter in einer Bratpfanne erhitzen und die Hirnscheiben anbraten. Wenn sie Farbe angenommen haben, Absinth angießen und sofort entflammen, abbrennen lassen. *Die Flamme schießt bis zu einem Meter hoch. Für Notfälle empfiehlt es sich, einen passenden Deckel bereitzuhalten, mit dem die Flamme erstickt werden könnte.*
- 6 | Pfeffer, Kapern, Petersilie und Zitronensaft in die Pfanne geben, alles sorgfältig vermischen und kurz warm werden lassen. Sofort mit etwas Weißbrot servieren.



Anne Bigord: *Estomac de porc*, 2016, Fotografie.

MAGEN VOM SCHWEIN STOMAK

Wenn einer schmollt, dann heißt es auf Lemusa, er habe sich den «Magen aufgesetzt»

«Godet a mis l'estomac», titelte die *Gazette de Port-Louis* am 2. Januar 2016 und berichtete, der Präsident von Lemusa habe sich den offiziellen Feierlichkeiten zum neuen Jahr entzogen.¹ Das zugehörige Bild zeigte Godet im Aquarium von Port-Louis: In einem schwarzen Rollkragenpullover lehnte er gegen einen Glaszylinder mit leuchtenden Quallen, die Arme verschränkt, den Mund unschön verzogen. Wenige Wochen vor dem Ende seiner politischen Karriere hatte der Mann wohl einigen Grund, unzufrieden zu sein, zu schmollen. Und genau das drückt die lemusische Redewendung «Mèt stomak», also «Mettre l'estomac» aus: Wenn jemand den «Magen aufgesetzt hat», dann hat er sich von der Welt abgewendet, dann schmollt er.

Die Französische Revolution hatte auch auf Lemusa viele Sympathisanten. Manche drückten ihre Verbindung zu den Brüdern und Schwestern in Frankreich offenbar dadurch aus, dass sie sich eine rote Jakobinermütze aufsetzten. Da viele dieser Revolutionäre eher unterernährt waren und die Mützen oft wie leere Säcke auf ihren Köpfen saßen, soll damals der Spruch aufgekommen sein: «Il a mis l'estomac sur la tête».² Wobei unklar ist, ob man dabei an den Magen eines

Der Magen eines Schweins ist, je nach Schlachalter des Tieres, etwa 400–800 g schwer und sollte möglichst frisch verarbeitet werden. Vor Verwendung reibt man die Innenseite mehrmals mit Salz ein und wässert das Organ zwischendurch ausgiebig. Es geht darum, den gelblichen Schleim loszuwerden, den man auch mit Hilfe eines Messers abschaben kann. Außerdem schneidet man alle fetten Partien weg. Der Magen sollte nicht mehr nach Stall riechen. Nach der mechanischen Reinigung wird das Organ kurz blanchiert. Man kann den Magen auch erst nach dem Garen reinigen. In diesem Zustand lässt sich der Mucus leichter entfernen, allerdings kann man diese Kochbrühe dann nicht weiter verwenden. Die Garzeit beträgt, je nach Alter des Tieres, zwischen 90 Minuten und 3 Stunden.



Magen auf chinesische Art mit Peperoni im Yangda in Karlsruhe. (9/2016)



Kalter Magen mit Sellerie und Zwiebeln als Salat in Basel. (11/2016)



Magen mit Gemüse und Sesam auf koreanische Art. (Oerlikon, 9/2018)

Metzgers Wort | Hansruedi Meier: «Früher haben wir den Magen vom Schwein (verkuttelt). Das heißt, wir haben ihn gereinigt, gekocht und zusammen mit dem Pansen von Rind oder Kalb als Kutteln verkauft. Das würde mittlerweile von der Deklarationspflicht her gar nicht mehr gehen. Heute ist der Magen Abfall, das will niemand mehr – und es weiß auch keiner, wie man ihn zubereiten soll. Ich würde den Magen drei Stunden lang kochen, dann umstülpen und die Innenschicht wegkratzen.»⁸

Metzgers Wort | Oskar Seugrem: «Wenn es ein Stück vom Schwein gibt, das für mich (komfortabel) schmeckt, dann sicher der Magen. Konsistenz und Aroma sind freundlich, Fett hat es kaum an dem Fleisch, trotzdem hat es Kraft und Charakter. Nichts wärmt das Gemüt wie eine Suppe mit Schweinemagen. Doch das Organ kann noch viel mehr, es lässt sich sehr vielfältig zubereiten. Leider vermögen manche bei uns seine Qualitäten heute nicht mehr zu schätzen. In der Küche der Chinesen allerdings ist der Magen ein Star! Die wissen tausend Dinge damit anzufangen.»⁹

REZEPT MIT MAGEN

- **Potage Bechelé (Ragout aus Schweinemagen mit Ingwer, Speck, Pfeffer, Weißwein und Petersilie)**

hungrigen Revolutionärs dachte oder aber Schweinemagen im Kopf hatte. Laut Frau Herzog war in jenen Jahren nämlich auch eine *Soupe à la jacobine* populär, die zur Hauptsache aus Lauch, Kartoffeln und Schweinemagen bestand und in den Gassen der Hauptstadt als billige Verpflegung für ärmere Bevölkerungsschichten angeboten wurde.³

Für das Sprichwort gibt es aber noch eine weitere Erklärung, die Titiane Hume überliefert.⁴ Zu Beginn des 19. Jahrhunderts wirkte an der École Xavier Lardon im Quartier Plaisir ein Lateinlehrer, der für seine originellen Unterrichtsmethoden so bekannt war wie für seine ungewöhnlichen Formen der Bestrafung. Dieser Jules Bechelé war überzeugt, dass jedwede Verstimmung des Gemüts ihren Ursprung stets im Magen habe, was ihm bei seinen Schülern den Übernamen *Stomage* (wohl von lateinisch *stomachum*) eingetragen hatte. Doch damit nicht genug: Wenn einer seiner Schutzbefohlenen schlecht gelaunt war und schmolte, dann musste (oder durfte) er sich einen Sack mit zwei Augenlöchern über den Kopf stülpen – bis sich seine Stimmung wieder gebessert hatte. Beschlés *Bonnet boudé* («Schmollmütze») erinnerte von der Form her an den Magen eines Schweins und so wurde es im Quartier bald zur festen Redewendung, dass jemand den Magen aufgesetzt habe: «Laisse-le tranquille! Tu ne vois pas qu'il a mis l'estomac?» Also etwa: «Lass ihn doch in Ruhe! Siehst du nicht, dass er den Magen aufgesetzt hat?»

Wie lange der *Schmollmagen*, wie Peter Polter die Mütze in einer Glosse nennt⁵, in der Schule in Verwendung war, ist nicht bekannt. Anna Rau, seit 2016 Direktorin des Instituts, meint, Beschlés Mütze dürfte wohl spätestens ab dem Ende des 19. Jahrhunderts nicht mehr zu den Erziehungsmethoden der Schule gepasst haben.⁶

1898 allerdings, also kurz vor Ende der Zweiten Republik, gab es offenbar einen Vorstoß im Parlament, der darauf abzielte, Beschlés *Bonnet boudé* für übellaunige Abgeordnete einzuführen.⁷ Ob Samson Godet wohl davon wusste, als er beschloss, seine letzte Neujahrsfeier als Präsident durchzuschmolle?

¹ Jean-Marc Sapette: *Godet a mis l'estomac*. In: *Gazette de Port-Louis*. Samstag, 2. Januar 2016. S. 1.

² Marie Casate: *Histoire de Lemusa. Du Moyen Âge à nos jours*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2020. S. 44

³ Ruth Herzog: *Frau Herzogs Guter Rat – von heute und gestern*. Port-Louis: Edition Ruben 66, 2019 [6., 1. 1955]. S. 135. Die Autorin lässt aller-

dings offen, ob es sich bei den im Namen der Suppe genannten Jakobiner um die Anhänger der Französischen Revolution handelte oder um Vertreter des Dominikanerordens, die in Paris wegen ihres Klosters an der Rue St. Jacques ebenfalls Jakobiner genannt wurden.

⁴ Titiane Hume: *Pale kochon. Proverbes et dictons liés au porc*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2016. S. 99f.

⁵ Peter Polter: *Schöner schmollen*. In: *Stimme von Palmheim*. Freitag, 18. Januar 2019. S. 13.

⁶ Marie Rézisse: *La méthode Jules Bechelé*. In: *Leko*. Donnerstag, 5. April 2018. S. 34.

⁷ Rézisse: *Op. cit.* S. 34.

⁸ Hansruedi Meier (Windisch), interviewt von Susanne Vögeli im Dezember 2019.

⁹ Oskar Seugrem in einem Gespräch im November 2019.



Wie viele Lemusen gingen wohl hier schon durch? Der Haupteingang zur École Xavier Lardon.

ÉCOLE XAVIER LARDON

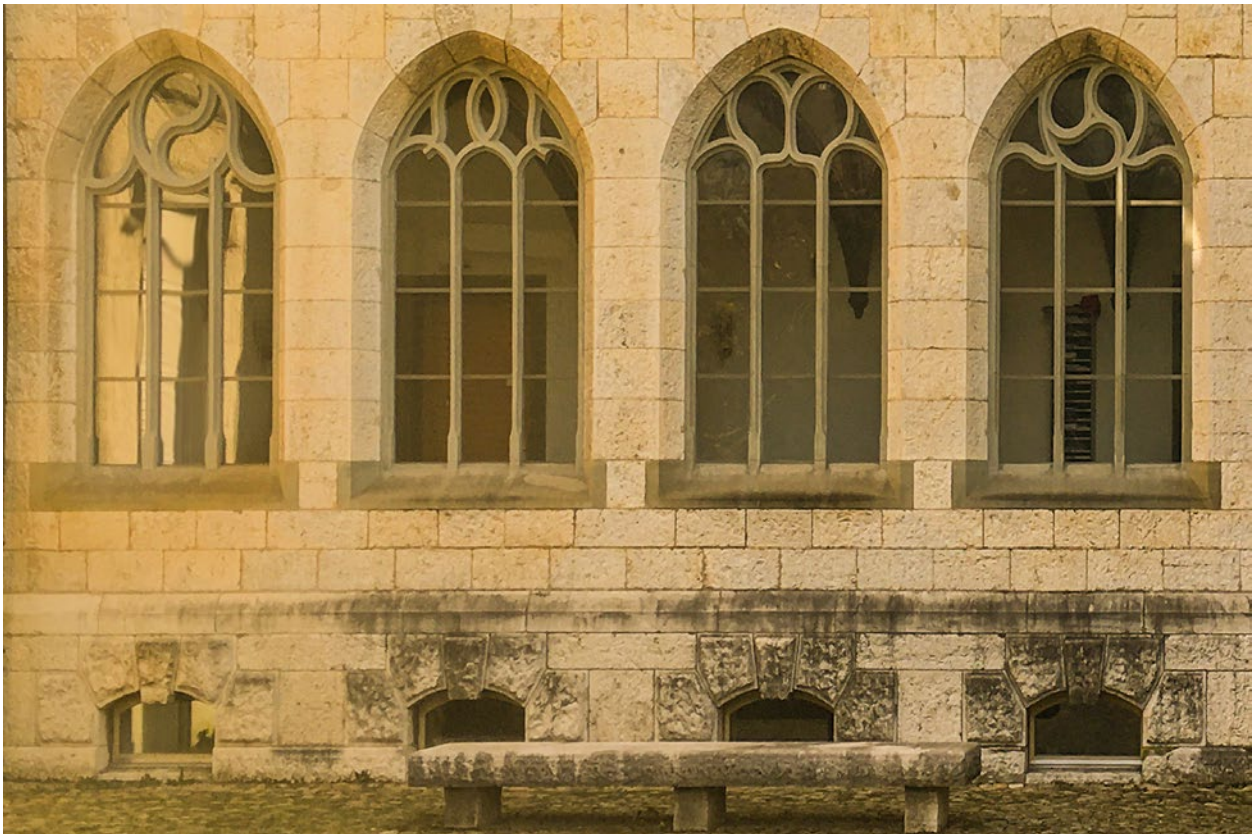
Am Rande des Quartier Plaisir liegt eine der schönsten und ältesten Schulen der Stadt

Viele Lemusen haben hier Lesen und Schreiben gelernt, über mathematischen Formeln gebrütet, Apollinaire und Zola entziffert, die Geschichte der Französischen Revolution oder das Prinzip der Osmose studiert – und in den dunklen Gängen den Zungenkuss geübt. Die École Xavier Lardon liegt im Süden des stattlichen Parks, der das Quartier Plaisir von den Hafenanlagen trennt. Früher war die Schule ein reines Gymnasium, heute gehört auch eine Grundschule dazu. Das Gebäude wurde in den frühen 1890er Jahren in einem neogotisch angehauchten Stil errichtet. Die Geschichte der Schule aber reicht bis ins 18. Jahrhundert hinein. Über den Vorgängerbau ist nur bekannt, dass er aus Holz konstruiert war.¹ Die neue Schule aus Sandstein und Granit wurde von einem anonymen Stifter finanziert. Deutschsprachige Schüler aus Palmheim gaben dem Haus wegen seiner massiven Gestalt und seiner gelblichen Farbe den Übernamen *Sandkasten*, der bald auch von ihren französischsprachigen Kameraden übernommen wurde.

Über dem Eingang zur Schule schwingt sich ein Adler durch die Luft. Im Sesoulismus ist der Adler das Ptitza (die Vogelgestalt) von



Gottheit am Boden | In dem eigenwilligen sesoulistischen Pantheon des Künstlers Louis Bigord (siehe *Le Sesoul*) erscheint die Gottheit Znaniye nicht als Adler, sondern in der Gestalt eines umgekehrten Küchensiebs, das auf Insektenbeinen unterwegs ist. Es ist eher unwahrscheinlich, dass ein solches Wesen fliegen kann, das Wissen bleibt bei Bigord folglich am Boden.



Der neogotische Stil des Schulgebäudes äußert sich besonders deutlich in der Gestalt der eleganten Fenster.

Kluge Karpfen | Unter den Schülern der École Xavier Lardon in Port-Louis ist es seit Jahrhunderten Brauch, nach Prüfungen die Spickzettel in den kleinen Teich vor der Schule zu werfen, wo die Papierchen von den Karpfen gefressen werden. Wenn man den Hauswart fragt, ob die Tiere deswegen klüger seien, gibt er zur Antwort, das könne er nicht sagen, doch sie trügen alle lateinisch Namen.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 54.

Karpfenklößchen | Die Tradition des jährlichen Karpfenessens geht auf David Beer zurück, der Ende 19. Jahrhundert an der Schule Religionen unterrichtete und ein begeisterter Koch war. Das Rezept für die Klößchen stammt offenbar von seiner Mutter und entspricht dem Gefilten Fisch der jüdischen Küche.

Znaniye (gesprochen *Snaniye*), der Gottheit des Wissens. Das passt zu einer Schule. Im Pantheon von Louis Bigord allerdings erscheint Znaniye in der Gestalt eines Küchensiebs mit Insektenbeinen.² Ob der Künstler so andeuten wollte, dass schulisches Wissen nicht von Dauer ist? Zu Seiten des Tors sind vier Schuhschaber aus Eisen angebracht. Sie werden heute kaum noch benutzt. Früher aber waren die Wege in dem Park rund um die Schule nicht befestigt, an regnerischen Tagen mussten sich Lehrer und Schüler hier vor Betreten der didaktischen Hallen den Schmutz vom Schuhwerk kratzen. Vor dem Eingang liegt auch ein kleiner Weiher, in dem Karpfen gezüchtet werden, die sich am jährlichen Schulfest in leckere Klöße verwandeln.

Xavier Lardon, der Namensgeber der Schule, war ein mystischer Wohltäter, der vermutlich im 17. Jahrhundert die Straßenkinder im Quartier du Port unterrichtete. Er soll seine Schüler mit süßen Brötchen und Kuchen vom Vortag geködert haben, die ihm ein Bäcker zur Verfügung stellte. Lardon lehrte die Kinder Lesen und Schreiben, brachte ihnen aber auch seine eigene Ringkampftechnik bei.³

Fast ebenso bekannt wie Lardon ist Jules Bechelé, der in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts an der Schule wirkte und durch originelle Formen des Vermittelns und vor allem auch Bestrafens auffiel.⁴

¹ Zur Geschichte des Baus siehe Anne-Lise Winter: *Bâtir Port-Louis. Le patrimoine architectural de la capitale*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2019 [2., 1. 2001]. S. 325–327.

² In den 1930er Jahren bemalte Louis Bigord sein Atelierhaus in Port-Louis mit diverse

Silhouetten, die er als Figurationen sesoulistischer Gottheiten vorstellte. Siehe Calisi Elias: *Pantheon plus – les êtres lémusiens*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2019. S. 589.

³ Samson Godet (Hrsg.): *Lemusa Lexikon*. Port-Louis: Edition Ruben 66, 2018. S. 521.

⁴ Anaïs Hix. *Kochon Lemusa. Anecdotes, Boserets, Convictions – un ABCdaire du parc*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2018. S. 35.



Ein simples Ragout aus Magen und Bauch, das Herz und Seele wärmt: Potage Bechelé. (12/2019)

POTAGE BECHELÉ

Ragout aus Schweinemagen mit Ingwer, Speck, Pfeffer, Weißwein und Petersilie

Die berühmteste Zubereitung aus Schweinemagen ist sicher ein Gericht mit dem bizarren Namen *Le bébé dans sa mère*. Erfunden hat es ein Metzger in Gwosgout, dem es in den 1920er Jahren gelang, das Fleisch eines ganzen Spanferkels in den Magensack eines erwachsenen Tiers zu stopfen. Diese riesige Wurst wurde dann gekocht, geräuchert, schließlich in Scheiben geschnitten und so verkauft. «Wie die Kunden damals auf den Namen dieser Spezialität reagierten, wissen wir nicht. Dass er bei mir ein seltsames Unbehagen auslöst, beweist wieder einmal, dass wir eben auch die Worte zu den Gerichten essen», schreibt Deon Godet, der diese Geschichte vom Fleischer aus Gwosgout überliefert.¹ Wo dieser Metzger einst wirkte, werden heute Kleider verkauft, die Mutter-Kind-Wurst ist also nur noch Historie.

Schweinemagen wird auf Lemusa gleichwohl auch heute noch gerne gestopft, wenn auch unter anderen Namen. Manchmal füllt man Fleisch, Gemüse und Kartoffeln hinein, ähnlich wie beim Pfälzer Saumagen, der überdies meist auch noch Wurstbrät, Weißbrot und Eier enthält. Öfter aber kommen Fleisch, Gemüse, Reis und scharfe Gewürze hinein – ein bisschen wie beim *Chaudin* oder *Pon-*

Das Wort der Köchin | Susanne Vögeli: «Ein ganzer Schweinemagen liegt im heißen Salzwasser in einer Pfanne. Was roh noch schlapp wie ein toter Tintenfisch aussieht, wird durch den Siedevorgang zu einem grauen, robusten und fülligen Beutel. Der Dampf aus der Pfanne verströmt den Duft von gekochtem Fleisch, es riecht aber auch ein wenig von Stall.

Der vorgekochte und gereinigte Magenbeutel wird für diese Gericht in Streifen geschnitten, die Kutteln vom Rind ähnlichsehen. Spätestens beim Kauen wird der Unterschied zum Magen von Wiederkäuern aber deutlich: Der Schweinemagen ist fester in der Struktur und trotzdem weich. Mit Ingwer und Speck, wie im hier vorgestellten Rezept, verwandelt sich das Organ in ein wohltuendes Wintergericht.»



Der rohe Magen, umgestülpt.



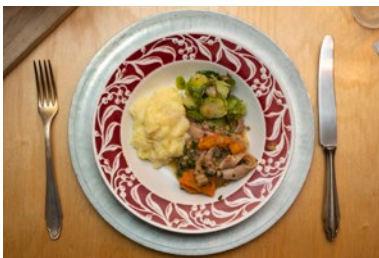
Nach dem Blanchieren.



In mundgerechte Stücke zerlegt.



Gegen Ender Kochzeit lässt man die Sauce etwas eindicken.



Im Raum Acht in Aarau kommt der Magen mit gebratenem Rosenkohl und einem Rüben-Kartoffel-Stampf auf den Tisch. (12/2019)

FÜR 4 PERSONEN

- 600 g Magen vom Schwein, geputzt
- 1 EL Bratbutter
- 60 g Ingwer, fein gehackt
- 100 g Speckwürfel, geräuchert
- 3 stattliche Zwiebeln (450 g), fein gehackt
- 1 Chili mittelscharf, Stil italienischer Peperoncino, entkernt, in Rädchen
- 1 TL Salz
- 300 g Karotten, geschält, in 5 mm dicken Rädchen
- 400 ml Weißwein
- 2 TL weißer Pfeffer, gemahlen
- Etwas Salz zum Abschmecken
- 20 g Petersilie, fein gehackt

ce, für den die Cajun-Küche in Louisiana berühmt ist.² Es gibt auch Köche, die eine Art Leberterriner mit Jakobsmuscheln (!) in dem Magen der Sau zubereiten.³

Das sind durchweg sehr aufwendige Rezepte, die auch schnell einmal schief gehen können, etwa wenn der Magen beim Sieden bricht. Das kräftige Fleisch des Schweinemagens eignet sich aber auch für deutlich einfachere Zubereitungen wie die hier vorgestellte *Potage Bechelé*. Erfunden hat sie Marie-Louise Blanc, die an der Rue de la Vestignotte im Quartier Plaisir den *Coin des Professeurs* betreibt, ein kleines Lokal mit Tradition. Der Name des Gerichts erinnert an den Lateinlehrer Jules Bechelé, der schmollenden Schülern eine Mütze in der Form eines Schweinemagens aufzusetzen pflegte (siehe *Magen vom Schwein*). Bechelé war an der nahen École Xavier Lardon tätig.

Von der Konsistenz her erinnert die Potage Bechelé eher an ein flüssiges Ragout. Das Aroma wird wesentlich von der ungewöhnlichen Ingwer-Speck-Kombination, vom Magen selbst und vom Pfeffer bestimmt. Man kann dem Ragout auch ein paar Kichererbsen oder weiße Bohnen begeben, was die Sauce dicklicher macht.

Zubereitung (Kochzeit 140 Minuten)

- 1 | In einem großen Topf etwa 5 L Wasser zum Kochen bringen. Magen umstülpen, 30 Minuten blanchieren, abkühlen lassen, in biß-große Stücke schneiden.
- 2 | Bratbutter stark erwärmen, Ingwer frittieren bis es duftet. Speckwürfel unterheben und sorgfältig anbraten.
- 3 | Hitze etwas reduzieren, Zwiebel, Chilis und Salz dazugeben. Zwiebel glasig werden lassen. Karotten und Magenstücke unterheben, kurz anziehen lassen. Weißwein angießen, aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt 90 Minuten schmoren lassen, gelegentlich wenden. *Je nach Magen wird man die Kochzeit ein wenig verlängern wollen. Die einzelnen Partien des Organs verändern sich aber auch unterschiedlich im Topf, manche werden ganz zart, andere behalten einen gewissen Biß.*
- 4 | Deckel abheben, Sauce bei mittlerer Hitze 15 Minuten lang etwas eindicken lassen.
- 5 | Pfeffer einrühren, mit Salz abschmecken, Petersilie unterheben.

¹ Deon Godet: *Die Sprache des Fleisches. Saftiges von den Weiden und aus den Küchen von Santa Lemusa*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2014 [2. stark erweiterte Auflage, 1. 2012]. S. 31. An anderer Stelle schreibt Godet übrigens auch, dass man eine Speise, wenn einem der Pfeffer

fehle, ja auch mit Worten würzen könne. Deon Godet: *Die Sprache der Gemüse. Aromatisches aus Gärten und Küchen von Santa Lemusa*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2012. S. 13. ² In den USA kennt man noch weitere Spielarten des gefüllten Magens (*Hog maw*), der hier

unter so schönen Namen wie *Susquehanna turkey* oder *Pennsylvania Dutch goose* auftritt.

³ Ein solches Rezept findet sich bei Guy Baward: *Manuel de Cuisine*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 1928. S. 156.

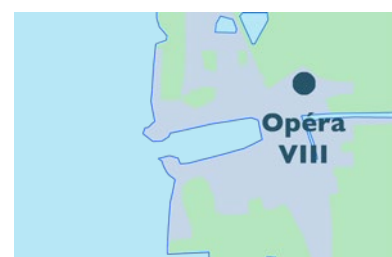


An manchen Abenden veranstaltet die Brauerei Oktopo vor ihrer kleinen Fabrik an der Rue Homlons ein Straßenfest.

8ÈME OPÉRA

Rund um die Place Dukia, wo Heilerinnen es einst krachen ließen, trifft man heute auf zwei große Spitäler, die Oper, Theater, Konzertsäle, Museen und eine Brauerei.

Als es noch ein unabhängiges Dorf war, hieß das Quartier de l'Opéra *Krafok*, was sich über Umwege auf die lemuische Worte *gran* («groß») und *Fok* («Feuer») zurückführen lässt.¹ Ein «großes Feuer» wurde jeweils bei Vollmond auf der heutigen Place Dukia entzündet, wenn sich hier die Heilerinnen aus jenen zwölf Dörfern trafen, die später zur Stadt Port-Louis zusammenwuchsen. Man kennt sehr unterschiedliche Beschreibungen dieser Treffen, die natürlich ohne Publikum durchgeführt wurden. Manche der Schilderungen könnten fast auf einen modernen Ärztekongress passen: ein pfleglicher Austausch über Methoden, Erfolge und Misserfolge der Behandlung.² Andere hingegen schildern einen wahren Hexensabbat, so etwa ein Autor namens Genestus, der in den *Miscellanea inusitata* schreibt: «Sie entzündeten ein mächtiges Feuer, dessen Flammen tief in den nächtlichen Himmel schlugen. Alle bringen sie Getränke mit, wirkungsmächtiges Gebräu, das sie in großen Mengen saufen. Zu einem bestimmten Zeitpunkt wirft ihre Anführerin einen lebenden Hahn ins Feuer. Wenn dessen Schreie verstummt sind, beginnen die Weiber zu tanzen, erst langsam nur, summend, mit geschlosse-





Musen wie Terpsicore und Polyhymnia stehen vor der Fassade des 1911 eingeweihten Théâtre national.



Das 1911 fertiggestellte Théâtre Princesse mit seinen 2000 Sitzen wird heute vor allem für Musikaufführungen aller Art verwendet.



Oktopo ist eine der alten Brauereien der Insel. Das Bier wird mitten im Quartier de l'Opéra gebraut.

nen Augen, dann jedoch immer schneller. Schließlich toben sie wie wild um das Feuer herum und werfen sich durch die Flammen hindurch rohe Herzen zu als wären es Bälle. Niemand kann sagen, was für bedauernden Wesen diese Herzen wohl aus der Brust gerissen wurden. Einige der Weiber verwandeln sich dann in geflügelte Schweine und fliegen grunzend und quiekend im Kreis. Anderen wächst ein Schweineohr aus der Stirn, mit dem sie furchterregende Töne produzieren können, daneben die Trompeten von Jericho wie Engelsflöten wirken.»³

Heute werden nur noch sehr selten Feuer auf der Place Dukia entfacht. Aber vielleicht ist es kein Zufall, dass ausgerechnet im 8^{ème} Soutège nicht nur die zwei wichtigsten Spitäler der Insel zu finden sind, sondern auch diverse Häuser, die im weitesten Sinne für Spektakel sorgen: die Opéra de la Miosa, das Théâtre national und das Théâtre Princesse, das heute vorwiegend für Konzerte genutzt wird.

Auch im 8^{ème} Soutège wurden die meisten Straßen und Plätze auf Befehl von Odette Sissay ab dem 8. August 2016 unbenannt. Neu tragen sie die Namen sesoulistischer Gottheiten. Die Diktatorin selbst soll die Auswahl aus dem riesigen Pantheon getroffen haben. Manche dieser Entscheide sind schwer nachzuvollziehen, andere dafür umso leichter, so ist etwa die Straße, an der die Brasserie Oktopo liegt, nach Homlons benannt, dem Gott des Biers.

¹ Louise Vetou: *Port-Louis. Guide historique et littéraire*. Port-Louis: PAn (Publications des Archives nationales), 2016. S. 211.

² Eline Fagot: *Un congrès de guérisseuses. Une*

description contemporaine des rencontres secrètes au bord de la Miosa. In: *Revue historique*. Nr. 84. Port-Louis: Presses universitaires de Lemusa, 2017. S. 73–76.

³ Jacob Schychs (Hrsg.): *Miscellanea inusitata de Mundo, Coelo et Terra*. Santa Lemusa: Typis Davidis Neri, 1679. S. 153.



Die Opéra de la Miosa mit ihrer auffällig orange-roten Fassade, die fast jährlich neu gestrichen werden muss.

OPÉRA DE LA MIOSA

Der Neorenaissancebau ist das Kind des Musikliebhabers Louis d'Ocieszyk-Bruno

Die Errichtung der Opéra de la Miosa geht zu einem wesentlichen Teil auf die Initiative von Louis d'Ocieszyk-Bruno (1824–1906) zurück, der auch wesentlich zur Finanzierung beitrug. Louis war der Neffe von Königin Adrienne I. und bekleidet, demokratisch gewählt, zwischen 1855 und 1867 zwölf Jahre lang das Amt des Staatspräsidenten. Louis war ein großer Liebhaber von Musik, insbesondere von Opernmusik und es heißt, dass er sowohl während seines Londoner Exils (1848–55) als auch während seiner Jahre in Paris «fast täglich in der Oper oder im Konzertsaal anzutreffen war und Freundschaften mit Sängerinnen und Komponisten pflegte».¹ Auch seine Frau Abrielle, die er in London kennenlernte, war eine Mezzosopranistin. Das Ehepaar blieb kinderlos und man liest gelegentlich, das Opernhaus sei als eine Art Ersatz für Nachkommenschaft anzusehen.²

Der Bau im Neorenaissancestil wurde 1882 begonnen und nach einigen Unterbrüchen 1888 fertiggestellt.³ Die Unterbrüchen kamen zustande weil viele Baumaterialien und Elemente aus Europa importiert wurden, was wohl nicht immer reibungslos funktionierte: Stahlvorhänge aus Glasgow, Marmor aus Carrara, Dachziegel aus dem Elsass, Mö-

LA REINE DES COLÉOPTÈRES

Diese Oper in drei Akten nach einem Libretto von Louis d'Ocieszyk-Bruno erzählt die Geschichte des Bauernmädchens Lemusa, das zusammen mit seinen Eltern und Geschwistern auf einer kaum fruchtbaren Insel ein Leben voller Armut und Hunger führt. Eines Tages rettet sie einen Käfer, der in einen Kessel gefallen ist. Bei dem Tierchen handelt es sich um den König eines unterirdischen Reiches. Zu Beginn des zweiten Aktes wird das Mädchen im Schlaf von den Soldaten des Königs unter die Erde entführt, wo sie sich ebenfalls in einen Käfer verwandelt. Der König will, dass Lemusa ihn heiratet und verspricht ihr dafür, dass er die Insel zum fruchtbarsten Ort der Welt machen werde. Lemusa willigt schließlich ein. Die zwei heiraten und es gibt ein großes Fest.



Eine Theatertruppe bereitet die Bühne der Opéra de la Miosa für eine neue Aufführung vor.

Im dritte Akt bereut Lemusa ihren Entscheid. Traurig schließt sie sich in ihren Gemächern ein und beklagt ihr Elend. Da verspricht ihr der König, sie dürfe zurück auf die Erde und könne dann selbst über ihr weiteres Schicksal entscheiden. Lemusa kehrt heim und sieht, wie schön und fruchtbar die Insel geworden ist, wie gut es ihrer Familie geht. Da beschließt sie, sich für das Wohl der Heimat zu opfern und unter die Erde zurückzukehren. Ihre schmerzliche Abschiedsarie beschließt die Oper. Außer der Handlung hat sich von der Käferkönigin leider herzlich wenig erhalten, was auch damit zusammenhängen könnte, dass das Wohnhaus von Barcarolle 1919 niederbrannte. Eine Ahnung von der Musik gibt einzig eine leicht beschädigte Phonographenwalze von etwa 1895 mit einer Aufnahme der Schlussarie, gesungen von Abrielle, am Piano der Komponist selbst.⁶

🎵 <https://vimeo.com/399611585>

bel im Louis-XV-Stil aus Frankreich, Lampen aus Murano, eine Orgel aus Österreich. Es wurden keine Kosten gespart. Das Parlament wollte dem Haus den Namen *Opéra d'O* geben, doch Louis lehnte ab und sprach sich stattdessen für den Namen *Opéra de la Miosa* aus – steht das Gebäude doch nur wenige Meter vom Ufer des Flusses entfernt.

Louis d'Ocieszyek-Bruno engagierte ein stattliches Orchester und ein kleines Ensemble, rief den befreundeten Komponisten Camille Barcarolle (1835–1921) aus Frankreich zurück und bestellte bei ihm eine Oper für die Eröffnung: *Lemusa la reine des coléoptères* (siehe dort).⁴ Am 8. August 1888 wurde das Opernhaus feierlich eröffnet, am Dirigentenpult stand Camille Barcarolle und die weibliche Hauptrolle sang Louis' Gemahlin Abrielle. In den folgenden Jahren wurden verschiedenste Opern an dem Haus inszeniert und auch nach dem Ableben des Stifters blieb es ein Ort lebendiger Musikkultur. Die Wirtschaftskrise von 1923 aber traf die Oper so hart, dass sämtliche Beschäftigten entlassen wurden.⁵

Einige Jahre lang stand das Haus leer, dann übernahm die Stadt das Gebäude, sanierte es sanft und stellte es verschiedenen Theatertruppen zur Verfügung. Gelegentlich werden auch Opern aufgeführt, ein eigenes Orchester oder Ensemble aber hat die Opéra bis heute nicht.

¹ Samson Godet (Hrsg.): *Lemusa Lexikon*. Port-Louis: Edition Ruben 66, 2018. S. 209.

² Gid vè: *Santa Lemusa*. Port-Louis: Cycles Mirage, 1980. S. 210.

³ Zur Baugeschichte vergleiche Anne-Lise Winter: *Bâtir Port-Louis. Le patrimoine architec-*

tural de la capitale. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2019 [2., 1. 2001]. S. 371 f.

⁴ Ausführliche Darstellung der Eröffnungsfeierlichkeiten bei Louise Vetou: *Port-Louis. Guide historique et littéraire*. Port-Louis: PAn (Publications des Archives nationales), 2016. S. 231.

⁵ Die Oper wurde von einer Gesellschaft alimentiert, die d'Ocieszyek-Bruno ins Leben gerufen hatte. Sie finanzierte den Betrieb mit dem Gewinn aus Papieren, die 1924 ihren Wert verloren, weiß Vetou: *Op. cit.* S. 232.

⁶ Vetou: *Op. cit.* S. 231 f.



Anne Bigord: *Oreille de porc*, 2016, Fotografie.

OHR VOM SCHWEIN OREY

Wünscht man auf Lemusa jemandem Glück, fasst man dafür einem Schwein an die Ohren

Auch auf Lemusa kennt man Redewendungen wie «Je me serre les pouces pour toi!» oder «Je te tiens les pouces!», also «Ich drücke dir die Daumen!» Will man aber jemandem wirklich von ganzem Herzen Glück wünschen, dann sagt man «Ji manye pa ti orey di kochon» oder auf Französisch «Je vais tenir un cochon par les oreilles pour toi», also «Ich halte ein Schwein bei den Ohren für dich.»¹

Im Unterschied zu vielen anderen Sprichwörtern der Insel, deren Ursprung so tief in der Vergangenheit liegt, dass man bei der Erklärung auf mehr oder weniger wilde Hypothesen angewiesen ist, wissen wir bei dieser Redewendung ganz genau, wie sie entstanden ist.²

Der Sirk Cabiria, benannt nach der italienischen Feuerschluckerin und Schlangenfrau Cabiria Macista, ist sicher der älteste, heute noch aktive Wanderzirkus der Insel und kann auf eine mehr als zweihundertjährige Geschichte zurückblicken. In den 1920er Jahren gehörte auch ein tanzendes Schwein zu den Attraktionen. Es hieß Etnina und war ein junges Weibchen, «ebenso feurig wie klug»³. Kaum spielte ihr Dompteur, ein Musikant namens Augusto Pastrone, eine bestimmte Melodie auf seinem kleinen Harmonium, stellte sich das Tier auf

Das Ohr eines Schweins ist meist keine 100 g schwer. Es muss vor Verwendung von allen Haaren befreit und ausgiebig gewaschen werden. Gelegentlich weist das Organ Verletzungen auf, die man je nach Beschaffenheit herausschneiden muss – manchmal steckt auch noch eine farbige Kennmarke drin. Das Ohr besteht aus Haut, einer knorpeligen Schicht und stark gelatinehaltigem Gewebe. Die Ohren werden in der Regel zunächst gesotten, wobei sie viel Kollagen an Kochflüssigkeit abgeben. Die Garzeit beträgt je nach Gusto und weiterer Verwendung etwa ein bis zwei Stunden. Nach einer Stunde ist der Knorpel noch sehr knackig, nach zwei Stunden ziemlich weich. Die gekochten Ohren können aufgeschnitten als Salat gegessen, mit weiteren Zutaten geschmort oder paniert und gebraten werden.

DANSE, ETNINA, DANSE!

Es war eine bestimmte, höchstwahrscheinlich von Augusto Pastrone komponierte Melodie, die das Schwein Etnina zum Tanzen brachte. Die Noten haben sich erhalten⁵, auf einer Melodica klingt das Liedchen so: <https://vimeo.com/380688801>

In den 1920er Jahren dichtete Pastrone auch einen Text dazu. So konnten die Zuschauer mitsingen, was das musikalische Tier sicher zusätzlich anfeuerte.

*Bouges vite tes pattes
Secoue bien ta tête
Comme tes oreilles
te disent de le faire*

*Ça rend heureux
C'est un tube digestif
Tu portes bonheur
Tu portes bonheur*

*Ça pète le feu
C'est un plat lemusif
Tu portes bonheur
On mange ton cœur*

Metzgers Wort | Hansruedi Meier:
«Ohren werden in der Metzgerei heute nicht mehr angeboten. Sie werden höchstens ab und zu getrocknet und als Hundefutter verkauft.

Ich erinnere mich aber noch gut und gerne an die Zeit in der elterlichen Metzgerei. Da wurden Ohren zusammen mit ganzen Unterkiefern, Schnörli, Schwänzli und Vorderschenkelstücken im Gnagikessel während Stunden weich gekocht und dann für 50 Rappen das Stück verkauft. Die weich gegarten Ohren wurden mit einem Bürli [einem luftigen Brötchen aus Weißmehl] verspeist und dazu hat man gerne Bier getrunken.

Auch im Erbsenmus, so wie es meine Mutter kochte, waren Ohren immer mit dabei. Durch die Gelatine der Organe bekamen das Mus oder die Suppe eine schöne Bindung. Wir haben als Kinder gerne die weichen Schichten von den festeren, knorpeligen Partien abgeknabbert.»⁶

die Hinterstelzen und begann «heiter und taktvoll» zu tanzen, wie es in einer zeitgenössischen Quelle voller Bewunderung heißt.⁴ Das Schweinetänzchen erfreute nicht nur die Kinder, auch die Erwachsenen konnten nicht genug davon bekommen. Und da es damals üblich war, besonders gelungene Vorstellungen dadurch zu honorieren, dass man Münzen in die Arena warf, trugen Augusto und seine Etnina auch wesentlich zum Wohlergehen des Zirkus bei.

Pastrone dichtete auch einen Text zu seiner Melodie, was es dem Publikum ermöglichte, lautstark mitzusingen und das Schwein so zusätzlich anzufeuern (siehe *Tanz, Etnina, tanz!*). Der kleine Liedtext dürfte seinen Teil dazu beigetragen haben, dass die Leute irgendwann anfangen, Etnina nach der Vorstellung kurz an die Ohren zu fassen – überzeugt, dass eine Berührung mit den Löffeln, die das Tier ja in der Tat auch mit zum Tanzen brachten, zweifellos auch Glück bringen müsse. Pastrone war es recht und sicher steckte er dann und wann einen Extraobolus für die kleine Zusatzleistung ein.

Die Schweinenummer war während Jahren ein anhaltender Erfolg – und es hätte wohl auch noch lange so weitergehen können. Doch eines Tages verfiel Pastrone auf die Idee, seine Etnina einem Eber zuzuführen. Was sein Plan war, lässt sich leicht erraten: Er hoffte, dass die Nachkommenschaft das musikalische Talent der Mutter erben würden – und malte sich eine ganze Arena voller tanzender Schweine aus. Vielleicht plante er auch, einzelne der musikalischen Nachkommen an einen anderen Zirkus zu verkaufen. Ob Pastrone versucht hat, einen ebenfalls musikalisch wirkenden Eber für die Begattung seiner Etnina zu finden, ist leider nicht bekannt. Auf jeden Fall muss es sich bei dem auserwählten *Verrat* (wie der Eber auf Französisch heißt) um ein ziemlich dumpfes Tier gehandelt haben, denn Etnina gebar fünf kleine Schweine, die sich völlig unmusikalisch benahmen und weder mit Melodien, noch mit Futteranreizen oder Peitschenhieben zu bewegen waren, etwas auch nur annähernd Tanzähnliches aufzuführen. Ein harter Schlag für Pastrone. Doch damit nicht genug: Auch Etnina schien mit der Geburt ihrer Kinder jede Lust am Tanzen verloren zu haben. Pastrone verbrachte Tage und Nächte damit, sie wieder zum Tanzen zu bringen – aber auch da halfen weder Zuckerbrot noch Peitsche.

Eines Nachts wurden die Artisten des Zirkus Cabiria von einem schrillen Quieken aus dem Schlaf gerissen. Sie liefen aus ihren Wagen, hinüber zum Übungszelt, in dem Pastrone die ganzen Nächte seit der fatalen Geburt durchgearbeitet hatte. Und da hing sie, Etnina, kopfüber von einer Trapezstange, mit aufgeschnittener Kehle und weit geöffnetem Mund. Nach dem ersten Schock, der alle starr um die letzten Zuckungen ihrer Kollegin herumstehen ließ, war jemand geistesgegenwärtig genug, ins nächste Dorf zu eilen und einen Metzger aus den Federn zu klingeln. Schließlich waren das eher magere Jahre damals, war die Wirtschaftskrise von 1929 auch auf Lemusa noch nicht überwunden. Der Metzger tat seine Arbeit und so verwandelte sich die tanzende Etnina in einen Haufen lachender Blutwürste, Leberterrinen und Schinken. Die Delikatessen waren schnell verzehrt, der letzte Würstzipfel bald in einem hungrigen Artistenmaul



In den Jahren 1928/29 war die tanzende Etnina offenbar ein solcher Hit, dass der Zirkus für sie sogar ein eigenes Plakat gestalten ließ – ein Exemplar hat sich in den Archives Nationales erhalten.



Dieses Schwein im Musée archéologique stammt aus der römischen Kaiserzeit und hört auf den Spitznamen Etnina.

Metzgers Wort | Oskar Seugrem:
 «Das Ohr ist von einer delikaten Janusgesichtigkeit. Einerseits ist es ganz weich, ergibt es sich seidig und warm in den Mund. Andererseits ist es im Kern immer ein wenig zäh und widerständig, kreuzt es die Klingen mit unseren Zähnen. Neckisch. Ich koche es meist nur so lange, dass der Knorpel noch richtig Biss hat, dann schneide ich es in feine Streifen und esse es kalt mit Olivenöl und Zitronensaft als Salat. An einem heißen Sommerabend ist das ein Flamenco für meinen Gaumen.»⁷

REZEPT MIT OHR

- **Terrine Etnina (Würzige Terrine aus Ohren vom Schwein, Sesamöl-Soja-Schwarzessig-Koriander-Dressing)**

verschwunden – und so blieb von Etnina schließlich nur noch die Redewendung übrig, mit der man sich auf Lemusa bis zum heutigen Tag Glück wünscht: «Je vais tenir un cochon par les oreilles pour toi!»

Viele Lemusen dürften nicht um den Ursprung des Sprichwortes wissen, einigen aber ist die Geschichte vom tanzenden Schwein wohl auch heute noch durchaus vertraut. 1980 kam das Musée archéologique in den Besitz einer Marmorskulptur aus der römischen Kaiserzeit. Sie stellt eine Muttersau mit vier Ferkeln dar, die um einen Platz an ihren Zitzen kämpfen. Es dauerte nicht lange und das Publikum hatte die steinerne Sau auf den Namen Etnina getauft, der ihr bis heute geblieben ist.

Augusto Pastrone übrigens verließ den Zirkus und wurde sesshaft. Er erstand einen heruntergekommenen Gebäudekomplex in der Hauptstadt Port-Louis (siehe *Musée des épices et aromates*) und richtete darin eine kleine Fabrik ein, die zur Hauptsache Salami und andere Würste, aber auch Pâtés und Terrinen herstellte und auf der ganzen Insel bis in die 1970er Jahre hinein sehr gut verkaufte. Woher er die Mittel für ein solches Unternehmen hatte, ist nicht bekannt, doch der Mann hatte ganz offenbar seine Geheimnisse. Der Slogan, mit dem er seine Salamis bewarb, lautete übrigens: «Etnina – dansez avec!»

¹ Einige weitere Versionen des Sprichworts versammelt Titiane Hume: *Pale cochon. Proverbes et dictions liés au porc*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2016. S. 113.

² Die ausführlichste Darstellung der Geschichte findet sich bei Anaïs Hix, auf deren Spuren wir uns in den folgenden Abschnitten bewegen.

Anaïs Hix. *Kochon Lemusa. Anecdotes, Boserets, Convictions – un ABCdaire du porc*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2018. S. 85–88.

³ So schreibt Deon Godet, ohne indes zu verraten, wie er zu diesem Urteil gekommen ist. Deon Godet: *Die Sprache des Fleisches*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2014 [2. stark

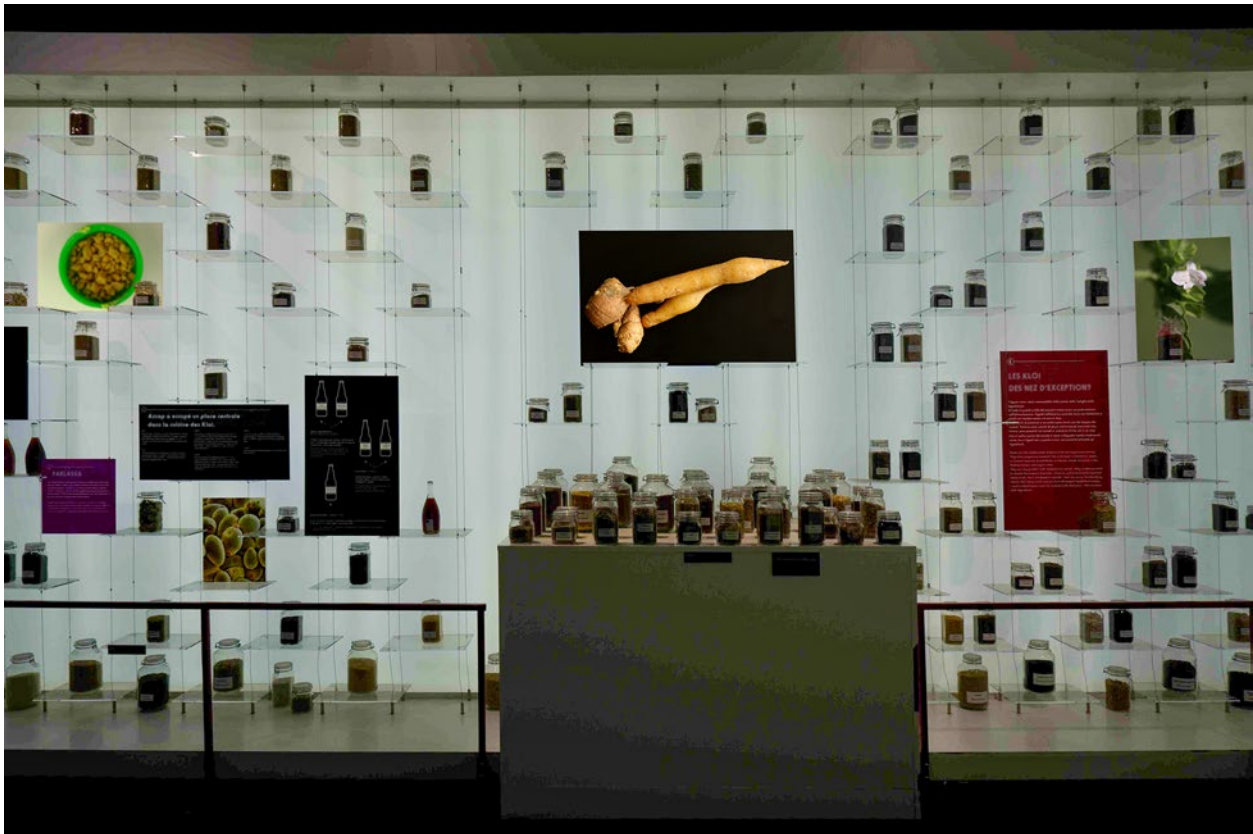
erweiterte Auflage, 1. 2012]. S. 14.

⁴ Zitat nach Hix: *Op. cit.* S. 87.

⁵ Wiedergegeben bei Hix: *Op. cit.* S. 86.

⁶ Hansruedi Meier (Windisch), interviewt von Susanne Vögeli im Dezember 2019

⁷ Oskar Seugrem in einem Gespräch im November 2019.



Blick in die aufwendig gemachte Ausstellung zu den Duftadjektiven der Kloï, die das MEA 2015 zeigte.

MUSÉE DES ÉPICES ET AROMATES

Eine einzigartige Institution im Quartier Opéra erforscht die Welt der Aromastoffe

Lemusa produziert mehr verschiedene Gewürze als jedes andere Land dieser Welt. Kaum erstaunlich also, findet man auf der Insel auch ein Museum, das sich ganz den Gewürzen, Kräutern und weiteren Aromastoffen unserer Ernährung widmet. Das Musée des épices et aromates (MEA) wurde 2001 eröffnet und verfügt über zwei große und zwei kleinere Ausstellungsräume, einen Hof und einen geräumigen Shop.

Das Gebäude stammt aus dem 19. Jahrhundert und gehört zu einem Komplex am Ostrand des Quartier Opéra. Der ganze Block gelangte in den frühen 1930er Jahren in den Besitz des Musikers und ehemaligen Zirkusartisten Augusto Pastrone (siehe *Ohr vom Schwein*), der ihn umfassend renovierte und eine auf die Verarbeitung von Schweinefleisch spezialisierte Fabrik darin eröffnete: *Salami Etnina*. Das Unternehmen war sehr erfolgreich, geriet aber in den späten 1960er Jahren ins Kreuzfeuer einer Gesellschaft für akademischen Vegetarismus, deren Präsidentin die junge Journalistin Emma Sala war. Diese Association pour un végétarisme académique verlangte die Schließung der Fabrik oder ihre Verlegung aus der Stadt her-

Emma Sala | Emma Sala kommt 1938 in Gwosgout zur Welt und studiert in Paris zugleich Jurisprudenz und Klavier. 1965 kehrt sie nach Lemusa zurück, wo sie in Port-Louis als Klavierlehrerin arbeitet und sich zugleich für diverse Stiftungen im Sozialbereich engagiert. 1966 kommt ihre Tochter Kelma zur Welt, noch im selben Jahr gründet sie eine *Association pour un végétarisme académique*, die bis 1980 besteht. Ebenfalls 1966 beginnt sie für die Wochenzeitung *Glas* zu schreiben, vor allem über politische und soziale Themen (bis zur Einstellung der Zeitung 1986). 1973 gründet sie die *Fondation pour un mode de vie végétarien*, die 1980 in *Fondation Pastrone* umbenannt wird und sich für Nachhaltigkeit im Ernährungsbereich einsetzt.



Die Archives nationales bewahren diesen Entwurf für eine Salami-Werbung der Firma von Augusto Pastrone. Das Blatt stammt vermutlich aus den 1960er Jahren, zur Ausführung kam es nie. (Bild Archives nationales)



Restaurant Sirk | Noch in den 1930er Jahren richtete Augusto Pastrone neben seiner Salami-Fabrik eine Art Laden ein, wo Kunden seine Produkte kosten und kaufen konnten. Im Verlauf der Jahre entwickelte sich dieses Geschäft immer mehr zu einem Restaurant, das irgendwann den Namen *Sirk* bekam. Nach 1973 wurde das Menu ganz auf vegetarische Kost umgestellt. 1980 wurde das Lokal geschlossen und zwei Jahrzehnte lang für diverse Anlässe vermietet. Seit 2013 steht im *Sirk Clément Bourdain* am Herd und kocht im Auftrag des MEA. Nun kommen auch wieder Gerichte mit Fleisch auf den Tisch, wie etwa die *Terrine Etnina* (siehe dort) illustriert, eine Sülze aus Ohren vom Schwein, die mit einem Sesamöl-Soja-Schwarzessig-Dressing serviert wird.

aus.¹ Die Auseinandersetzung dauerte während Jahren an. 1973 starb Pastrone im Alter von fast 90 Jahren, unverheiratet und kinderlos. Er vermachte sein ganzes Vermögen, die Fabrik und alle zugehörigen Bauten niemand anderem als seiner größten Kritikerin: Emma Sala. Der Akt brachte damals prompt das Gerücht in Umlauf, bei der kämpferischen Vegetarierin handle es sich in Tat und Wahrheit um eine offiziell nicht anerkannte Tochter von Pastrone.²

Emma Sala schloss die Fabrik unverzüglich und überführte das ganze Vermögen in eine eng mit ihrer Assoziation verknüpfte Stiftung für vegetarische Lebensführung, die jedoch in den folgenden Jahren kaum Aktivitäten entwickelte. «Es wirkt, ist als sei die Lebensmission von Emma Sala mit der Schließung der Fabrik beendet», schrieb damals ein Journalist in der Wochenzeitung *Glas*.³

Zur großen Überraschung vieler löste Emma Sala im Sommer 1980 ihre Assoziation auf und gab zugleich ihrer Stiftung einen neuen (und gleichwohl altvertrauten) Namen: *Fondation Pastrone*. Als Präsidentin der Stiftung und auch als Journalistin begann sie sich für nachhaltige Produktion und Verarbeitung von Nahrungsmitteln einzusetzen – nicht nur von Gemüse und Co., wie man annehmen könnte, sondern auch von Fleisch und Fisch (siehe *Fondation Pastrone*). Jahre später erinnert sich Sala in einem Interview: «Mehr als zehn Jahre lang habe ich streng vegetarisch gelebt. Im Frühling 1980 fühlte ich mich müde und abgeschlagen. Was fehlt mir nur, habe ich mich gefragt. Und die Antwort war so klar, dass ich richtig erschro-

cken bin: Fleisch! Denn ich liebe Fleisch und ich liebte es wohl auch als ich vegetarisch lebte. Das war ein Knick in meiner Biografie, doch ich habe den aufrechten Gang schnell wieder gelernt.»⁴ Die Stiftung veranstaltete einige kleine Foodfestivals und eröffnete 1992 in den Räumlichkeiten von Pastrones alter Salami-Fabrik ein Museum für Esskultur, das allerdings nur sehr halbherzig betrieben wurde und meistens geschlossen war: «Ich war einfach überfordert mit den vielen Aufgaben, ein Partner hat mich hintergangen und ich hatte auch kein gutes Händchen bei der Wahl meiner Angestellten.»⁵

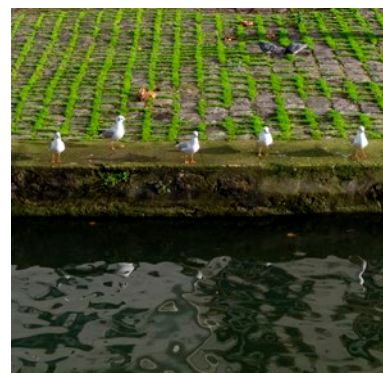
Die Lage wurde ab 1995 besser, als sich Emmas Tochter Kelma, ausgebildete Chemikerin mit Spezialgebiet Aromastoffe, im Rahmen der Fondation zu engagieren begann. Im September 1999 schloss das Musée de la culture alimentaire definitiv seine Tore. Die Räume wurden umfassend renoviert und im Herbst 2000 nahm das neue Musée des épices et aromates seinen Betrieb auf. In den ersten Jahren wurde das Haus noch von Emma Sala dirigiert, ihre Tochter Kelma leitete die Laboratorien des MEA, in denen die Eigenschaften von Würzstoffen auf vielfältige Weise erforscht werden. Noch im Gründungsjahr wurde die Künstlerin und Gastrosophin (oder vielmehr Phagosophin) Alba Babila als Kuratorin engagiert. 2013 übernahm Kelma Sala die Direktion des MEA, Alba Babila präsidiert seit 2016 die Fondation Pastrone.

Die erste Ausstellung des MEA war dem berühmten Papuk Mahax (siehe dort) gewidmet. Denn von Pastrone ist ein Rezept für seine persönliche Zusammensetzung dieser Mischung erhalten, die er ganz besonders geschätzt haben muss und die wohl auch in seiner Würstproduktion eine Rolle spielte. Die Schau verglich die diversen Rezepte, die auf der Insel kursieren, und zeigte auf, dass ihre Zusammensetzung auch immer von lokal produzierten Zutaten bestimmt wird. Sie versuchte auch, die Geschichte des Gewürzes zu rekonstruieren und den Ursprung des Namens aufzudecken, für den viele verschiedene Erklärungen kursieren.

2002 ging eine Ausstellung der Geschichte der Miosa nach, über die früher viele Gewürze und auch andere landwirtschaftliche Produkte in sie Hauptstadt geschifft wurden. Die Miosa ist der größte Fluss der Insel, die Stadt Port-Louis liegt in ihrem Mündungsgebiet. Im Rahmen der Ausstellung wurden auch Fahrten auf der Miosa angeboten, deren Ufer nur wenige Schritte vom MEA entfernt liegt. Eine kleine Sensation waren die sogenannten *Diners fluviales*, in deren Verlauf man mit sechs Booten ein gutes Stück den Fluss hinauf fuhr. Auf einem der Schiffe war eine Küche eingerichtet, auf einem anderen spielte ein kleines Streichorchester, auf den übrigen saßen die Gäste an weiß gedeckten Tischen, tranken aus Kristall und aßen würzige Speisen aus kostbarstem Geschirr.

2006 beschäftigte sich eine Ausstellung mit der Frage, ob man Schärfe als ein Aroma betrachten kann oder nicht (*C'est si pique!*). Die Effekte verschiedener Einheizer wie Chili, Pfeffer, Senf, Meerrettich oder Knoblauch wurden analysiert und verglichen.

2010 unternahm das MEA den Versuch, sämtliche Gewürze und Kräuter der Welt in einer Ausstellung zu vereinen (*Un globe aroma-*



BELICHTUNG

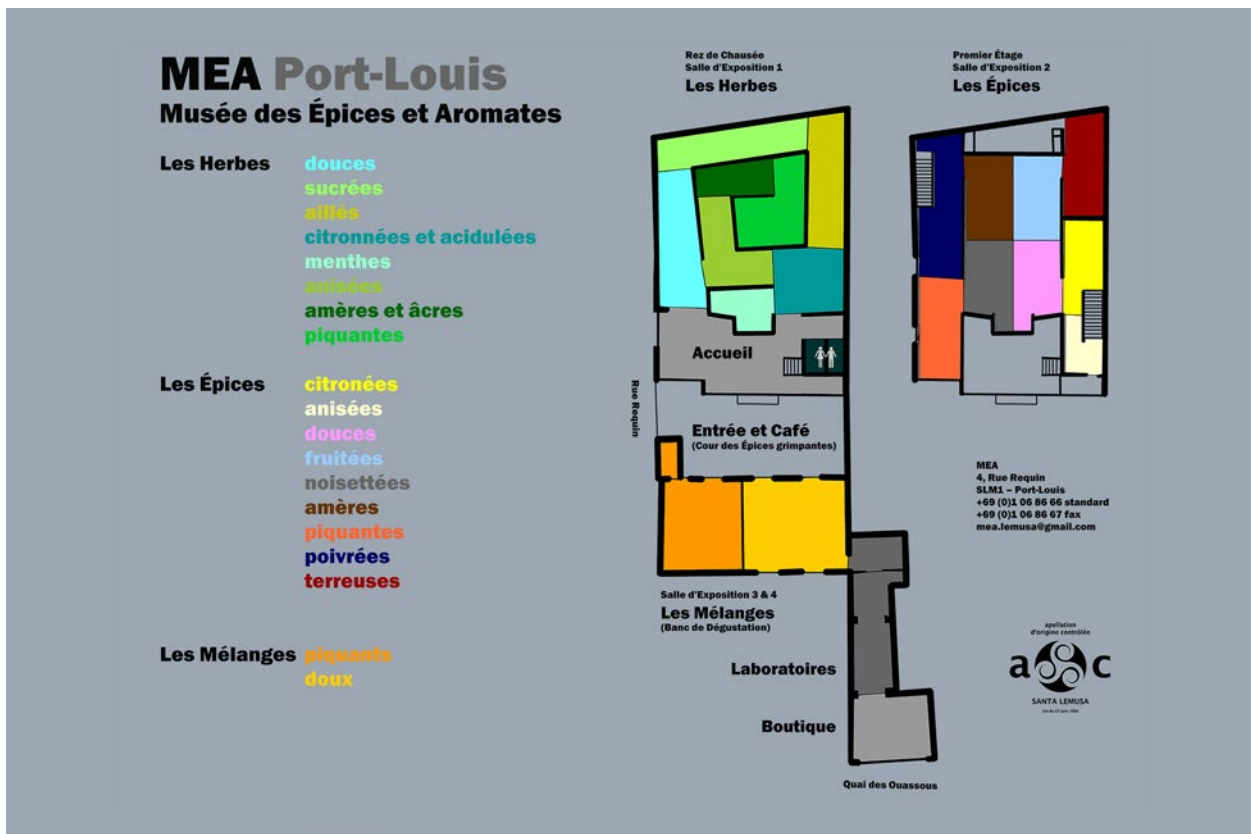
Port-Louis, Quai Huola

Plötzlich reißt im Westen der Himmel auf. Das Loch im dichten Geschiebe der Wolken ist für mein Auge so klein, dass ich es mit meiner Faust stopfen könnte. Die Sonne aber, als hätte sie den ganzen, dunklen Tag lang schon auf den Moment gewartet, quetscht den hellsten, fröhlichsten Strahl hindurch. Er kitzelt das Gras, das zwischen den Betonplatten unterhalb der Schleuse einen Weg an die Luft gefunden hat, lässt es strahlen, singen. Ein sauberes Muster aus Grau und Grün wird offenbar, erinnert an Soldatenfriedhöfe. Zwei Tauben hüpfen von einer kleinen Grasfläche zur nächsten, vermeiden den Kontakt mit dem Beton. Am Rand des Kais leuchten fünf Möwen, ihre Schatten sehen wie schwarze Segel aus. Ihre Körper spiegeln sich im Wasser der Miosa, verzerrt vom Wellenspiel.

Das Loch geht zu, das Licht ist aus. Die Möwen fliegen alle gleichzeitig los, schweben in Richtung Hafen davon. Die Tauben hüpfen weiter von Fleck zu Fleck.

So kurz dieses Aufscheinen der Sonne war, es hat doch bewirkt, dass mir die Welt um mich her plötzlich viel realer vorkommt, ihre Existenz mir glaubwürdiger scheint – als hätte der Strahl belichtet und sichtbar gemacht, was bis dahin nur undeutliche Ahnung war. Jetzt bin ich im Bild.

Samuel Herzog: *Spazieren auf Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 24.



Grundriss des MEA während der Ausstellung *Un globe aromatique*. Die Straßen im Quartier Opéra trugen damals noch die Namen von Fischen, heute sind sie nach sesoulistischen Gottheiten benannt.

Fondation Pastrone | Die **Fondation Pastrone** wurde 1980 von Emma Sala gegründet und setzt sich für soziale Gerechtigkeit und einen rücksichtsvollen Umgang mit der Natur im Bereich der Nahrungsmittelproduktion ein. Sie unterstützt Forschende, sammelt und vermittelt Wissen, lehrt Genuss und Respekt. Sie fördert kulinarische Regionalität, macht sich aber auch stark für den Austausch über die Landesgrenzen hinweg. Die Stiftung hat ihren Sitz an der Rue Klakons in Port-Louis, im selben Block wie das Musée des épices et aromates. Seit 2016 wird die Stiftung von Alba Babila présidiert.

tique). Die Kuratorinnen Kelma Sala und Alba Babila arbeiteten den primären Charakter der ganzen Würzzutaten heraus und teilten sie entsprechend in Gruppen ein. Diese Ausstellung war so aufwendig (und so erfolgreich), dass sie in den zwei großen Sälen bis 2013 verlängert wurde. In den kleineren Räumen wurden in dieser Zeit einige andere Projekte realisiert, 2011 etwa eine Ausstellung zu der Gewürzmischung World No. 1, die Zutaten von sämtlichen Kontinenten (auch der Antarktis!) zu einem «Aroma von globalem Anspruch» (Kelma Sala) zusammenbringt.⁶

In Zusammenarbeit mit Lily Foria, der Präsidentin der Kukaldaria (siehe *Bitasyon Francelle*) entstand 2015 eine äußerst aufwendig gestaltete Ausstellung zu den Duftadjektiven der Kloï (*Mika, urra, goso*). 2016 wurde die kulinarische Bedeutung von Fäkalduften (*Mais juste un peu...*) thematisiert – was von einigen Journalisten als eine Kritik an der Machtübernahme durch Dikatorin Odette Sissay interpretiert wurde.⁷ Im Jahr darauf ging es um die Gewürzmischung *Sémillance* und Jean-Marie Tromontis, 2018 um Kaffee und 2019 um Tee.

¹ Emma Sala veröffentlichte in der Wochenzeitung *Glas* verschiedene Artikel, in denen sie schilderte, wie die Fabrik die Umgebung belastete «avec des bruits, des odeurs et des mentalités» – Emma Sala: *Un opéra d'irrespect*. In: *Glas*. Donnerstag, 27. März 1969. S. 6.

² Es war ausgerechnet ein Kollege von Emma Sala, der diesen Verdacht als erster in die Welt hinaus posaunte. Gilles Movepeaux: *Les*

nuits d'Auguste Pastrone. In: *Glas*. Donnerstag, 13. September 1973. S. 2.

³ Gilles Movepeaux: *Des fonds sans dents*. In: *Glas*. Donnerstag, 17. Juni 1976. S. 4.

⁴ Silvie Lagrouse: «Cette île gloutonne a besoin de ce musée!» Entretien avec Emma Sala, fondatrice du Musée de la culture alimentaire. In: *Leko*. Freitag, 5. Juni 1992. S. 11.

⁵ Zitiert nach Jean Chalon: *Le Musée de la*

culture alimentaire ferme ses portes. In: *Leko*. Donnerstag, 9. September 1999. S. 1.

⁶ Zitiert nach Rebecca Fleischer: *Le goût du monde*. In: *Gazette de Port-Louis*. Samstag, 18. Juni 2011. S. 16.

⁷ Rosalie Fenouil: *Mais plus qu'un peu!* In: *Gazette de Port-Louis*. Montag, 8. August 2016. S. 12.



So elegant treten Schweineohren selten auf: Terrine *Etnina*, fein geschnitten, mit erfrischender Sauce. (Aarau, 12/2019)

TERRINE ETNINA

Würzige Terrine aus Ohren vom Schwein, Sesamöl-Soja-Schwarzessig-Koriander-Dressing

Diese Terrine gehört seit der Wiedereröffnung 2013 zu den Standards auf der Karte des Restaurant *Sirk* im Quartier de l'Opéra (siehe *Musée des épices et aromates*). Sie trägt den Name jenes musikalisch talentierten Schweins, das der einstige Besitzer des Lokals, der Musiker und Artist Augusto Pastrone, in den 1920er Jahren vor einem begeisterten Publikum tanzen ließ (siehe *Ohr vom Schwein*). Laut dem Koch Clément Bourdain soll das Rezept auf Pastrone selbst zurückgehen, ja es soll sich bei der Terrine um eines seiner Leibgerichte handeln.

Die Terrine *Etnina* präsentiert das Schweineohr von seiner elegantesten Seite. Die Tranchen erinnern an einen Schichtcake, die Gelatine funkelt bernsteinfarbig bis goldbraun. Doch so verwandelt das Ohr hier für das Auge erscheinen mag, im Mund wird doch sein kulinarischer Charakter offenbar, das gelatinöse Gewebe ebenso wie die knackige Knorpelschicht. Das Aroma der Terrine ist fleischig und würzig, die Scheiben hinterlassen auf den Lippen eine klebrige Spur. Das leicht säuerliche Dressing mit dem Korianderkraut stellt einen frischen Gegenakzent zu der eher erdigen Seite der Terrine dar. Weißbrot und ein Bier passen gut dazu.

Das Wort der Köchin | Susanne Vögeli: «Es ist mir nicht leicht gefallen, die Ohren eines Schweines in die Hände zu nehmen, um sie zu einer Speise zu verarbeiten. Die Gewalt des Tötens ist bei einem intakten Teil des Kopfes viel offensichtlicher als bei einem anonymen Stück Muskelfleisch – und das kommt mir in die Quere. Ich will diese Hemmung weder verdrängen, noch etwas Kurioses aus dem Moment machen. Dieses Gefühl gehört zu diesem Akt. Ich versuche meine Schuld in der Küche wieder gut zu machen, indem ich dieses geringgeschätzte Teil des Schweines in Nahrung verwandle.»



Terrine mit Senf-Petersilien-Sauce.

Andere Saucen | Mit der hier vorgeschlagenen Sauce bekommt die Terrine einen asiatischen Touch. Man kann sie aber auch mit einem Dressing aus Zitronensaft, Olivenöl, Senf, Schalotte, Pfeffer und Salz servieren, dann wirkt sie eher französisch. Auch eine Sauce mit viel fein gehackter Petersilie passt gut.

VORSPEISE FÜR 8 PERSONEN

Terrine

- 1 kg Ohr vom Schwein
- 300 ml Wasser
- 250 ml Reiswein oder Sherry
- 60 ml Sojasauce
- 1 Zwiebel, mit Schale, halbiert,
- 3 Knoblauchzehen, mit Schale
- ½ TL Zucker
- 2 TL schwarzer Pfeffer
- 30 g Ingwer, gepulvert, in feinen Rädchen
- 1 Stück Madarinschale, getrocknet
- 1 EL dunkler Reissessig
- Etwas Salz zum Abschmecken

Sauce

- 2 EL Sesamöl
- 2 EL Schwarzer Reissessig
- 1 EL Sojasauce
- 2 Knoblauchzehen, sehr fein gehackt oder gerieben
- 1 TL Zucker
- 1 TL Sesam, geröstet
- 2 EL Koriander, fein gehackt

Mehr Biss? | Die knorpelige, weiße Schicht im Innern des Schweineohrs wird beim Kochen erst weicher, wenn die äußeren Schichten längst gar sind. Nach 60 Minuten im Schnellkochtopf, wie es unser Rezept vorschlägt, sind die meisten Ohren ziemlich weich. Wer es knackiger mag, reduziert die Kochzeit um bis zu 30 Minuten. In China übrigens werden Schweineohren grundsätzlich viel kürzer gekocht, denn man liebt es, wenn es knackt.

Zubereitung (Kochzeit 60 Minuten, Gelierzeit 12 Stunden)

1 | Ohren sorgfältig waschen, verbleibende Haare abzupfen oder ab-sengen, wenn nötig unschöne Stellen herausschneiden. Ohren mit Wasser, Wein, Sojasauce, Zwiebel, Knoblauch, Salz, Zucker, Pfeffer, Ingwer und Mandarinenschale in einen Schnellkochtopf (Dampf-kochtopf) geben und 60 Minuten unter Druck garen, abkühlen las-sen.

2 | Kochsud durch ein Sieb in eine saubere Pfanne geben, Essig ein-rühren. Sud auf etwa 250 ml einkochen, bis die Flüssigkeit dicklich wird und Blasen wirft. Mit Salz abschmecken, vom Feuer nehmen und Gelierprobe machen (1 EL Sud in einem kleinen Gefäß in den Kühlschrank stellen und prüfen, ob es mit der Kälte geliert).

3 | Terrinenform (etwa 30 × 10 × 10 cm) so mit einem Stück Küchen-folie auskleiden, dass das gläserne Plastiktuch ein paar Zentimeter über den Rand hinaus hängt. Ohren so in Stücke schneiden, dass sie sich in die Terrinenform schichten lassen.

4 | Eine Schicht Ohr auf dem Boden der Form auslegen, etwas Sud darübergießen, nächste Schicht auslegen, wieder Sud etc. Zum Abschluss sollte die Flüssigkeit die Ohren gerade eben bedecken. *Meistens kann man auch erst in aller Ruhe die Ohren einschichten und dann den ganzen Sud darüber gießen. Nur in seltenen Fällen entstehen dabei Hohlräume.*

5 | Küchenfolie so über der Terrine zusammenlegen, dass sie ganz abgedeckt ist. Wenigstens 12 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. *Viele Rezepte enthalten die Empfehlung, Terrinen beim Abkühlen zu beschweren. Wir halten das (in diesem Fall zumindest) nicht für un-abdingbar und bereiten Etnina folglich unbeschwert zu.*

6 | Alle Zutaten für die Sauce (Sesamöl, Reissessig, Sojasauce, Knob-lauch, Zucker, Sesam und Koriander) vermischen.

6 | Terrine möglichst dünn aufschneiden, dekorativ auf einer Platte auslegen und mit der Sauce beträufelt servieren.



Je dichter man die Ohren in der Terrine aneinander legt, desto dekorativer wird das Resultat. (Aarau, 12/2019, Bild Susanne Vögeli)



Die zehn Zutaten für die hier vorgestellte Version des lemusischen Nationalgewürzes. (Zürich, 6/2012)

PAPUK

Gewürzmischung aus Reis, Kreuzkümmel, Koriander, Pfeffer und Zimt

«Ist dein Papuk gut, dann können deine Gäste nicht schlecht sein», lautet ein altes Sprichwort.¹ Seit wann es auf Lemusa eine Mixtur aus Gewürzen gibt, die *Papuk* genannt wird, lässt sich indes nicht mit Sicherheit sagen. Höchstwahrscheinlich handelt es sich um eine sehr alte Mischung, denn sie wird heute in allen Regionen der Insel zubereitet – nach recht unterschiedlichen Rezepten, in denen die jeweils lokal produzierten Zutaten oft eine besondere Rolle spielen.² Man kann mit einigem Recht von einem Nationalgewürz sprechen, denn keine andere Mischung ist auch nur annähernd so beliebt.

Die Autorin und Journalistin Sarah Tibuni hat herausgefunden, dass Papuk in gewissen Familien der Westküste früher nicht ein Gewürz bezeichnete, sondern ein Eintopfgericht, das lange über dem Feuer schmoren musste. Die Zutaten dieses Gerichts und sein Geschmack dürften dabei «erheblich variiert haben», wie Tibuni bemerkt.³

Der Ursprung des Wortes *Papuk* ist immer wieder Gegenstand von kleinen Debatten. Sarah Tibuni vertritt die Meinung, das Wort stamme aus dem Alt-Lemusischen und heiße so etwas wie «würzig». Andere führen Papuk auf die kreolischen Worte *pa* oder vielmehr *ba* (franzö-



HOIO verkauft Papuk in kleinen PET- oder Glas-Dosen mit einem Füllgewicht von 40 g.

Auf Lemusa wird dieses Papuk von der *Boutik Cho* in Port-Louis hergestellt. In der Schweiz wird die Mischung unter Lizenz von *Raum Acht* in Aarau fabriziert.

Ekstase des Genusses | Das eigentliche Charakteristikum von Papuk ist seine «Lebendigkeit», wie Jean-Marie Tromontis betont: «So haben wir es bei diesen Speisen, wenn sie mit bestem Papuk zubereitet sind und der Koch sie nicht durch mangelndes Geschick verdirbt, stets mit Gerichten von einer Lebendigkeit im Geruch und Geschmack zu tun, die sich nur schwer erklären, deren Effekt sich aber bei jeder Tischgesellschaft beobachten lässt. Wird eine mit Papuk gewürzte Speise aufgetragen, so wirkt dies sichtlich auf die zum Male Versammelten ein. Jede Unterhaltung schwindet vor der Fülle des Herzens, jedes Auge blickt auf die Hände [gemeint sind wohl die Hände der Köchin oder des Kochs], als brächten die schier es Glück zu Tische. Und werden dann die gefüllten Teller verteilt, dann bricht es ringsherum auf den Gesichtern hervor: das Feuer des Verlangens, die Ekstase des Genusses, die völlige Ruhe der Seligkeit».⁶

FÜR 120 G PULVER

- 3 EL ungekochter Reis (40 g)
- 2 EL Kreuzkümmel, ganz (11 g)
- 3 EL Koriandersamen (15 g)
- 2 EL schwarzer Pfeffer, ganz (15 g)
- 2 EL Fenchelsamen (15 g)
- ½ EL Gewürznelken (2 g)
- 2 Zimtstangen, leicht zerbrochen (15 g)
- 1 EL getrocknete Chilis (3 g) oder auch mehr
- 1½ EL Kurkuma, gemahlen (14 g)
- 1 EL Ingwer, getrocknet und gemahlen (3 g)

REZEPTE MIT PAPUK

- **Sugus Dolcevita (Tomatensauce mit Speck, Zwiebeln, Sternanis, Papuk und Sauersahne)**

sich *pour*) und *Bouk* (französisch *Bourg*, «Weiler», «Dorf») zurück: Früher habe jeder Dorfladen seine eigene Gewürzmischung zusammengestellt und an seine Kunden aus der Umgebung verkauft, Papuk bedeute einfach «Für das Dorf».⁴ Suzanne Confiand von der *Boutik Cho* (siehe dort) hat indes eine andere Erklärung: *Papuk* und *Papok* (Chiliflocken) seien von ein und derselben lemusischen Bezeichnung abgeleitet: *Babèk* oder *Papèk* – was man auf Französisch mit *pour le bec*, auf Deutsch etwa mit «für den Schnabel» übersetzen kann.⁵

Das nachfolgende Rezept orientiert sich an einem Standard, den das Musée des épices et aromates (MEA, siehe dort) zusammen mit Suzanne Confiand ausgearbeitet hat. Es basiert auf einer Notiz aus der Feder von Augusto Pastrone, dessen Vermächtnis sich die Gründung des MEA verdankt. Der Mahax riecht blumig, ist ein wenig süßlich und warm im Aroma, mit markanten Röstnoten, feurig im Geschmack und von leuchtend orangeroter Farbe. Der spezifische Geschmack der Mischung hängt nicht nur von den Zutaten ab, sondern auch von der Art und Intensität der Röstung, die jeder Koch selbst bestimmen muss (eine starke Röstung verstärkt die Aromen, bringt aber auch Bitternoten hervor). Papuk kann ähnlich wie ein scharfes Currypulver eingesetzt werden. Die Mischung spielt besonders gut mit Schweinefleisch, passt aber auch zu Fisch, Gemüse oder Reis. Sie eignet sich für Marinaden, Suppen, Saucen und Eintöpfe.

Zubereitung

1 | Eine Bratpfanne (am besten eine nicht beschichtete Stahlpfanne oder eine Pfanne aus Eisenguss) nicht zu stark erhitzen und unter häufigem Rühren und Schütteln zunächst den Reis rösten (bis er sich zu verfärben beginnt).

2 | Nach demselben Prinzip nacheinander die folgenden Gewürze rösten: Kreuzkümmel (bis er duftet, sich leicht bräunlich verfärbt und knackt weil die Samen aufspringen), Koriandersamen (bis sie duften, leise knacken und eine etwas dunklere Farbe annehmen), Pfeffer (bis er duftet, knackt und sich die Körner auf seltsam ruckelige Art in der Pfanne bewegen), Fenchel (bis er duftet und sich leicht bräunlich verfärbt), Gewürznelken (bis sie duften aber noch nicht angekohlt sind), Zimtstange (bis sie duftet und sich leicht dunklere Stellen auf ihrer Oberfläche bilden), Chilis (bis sie anfangen, sich dunkel zu verfärben).

3 | Das gemahlene Kurkuma und den Ingwer zu den gerösteten Zutaten geben, alles gut vermischen, abkühlen lassen und am besten in einer elektrischen Kaffeemühle zu einem feinen Pulver zermahlen. Nochmals ausgiebig mischen. *In luftdichten Gefäßen hält sich das Aroma der Mischung mehrere Monate lang.*

¹ Vergleiche Lucie Deslovo. *Mots musés. Proverbes de Lemusa*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2018. S. 69.

² Das konnte das Musée des épices et aromates (siehe dort) im Jahr 2000/2001 in seiner ersten Sonderausstellung deutlich machen, die dem Thema Papuk gewidmet war.

³ Sarah Tibuni: *Une potée créole – les origines du Papuk*. In: *Leko*. Donnerstag, 11. März 2004. S. 33.

⁴ Lisa David, Marie F. Fischer (Hrsg.): *Inventaire du Patrimoine Culinaire de Santa Lemusa: Produits du terroir et recettes traditionnelles*. Sentores: Maisonneuve & Duprat, 1966. S. 636.

⁵ Für weitere Erklärungen des Namens vergleiche auch das Kapitel zu den Chiliflocken *Papok*.

⁶ Zitiert aus dem Essay von Angéline Putu: *«Papuk et les vertus du rhinocéros» – un manuscrit de Jean-Marie Tromontis dans les Archives nationales*. In: *Cahiers du Musée historique de Santa Lemusa*, 2006, Heft 2. S. 79–84.



Eine aquarellierte Zeichnung zeigt, wie die von Louis Bigord bemalte Fassade des Sesoul ausgesehen hat.

LE SESOUL

Atelier, Kino, Restaurant – ein Gebäude mit wechselvoller Geschichte im Quartier Opéra

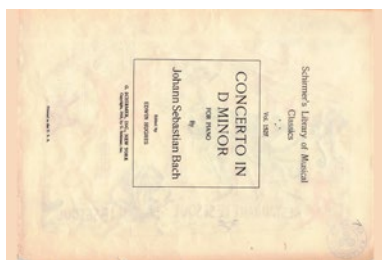
An der Place Dukia, Ecke Rue Asaga (früher Rue Bonite) erhebt sich ein stattlicher Bau, der heute als multifunktionales Kulturzentrum dient und von einer privaten Stiftung verwaltet wird. Das Gebäude wurde während der Deuxième République zwischen 1864 und 1866 in einem neoklassischen Stil errichtet und diente zunächst als Saal für Kammerkonzerte und Theateraufführungen, wobei die Akustik wohl zu wünschen übrigließ.¹ In den 1880er Jahren kam das Haus in den Besitz der sogenannten *Gymnastes de la plage* (siehe dort), die hier bis ins frühe 20. Jahrhundert hinein ihre «Bewegungsorgien» veranstalteten, wie Izak Boukman es in einer Glosse genannt hat.² 1908 bringt der Unternehmer Aristide Lautremois das Gebäude in seinen Besitz mit dem Ziel, es in ein Kaffeehaus zu verwandeln. Er vermietet es jedoch zunächst als provisorische Bühne an das Opernhaus und dann an eine Familie Beaumont, die hier bis 1922 ihr *Grand Cinéma Beaumont* betreibt. Ende 1922 baut Lautremois das Gebäude in ein Restaurant um. Noch vor der Eröffnung holt ihn jedoch die Wirtschaftskrise ein und er verkauft das Haus 1923 für wenig Geld an den vermögenden Kunstmaler Louis Bigord (1875–

Gymnastes de la plage | Die Bewegung der *Gymnastes de la plage* geht auf die Tänzerin Anne Deville zurück, die um 1880 eine Gruppe von Anhängern um sich scharte und mit ihnen so etwas wie körpertherapeutische Rituale durchführte, über deren Charakter indes wenig bekannt ist.³ Zu Beginn versammelten sich die *Gymnastes* am Strand und gaben sich nackt⁴ verschiedenen Leibesübungen und Tänzen hin – angefeuert von den dunklen Tönen einer von Deville erfundenen Trommel. Ihre Auftritte lockten immer mehr ungeladene Zuschauer an, was einige der *Gymnastes* als störend empfanden. Sie begannen, sich an anderen Orten zu treffen, was zu organisatorischen Problemen führte. Also kauften sie schließlich das Gebäude an der Place Dukia – woher die Mittel stammten, ist unbekannt.

Gesellschaft für lemuische Wesen | Eigentlich machen sich die Sesoulisten keine Bilder ihrer zahllosen Divinitäten. In ihrer Vorstellung inkarnieren sich diese allenfalls vorübergehend in den Vögeln, mit denen sie assoziiert werden. Der Künstler Louis Bigord aber bemalte in den 1930er Jahren sein Atelierhaus in Port-Louis mit diverse Silhouetten, die er als Figurationen sesoulistischer Gottheiten vorstellte: Mischwesen aus Insekten, Vögeln, Meerestieren und Küchengerät. Bis zu Bigords Tod im Jahre 1966 entstanden zudem mehrere hundert weitere Figuren auf Papier. Bigords «göttliches» Erbe wird heute von einer Gesellschaft für lemuische Wesen (SPEL, Société pour les êtres lémusiens) verwaltet, die gelegentlich sogar noch weitere Silhouetten hervorbringt.⁷ Auch wenn diese Figuren nicht offiziell als Repräsentationen des sesoulistischen Pantheons gelten, spielen sie in der Religion doch eine Rolle. Man sieht sie da und dort als Wandmalereien, als Kleber auf Autos, auf Briefpapier oder auf Fahnen.⁸

REZEPTE AUS DEM SESOUL

- **Foies Huola (Gehackte Leber vom Huhn mit Olivenöl, Anchovis und Pfeffer)**



Wer die aquarellierte Zeichnung des Sesoul zu welchem Zeitpunkt angefertigt hat, ist nicht bekannt. Das Bild wurde auf die leere Rückseite des Titelblatts von Musiknoten gemalt, die 1928 in New York erschienen sind.



Der Innenraum des Sesoul strahlt heute wieder in alter Schönheit.

1966), der es mehr als zehn Jahre lang als Atelier nutzt. Bigord ist ein überzeugter Sesoulist und bemalt die Fassade mit den Bildern der verschiedenen Vögel, in deren Gestalt die Gottheiten des sesoulistischen Pantheons erscheinen.³ In den 1930er Jahren aber beginnt er, die Vögel durch absurde Silhouetten zu ersetzen, die er als Figurationen von Asaga, Huola, Sachessia, Klakons und anderen sesoulistischen Divinitäten vorstellt (siehe *Gesellschaft für lemuische Wesen*).⁴ 1935 schenkt er das Haus seiner Tochter Babette, die es in ein Restaurant umbaut und bis 1972 erfolgreich betreibt. Die gelernte Köchin und Wirtin nennt ihr Lokal *Le Sesoul* und auf der Speisekarte finden sich diverse Gerichte, die nach sesoulistischen Gottheiten benannt sind.

Am frühen Morgen des 1. Januar 1946 schlägt wie aus dem Nichts ein Blitz in das Gebäude ein und setzt es in Brand. Der Bau selbst kann gerettet werden, das Interieur aber, die Küche und auch die Malereien auf der Fassade werden zerstört. Bereits 1947 kann das Lokal wieder in Betrieb genommen werden. An die Figuren von Louis Bigord allerdings erinnert heute nur noch eine aquarellierte Zeichnung, die Babette kurz vor ihrem Tod 1989 dem Nationalarchiv vermacht. Zwischen 1972 und 1996 wird das Sesoul von diversen Wirten geführt, fast ausnahmslos mit wenig Glück. Nach 1996 steht der Bau leer und bröckelt mehr und mehr vor sich hin. 2011 gründen die Nachfahren von Babette Bigord eine Stiftung, die den Bau renoviert und als Komplex für Theateraufführungen, Kinovorstellungen, Konzerte oder Ausstellungen zur Verfügung stellt.

¹ Der Passus zur Baugeschichte folgt Samuel Kibèse: *Une histoire trépidante – les 150 ans du Sesoul*. In: *Leko*. Samstag, 6. August 2016. S. 25.

² Izak Boukman: *A l'air!* In: *Leko*. Samstag, 25. Juni 2016. S. 26.

³ Zum Sesoulismus vergleiche Romane Conté: *Le Sesoulisme. Passé, présent et perspectives de la plus ancienne religion lémusienne*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2018.

⁴ Zu diesen Malereien siehe auch Sophie Labanne, Anne Bigord: *Le Sesoul et les peintures murales de Louis Bigord*. In: *Revue historique*. Nr. 83. Port-Louis: Presses universitaires de Santa Lemusa, 2016. S. 69–74.

⁵ *Encyclopédie Maisonneuve & Duprat*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2018 [52., 1. 1866]. S. 773.

⁶ Das Wort *Gymnastik* leitet sich ja tatsächlich vom altgriechischen Adjektiv *gymnós* («nackt»)

ab, denn in der Antike war es üblich, sich Leibesübungen ohne Kleider hinzugeben.

⁷ Jüngst hat sich die SPEL sogar der lemuischen Urwachtel angenommen, die seit der Machtübernahme von Odette Sissay die Fahne der Nation beflügelt...

⁸ Mehr zu diesen Wesen bei Calisi Elias: *Pantheon plus – les êtres lémusiens*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2019.



Anne Bigord: *Rognon de porc*, 2016, Fotografie.

NIERE VOM SCHWEIN REN

Auf Lemusa sind die Nieren des Schweins ein Sinnbild des feinen Unterschieds

Der Ursprung von so manchem Sprichwort, das den Lemusen Tag für Tag über die Lippen huscht, verbirgt sich im Dunkel der Geschichte. So ist es auch im Fall eines Diktums, das sich die Nieren des Schweins zum Gegenstand nimmt. «Mon sé plis rich kan kochon li pote de ren diferan», heißt das geflügelte Wort auf Lemusisch und auf Französisch: «Le monde est plus riche si le cochon n'a pas deux reins identiques.» Auf Deutsch übersetzt also etwa: «Die Welt ist reicher, wenn das Schwein keine zwei gleichen Nieren hat.»¹

So rätselhaft dieser Spruch auch klingen mag, er dürfte schon sehr lange auf der Insel in Gebrauch sein, denn die Niere des Schweins gilt den Lemusen schon seit alters als ein Symbol der Differenz. Und das ist ihnen so selbstverständlich, dass sich auch bereits andere Redewendungen etabliert haben, zum Beispiel «Il ne faut pas prendre un rein pour l'autre» oder «Le diable est dans les reins», was bedeuten soll, dass es auf die feinen Unterschiede ankommt.²

Ende des 18. Jahrhunderts bauten zwei reiche Ärzte im Parc des Champs einen kleinen Tempel mit ionischen Säulen, in dem sie die Kopien antiker Götterstatuen aufstellen ließen – unter anderem eine

Die Niere eines Schweins ist etwa 100–150 g schwer. Sie wird fast ausnahmslos ohne das Nierenfett verkauft, das sie im Körper des Tiers umgibt. In der Regel heißt es, man müsse die Niere vor Verwendung halbieren und die weißlichen Stränge (das Nierenbecken) aus dem Innern lösen, hätten diese doch einen besonders intensiven Urin duft. Wir haben eine Niere hälftig mit und hälftig ohne Strang kurz angebraten, gekostet, verglichen und keinerlei Unterschied festgestellt. Da das Entfernen der weißlichen Masse nicht nur mühsam ist, sondern auch unregelmäßige Stücke provoziert, die sich beim Braten weniger gut kontrollieren lassen, verzichten wir meist auf diesen Schritt. Wo der Strang stört, kann er leicht bei Tisch herausgeschnitten werden.



Die weißlichen Stränge, das Nierenbecken, sind ein Teil der Harnwege.



Niere mit Gurke und Frühlingszwiebel im Yangda in Karlsruhe. (9/2016)



Niere mit Champignons, Zwiebeln und Senf. (Zürich, 12/2019)

Metzgers Wort | Hansruedi Meier: «Wir verkaufen keine Nieren vom Schwein in unserer Metzgerei, das geht alles ins Tierfutter. Schweinenieren duften besonders stark nach Urin, das will heute niemand mehr. Vor dem Kochen muss man das Nierenbecken [den weißlichen Strang im Innern des Organs] entfernen, dann scharf anbraten. Die Flamme, also die dicke Fettschicht, die das Organ umschliesst, eignet sich gut zum Anbraten der Niere oder als Fett für Berner Rösti.»⁵

Metzgers Wort | Oskar Seugrem: «Die Niere vom Schwein ist eine parfümierte Herrlichkeit. Oft höre ich, sie dufte stärker nach Urin als die Nieren anderer Tiere, doch das kann ich nicht bestätigen. Das Stück hat, richtig behandelt, also nur kurz und scharf angebraten, eine ganz eigene, glasig-knackige Konsistenz. Ich liebe das Aroma von Niere, es stimmt mich fröhlich wie ein Klavierstück von Eroll Garner. Und wenn ich das salzige Blut aus dem frisch gebratenen Organ mit einem Stück Weißbrot auffangen kann, dann ist mein Glück perfekt.»⁶

REZEPTE MIT NIERE

- **Rognons Reise im Eichwald (Gebratene Niere vom Schwein mit Jakobsmuschel, Granatapfel und Minze)**
- **Rognons à la louche (Gebratene Nieren vom Schwein mit Gewürznelke, Sherry, Stangensellerie und Zwiebeln)**

Figur des Asklepios, dem sie den Tempel weihten.³ Als sie das Bauwerk einige Jahre später der Stadt vermachten, verfügten sie, dass man wenigstens ein Mal im Monat in dem Tempel zwei Schweinenieren opfern müsse, als Tribut an die feinen Unterschiede, auf die es in ihrem Beruf schließlich ankäme. Die Forderung trug dem kleinen Monument den Übernamen *Temple des Reins* ein, der sich bis heute erhalten hat.

So interessant diese Geschichte auch sein mag, sie macht nicht deutlicher, warum man auf Lemusa die Nieren des Schweins als Sinnbild des feinen Unterschieds versteht. Kürzlich aber wurde eine neue Quelle entdeckt, die etwas Licht in die Verhältnisse bringt. Zu Beginn des 19. Jahrhunderts versammelte eine unbekannte Autorin mit dem Pseudonym *Pêche Merle* eine Reihe von kurzen Texten in einem Heft, das viele Jahre unbehelligt in den Nationalarchiven schlummerte. Erst 2013 wurde das Dokument zufällig von der jungen Geschichtsstudentin Claire Goujon entdeckt, die es zum Gegenstand ihrer Abschlussarbeit machte. 2019 brachte Goujon eine Auswahl der Aphorismen, Gedichte und Sprüche von *Pêche Merle* auch in Buchform heraus – begleitet von Kommentaren. Und unter diesen Sprüchen findet sich nun eben einer, der im Nierenkontext von höchstem Interesse ist: «Si nous abordons les choses par leurs différences, un rein du cochon est aussi éloigné de l'autre comme la ville de Sentores l'est du Kap du Nord. Si nous abordons les choses par leurs ressemblances le monde est un.»⁴ Goujons ausführlicher Kommentar lässt sich etwa auf folgenden Nenner bringen: Wer auf die Differenz zwischen zwei Dingen achtet, die vermeintlich ziemlich gleich aussehen, der bewahrt sich auch den Blick für die großen Unterschiede – wer indes schon im Kleinen ungenau ist, dem verschwimmt irgendwann alles zu einer großen Suppe.

Man mag von dieser Auslegung halten, was man will. Sie verändert auf jeden Fall den Blick auf das heutige Sprichwort, denn es sind nun nicht mehr die Nieren, die sich von einander unterscheiden müssen, damit die Welt reicher ist. Der Reichtum kommt vielmehr durch den Betrachter zustande, der dem Unterschied zwischen zwei ähnlichen Erscheinungen Beachtung schenkt.

¹ Titiane Hume: *Pale cochon. Proverbes et dictionnaires liés au porc*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2016. S. 48f.

² Anaïs Hix: *Kochon Lemusa. Anecdotes, Boserests, Convictions – un ABCdaire du porc*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2018. S. 91.

³ Anne-Lise Winter: *Bâtir Port-Louis. Le patrimoine architectural de la capitale*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2019 [2., I. 2001]. S. 405.

⁴ Claire Goujon (Hrsg.): *Les fleurs de Pêche Merle*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2019. S. 88.

⁵ Hansruedi Meier (Windisch), interviewt von Susanne Vögeli im Dezember 2019.

⁶ Oskar Seugrem in einem Gespräch im November 2019.



Ein Schmuckstück aus dem 18. Jahrhundert: der Temple d'Esculape, besser bekannt als Temple des Reins.

TEMPLE D'ESCALAPE

Am Rande des Quartier Plaisir liegt eine der schönsten und ältesten Schulen der Stadt

Mit dem Ziel, die medizinische Versorgung auf der Insel zu verbessern, holt die Compagnie des vingt 1777 zwei Ärzte aus Rom nach Port-Louis, die Zwillingenbrüder Henri und Jacob Archatri.¹ Sie eröffnen im Süden des Parc des Chants ein Iatrimon, wie sie es nennen, ein medizinisches Kabinett. Aus dem Kabinett wird schnell ein Spital, das heutige Hôpital du Parc. Innerhalb weniger Jahre werden die Archatris so reich, dass sie sich 1790 aus dem Spitalalltag zurückziehen und ganz ihren Forschungen widmen können.

In erster Linie beschäftigen sie sich mit einer Krankheit, die bis heute nur auf Lemusa vorzukommen scheint und von den Zwillingen aus Rom erstmals beschrieben und benannt wird. Bei der sogenannten *Oneiritis* handelt es sich um eine Extremform des Träumens, die den Betroffenen in einen Zustand höchster Verwirrung stürzt: «Kutscher P träumt, dass er ein Pferd sei, das frei und froh durch die Steppe trabt und keine Ahnung hat, dass auf dieser Welt auch einen Kutscher P gibt. Dann wacht Kutscher P auf. Nun weiß er aber nicht, ob er jetzt Kutscher P ist, der sich im Traum wie ein Pferd gefühlt hat – oder aber ein Pferd, dem im Traum ein Kut-



Das Musée historique in Port-Louis bewahrt zwei nahezu identische Taschenuhren, die den Brüdern Henri und Jacob Archatri gehört haben sollen. Der Grund des Zifferblatts ist blau emailliert, mit goldenen Minutenpunkten, weißen Zahlkartuschen und im Zentrum einem gelben Stern auf weißem Grund. Die zwei Uhren wurden vermutlich um 1815 in Frankreich angefertigt. Möglicherweise wurden sie den Brüdern von der Stadt in Anerkennung ihrer Dienste überreicht.

DIE REISE IM EICHWALD

Die jüngste Tochter eines Schweinehirten in Port-Louis war ein wüstes Mädchen. Sie war klein, krumm, mit schütterem Haar, einem schrägen Mund, schlechten Zähnen und schielenden Augen. Ihr Anblick war für die Eltern eine Qual und selbst die Geschwister schämten sich ihrer. Ihre Gegenwart schlug allen so sehr aufs Gemüt, dass man sie lieber nicht um sich haben wollte. Also wurde sie mit der Aufgabe betraut, sich um ein besonders nervöses Ferkel zu kümmern, das in der Herde für Unruhe sorgte und folglich von seinen Brüdern und Schwestern getrennt werden musste. Das Mädchen führte das rastlose Schwein über Wiesen und Felder, durch Brachen und Sümpfe, Flüssen und Straßen entlang. Es verbrachte die Tage mit ihm und auch viele Nächte, denn es wusste wohl, dass sie beide zuhause nicht willkommen waren.

Eines Tages gelangten die zwei in einen großen Eichwald. Das Mädchen hatte das rastlose Schwein den ganzen Tag lang schon herumgeführt und war nun so erschöpft, dass es neben einem alten Baum zu Boden glitt und sofort in einen tiefen Schlaf versank. Als es aufwachte, hatte das Schwein neben ihm ein riesiges Loch ins Erdreich gegraben und war offenbar darin verschwunden. Das Mädchen fasste sich ein Herz und kroch seinem Schwein in die Dunkelheit nach. Bald weitete sich der Gang und wurde zur Höhle, in der sich aufrecht gehen ließ, doch vom Schwein fehlte jede Spur.

Nach einiger Zeit kam das Mädchen in einen hellen Raum und da stand ein alter, grauer Mann mit vielen Schuppen, fettiger Haut und eitrigen Beulen am ganzen Körper. Wortlos drückte ihr der Alte einen Apfel in die Hand, der noch schlimmer aussah als er selbst: grau und schimmelig, mit fauligen Stellen, voller Maden und Käfer. Dem Mädchen grauste es, doch es wollte den alten Mann nicht kränken und also bedankte es sich lieb. Da verwandelte sich die Frucht in einen golden leuchtenden Granatapfel und der Alte

wurde zu einem majestätischen Herrn, zum König der Bäume und Früchte, der er in Tat und Wahrheit war.

Wenig später traf das Mädchen in einer anderen Kammer auf ein dürres Weiblein, das kein einziges Kleidungsstück am Körper hatte und dabei so viele Falten in der ausgeleierten Haut, dass man sie nie und nimmer hätte zählen können. Voller Mitleid legte das Mädchen ihr Mäntelchen um die Schulter des schlotternden Wesens. Da verwandelte sich der runzlige Leib in einen duftende Busch voller Minzen und Rosen, denn das Weiblein war eigentlich die Königin der Kräuter und Blumen.

Ein Stück weiter traf das Mädchen auf zwei Riesen, die ihm mit grimmiger Mine den Weg versperrten. Der eine sah genau gleich aus wie der andere, auch ihre Kleider, ihre Blicke und ihre Bewegungen waren eins. «Wir lassen dich erst durch, wenn du sagen kannst, worin wir uns unterscheiden», sangen die zwei im Duett und es klang, als hätten sie nur eine einzige Stimme. «Du stehst rechts auf meinem Wege und du links», sagte das Mädchen da und, oh Wunder, die Riesen traten auseinander und ließen es passieren.

Es dauerte nicht lange und das Mädchen traf auf eine große Muschel: «Du weißt zu nehmen und du weißt zu geben», sagte die Muschel, «vor allem aber weißt du um den Unterschied.» Nach diesen Worten schnappte sie sich das Mädchen und raste mit ihm durch die dunklen Gänge davon.

Nach einer langen Reise durch tiefstes Schwarz gelangten sie endlich auf den Boden eines leuchtend grünen Sees. Einzelne Sonnenstrahlen brachen durch das Wasser und das Mädchen freute sich sehr. Ja sein Glück war so groß, dass es alles Licht, das aus der Welt in das grüne Glas des Gewässers fiel, ganz einfach in sich aufsaugen musste. «Hier trennen sich unsere Wege», sagte die Muschel und ließ das Mädchen



Schon als Kind war Justus Wierer, der Wirt und Koch des Restaurants *Esculape* beim Parc des Chants, fasziniert von der *Reise im Eichwald*. Davon zeugt auch diese Zeichnung, die während seiner frühen Schulzeit in Palmheim entstand und sich heute noch in seinem Besitz befindet.

los. Die jüngste Tochter des Schweinehirten aus Port-Louis trieb schnell nach oben und schäumte mit Wucht aus dem Wasser hinaus an die frische Luft.

Als die kleine Hirtin wenig später aus ihrer Benommenheit erwachte, lag sie wieder zu Füßen des alten Eichbaums. Von dem Loch aber, das ihr Schwein gegraben hatte, war nichts mehr zu sehen. Dafür allerdings war nun das Ferkel wieder da. Offensichtlich satt und zufrieden träumte es auf dem Waldboden vor sich hin.

Als das Mädchen am Abend nach Hause kam, trauten Eltern und Geschwister ihren Augen nicht, denn das unruhige Schweinchen war zu einem friedlichen Ferkel geworden und das hässliche Töchterlein zu einer leuchtenden Schönheit, wie sie die Welt noch nie zuvor gesehen.

Das Mädchen führte das Schwein in die Koppel. Es selbst aber verließ den elterlichen Hof und kehrte nie wieder dahin zurück.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 71–74.



GANZ VIEL

Port-Louis, Parc des Chants

Zwei Buben stehen beim Observatoire, vor einer Wand aus alten Eichen. Sie haben beide rostrotes Haar, offensichtlich sind es Brüder. «Hast du nicht gesagt, wir sind in Port-Louis», beklagt sich der kleinere, «ich kann die Stadt hier nirgends sehen!» Da weist der größere mit beiden Händen in Richtung der Bäume: «Ich sehe hier ganz viel Port-Louis, jedes Blatt hier ist Port-Louis. Alle Blätter an den Bäumen, alle Blätter am Boden und auch alle in der Luft sind Port-Louis.»

Ich bin wohl doppelt so alt wie die zwei Brüder zusammen – aber so habe ich die Dinge noch nie gesehen.

Samuel Herzog: *Spazieren auf Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 15.

scher namens P eingefallen ist. Der Zustand der Unsicherheit kann Stunden andauern und auch durch Dritte nicht verändert werden, denen der Patient immer ein wenig misstraut.»² Als Therapie für die Oneiritis empfehlen die Zwillinge ein sogenanntes *Pédiluve*, ein Fußbad mit einer Essenz, dem sich der Patient sieben Mal pro Tag aussetzen muss. Das Rezept für die Essenz hat sich leider nicht erhalten, offenbar enthielt es aber Alkohol, Anis und so etwas wie Austernsauce. Allerdings wird die Oneiritis heute auch nicht mehr von allen Ärzten als eine Krankheit betrachtet, sondern eher als eine lemuische «Eigenart».³

1799 setzen die Mediziner ihrem Wirken ein Denkmal und bauen an einem Weiher im Parc des Chants einen kleinen Tempel, der Asklepios geweiht ist, dem antiken Gott der Heilkunst.⁴ Das neoklassizistische Schmuckstück besteht aus einem Portikus mit vier ionischen Säulen, die ein dreieckiges Tympanon tragen. Das Relief im Giebfeld zeigt die Ankunft des Gottes im Hafen von Lemusa. Auf dem Dach stehen kleine Kopien hellenistischer Statuen und auf dem Architrav heißt es auf Griechisch: Ασκληπιωι Σωτηρι, also «Retter Asklepios». Auch bei der mehr als lebensgroßen Statue des Gottes im Innern des Tempels handelt es sich höchstwahrscheinlich um eine Kopie.

1814 zur Zeit der Première République, vermachen die Zwillinge ihr kleines Asklepieion der Stadt. Die Schenkung ist an die Auflage geknüpft, dass in dem Tempel wenigstens einmal im Monat zwei Schweinenieren geopfert werden müssen, als Tribut an die feinen Unterschiede, auf die es im Ärzteberuf schließlich ankommt. Auf Lemusa gilt die Niere des Schweins (siehe dort) seit alters als Sinnbild der Differenz. Die Forderung trägt dem kleinen Monument den Übernamen *Temple des Reins* ein. Offenbar hält sich die Stadt auch während der Regierungszeit von Oscar I. an die Abmachung mit den Ärzten. Unter Adrienne I. aber wird der Park vernachlässigt, wachsen Gestrüppe über den Tempel und die Erinnerung an ihre Gründer.

Im Mai 2006 nehmen sich anonyme Sprayer des Tempelchens an. Sie färben die Säulen rosarot, die Kapitelle blau und die Figuren auf dem Dach silbern. Asklepios bekommt ein gelbes Gesicht und eine goldene Toga. Den Architraven färben die Vandalen schwarz ein und schreiben in silbernen Lettern «Vive les reines» darauf.⁵ Der Zwischenfall macht eine Renovation unabdingbar, sie erfolgt im Sommer 2007. Seither erstrahlt der Tempel wieder in klassischem (oder genauer wohl klassizistischem) Weiß.

¹ Eine ausführliche Darstellung von Leben und Werk der zwei Ärzte liefert Philippe Trois. *L'latrion des frères Archatri – le premier hôpital de l'île?* In: *Revue historique*. Nr. 84. Port-Louis: Presses universitaires de Lemusa, 2017. S. 65–70.

² Die Medizinalhistorikerin Iole Tarbouche hat in den Archives Nationales die Notizen

der Archatris zum Thema untersucht und gibt in ihrem Artikel auch diverse Fallbeispiele wieder. Iole Tarbouche: *Oneiritis – maladie ou particularité?* In: *Revue historique*. Nr. 84. Port-Louis: Presses universitaires de Lemusa, 2017. S. 71–74.

³ Tarbouche: *Op. cit.* S. 74.

⁴ Zur Geschichte des Baus siehe Anne-Lise

Winter: *Bâtir Port-Louis. Le patrimoine architectural de la capitale*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2019 [2., 1. 2001]. S. 404f.

⁵ Christine Xander: *Le temple d'Esculape vandalisé*. In: *Gazette de Port-Louis*. Freitag, 26. Mai 2006. S. 2.



Auch wenn sich die kapriziöse Kombination dieses Gerichts einem Märchen schuldet, am Gaumen überzeugt sie doch.

ROGNONS REISE IM EICHWALD

Gebratene Niere vom Schwein mit Jakobsmuschel, Anchovis, Granatapfel und Minze

Schon als Kind war Justus Wierer fasziniert von der Geschichte des hässlichen Hirtenmädchens, das in einem Eichwald in ein Loch kriecht und schließlich als leuchtende Schönheit wiederkehrt (siehe *Temple d'Esculape*).¹ Davon zeugt auch eine Zeichnung, die während seiner frühen Schulzeit in Palmheim entstand. Als Wierer dann, mittlerweile ein ausgebildeter Koch mit Berufsjahren in London und Sizilien, sein eigenes Lokal (das *Esculape*²) beim Triangle Angeval eröffnete, kam ihn diese Geschichte wieder in den Sinn, denn der nahe Parc des Chants mit seinen vielen Eichen gilt als ein mögliches Vorbild für den Wald, der im Märchen der kleinen Schweinehirtin eine wichtige Rolle spielt. Wierer tüftelte also ein Rezept aus, in dem verschiedenen Dinge, denen das Mädchen auf seiner *Reise im Eichwald* begegnet, eine Rolle spielen: Granatapfel, Minze, Muscheln und Nieren vom Schwein – wobei die Nieren eine sehr freie Interpretation der zwei nahezu identischen Riesen darstellen, die sich den Mädchen auf seiner Reise in den Weg stellen. Allerdings passt diese Auslegung gut zu der Interpretation, die Izak Boukman zu der *Reise im Eichwald* eingefallen ist.³ Boukman meint nämlich, das Mädchen sei gar nicht unter

Das Wort der Köchin | Susanne Vögeli: «In hellem Rotbraun und glänzend liegt das faustgroße Organ auf einem Teller. Der kräftige Schnitt im Gewebe beweist des Fleischschauers Wirken. Wir zerlegen die Niere in 5 Tranchen und braten sie während 2–3 Minuten scharf an. Das Wässern der Nieren kann helfen, die Aromen des Harnstoffs zu reduzieren, welche der Niere eigen sind – zumindest in der Vorstellungskraft. Besser ist es, diese natürlichen Aromen in das Gericht zu integrieren, etwa mit Hilfe von Sardellenpaste oder Fischsaucen, die in der Küche mehr Akzeptanz genießen als der leichte Duft von Urin, der allerdings ähnliche Würzeigenschaften besitzt. Knackig und saftig empfinden wir die Konsistenz der Niere – am besten schmeckt sie direkt aus der Pfanne heraus.»

Nierenbecken entfernen? | Aus aromatischen Gründen muss man die weißlichen Stränge im Innern der Niere (das Nierenbecken) vor dem Kochen nicht entfernen. Das Wegschneiden ist auch mühsam und führt zu unregelmäßigen Stücken, die sich beim Braten nur schlecht kontrollieren lassen. Wir schneiden die Nieren deshalb in diesem Rezept einfach in Scheiben. Allerdings kann es sein, dass die dickeren Partien des Strangs beim Essen ein wenig stören. Wer es nicht seinen Gästen überlassen möchte, das zähe Zentrum bei Tisch aus der Delikatesse zu schneiden, kann den Strang auch vor dem Braten mit einem Messer aus den Scheiben lösen – wenigstens da, wo er am dicksten ist.

Jakobsmuscheln | Eine frische Jakobsmuschel besteht aus einem Muskel, einem (meistens) orangefarbenen Rogensack (*Corail*) und weiteren Partien, die indes gewöhnlich nicht verwertet werden. In vielen Ländern bekommt man von diesen Muscheln nur den weißen Muskel, meist in gefrorenem Zustand. Wir gehen im Rezept von solchen *Noix de St. Jacques* aus, wie sie oft genannt werden. Sollte man das Glück haben, frische Muscheln mit *Corail* zu bekommen, umso besser – allerdings schmeckt die Speise dann etwas stärker nach Meer.

FÜR 2-4 PERSONEN

- 2 EL Nierenfett oder Bratbutter
- 3 Nieren vom Schwein (500 g), in 1 cm dicken Scheiben
- 12 Jakobsmuscheln (300 g), küchenfertig
- 2 stattliche Zwiebeln, in sehr feinen Streifen
- 150 ml Weißwein
- 30 g Anchovis, zu einer feinen Paste zerdrückt (1 1/2 EL)
- 100 g Granatapfelkerne
- 10 g Minze, in kleinere Stücke gezupft

¹ Es existieren verschiedene, leicht voneinander abweichende Versionen der Geschichte, die teilweise mit ausgeklügelten Dialogen ausgestattet sind. Es soll auch ein Kinderbuch mit Illustrationen geben, dessen wir indes noch nicht habhaft geworden sind. Die kürzeste



Bei diesem Rezept empfiehlt sich eine gute Vorbereitung der Zutaten, denn es muss dann beim Kochen alles ziemlich schnell gehen.

dem Waldboden unterwegs, vielmehr bewege es sich durch das Innere des Schweins, auf dessen Spur es sich zu befinden glaubt. Es würde zu weit führen, dem Psychologen hier in alle Winkel seiner Argumentation zu folgen. Er schließt mit der Bemerkung, das Mädchen werde an Ende seiner Reise von dem Ferkel «in die Freiheit hinaus uriniert», was man durchaus als einen «symbolischen Selbstwertungsprozess» verstehen könne.

Davon ist in dem Gericht von Justus Wierer zum Glück nichts zu spüren. Seine Komposition interpretiert den leichten Urinduft, der allen Nieren anhaften kann, in eine fruchtig-frivole Richtung. Die Kombination mit Jakobsmuschel und Anchovis mag überraschen, fühlt sich aber am Gaumen sehr selbstverständlich an. Kapriziöser sind die fruchtige Süße der Granatapfelkerne und die kühle Schärfe der Minze, die frech durch die aromatischen Gänge des Gerichts jodeln.

Zubereitung (Bratzeit 5 Minuten)

1 | Fett in einer Bratpfanne stark erhitzen, Nierenstücke 1 Minute pro Seite anbraten, aus der Pfanne heben. Jakobsmuscheln 30 Sekunden je Seite anbraten, aus der Pfanne schaben. Hitze reduzieren, Zwiebeln glasig dünsten. *Eventuell braucht es für die Jakobsmuscheln nochmals etwas zusätzliches Fett.*

2 | Wein und Anchovis zu einer Sauce vermischen und zu den Zwiebeln geben. Kurz aufwallen lassen, bis der Weinduft seine Schärfe verloren hat. Nieren und Muscheln zurück in die Pfanne geben und alles 1 Minute lang sorgfältig vermengen.

3 | Granatapfelkerne und Minze unterheben, sofort servieren.

und gradlinigste Version der Story liefert Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 71–74.
² Der Name des Lokals ist eine Referenz an den kleinen Äskulap-Tempel aus dem 18. Jahrhundert, der etwas weiter nördlich im Parc

des Chants zu finden ist. Allerdings liegen auch das Hôpital du Parc und die Universitätsklinik in unmittelbarer Nähe.

³ Izak Boukman: *Un voyage à travers le porc*. In: *Leko*. Donnerstag, 14. Dezember 2017. S. 34.



Die Idylle trägt! Der vermeintliche Garten Eden ist in Tat und Wahrheit eine Hochsicherheitszone.

PALAIS DES PALMES

Der Präsidentenpalast von 1991 bekam von Beginn an fast nur schlechte Kritik

Kurz nach seinem Amtsantritt im Jahr 1990 setzt Oskar Klipfel den Bau eines neuen Präsidentenpalastes durch, der 1991 eingeweiht wird. Das alte Gebäude war 1917/18 auf Initiative von Alverède Gomboust am Ostrand des Parc des Chants errichtet worden und galt als ein Schmuckstück der lemusischen Art-Deco-Architektur.¹ Es lag mitten in einem Hain aus Palmen, was ihm den Namen *Palais des Palmes* eintrug.

Noch 1990 wird der schöne Bau dem Erdboden gleich gemacht. An seiner Stelle entsteht ein längliches Haus mit Flachdach, aber «ohne Charme und ohne Charakter», wie Anne-Lise Winter schreibt, dessen «auffälligstes Merkmal darin besteht, dass es allseits von einem Zaun umgeben ist.»² Dieser Zaun gibt schon 1991 Anlass zu einiger Kritik. Zwar sieht die Umfriedung nach einem Schmuckgitter aus, wie man es von historischen Palästen kennt, tatsächlich aber verbirgt sich hinter dem falschen Gold und den Verzierungen eine High-Tech-Sicherheitsanlage. Die Presse attestiert Klipfel eine «sinnlose Paranoia, die der Steuerzahler zu berappen hat»³ und äußert Zweifel an seiner Regierungsfähigkeit: «Wie kann jemand, der offensichtlich eine solche Angst vor seinem Volk hat, einem Land ein guter Führer sein», fragt

Der Zaun | Ein Strauß lebte eingesperrt hinter einem hohen Zaun. Er litt sehr unter seiner Gefangenschaft und raste tagein tagaus verzweifelt hinter dem Gitter auf und ab. Ein Rabe beobachtete das Unglück des mächtigen Vogels von seinem Baum aus. Eines Tages flog er hinunter und sprach: «Was hast du nur gegen diesen schönen Zaun? Schützt er dich denn nicht verlässlich vor Wolf und Fuchs?»

«Wieso», gab der Strauss zur Antwort: «Ich würde es doch sonst machen wie du: Kämen der Böse oder der Schlaue auf mich zu, dann flöge ich einfach davon.»

«Aber, mein Freund, du kannst doch gar nicht fliegen!»

«Eben! Wäre doch nur dieser elende Zaun nicht da.»

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 91.



Eine Treppe für «Frauen, die auf Männer zugehen» – das neue Interieur des Palais des Palmes.

Die Treppe der Diktatorin | Kurz nach ihrer Machtübernahme 2016 lässt Odette Sissay den Palais des Palmes vollständig auskernern und durch ein äußerst schlichtes, geradezu minimalistisches Interieur ersetzen. Der große Empfangsraum im Parterre kann je nach Funktion ganz unterschiedlich unterteilt und möbliert werden. Die vormals sehr kleinen Büros der diversen Berater im Obergeschoss werden zusammengelegt und ebenfalls sehr schlicht gestaltet. Die historisierende Treppe, die einst vom Büro des Präsidenten ins Parterre führte, wurde durch ein paar elegant geschwungene Betonstufen ersetzt, die Sissay selbst entworfen haben soll: «Eine Frau braucht eine solche Treppe, um den Männern in ihrer ganzen Freiheit entgegenzutreten. Jetzt gibt es im Präsidentenpalast eine Treppe für Frauen, die auf Männer zugehen.»⁷

sich etwa François-Joseph Truffaut in *Leko* und vergleicht den neuen Präsidentenpalast mit der Citadelle du Roi anxieux (siehe dort), die Martin le Preneur um 1700 im Süden der Hauptstadt errichten ließ.⁴ Truffaut beginnt seinen Artikel mit dem Satz «Le Château Klipfel, malheureusement, ce n'est pas un vin. Si c'était le cas, nous économiserions beaucoup d'argent – et gagnerions beaucoup de plaisir.»⁵

Heftig kritisiert wird auch der Fries aus Bronze, der den Palast allseits umgibt. Seine Bilder sollen laut Klipfel die «großen Momente der lemusischen Geschichte hin zur Demokratie» darstellen. Die Gazette de Port-Louis sieht in ihnen aber einen «pathetischen Nonsense, wie man ihn eher in einer Diktatur erwartet».⁶

Nicht zuletzt sind auch viele Bürger schockiert, dass Klipfel den ehrwürdigen Palmenhain nicht erhält, der den alten Palast umgab. An dessen Stelle lässt der Präsident eine Landschaft mit künstlichen Bergbächen, einem überdüngten Rasen und zurechtgestutzten Palmen anlegen, der «viel besser nach Disneyland passen würde als in die Hauptstadt unserer schönen Landes.» Auch Odette Sissay macht den Palais de Palmes zu ihrem Hauptquartier, lässt jedoch das Innere völlig neu gestalten (siehe *Die Treppe der Diktatorin*).

¹ Louise Vetou: *Port-Louis. Guide historique et littéraire*. Port-Louis: PAN (Publications des Archives nationales), 2016. S. 261.

² Anne-Lise Winter: *Bâtir Port-Louis. Le patrimoine architectural de la capitale*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2019 [2., I. 2001]. S. 401.

³ Denis Lefevre-Normon: *Un Palais de haute sé-*

curité contre les angoisses de Klipfel. In: *Gazette de Port-Louis*. Donnerstag, 24. Oktober 1991. S. 1.

⁴ François-Joseph Truffaut: *Un nouveau roi anxieux? Le château Klipfel*. In: *Leko*. Freitag, 25. Oktober 1991. S. 1.

⁵ Truffaut spielt damit wahrscheinlich auf den Namen des Präsidenten an, der auch der

Name eines großen Weinproduzenten im Elsass ist. Klipfel ist allerdings laut eigenem Bekunden nicht mit den Elsässern verwandt.

⁶ Lefevre-Normon: *Op. cit.*

⁷ Pipi Melanchthon: *De la clarté contre la peur. Le nouvel intérieur du Palais des Palmiers*. In: *Liberté*. Samstag, 14. Januar 2017. S. 3.



In dieser Halle über der Miosa wollte Adrienne I. flanieren – allerdings musste sie lange vor Fertigstellung abdanken.

9ÈME MIOSA

Das Quartier mit seinem altertümlichen Charme und seinen Traditionslokalen ist geprägt von den kanalisiertem Wasser der Miosa, die man hier alle paar Meter überqueren muss.

Bis ins 15. Jahrhundert hinein war das Mündungsgebiet der Miosa ein breites Delta mit mehreren Wasserläufen, kleinen Inseln und Sümpfen. Über das Gebiet verstreut lagen zwölf Dörfer. Vermutlich wurden einige dieser Siedlungen, aber auch die Felder und Gärten öfters überschwemmt. Um 1450 unternahm man erstmals Versuche, das Delta mit Hilfe von Kanälen zu gestalten.¹ In der Zeit von Louis Le Tripudier (1492–1530) und seiner Tochter Diane (1530–1576) wurden diese Anstrengungen weiter getrieben. Seine heutige Gestalt aber erhielt das Gebiet erst Mitte des 17. Jahrhunderts.² Damals fasste man die Wasser der Miosa mit einem System aus Schleusen und Kanälen, um sie nach Süden und aus der Hauptstadt heraus zuführen, wo sich etwas nördlich von Lugrin in den Ozean fließen. Ursprünglich waren alle Kanäle offen, im Verlauf der Jahrhunderte jedoch wurden sie in den südlichen Quartieren der Stadt überdeckt. Erst diese Kanalisierung der Miosa machte es möglich, im ehemaligen Mündungsgebiet des Flusses ein großes Hafenbecken anzulegen. Diese Maßnahmen waren für die Entwicklung der Stadt von größter Bedeutung. Sie sollen sich wesent-





Dieses für das Quartier der Miosa typische Haus am Quai du Safran ist nur über eine Brücke zu erreichen.



Blick von der Rue du Curcuma durch die Rue de de l'Anis.

Straßennamen im 9^{ème} | Auf Geheiß von Odette Sissay mussten ab dem 8. August 2016 diverse Straßen und Plätze der Hauptstadt umbenannt werden. Das Quartier de la Miosa war davon nur teilweise betroffen, denn die Straßen hier waren schon vorher nach Gewürzen benannt – was daran erinnert, dass Aromastoffe unter den landwirtschaftlichen Produkten, die über die Miosa hierher geschifft wurden, eine besondere Rolle spielten.

lich der Initiative von Huguette Roussin verdanken, der äußerst einflussreichen Gemahlin des Kaufmanns Michelangelo Pace.³

Im 9^{ème} Soutège liegen die Kanäle der Miosa bis heute offen. Das Quartier diente früher als Flusshafen. Hier löschten die Schiffe, die landwirtschaftliche Produkte aus dem Landesinnern brachten. Die Waren wurden in Magazine geschifft und in Kontoren verhandelt. Auch heute sind dann und wann kleine Boote auf den Kanälen unterwegs, meist zum Vergnügen allerdings. Ebenfalls zum Vergnügen, nämlich dem von Königin Adrienne I., wurde die Terrasse de la Reine angelegt. Diese große Halle über dem Wasser, in der die Königin zu flanieren gedachte, wurde gegen Ende ihrer Regentschaft begonnen, jedoch erst zu Beginn des 20. Jahrhunderts fertiggestellt.⁴ Sie diente einige Zeit als Bazar, denn sie liegt direkt neben dem Debarcadère Est, wo die Boote an- und ablegen, die Touristen auf der Miosa spazieren führen.

Das Quartier ist Heimat mancher Restaurants mit Tradition und hat sich viel von seinem ursprünglichen Charme bewahren können, was auch damit zusammenhängt, dass nur wenige der ohnehin meist engen Straßen von Autos befahren werden dürfen. Eine ganz eigene Welt stellt Schloss Sosi dar, in der heute das Kunstmuseum untergebracht ist.

¹ In der 2016 entdeckten Bibliothèque secrète (siehe dort) von Oscar I. wurden Dokumente gefunden, die heute eine viel genauere Rekonstruktion der Gestaltungsgeschichte der Miosa und des Hafens von Port-Louis erlauben. Vergleiche Anne-Claude Berme: *La maîtrise de la Miosa. Trois siècles de lutte contre les eaux*

pour créer la base d'une ville. In: *Mémoire avenir. Le journal des archives nationales.* No. 8. Octobre-décembre 2018. S. 151–168.

² Auch im Norden der Hauptstadt, im Quartier du Plaisir (siehe dort) begann man ab dem 16. Jahrhundert, die Wasser der aus dem Norden herbeifließenden Satulle zu kanalisieren.

³ Hannah Fornier: *Une reine sans couronne. Les manipulations judiciaires d'Huguette Roussin.* In: *Mémoire avenir. Le journal des archives nationales.* No. 9. Janvier-mars 2019. S. 15–30.

⁴ Anne-Lise Winter: *Bâtir Port-Louis. Le patrimoine architectural de la capitale.* Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2019 [2., 1. 2001]. S. 451.



Château Sosi, in dem heute das Kunstmuseum untergebracht ist, wurde als Familiensitz der d'Ocieszyek-Bruno erbaut.

MUSÉE DES BEAUX-ARTS

Im Osten des Quartier de la Miosa öffnet sich in Schloss Sosi die Welt des Adels

Im Jahr 1769 kauft Léopold-Frédéric d'Ocieszyek-Bruno (siehe *Familie d'Ocieszyek-Bruno*) ein größeres Landstück am Ostrand von Port-Louis, in der Nähe des Miosa-Flusshafens. Noch im selben Jahr beginnt er mit dem Bau eines Schlosses, das 1773 vollendet ist.¹ Das Gebäude ist 36 Meter lang, besteht aus zwei Stockwerken und einem Mezzanin. Die Fassade wird von einem Portikus mit vier korinthischen Säulen bestimmt, die einen Architraven und einen Fries mit Inschrift tragen. Darüber erhebt sich ein dreieckiger Giebel. Die Fassadengestaltung orientiert sich an antiken Vorbildern, respektive an der Architektur von Andrea Palladio. Erst nach 2016 wird bekannt, dass die Entwürfe für diese Inkunabel des lemuischen Klassizismus auf die Architektin Felicia Derome zurückgehen.² Im Zentrum des Schlosses liegt ein großer Lichthof, um den herum sich 18 Säle unterschiedlicher Dimension gruppieren.

Léopold-Frédéric nennt sein Schloss *Château Sosi* – nach dem Kosenamen seiner Gemahlin, die eigentlich Françoise Dovicul heißt. Ihr ist auch die Inschrift auf der Fassade gewidmet: «LF [Léopold-Frédéric] pr[aesente] aedif[icium] instruxit Françoï-



Zu den Räumen in Château Sosi, die sich im Originalzustand erhalten haben, gehört ein mit chinesischem anmutenden Wandgemälden verziertes Schlafzimmer. Es wurde vermutlich im späteren 18. Jahrhundert eingerichtet und soll zu den bevorzugten Gemächern von Adrienne gehört haben. Die Liebe zu Chinoiserien lag der Familie d'Ocieszyek-Bruno allerdings im Blut, wie die Kollektion von Oscar in seinem Privatschloss Château Kannèl (siehe dort) zeigt.

FAMILIE D'OCIESZYEK-BRUNO

1745 verlassen Léopold-Frédéric d'Ocieszyek-Bruno (1715–1798), ein in Frankreich gestrandeter Reichsgraf (Comte du Sait-Empire romain) und sein Neffe Ignace den Hof von Versailles, um sich auf Lemusa niederzulassen.⁵ 1747 ehelicht Léopold-Frédéric, obwohl wahrscheinlich in Frankreich bereits verheiratet, die blutjunge Françoise, genannt Sosi, Tochter des Kaufmanns Charles Dovicul, eines wichtigen Mitglieds der Compagnie des vingt. Mit Françoise zeugt Léopold-Frédéric einen Sohn (Albert) und drei Töchter. Gemeinsam mit seinem Neffen und wahrscheinlich unterstützt von der Compagnie des vingt betätigt sich der Baron mit viel Geschick als Händler. Er exportiert große Mengen von Kakao, Kaffee und Gewürzen nach Europa und importiert im Gegenzug Wein und Stoffe, vielleicht auch Waffen. Zu Beginn nutzt er die Schiffe der Compagnie des vingt, ab 1755 besitzt er zwei eigene Pinassen.

Die Familie kommt so zu einem beträchtlichen Vermögen. 1769 kauft Léopold-Frédéric ein größeres Landstück am Ostrand der Hauptstadt und beginnt noch im gleichen Jahr mit dem Bau eines Schlosses,



Adrienne I im Alter von etwa 30 Jahren, gemalt von Friedrich Dürck, um 1836.

das 1773 vollendet ist. Er tauft den Bau auf den Spitznamen seiner Gemahlin: Château Sosi. Ihr richtiger Name zielt bis heute in goldenen Lettern die Fassade.

Die Töchter des Paares studieren in Paris und bleiben in Europa, über ihr Schicksal ist nur wenig bekannt. Auch Sohn Albert fährt zum Studium nach Paris, kommt aber nach kurzer Zeit wieder heim und übernimmt allmählich die Geschäfte des Vaters. 1774 heiratet er Angèle Adèle de Branlon, Herzogin von Maseu. Das Paar lebt mit Alberts Eltern gemeinsam aus Schloss Sosi. Lange bleiben Nachkommen aus, 1780 aber kommt endlich Sohn Oscar zur Welt, der künftige König der Insel.

Auch Oscar reist 1797 zum Studium nach Paris, kehrt aber kurz vor dem Sturm auf die Bastille nach Lemusa zurück, wo er sich in der Armee engagiert und eine steile Karriere macht – nur unterbrochen 1806 durch seine Hochzeit mit Ondine Sissay, einer Kaufmannstochter aus St-Pierre, die ihm 1807 die Tochter Adrienne und 1808 Athénaïs schenkt. Ebenfalls 1808 wird er vom Directoire mit dem Aufbau einer neuen Truppe betraut. 1810 hat die Armee von Lemusa eine Truppenstärke von 4000 Mann, wobei die Infanterie mit gut 3000 Mann die mit Abstand stärkste Einheit ausmacht, gefolgt von der 400 Mann starken Kavallerie, Artillerie und einer kleinen Marine mit nur noch zwei Schiffen. Das Directoire bestimmt Jean-Baptiste Senfuit zum General, d'Ocieszyek-Bruno, der die Armee restauriert hat, wird «nur» zum Oberbefehlshaber der Infanterie ernannt.

Unter der Führung von Oscar ruft eine Gruppe von Bürgern am 22. September 1813 die Erste Republik von Lemusa aus. Wenig später aber, am 18. Juni 1815 stürmt derselbe Oscar mit einer kleinen Truppe von Soldaten die junge Convention und krönt sich vor den Abgeordneten zum König von Lemusa. Er verteidigt seine Rechte an der Insel unter Berufung auf seine Herkunft aus einer europäischen Adelsfamilie und seine Verwandtschaft mit

dem Haus der Branlon. Als charismatischer Kommandant seiner Truppen hat er offenbar die ganze Armee hinter sich – und auch die Unterstützung von General Jean-Baptiste Senfuit, der Oscar sogar persönlich die Krone aufsetzt.

Als König reißt Oscar zwar einige für insuläre Verhältnisse ziemlich aufwendige Bauprojekten an, pflegt aber gleichzeitig eine eher liberale Politik. Tatsächlich nämlich werden die Geschicke der Insel stärker von einer Art Bürgertum kontrolliert, das sich in den Jahren nach 1800 sehr schnell herausbildet. Ab 1817 lässt sich Oscar I. in allen politischen Fragen von einer neu gegründeten Assemblée des citoyens beraten, aus deren Arbeit heraus allmählich ein gut funktionierender Beamtenapparat entsteht, der die Geschicke der Insel verwaltet. 1832 macht der König von Lemusa Frankreichs ›Bürgerkönig‹ Louis Philippe seine Aufwartung und wohnt den Hochzeitsfeierlichkeiten von dessen Tochter Charlotte Isabelle bei, die König Leopold I. von Belgien ehelicht. Auf der Rückfahrt kommt das nach Aussage von Zeitgenossen über und über mit europäischen Souvenirs vollgepackte Schiff des Königs vom Kurs ab und läuft vor der Pointe des Châteaux auf einen Felsen auf. Oscar I. und der Großteil der Besatzung kommen in den Fluten um. Oscar reiste an Bord der Atalante, die als zu schwer galt und ein schlechtes Seehaltvermögen hatte.

Wenig später Oscars Tochter Adrienne I. den Thron. Auch sie pflegt zunächst eine liberale Politik. Ihr Hofstaat verschlingt jedoch mehr und mehr Geld. Außerdem machen Gerüchte über den ausgelassenen Lebenswandel der Königin die Runde, was ihre anfängliche Beliebtheit schwinden lässt. 1847 erlebt Lemusa eine ökonomische Krise, die sämtliche Wirtschaftszweige betrifft. Als Reaktion darauf beschließt die Assemblée des citoyens, das Budget für die Ausgaben des Hofes zu reduzieren. Daraufhin löst Königin Adrienne die Assemblée kurzerhand auf und lässt die Hälfte der Versammlung inhaftieren. Das Volk, von den Folgen der wirtschaftlichen Krise ausgezehrt, geht auf die

Straße. Im Januar 1848 dankt Königin Adrienne ab. Sie ernennt Louis d'Ocieszyek-Bruno, den einzigen (und erst noch unehelichen) Sohn ihrer Schwester Athénaïs zum Nachfolger – der fürchtet jedoch den Zorn des Volkes und flieht inkognito nach London.

1855 kehrt Louis aus dem Londoner Exil zurück und lässt sich mit großer Mehrheit zum Staatspräsidenten wählen. In den zwölf Jahren seiner Amtszeit schafft er es, die Differenzen zwischen der Bourgeoisie und der Arbeiterschaft zu reduzieren. Außerdem stabilisiert er die Wirtschaft durch diverse Handelsverträge. Sein Verzicht auf die ihm vermachte Krone und seine umsichtige, die ganz verschiedenen Kulturen der Insel miteinander verbindende Politik verschaffen ihm großen Respekt in der Bevölkerung. Louis heiratet Abrielle, eine Mezzosopranistin, doch die Ehe bleibt kinderlos. Der Bau der Opera de la Miosa geht wesentlich auf seine Initiative zurück. Mit seinem Tod 1906 stirbt der lemusische Arm der Familie d'Ocieszyek-Bruno aus.



Louis d'Ocieszyek-Bruno, um 1850, vermutlich in London, Daguerrotypie.



Paul Julien: Rivière nocturne avec chien, 1888, Öl auf Leinwand.



Isaak Soreau: Papillon et coccinelle, 1638, Huile sur bois.



Aus dem Fund an der Rue du Raifort stammt ein großartiges Stillleben mit Früchten und Blumen, das der Niederländer Jan Davidsz de Heem um die Mitte des 17. Jahrhunderts malte. Es hat seinen Zwillingbruder in der Galeria Sabauda in Turin, wobei das lemuische Exemplar unter Experten als das schönere gilt.



Emanuel Soreau: Verre et citrons, um 1620, Öl auf Leinwand. Der lemuische Künstler war ein Protégé von Tarcilde le Tripudier und ein großer Verehrer des spanischen Stilllebenmalers Juan Sánchez Cotán.

se Dovicul coniugi digniss[ima] D.» Auf Deutsch etwa: «Léopold-Frédéric hat dieses Gebäude errichtet für Françoise Dovicul, seine würdige Gemahlin.»³

Schloss Sosi dient den d'Ocieszyek-Brunos während fünf Generationen als Familiensitz und wird sowohl von König Oscar wie auch von Adrienne als Residenz genutzt, wobei sich Oskar oft lieber auf sein Schloss Kannèl (siehe dort) zurückzieht. Zuletzt wohnt hier Louis d'Ocieszyek-Bruno mit seiner Frau. Er vermacht das Haus und den umliegenden Park 1906 per Testament der Stadt. Die weiß allerdings zunächst nicht viel damit anzufangen und lässt das Anwesen verkommen. Erst Präsident Camille Buzelin interessiert sich nach 1918 für dieses Schmuckstück am Ostrand der Kapitale und lässt es renovieren. Einige der Räume werden im Originalzustand erhalten, in anderen werden ab 1919 die Schätze der nationalen Kunstsammlung untergebracht, die 1980 infolge des verwirrenden Funds an der nahen Rue du Raifort (Kase de Kemels) einen ganz erheblichen Zuwachs erhält.⁴ Die Kollektion des Museums umfasst Werke aus allen Epochen der westlichen Kunstgeschichte, Schwerpunkte stellen die Malerei des Barocks, des 18. und 19. Jahrhunderts dar.

¹ Zur Baugeschichte und architekturhistorischen Einordnung siehe Anne-Lise Winter: *Bâtir Port-Louis. Le patrimoine architectural de la capitale*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2019 [2., 1. 2001]. 415f.

² Von Derome waren bis dahin lediglich einige Entwürfe bekannt. Erst Dokumente, die man in der Geheimbibliothek von Oscar I. fand, weisen sie eindeutig als die Architektin von Schloss Sosi aus. Sandrine Pinod: *Felicia Derome, l'architecte du château Sosi, est aussi la fondatrice du classicisme lémusien*. In: *Mémoire avenir. Le journal des archives nationales*. No 10. Avril-juin 2019. S. 81–84. Derome ist heute eine Straße im Quartier de l'Hôtel de Ville gewidmet.

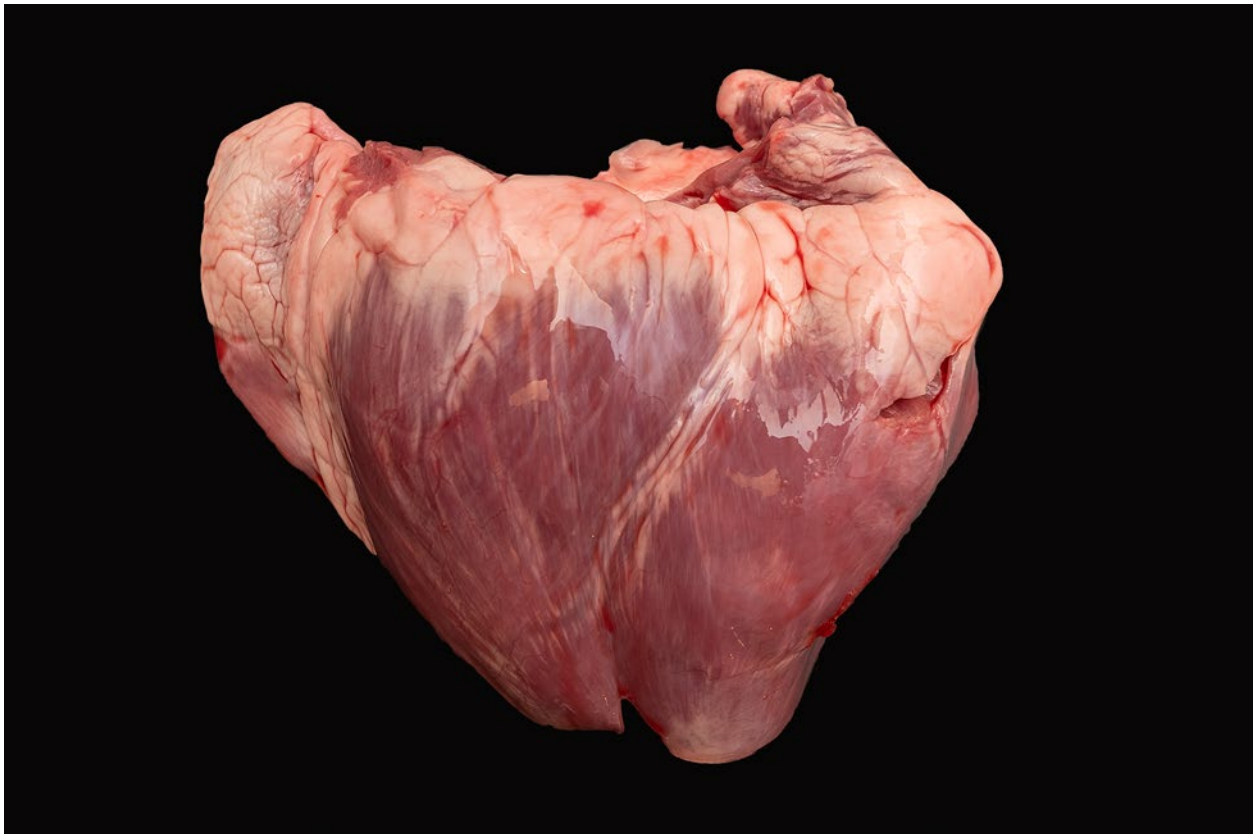
³ Unklar ist einzig, was das «D» am Ende der

Inscription bedeutet. Manche meinen, wenn auch wohl eher im Scherz, es sei eine Abkürzung für *Decima* und bedeute, dass Sosi «die Zehnte» Gemahlin des Hausherrn war. Vergleiche Louise Vetou: *Port-Louis. Guide historique et littéraire*. Port-Louis: PAN (Publications des Archives nationales), 2016. S. 266.

⁴ Dem Fund an der Rue du Raifort, zu dem auch zahlreiche Werke ostasiatischer Kunst gehörten, verdankt sich sogar die Gründung eines Museums (siehe *Musée Flumet*). Zum vierzigjährigen Jubiläum des Ereignisses wurde seine Geschichte in verschiedenen Medien noch einmal aufgerollt. Am ausführlichsten von Sophie Escobarde: *L'énigme de la Kase de Kemels. La découverte de la Rue due Raifort – que*

savons-nous quarante ans après? In: *Revue historique*. Nr. 87. Port-Louis: Presses universitaires de Lemusa, 2020. S. 65–74.

⁵ Die neueste und umfassendste Darstellung der Geschichte der Familie d'Ocieszyek-Bruno liefert Simon Cominge: *Du Saint Empire romain à la Deuxième République de Lemusa. De nouvelles lumières sur l'histoire de la famille d'Ocieszyek-Bruno*. In: *Mémoire avenir. Le journal des archives nationales*. No 10. Avril-juin 2019. S. 15–40. Cominge vermutet, dass ökonomische Gründe im Vordergrund standen. Die Ocieszyek-Brunos sollen ihre Besitztümer in Schlesien zu Beginn des Österreichischen Erbfolgekrieges (1740–1748) verloren haben.



Anne Bigord: *Coeur de porc*, 2016, Fotografie.

HERZ VOM SCHWEIN KÈ

Passt etwas ganz genau, sagt man auf Lemusa zufrieden: «Ça joue cœur cochon»

Wenn etwas die richtige Größe hat, wie angegossen passt, wie gerufen kommt oder auf der erwünschten Wellenlänge schwingt, dann sagen die Bewohner von Lemusa mit einem zufriedenen Timbre in der Stimme: «Ah! Sa jök kè kochon!» oder auf Französisch «Ça joue coeur cochon!»¹ Die wörtliche Übersetzung auf Deutsch hilft in diesem Fall kaum weiter: «Das passt wie ein Schweineherz!», ergibt als Satz in Goethes Sprache wenig Sinn.

Die lemusische Redewendung geht möglicherweise auf einen ziemlich bizarren Text zurück, der in den *Miscellanea inusitata* von Jacob Schychs überliefert ist.² Ein Autor mit Namen Fagotus schwärmt da von der Schönheit eines Schweineherzens, das er in seiner Hand hält. Das Organ habe die «perfekte Form» («perfecta effigie») und die «richtige Größe» («recta dimensio»), um von seinen Fingern umfasst zu werden und seine Nerven in einen Zustand höchster Schmeichelei («maxima adulatio») zu versetzen. Es sei eine «Wohltat für das Glied» («beneficium pro membro»), die auch den Kopf in einen Zustand «klingender Harmonie» («sonora concordia») versetze. Man kann daraus auf jeden Fall schließen, dass Monsieur Fagotus große Hände

Das Herz eines Schweins wiegt im Durchschnitt knapp 500 g. In der Regel gelangt es aufgeschnitten und ohne Venen und Arterien zum Koch. Auf der Außenseite sitzt oft eine Fettschicht, die man vor Verwendung wegschneiden kann. Der Muskel selbst ist extrem mager, praktisch fettfrei. Auf der Innenseite des Fleischstücks sitzen manchmal noch Gefäßreste, die man ebenfalls entfernen kann. Herz eignet sich gut für den Rohverzehr. Die schönsten Teile kann man sehr fein aufschneiden und statt Thunfisch als Sashimi oder Sushi servieren. Die weniger schönen Partien lassen sich zu einem Tartar verarbeiten. Mann kann das Herz auch sehr kurz braten – oder aber ganz lang schmoren. Immer hat es eine sehr glatte, besondere Konsistenz – und nur wenig eigenes Aroma.



Bei ihren Recherchen zum Hüpfspiel *Kè Kochon* ist Anaïs Hix auch auf diese nur gerade 6 cm breite Skizze gestoßen. Sie wurde auf die Rückseite einer etwas lädierten Schwarz-weiss-Fotografie gezeichnet, die auf die Jahre um 1920 datiert werden kann. Für Hix ein weiterer Beweis dafür, dass es sich um ein sehr altes Spiel handeln muss. (Bild aus *Kochon Lemusa*)

Metzgers Wort | Hansruedi Meier:
«Herz kann auch roh gegessen werden, wird aber heute nur noch als Tierfutter verwendet. Es enthält reichlich Taurin, eine Aminosäure, die kann bei Überdosierung Beschwerden verursachen, auch bei Tieren.»⁷

Metzgers Wort | Oskar Seugrem:
«Unterdessen habe ich so viele Kunden, die nur noch Herz für ihre Tartars verwenden, dass ich ihnen immer wieder erklären muss: *«Cor unum solum habent Animalia»* (ist das nicht Plinius?) – aber diese Glätte, diese blutige Trockenheit, diese leichte Eisenparfum, diese Sauberkeit, das hat schon einen ungemeinen Charme. Herz ist die Innerei aller Innereien, und dabei doch aromatisch so beschaffen, dass man sie gar nicht dem dunklen Reich der verpönten Delikatessen zurechnen möchte.»⁸

REZEPT MIT HERZ

- **Cœur Lautremois (Herz vom Schwein, kurz gebraten, an Sauce aus Sardellen, Oliven, Petersilie und Karotten)**

hatte, denn so ein Schweineherz ist doch ein ziemlicher Brocken. Ob die Redewendung allerdings da ihren Ursprung hat?

Es könnte auch sein, dass das geflügelte Wort vom passenden *Kè kochon* auf das gleichnamige Kinderspiel zurückgeht, das in den Gassen der Altstadt von Port-Louis auch heute noch praktiziert wird – namentlich im Quartier de la Miosa, wo es viele Straßen ohne Verkehr gibt.³

Zuerst malt man mit Kreide ein Herz auf den Boden, dann fügt man auf der Außenseite des Herzens zehn Halbreise an, die zu drei Kreisen im Innern des Organs führen. Nun kann man die Kreise von 1–13 nummerieren, aber echte Spieler wissen natürlich auch so, welcher Kreis wie viel wert ist. Der erste Spieler wirft einen Stein auf den Kreis Nummer 1. Er hüpfte auf einem Bein in das erste Feld. Dort schiebt er mit der Spitze des anderen Fußes den Stein auf das nächste Feld weiter und hüpfte nach. Landet er mit seinem Fuß auf einer Linie, scheidet er aus und der nächste Spieler ist dran. Die gewonnene Punktzahl entspricht dem letzten Kreis, auf dem er sauber gelandet ist. Ziel ist es, hundert Punkte zu erreichen. Die ersten zehn Kreise liegen außerhalb des Herzens, die letzten drei aber im Innern. Wer es bis Kreis zehn schafft, darf dort mit 10 Punkten aussteigen. Oder aber er springt in das Herz des Schweins weiter. Passiert ihm auf Kreis 11 oder 12 ein Fehler, verliert er sämtliche Punkte und scheidet aus. Erreicht er aber das letzte Feld, gewinnt er 20 Punkte. Natürlich ist das Spiel am spannendsten, wenn einer ins Innere des Herzens weiterspringt. Dann feuern ihn seine Mitspieler mit einem Spruch an, den sie schneller und schneller skandieren: «*Kèko kèko kè kochon, ki tange lè kè tumbe dan lötion!*». *Lötion* ist das lemusische Wort für Gülle und im übertragenen Sinn auch für andere, übelriechende Flüssigkeiten.⁴ Sinngemäß auf Deutsch übersetzt hieße der Spruch also: «*«Kèko kèko Herz vom Schwein, wer's Herz berührt, der fällt hinein!» kè kochon, ki tange lè kè tumbe dan lötion!*» Wie schwierig das Spiel ist, hängt natürlich vor allem davon ab, wie groß man die Kreise malt – und wie groß die eigenen Füße sind. Samson Godet, der das Spiel ebenfalls beschreibt, spricht von einer «ausgleichenden Gerechtigkeit, die das Spiel zugleich harmonisiert und doch auch spannender macht, haben jüngere Spieler doch in der Regel auch kleinere Füße.»⁵

Laut Anaïs Hix handelt es sich bei *Kè kochon* um ein sehr altes Spiel. Recherchen in verschiedenen Familie ergaben, dass es auf jeden Fall schon zu Ende des letzten Jahrhunderts in den Straßen von Port-Louis gespielt wurde. Also kommt Hix zum Schluss, dass das Sprichwort hier seinen Ursprung haben müsse.⁶

¹ Titiane Hume: *Pale kochon. Proverbes et dictons liés au porc*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2016. S. 59.

² Jacob Schychs (Hrsg.): *Miscellanea inusitata de Mundo, Coelo et Terra*. Santa Lemusa: Typis Davidis Neri, 1679. S. 155 f.

³ Für diese Herkunft der Redewendung plädiert vor allem Anaïs Hix. *Kochon Lemusa*.

Anecdotes, Boserets, Convictions – un ABC-daire du porc. Port-Louis: Édition Ruben66, 2018. S. 158.

⁴ Marthe Batunet: *Diksyonè Lemusiè Fransè*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2019. S. 402.

⁵ Samson Godet (Hrsg.): *Lemusa Lexikon*. Port-Louis: Edition Ruben 66, 2018. S. 457.

⁶ «Et comme l'astuce de ce jeu est que les pieds rentrent exactement dans le cercle, je pense qu'il est très probable que le dicton trouve son origine ici.» Hix: *Op. cit.* S. 158.

⁷ Hansruedi Meier (Windisch), interviewt von Susanne Vögeli im April 2020.

⁸ Oskar Seugrem in einem Gespräch im November 2019.



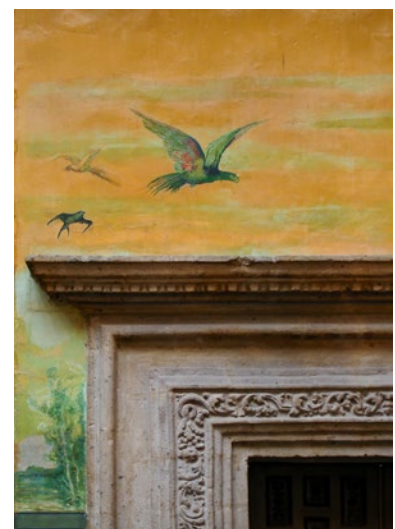
Heute füllen wieder Stimmen und auserlesene Düfte den wunderschönen Innenhof des *Lajwa*.

RESTAURANT LAJWA

Das einstige Freudenhaus im Quartier de la Miosa ist heute ein Haus der Gaumenlust

«Bèl fam ant bondyé», lautet ein geflügeltes Wort auf Lemusa: «Eine schöne Frau kommt vor dem Lieben Gott». Das seltsame Sprichwort hat seinen Ursprung in einem eleganten Bauwerk, das an der Rue de l'Ajowan (ehemals Rue Miskat) im Quartier de la Miosa liegt. Dieses Gebäude mit dem schönen Namen *Lajwa* (franz. *la joie*, «die Freude») gilt als eines der ältesten Steingebäude der Hauptstadt, was allerdings nicht stimmt.¹ Viele sind der Ansicht, das Haus sei von Beginn weg ein Bordell gewesen. Und sie sind überzeugt, dass es errichtet worden sei noch bevor man auf Lemusa die erste Kirche oder das erste Kloster gebaut habe – daher eben das Wort von der «Bèl fam ant bondyé».

Wie alt die Mauern des *Lajwa* wirklich sind, lässt sich nur schwer bestimmen. Die sichtbaren Teile sind mehrheitlich in einem recht eleganten und verspielten Neo-Renaissance-Stil gebaut, der aber wohl lediglich ins 19. Jahrhundert zu datieren ist. Die Malereien, die den wunderbaren Innenhof und die Treppenhäuser zieren, stammen vermutlich aus der Zeit um 1900. In diesem von einem Glasdach überdeckten Innenhof war früher eine Art Salon eingerichtet, in dem die Damen ihre Gäste empfangen – bevor sie sich dann in eines der



Fliegende Paradiesvögel: Die Wandmalereien im charismatischen Innenhof des *Lajwa* geben den Blick frei auf eine üppige, von allerlei Tieren bevölkerte Natur.



Titelblatt und Rückseite der Broschüre zur Ausstellung, mit der das Musée historique 2005 die goldenen Jahre des Lajwa beleuchtete.

LAJWA LITERARISCH

Im Oktober 2005 kuratierten Michel Babe und Anne Maribu im Musée historique eine kleine, aber sehr gut besuchte Ausstellung über die großen Zeiten des Lajwa: *Entre palmiers, peau et pognon – un siècle de galanterie au Lajwa*.³ Namentlich versammelten sie viele Texte, die im Lajwa entstanden sind oder Erlebnisse in dem Etablissement behandeln. Zur Eröffnung der Ausstellung strahlte das lemusische Fernsehen *Anat* einen längeren Bericht über die Geschichte des Lajwa aus und gab zugleich eine CD mit dem Titel *Au Rythme de Lajwa* heraus, auf der Musiktitel versammelt waren, die angeblich einst im Lajwa gespielt wurden – eine Produktion, die allerdings von Leko als «zwar vergnüglich, aber ziemlich unseriös» kritisiert wurde.⁴

zahlreichen Zimmer zurückzogen, die auf vier Etagen rund um den Innenhof liegen. 1874 malte ein gewisser Gérôme Lorient ein Gemälde mit dem Titel *La Joie*, das heute im Musée historique hängt. Es zeigt, wie mondän sich das Etablissement während der Zweiten Republik präsentierte: eine Bar mit silberner Theke, orientalische Teppiche am Boden, mit schwarzem Samt bezogene Liegen, aufwendig verzierte Kübel mit hohen Palmen, Tücher, golden gerahmte Bilder, Kandelaber und kleine Skulpturen überall – eine äußerst luxuriöse Einrichtung, die den Schluss zulässt, dass sich im *Lajwa* wohl nur die betuchteren Kreise vergnügten.

Über die frühe Geschichte der Institution ist nur wenig bekannt.² Manche behaupten, das Haus habe einst als eine Art Hotel gedient oder es sei als Verwaltungsgebäude errichtet worden – doch das sind Spekulationen, genauso gut kann es als Bordell gebaut worden sein. Fest steht jedenfalls, dass das *Lajwa* spätestens ab Mitte des 19. Jahrhunderts als Freudenhaus funktionierte. Auch die Behauptung indes, das Bordell sei in den 1840er Jahren von Königin Adrienne I. zwecks Aufbesserung der von ihr arg beanspruchten Staatskasse gegründet worden, entbehrt jeder Grundlage. Zahlreiche, vor allem auch literarische Quellen belegen jedoch, dass das *Lajwa* in Sachen käuflicher Liebe wohl über Jahrzehnte hinweg die erste Adresse auf der Insel war.

Ob auch der Spruch literarische Qualitäten beanspruchen darf, den ein aufmerksames Auge auch heute noch im Eingangsbereich entziffern kann, sei dahingestellt:

*Was sich der Liebe Gott erdacht macht Sinn
Was immer er schuf – es ist unser Gewinn
Wenn er uns also zwei Bein hat gegeben
Dann geschah dies zur Erhöhung der Dialektik im Leben
Mit dem Linken nämlich sollen wir zu Hause stehen
Mit dem Rechten aber schnellstens ins Lajwa gehen.*

Das kleine Gedicht ist in goldenen Lettern auf eine als Trompe-l'œil gemalte Marmortafel gesetzt, die von zwei exotischen Vögeln bewacht wird. Viele der Texte, die im Zusammenhang mit Besuchen im *Lajwa* entstanden, sind erotischer oder pornographischer Natur – publiziert wurden nur die wenigsten, einige aber sind in den Archives nationales erhalten (siehe *Lajwa literarisch*).

Die goldenen Zeiten des *Lajwa* nahmen indes mit der Wirtschaftskrise im Jahre 1923 ein schnelles Ende. Erst blieben die Kunden aus, dann verließen die Mädchen das Haus. Madame Berthe, die das Etablissement während mehr als zwei Jahrzehnten erfolgreich geführt hatte, musste schließlich verkaufen. Nach vergeblichen Versuchen, das Haus als Bürogebäude zu vermieten, zogen allerdings schon Mitte der zwanziger Jahre wieder die ersten Prostituierten ein.

In den 30er und 40er Jahren erlebte die Institution eine Renaissance und wurde zu einem Ort, wo sich nicht nur Nachtschwärmer, sondern auch Künstler und Intellektuelle trafen. Zu ihnen zählte auch der Fotograf Henri Lautremois (siehe dort), der ebenfalls im



Die Wandmalereien im Innenhof des *Lajwa* wurden zu Beginn des 21. Jahrhunderts sorgfältig restauriert.

Quartier de la Miosa lebte und einige der jungen Frauen des *Lajwa* in Aktbildern porträtierte – vor allem eine gewisse Jaffa, die auf seinen Fotografien immer wieder auftaucht. Die Frau war ihm alles andere als gleichgültig, das illustriert schon die Tatsache, dass Lautremois sein Haus nach ihr benannt hat.

Drogen, Opium vor allem, dürften im *Lajwa* immer schon eine gewisse Rolle gespielt haben. In den 50er Jahren allerdings nahm der Konsum von Rauschmitteln an der Rue de l'Ajowan ein Ausmaß an, das immer öfter zu Ausschreitungen führte. 1948 kam es zu einer legendären Messerstecherei im Innenhof des Etablissements, bei dem auch ein hoher Regierungsbeamter verletzt wurde. In der Folge wurde das Haus polizeilich geschlossen. Noch im selben Jahr wurde es wieder eröffnet. Wenige Tage nach der Eröffnung jedoch kam es zu einer Schießerei und als Konsequenz davon zu diversen Verhaftungen. Damit waren die goldenen Zeiten des *Lajwa* erst einmal vorbei. In den kommenden vierzig Jahren wechselte das Haus häufig die Besitzer. Es wurde als Warenlager für ein nahes Tuchgeschäft, als Eisfabrik und sogar als Übungsraum eines Stockfecht-Clubs genutzt. In den Räumen bröckelte mehr und mehr der Verputz von den Wänden, die Boiserien vermoderte, in den Badezimmern machte sich der Schimmel breit und einige der Treppen stürzten ein. Ja der Zerfall machte auch vor den Malereien im Innenhof nicht halt, die mehr und mehr mit Plakaten aller Art überklebt wurden. Auch als die Stadt Port-Louis die Liegenschaft 1994 für einen Spottpreis erwarb, änderte das zunächst nichts an der Lage. Die Räume wurden nun illegal für allerlei Zwecke genutzt.

DER KÖNIG DER SPARGELN

Im Erdreich der Spargeln entbrannte ein heftiger Streit zwischen jenen, die sich vor dem Licht des Tages fürchteten – und jenen, die unbedingt hinaus wollten an die frische Luft der Welt. Die Spargeln versammelten sich vor ihrer weisen Königin, doch auch die wusste keinen Rat. Da meldete sich ein junger Mann zu Wort, der gerne und viel in Büchern blätterte und so im Kopf schon ein bisschen in der Welt herumgekommen war: «Warum machen wir es nicht wie in einer Demokratie?», fragte er: «Warum stimmen wir nicht einfach ab, ob wir rausgehen oder drinbleiben wollen?»

Der Junge sprach mit markigen Worten. Die Spargeln waren begeistert. Allerdings hatten sie keine Ahnung, was Demokratie bedeuten könnte, noch hatten sie je das Wort Abstimmung gehört. Also wählten sie den jungen Mann durch lauten Applaus zu ihrem neuen König. Seither wird das Reich der Spargeln von einem Mann regiert.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 57.



Ob der bunte Vogel wohl im *Lajwa* sein *Bonheur de l'après-midi* finden wird (im Hintergrund vermutlich der *Déboulé*)?

André und Odalia | Viele Liebesgeschichten und vielleicht noch mehr Dramen dürften ihren Anfang im *Lajwa* genommen haben. Eine ganz besondere Story beginnt 1912 mit dem Besuch des Schiffspianisten André Degeyter, der sich in die Tänzerin Odalia verliebt und ihr in einer Weise den Hof macht, die in die Geschichte eingegangen ist und indirekt auch dazu geführt hat, dass heute auf der Insel Safran angebaut wird (siehe *Plage des Grillons*).

REZEPTE AUS DEM LAJWA

- **Cœur Lautremois (Herz vom Schwein, kurz gebraten, an Sauce aus Sardellen, Oliven, Petersilie und Karotten)**

Erst als die Stadt im Jahr 1999 einen Wettbewerb für die weitere Nutzung des *Lajwa* ausschrieb, zeichnete sich eine Verbesserung ab. Im Jahr 2000 wurde ein Projekt ausgewählt, das die Nutzung des Gebäudes als Hotel mit einem Restaurant und diversen Salons vorsah. Mit staatlicher Hilfe wurde das Haus von Grund auf saniert und zu einem Hotel umgebaut, was weitere fünf Jahre in Anspruch nahm. Im Februar 2005 dann konnte das neue *Lajwa* endlich seine Tore öffnen. Dank der sorgfältigen Renovation und einem gesunden Betriebskonzept entwickelte sich das Haus in kürzester Zeit zu einer der ersten Adressen auf Lemusa. Und heute bringt sogar die Regierung ihre Gäste gerne im *Lajwa* unter. Zum guten Ruf trägt natürlich auch die Küche von Pascale Imhasli bei, der in seinen Töpfen helvetische Genauigkeit mit lemusischem Einfallsreichtum zu verbinden weiß. An die bewegten Geschichte des Hauses erinnern eine kleine Tafel im Eingangsbereich sowie die Namen einiger der Gerichte auf Imhaslis Karte: der *Tournedos Madame Berthe* etwa, das *Cœur Lautremois*, die *Sauce pute* oder, etwas poetischer, die *Meringue glacée Bonheur de l'après-midi*, mit Sahne und viel heißer Schokolade. Im Frühling übrigens serviert der Koch seinen Gästen als «Grüß aus der Küche» jeweils einen dicken Spargel auf etwas *Béarnaise* – sein Kommentar dazu: «Honi soit qui mal y pense.»

¹ Vergleiche zur Baugeschichte Anne-Lise Winter: *Bâtir Port-Louis. Le patrimoine architectural de la capitale*. Port-Louis: Maison neuve & Duprat, 2019 [2., I. 2001]. S. 427.

² Eine übersichtliche Darstellung zur Geschichte des Hauses liefert Louise Vetou: *Port-Louis*.

Guide historique et littéraire. Port-Louis: PAN (Publications des Archives nationales), 2016. S. 281–283.

³ Ausführlicher als die knappe Broschüre ist ein längerer Artikel im Heft des Museums. Michel Babe, Anne Maribu: *Entre palmiers, peau et*

pognon – un siècle de galanterie au Lajwa. In: *Cahiers du Musée historique de Santa Lemusa*. 2005, Heft 2. S. 11–40.

⁴ Aimé Michaud: *Sur la voie de la joie. Un CD veut reproduire le swing du début de siècle*. In: *Leko*. Donnerstag, 20. Oktober 2005. S. 34.



Von Henri Lautremoiss Salon im obersten Stock der Maison Jaffa geht der Blick weit ins Grüne hinaus.

HENRI LAUTREMOIS

Zwischen seinen zahllosen Reisen lebte der Fotograf in einem Haus im Quartier de la Miosa

Henri Lautremoiss kommt 1904 in Port-Louis zur Welt als der Sohn eines französischen Holzhändlers und einer um viele Jahre jüngeren Tochter eines holländischen Diplomaten.¹ Kurz nach seiner Geburt trennt sich das Paar und Henri kehrt mit seinem Vater nach Paris zurück, wo er seine Kindheit verbringt und eine Lehre als Kaufmann absolviert. Früh schon beginnt sich Henri für das Medium Fotografie zu interessieren und nach seiner Lehre versucht er, die Passion zum Beruf zu machen – vergeblich zunächst. Ende der zwanziger Jahre (1927 oder 1929) reist er auf der Suche nach seinen Wurzeln in die Karibik, nach Sint Maarten (Saint-Martin), wo er seine Mutter vermutet. Er findet sie nicht und fährt weiter nach Lemusa, wo er von seinem Onkel Aristide Lautremoiss (siehe *Fondation Lautremoiss*) aufgenommen wird. Aristide besorgt ihm eine Anstellung als Buchhalter bei der Hafenbehörde und hilft ihm beim Kauf eines Hauses am Quai du Séchage, also ganz am östlichen Rand der Stadt.²

In den folgenden Jahren nimmt er einige Postkarten der Insel auf, die sich recht gut verkaufen. Ab etwa Mitte der 30er Jahre beginnt er auch Aktbilder zu realisieren, die teilweise in seinem Studio, in der frei-

MAISON JAFFA

Das Haus am Quai du Séchage 9, das Henri Lautremoiss in den 1930er Jahren kauft oder geschenkt bekommt, wurde im späten 18. Jahrhundert errichtet und diente vermutlich zunächst als Wohnung für die Angestellten von Château Sossi.⁵ Mitte des 19. Jahrhunderts wurde es möglicherweise als Haus für einen Liebhaber oder eine Mätresse von Königin Adrienne umgenutzt. Damals baute man das oberste Stockwerk aus, setzte große Fenster ein, stellte künstliche Kokospalmen auf und bemalte die Wände mit Granatapfelbüschen, in deren Zweigen bunte Vögel sitzen. Hier richtete Lautremoiss eine Art Salon ein, in dem er Freunde empfing, Lesungen und Konzerte veranstaltete. Das ganze Haus wurde zuletzt 2015 sorgfältig renoviert.



Ab Mitte der 1930er Jahre nimmt Lautremo einige Akte auf, sein liebstes Modell heißt Jaffa. (Bilder Archives nationales)



Henri Lautremo: *Le grand buddha de Bamiyan*, um 1960, Fotografie.

Henri Lautremo war ein regelmäßiger Gast im *Lajwa*. Unter den Speisen mochte er besonders ein gebratenes Schweineherz, das sich heute noch auf der Karte findet.

en Natur oder aber im *Lajwa* (siehe dort) entstehen, einem luxuriösen Freudenhaus, in dem sich damals auch viele Künstler und Intellektuelle treffen. Sein Lieblingsmodell heißt Jaffa und die «Intimität seines Blicks auf ihren Körper legt den Schluss nahe, dass sie mehr war als nur sein Modell.»³ Er taufte auch sein Haus nach ihr, das sich heute im Besitz der Urenkel von Aristide befindet und immer noch *Maison Jaffa* heißt.

Gegen Ende des Zweiten Weltkriegs lässt sich Henri Lautremo für das Caribbean Regiment rekrutieren, das als Sondereinheit der britischen Armee in Ägypten kämpft. Anschließend kehrt er zunächst nach Paris zurück, wo er offenbar im Auftrag einer Schweizer Bank Devisengeschäfte tätigt und dabei sehr viel Geld verdient. Er lässt sich 1946 wieder in Port-Louis nieder, unternimmt jedoch in den Jahren bis 1966 zahllose Reisen durch den östlichen Mittelmeerraum und den Orient. Lautremo stirbt 1988 in Port-Louis.

Die meisten Bilder von Lautremo haben eher dokumentarischen Charakter. Nur vereinzelt lässt er sich auf Experimente ein, bei den Aktbilder aus den 30er Jahren etwa oder bei einer Reihe von stilllebenartigen Fotos, die in den 60er Jahren entstehen. Der Nachlass befindet sich im Besitz des Musée historique, das 2001 eine umfangreiche Ausstellung präsentierte.⁴

¹ Die folgenden Absätze zu Leben und Werk von Henri Lautremo beziehen sich weitgehend auf den Aufsatz von Françoise Tourase: *Un pragmatiste avec un regard romantique. L'univers photographique d'Henri Lautremo*. In: *Les Cahiers du musée historique*. Port-Louis: 2011, Heft 1. S. 66–106.

² Möglicherweise gehörte das Haus auch bereits zu den Immobilien von Aristide Lautremo, der in der Hauptstadt diverse Häuser besaß.

³ Tourase: *Op. cit.* S. 99

⁴ *En première ligne: Henri Lautremo, photographie*. Musée historique, Port-Louis. 9. Juni bis 9. September 2001. Das Museum reagierte mit

der Ausstellung auch auf die Zerstörung der Buddha-Statuen von Bamiyan durch die Taliban im März 2001, denn Lautremo hatte auch diese fotografiert.

⁵ Anne-Lise Winter: *Bâtir Port-Louis. Le patrimoine architectural de la capitale*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2019 [2., 1. 2001]. S. 420.



Herz hat eine unvergleichliche Konsistenz, dazu passt diese rassige Sauce ganz hervorragend. (Zürich, 4/2020)

CŒUR LAUTREMOIS

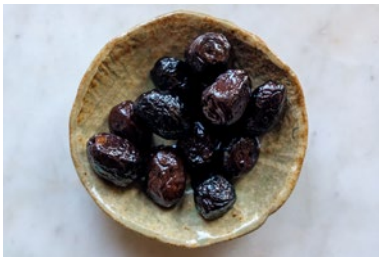
Herz vom Schwein, kurz gebraten, an Sauce aus Sardellen, Oliven, Petersilie und Karotten

Der Fotograf Henri Lautremois (siehe dort) war in den 1930er Jahren ein regelmäßiger Gast im Lajwa (siehe *Restaurant Lajwa*), einem Freudenhaus mit Tradition im Quartier de la Miosa, das heute als Hotel und Restaurant geführt wird. Was Lautremois genau im Lajwa gesucht hat, ist nicht bekannt, das Etablissement wurde damals auch von Künstlern und Intellektuellen frequentiert und dürfte auch ein wenig wie ein Salon funktioniert haben. Bekannt ist sein Lieblingsmodell, eine gewisse Jaffa, die er im Lajwa kennengelernt und oft fotografiert hat. Bekannt ist auch seine Lieblingsspeise: Gebratenes Herz vom Schwein an Sauce.

Was für eine Sauce das genau war, ist nicht überliefert. Pascale Imhasli aber, der seit 2005 das Geschehen in der Küche des Hauses lenkt, hat ein Rezept erfunden, die sich aromatisch an den vielen Reisen orientiert, die Lautremois im Mittelmeerraum und in Kleinasien unternommen hat: «Anchovis, Oliven, Petersilie, Tomaten, Knoblauch und Chili, das klingt für mich nach einem mediterranen Aromachor. Gut möglich, dass Kirke so etwas gekocht hat, um die Mannen von Odysseus in Schweine zu verwandeln. Auf jeden Fall bin ich ziemlich

Das Wort der Köchin | Susanne Vögeli: «Die Sauce ist beim *Coeur Lautremois* ein wichtiger Bestandteil des Rezepts. Sie hebt das Herz, ähnlich einem Podest, kulinarisch in die Höhe. Karotten sorgen für eine gewisse Süße, Wein steuert Säure bei, schwarze Oliven setzen bittere Noten zu, Pfeffer gibt Schärfe ab, Sardellen und Tomate liefern Umami. Herz ist ein kräftiger Muskel, der sich gut mit ebenso kräftigen Zutaten verträgt. Gelingt die Zubereitung, dann verbinden sich alle Geschmacksrichtungen zu einem harmonischen Gesamtklang.

Wenn ich in der Küche ein Herz zerlege, dann ist mir allerdings immer ein wenig traurig zumute. Obwohl ich weiß, dass natürlich auch jedes andere Tier, dessen Stücke auf meinem Teller landen, von einem solchen Organ angetrieben wird.»



Die Olives à la grecque müssen vor dem Kochen entsteint werden.



Wenn das Herz so aussieht, ist der Moment für die Sauce gekommen.



Die Stücke dürfen im Innern durchaus noch rosa bis rot sein.

Olives à la grecque | Imhasly empfiehlt für dieses Rezept sogenannte *Olives à la grecque*. Darunter versteht man eine eigene Zubereitungsart der Oliven, die ihren Ursprung wahrscheinlich in Griechenland hat. Die Früchte werden nach der Ernte mit Salz in Wannen geschichtet und trocken gelagert respektive vergoren. Dabei verlieren sie Wasser und werden schrumpelig. *Olives à la grecque* haben eine sehr dunkle Farbe, sind sehr salzig und haben ein kräftiges Aroma. Sie werden fast immer mit Stein verkauft, da sich der maschinell nur schwer aus der vergorenen Frucht lösen lässt. Die meisten Supermärkte bieten diese Oliven für wenig Geld in Plastikbeuteln an.

FÜR 2 PERSONEN

- 1 Herz vom Schwein (450 g)
- 1 TL Schweineschmalz (7 g)
- 1 Karotte (80 g), geschält, in 4 mm großen Stücken
- 2 Zwiebeln (140 g), fein gehackt
- 1 frische Chilischote, fein gehackt
- ½ TL Salz
- 1 EL Tomatenpüree
- 150 ml Weißwein
- 2 EL Anchovis, sehr fein gehackt und zu einer Paste zerdrückt (24 g)
- 2 EL schwarze Oliven, entsteint und fein gehackt (26 g)
- 4 EL Petersilie, fein gehackt (18 g)
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- 1 EL Schweineschmalz (7 g) zum Anbraten des Herzens
- 1 EL Olivenöl für den finalen Glanz

sicher, dass Henri Lautremois dieses Gericht geliebt hätte.» So spricht der Koch und bietet das *Cœur Lautremois* nun schon seit einigen Jahren regelmäßig auf seiner Karte an, die auch sonst so manche Verneigung vor der Geschichte des Hauses macht.

Das Herz ist eine besonders vielseitige Innerei. Der Muskel kann roh als Sashimi gegessen, lange geschmort oder auch wie ein Steak nur kurz gebraten werden. Scharf angebraten wie in diesem Rezept, hat das Fleisch eine ganz eigene, glatte Konsistenz, die sich allenfalls mit der von Krake oder Sepia vergleichen lässt. Herz ist fast völlig fettfrei, es behält auch gebraten eine gewisse Elastizität, widersteht dem Biss, ohne aber zäh zu sein – es sei denn, man habe es zu lange gegart. Die Sauce von Imhasly liefert kräftige Aromen dazu.

Zubereitung (Kochzeit 20 Minuten)

- 1 | Herz von Adern und Fett befreien, in 3 cm große Stücke schneiden, wenn nötig mit Küchenpapier trocken tupfen. *Wie weit man beim Pariieren des Herzens gehen will, hängt vom eigenen Ermessen ab. Die beim Schwein meistens dünne Fettschicht auf der Außenseite schmilzt beim Braten zumindest teilweise weg. Die rosaroten Partien im Innern sind durchaus essbar, haben aber eine etwas andere Konsistenz als das dunkle Fleisch.*
- 2 | Etwas Schmalz (knapp 1 TL) in einer Bratpfanne erwärmen. Karotte, Zwiebel und Chili mit Salz begeben, etwa 5 Minuten auf mittlerer Flamme sautieren, glasig werden lassen.
- 3 | Tomatenpüree einrühren, kurz anziehen lassen bis es duftet, Weißwein angießen, Anchovis und Oliven begeben, 5 Minuten auf kleiner Flamme unter ständigem Rühren köcheln lassen, vom Feuer ziehen.
- 4 | Petersilie, Knoblauch und Pfeffer einrühren. *Wenn man die Sauce vor dem Braten des Herzens ein paar Minuten stehen lässt, dann verändert sich merklich ihr Aroma, namentlich reduziert sich das Säuerliche des Weißweins.*
- 5 | In einer frischen Bratpfanne nochmals etwas Schweinefett sehr heiß werden lassen. Herzstücke darin anbraten bis sie allseits eine leicht braune Farbe angenommen haben, etwa 1–2 Minute pro Seite. *Das Herz sollte im Innern noch rötlich oder zumindest rosafarben sein. Auf keinen Fall sollte man es zu lange braten, sonst wird es zäh, ledrig und trocken.*
- 6 | Sauce in die Pfanne zu den Herzstücken schaben, kurz warm werden lassen, mit etwas Olivenöl beträufeln und sofort auftragen.



In den hohen Regalen der Boutik Cho, in Säcken und Säckchen, in Schachteln und Dosen lagern zahllose Gewürze.

BOUTIK CHO

Der berühmte Gewürzladen von Suzanne Confiant liegt im Norden des Miosa-Quartiers

Ihre Hüften schwingen mit, folgen wie von alleine den schnellen Läufen einer elektrischen Orgel, die aus zwei Lautsprechern plärrt: Lami Luiss, das war ihr Liebling, damals in den siebziger Jahren – der unbestrittene König der Tasten. «Bon sang, bon sang, sang mêlé...», summt Suzanne Confiant leise mit: «Das war noch Musik! Was heute so gespielt wird, das hat doch alles keinen Schwung mehr, das ist doch alles schrecklich brav: Mizik pou bébé [«Musik für Babys»].

Wer die Boutik Cho im Zentrum von Port-Louis betritt, sollte dem wohl besser nicht widersprechen, denn hier läuft ohne Unterlass Jazz aus den 70er Jahren – und zwar laut. Auch ein Fernseher ist dauernd an, doch ohne Ton. «Der läuft nur wegen dem Licht und der Farbe», grinst Suzanne Confiant und verdreht die Augen: «Wer will schon das Programm sehen?»

Sie ist immer noch eine Schönheit mit pechschwarzem Haar, auch wenn ihre Hüften wohl etwas runder geworden sind seit jenen hitzigen Jahren, in denen sie mit ihrem Körperschwung die Jazz-Lokale der Insel durcheinander brachte. Heute ist Suzanne Confiant selbst eine Königin, wie Lami Louiss: Sie bringt zwar nicht die Tasten



Die Boutik Cho liegt an der Rue du Pavot (ehemals Rue Combava) im Quartier de la Miosa, also mitten in der Altstadt von Port-Louis und gilt als eine der besten Gewürzhandlungen der Insel. An sonnigen Tagen lässt Suzanne Confiant ihr frisch produziertes Papuk manchmal in der Sonne vor ihrem Geschäft nachtrocknen (siehe auch *Papuk Confiant*).



Suzanne Confiant 1976 am Hafen von Marseille, Detail eines restaurierten Polaroidbildes. (Bild Suzanne Confiant)



Der Garten von Suzanne Confiant liegt am Ufer der Miosa im Osten der Hauptstadt. Er wird von Büschen und Bäumen gesäumt, welche die teilweise ziemlich empfindlichen Pflanzen vor der direkten Sonneneinstrahlung schützen.

einer Orgel zum Tanzen, dafür aber die Gaumenknospen: «Suzanne Confiant, laren di zépis», die «Königin der Gewürze», wird sie auf der Insel genannt.

Seit vier Generationen schon handelt ihre Familie mit Gewürzen und Kräutern. Ihr Großvater besaß einen eigenen Schoner, mit dem er noch bis in die 1980er Jahre hinein Gewürze und andere Waren herumschiffte. Ihr Vater dann verlegte den Schwerpunkt vom Handel vermehrt auf die Produktion. Er kaufte ein Stück Land am Ufer der Miosa und legte einen großen Garten an, in dem er die verschiedensten Gewürze kultivierte. «Mein Vater hatte eine außerordentlich feine Nase und sein Papuk galt als das beste der Insel», rühmt Suzanne Confiant: «Er hat mit nicht nur das Handwerk beigebracht, sondern auch die Liebe zu diesen Dingen».

Allem Interesse für das Gewürzwesen zum Trotz allerdings hatte Confiant zunächst keineswegs vor, in den Gewürzhandel einzusteigen: «Ich wollte reisen, die Welt sehen und vor allem tanzen». Also packte sie im Frühling 1976 ihr Bündel und fuhr mit dem Großvater nach Martinique. Von dort ging es dann mit einem Frachtschiff weiter nach Europa, ganze drei Wochen dauerte die Überfahrt bis nach Marseille.

«Ich war ein echtes Blumenkind, damals, und es war eine gute Zeit. Als ich in Marseille an Land ging, da dauerte es keine 24 Stunden, und schon hatte ich mich verliebt. Sein Name war Jean-Pierre, doch er kam aus dem Libanon. Er hat am Hafen die Leute fotografiert und ihnen die Bilder dann für ein Trinkgeld verkauft. Auch von mir hat er Fotos gemacht». Sie schlägt ein Album auf, das in verbli-

chenen, rot-grün-gelben Stoff eingebunden ist. Noch blasser sind die vier Polaroidfotos, die sie am Hafen von Marseille zeigen: eine junge Frau mit kurzem Haar, in ausgewaschenen Jeans, groß, mit neugierigen Augen und einem Rucksack auf den Schultern.

«Das war alles, was ich an Gepäck mit hatte, damals brauchte ich nicht viel. Warum ich allerdings das Gefühl hatte, ich müsse nach Europa fahren, um Tanzen zu lernen, weiß ich nicht. Auch war Marseille ja nicht gerade die Hauptstadt des Tanzes. Aber ich hatte eben das erste Schiff genommen, das ich bekommen konnte. Wen wundert es da, dass in Sachen Tanz zunächst gar nichts geschah. Aber Jean-Pierre, der halb Marseille kannte und vor allem natürlich seine Landsleute, hat mir Arbeit besorgt. Erst habe ich Fahrkarten verkauft auf einer kleinen Fähre, die zwischen der nördlichen und der südlichen Hafemole hin und herfuhr. Später hat mich einer der zahlreichen Onkel von Jean-Pierre als Verkäuferin eingestellt. Dieser Onkel allerdings, oh gran dékontrolaj [«Oh großes Paradox»], dieser Onkel führte ausgerechnet eine Gewürzhandlung».

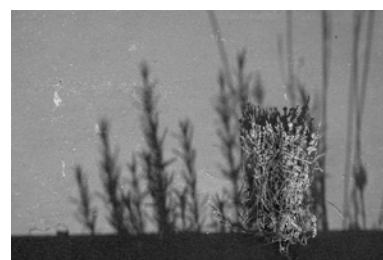
Suzanne Confiand lacht und fährt sich mit beiden Händen durch das kräftige Haar: «Das war ein phantastischer kleiner Laden, ganz in der Nähe der Canebière. Und Monsieur Mahoud, wie dieser Onkel hieß, war ein wirklicher Kenner der Materie. Er hat die Gewürze selbst aus verschiedenen Ländern des Orients importiert und wusste über all seine Produkte bestens Bescheid: Er kannte nicht nur ihre Eigenschaften in der Küche, sondern wusste auch, wie sie sich auf die Gesundheit auswirken, wie und wo sie am besten wachsen, wie sie verarbeitet und aufbewahrt werden müssen, welche Legenden und Mythen ihnen anhängen etc. Mein Vater war die Grundschule gewesen – Monsieur Mahoud aber war die Meisterklasse».

Dennoch wollte Suzanne Confiand den Traum einer Karriere als Tänzerin noch nicht aufgeben und sie nahm sogar ein paar Stunden bei einer russischen Lehrerin, die allerdings «leider kein Wort Französisch sprach, was den Unterricht etwas erschwerte». Dann aber verliebte sich Jean-Pierre in eine junge Französin. «Monsieur Mahoud bot mir zwar an, weiterhin für ihn zu arbeiten. Ich beschloss jedoch, nach Paris zu gehen und dort mein Glück zu versuchen. Monsieur Mahoud gab mir die Adresse eines Cousins mit, dessen Familie mich in den ersten Tagen aufnahm, mit großer Freundlichkeit, wie ich betonen muss. Allein ich fand keinen Anschluss in dieser Stadt, außerdem war es kalt, pausenlos prasselte der Regen auf das Kopfsteinpflaster und alles schien mir so dunkel. Da beschloss ich eines Tages, nach Lemusa zurückzukehren. Im März 1980, gut vier Jahre nach meiner Ankunft in Frankreich, bestieg ich ein Flugzeug nach Martinique, es war der erste Flug meines Lebens und ich war ziemlich aufgeregt. Aber alles ging glatt. Ich blieb einige Tage in Fort-de-France, um mich an das Klima zu gewöhnen, dann schiffte ich mich nach Lemusa ein».

In den ersten Jahren arbeitete Suzanne Confiand für ihren Vater. Sie betreute seinen Garten und kümmerte sich um die fachgerechte Verarbeitung der Gewürze. 1981 lernte sie Gilles Montaport kennen, einen Reiseschriftsteller, wie er sich selber nannte, dessen größtes Talent

BILDER SUZANNE CONFIAINT

Nach Lemusa zurückgekehrt, entdeckte Suzanne Confiand auch ein neues Hobby: die Fotografie. Mit ihrer Canon AE-1 porträtierte sie aber nicht irgendwelche Landschaften oder Freunde, sondern ihre Gewürze. Das sei für sie in erster Linie eine weitere Methode gewesen, diesen Dingen näher zu kommen, sie zu verstehen, betont die Fotografin. Dennoch haben manche dieser kleinen Stillleben eine eigene, ästhetische Qualität.



DIE SÜSSE DER TOMATEN

Früher schmeckten die Tomaten sehr sehr bitter. Das kam daher, dass ihnen bei jeder Kleinigkeit die Galle überkochte und sich die verschiedenen Sorten ständig bekriegten. Traf eine Ochsenherz auf eine Berner Rose, so zögerte sie keine Sekunde und zertrampelte die Feinhäutige sofort zu Mus.

Eines Tages kamen Missionare in das Land der Tomaten. Wir bringen euch den Frieden Gottes, die Süße der Vergebung und das herrliche Wort der Heiligen Schrift, verkündeten sie. Die Tomaten aber sahen, dass die Missionare mit leeren Händen gekommen waren. Sie schlossen daraus, dass Friede, Süße und Wort im Innern ihrer Besucher stecken mussten. Sie stürzten sich auf sie und verzehrten sie mit Haut und Haar. Seither schmecken die Tomaten süß, denn sie leben und glauben friedlich nebeneinander her. Den Feinschmeckern aber, die sich an ihrem aromatischen Fleisch erfreuen, drückt es beim nächsten Rülpsen oft unversehens ein Bibelwort auf die Lippen.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Edition Ruben66, 2017. S. 78.

PAPUK CONFIAINT

Natürlich wäre es passend, an dieser Stelle die genaue Zusammensetzung des legendären Papuk von Suzanne Confiant vorzustellen. Doch dieses Rezept ist leider ein «Familiengeheimnis», wie sie sagt, «und ich bin es sowohl den vergangenen wie den kommenden Generationen schuldig, es nicht zu verraten.» Immerhin rückt sie die Rezeptur für «eine einfache Version» des lemusischen Nationalgewürzes heraus. Das Resultat lässt sich jedoch mit einem echten Papuk aus der Boutik Cho nicht vergleichen.

Das Musée des épices et aromates (siehe dort) hat ein standardisiertes Papuk-Rezept entwickelt, das auf eine Notiz des Artisten und Unternehmers Augusto Pastrone zurückgeht. Es besteht aus zehn Zutaten, hat ein blumiges, röstig-warmes Aroma und einige Schärfe. Bei der Entwicklung hat die Institution auch mit Suzanne Confiant zusammengearbeitet. Das Museum macht aus seiner Rezeptur kein Geheimnis (siehe *Papuk Mahax*).

allerdings darin bestand, der Sohn eines reichen Kaufmanns aus Venezuela zu sein. Die Beziehung dauerte nur drei Jahre, doch gingen drei Töchter aus ihr hervor: Zara, Anna und Ina. «Eines Tages brach Gilles dann zu seiner nächsten Reise auf, wie er es nannte, mit einer jungen Amerikanerin, die er auf Barbados kennen gelernt hatte. Allerdings hinterließ er mir eine anständige Summe. Mit diesem Geld kaufte ich mir erst ein Stück Land unmittelbar neben dem Garten meines Vaters und wenig später dann einen eigenen Laden im Quartier de la Miosa.»

Das war die Geburtsstunde der *Boutik Cho*, der «heißen» oder «scharfen Boutique», wie der Laden bis heute genannt wird. Das Geschäft war von Beginn weg ein Erfolg. Teilweise lässt sich dies mit dem guten Ruf der Gewürz-Familie Confiant erklären. Vor allem aber waren es wohl die feine Nase, die Experimentierfreude und die Erfindungsgabe von Suzanne, die den Ruf der Boutik Cho bis weit über die Grenzen der Insel hinaus verbreitet haben. Sie baute neue Sorten von Gewürzen und Kräutern an, untersuchte die Auswirkung der Bodenbeschaffenheit auf das Wachstum ihrer Sträucher, die Bedeutung der Wasserqualität, des Windes oder der Pflanzennachbarschaft für den Geschmack und Geruch ihrer Produkte. Auch experimentierte sie mit den verschiedensten Verfahren der Fermentation, des Trocknens oder der Lagerung. Welche Bedeutung der richtige Erntezeitpunkt für Piment hat, warum Kreuzkümmel ein raues Klima liebt, wieso man bestimmte Gewürze in der Mittagssonne und andere bei abnehmendem Mond ernten soll – Suzanne Confiant kennt nicht nur Eigenart und Charakter jeder Pflanze, sie weiß auch fast alles über deren Geschichte, Herkunft, Namen sowie die verschiedenen Traditionen der Verwendung in den Kulturen und Küchen der halben Welt. Kein Wunder, wurde sie mit der Aufgabe betraut, die *Cannelliers d'Oscar* (siehe dort) zu betreuen.

Allerdings haben wohl auch die Gewürzmischungen der *Ren di zépis* wesentlich zum Erfolg der Boutik Cho beigetragen. In erster Linie ihr legendäres Papuk (siehe *Papuk Confiant*), das zum Beispiel in Kombination mit den süßen Tomaten der Insel zu umwerfenden Saucen und Dips verarbeitet werden kann.

Suzanne Confiant hätte ihre Boutik längst zu einem Gewürzimperium ausbauen können. Für die Königin aber kam das nie in Frage: «Ich liebe meinen Beruf, meine Gewürze und meinen kleinen Laden. Aber ich liebe auch die Musik. Und wenn ich nicht regelmäßig zum Tanzen komme, dann werde ich nicht nur trübselig, nein, mir scheint auch als ginge mir dann der Geruchssinn verloren.» Sie lacht und fügt an: «Ich brauche eben viel Bewegung – wer weiß, vielleicht rieche ich ja mit dem ganzen Körper».

Mit einem schnellen Schwung dreht sich Suzanne Confiant um die eigene Achse und verschwindet hinter der Theke ihrer Boutik: Sie legt eine neue Platte auf und da sind sie wieder, die schnellen Läufe der Orgel von Lami Luiss. Auch die zahllosen Gewürze, die hier in den Kompartimenten riesiger Regale schön ordentlich aufgereiht sind, wirken wie eine Tastatur – eine Klaviatur der Gerüche und Geschmäcker, die Suzanne Confiant virtuos beherrscht. So gesehen ist sie vielleicht doch auch eine Königin der Tasten – «bon sang, bon sang, sang mêlé...»



Besonders charmant lässt es sich im Hof des Restaurants speisen, der von roten Lampions beleuchtet wird.

RESTAURANT LE CHIEN ET LE LAMPION

Mitten im Quartier de la Miosa bietet dieses Lokal eine klassische Sichuanküche

Vor langer Zeit lebte am Éméi Shān (in der Provinz Sichuān) ein alter Hund, der nichts mehr liebte als den Mond. Nacht für Nacht saß er vor dem Haus seiner Herrschaft und starrte mit verliebtem Blick in den Himmel. Mit den Jahren allerdings ließ seine Sehkraft nach und bald konnte er den Mond kaum mehr erkennen. Seine Herrschaft bemerkte, dass der Hund den Himmel immer öfter vergeblich nach seinem lieben Gestirn absuchte – und das Tier tat ihnen leid. Also hängten sie in der Nacht einen Lampion aus dem ersten Stock ihres Hauses. Der Hund sah das Licht und war überzeugt, sein Mond sei zu ihm zurückgekehrt. Er setzte sich davor und sitzt seither Nacht für Nacht vor dem Haus, den Blick verliebt auf den Lampion gerichtet.

So wie der Hund in dieser alten Legende aus Sichuān vor dem Lampion hockt, so sollen auch die Gäste gebannt vor den Speisen sitzen, die Michelle Yeho im Restaurant *Le chien et le lampion* zubereitet. Michelle Yehos Eltern kamen in den 1960er Jahren direkt aus Lèshān (südlich von Chéngdū) nach Lemusa. Bis in die neunziger Jahre hinein betrieben sie eine Näherei im Quartier Vapeur (siehe dort). Nach der Schule fuhr Michelle Yeho 1997 für gut drei Jahre nach Lèshān,

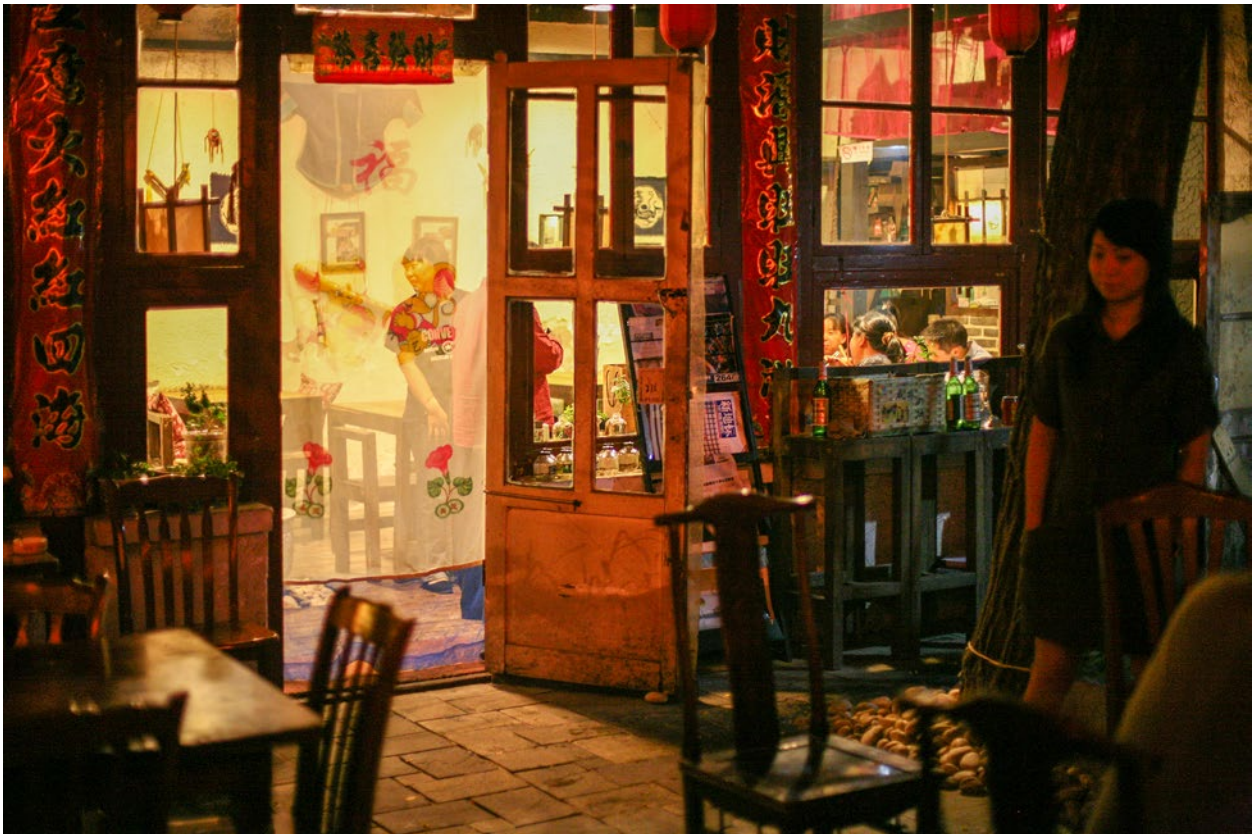


Lampions sind verständlicherweise das Markenzeichen des Lokals. Hunde allerdings haben keinen Zutritt.

REZEPTE AUS DEM

LE CHIEN ET LE LAMPION

- *Má pó dòu fū* (Tofu und Hackfleisch mit Gewürzen in Sojasauce und Reiswein geschmort)



Blick vom Hof des Restaurants in den Speisesaal. Rund um dem Eingang hängen Banderolen mit Glückwünschen für das neue Jahr, über der Türe das klassische Sprichwort *Gōngxǐ fācái* (恭喜发财), etwa «Beste Wünsche» oder «Wohlergehen». Diese Banderolen werden oft monatelang hängen gelassen, denn ihre Entfernung würde Unglück bringen.

FEDER, BLUT, WOHLSTAND

Zu den Spezialitäten des Restaurants *Le chien et le lampion* zählt auch ein Gericht namens *Máo xùe wàng*, was wörtlich übersetzt etwa «Feder, Blut, Wohlstand» heißt. Es ist ein typisches Gericht der Sichuan-Küche, ein Rezept auch mit endlos vielen Zutaten. Die Basis besteht aus Ingwer, Knoblauch, gerösteter Entenhaut, Sojabohnenpaste, Chili, Sichuanpfeffer, Zwiebel, Erdnüssen und Koriander. Dann kommen Tofu, frittiertes Tofu, Bluttofu, verschiedene Pilze und zum Schluss auch noch Aal, vorgegarter Pansen und Omasum (Blättermagen) dazu.



Alptraum eines jeden Vegetariers: ein Stück Tofu aus Schweineblut.

um dort ihre Verwandtschaft kennen zu lernen und Chinesisch zu studieren. Zugleich ließ sie sich als Köchin ausbilden. 2001 kehrte sie nach Lemusa zurück, wo sie zunächst im Restaurant *Palais Deng* (siehe dort) arbeitete. Als sich 2003 die Möglichkeit ergab, das auf Leckereien aus Húnán spezialisierte Teehaus eines entfernten Onkels am Quai du Cumin (ehemals Quai Tonka) zu übernehmen, machte sich Michelle Yeho selbständig.

Le chien et le lampion, wie sie das Lokal nach der Übernahme nannte, liegt nicht wie viele andere China-Lokale im Quartier Va-peur, sondern im Quartier de la Miosa – einer der charmantesten Gegenden der Hauptstadt. Nur wenige Schritte entfernt, an der Rue du Curcuma, liegt allerdings noch ein weiteres Lokal, das chinesische Küche auf hohem Niveau serviert, das Restaurant *Dàzú* (siehe dort).

Das Lokal von Michelle Yeho verfügt über einen kleinen Speisesaal mit sechs Tischen und eine niedrige Empore, wo sich kleine Gruppen von bis zu zehn Gästen niederlassen können. Besonders stimmungsvoll aber ist der kleine Hof, wo höchstens zwanzig Hungerige tafeln können.

Michelle Yehos Küche ist eine klassische Sichuan-Küche, die ihre Gerichte oft zugleich mit Chili, (weißem) Pfeffer und Sichuanpfeffer schärft, die gleichzeitig salzig, süß und sauer sein kann. In vielen Gerichten kommen Knoblauch und Ingwer vor, Sojasauce, Essig, fermentierte Bohnen und eingelegtes Gemüse.



Mápó dòufǔ nach einem Rezept von Michelle Yeho, der Köchin des Restaurant Le chien et le lampion in Port-Louis.

MÁ PÓ DÒU FŮ

Tofu und Hackfleisch mit Gewürzen in Sojasauce und Reiswein geschmort

Dieses berühmte Rezept stammt ursprünglich aus Sichuan, ist heute jedoch in der ganzen ostasiatischen Welt sehr beliebt und existiert in entsprechend vielen Varianten, die von mild bis feurig scharf reichen. Klug an *Má pò dòu fǔ* (麻婆豆腐) ist, dass das Fleisch hier eher als eine würzige Zutat verwendet wird – was allerdings für viele Gerichte der chinesischen Küche recht typisch ist.

Má bezieht sich auf *Má zi* (麻子) und bedeutet «Pockennarben», *Pó* ist die erste Silbe von *Pópo* (婆婆) und bedeutet «alte Frau» oder «Großmutter». ¹ *Dòu fǔ* oder *Tofu* ist eine mögliche Transliteration der chinesischen Zeichen für Bohnenpaste: 豆腐.

Der Koch Deh-Tah Hsiung erzählt zu Namen und Ursprung des Rezepts die folgende Geschichte: «*Má Pó* bedeutet «pockennarbige Ehefrau» und bezieht sich auf die Frau eines Küchenchefs in Chengdu. Sie hatte dieses Gericht vor mehr als hundert Jahren für das kleine, schlichte Restaurant ihres Mannes geschaffen. Das Gericht fand so viel Anklang, dass sein Ruf sich schnell verbreitete und die Anzahl der Gäste stetig wuchs. Das Ehepaar musste bald ein größeres Lokal eröffnen, um alle Gäste bewirten zu können.» ² Was aus der pocken-

TOFU GESCHICHTE

Es gibt die verschiedensten Mythen und Theorien, die sich mit dem Ursprung von Tofu beschäftigen. Gesichert scheint einzig, dass Tofu schon im 2. Jahrhundert vor Christus in China hergestellt wurde. Ein populärer Mythos schreibt die Erfindung des Tofu dem Han-Prinzen Liu An zu. Allerdings werden bedeutende Erfindungen in China traditionell gerne mit großen Persönlichkeiten in Verbindung gebracht. Im späten 8. Jahrhundert n. Chr. verbreitete sich Tofu (als eine wichtige Proteinquelle der vegetarischen Küche) zugleich mit dem Buddhismus über Japan, Korea und weite Teile Ostasiens. In der westlichen Welt wurde es erst im Verlauf des 20. Jahrhunderts bekannt und gewann vor allem in vegetarischen Kreisen als Fleischersatz an Popularität.



Nahezu jedes China-Restaurant dieser Welt führt *Má pò dòu fū* auf der Karte. Adaptieren die Köche das Gericht für einen westlichen Gaumen, schmeckt es meist ziemlich öde. Man findet jedoch auch in Europa immer mehr Restaurants, die nur wenig Kompromisse machen und Gerichte servieren, die (zumindest fast) wie in China schmecken. Das Restaurant *Au délice de Confucius* am Boulevard de l'Hôpital 68 in Paris gehört sicher dazu. In diesem (allerdings sehr ungemütlichen) Lokal kommt das *Má pò dòu fū* sehr scharf und entschieden daher, wird allerdings mit einigem Chiliöl aufgetragen, was dem Aroma etwas von seiner Komplexität nimmt.

FÜR 2 PERSONEN

- 400 g Tofu, frisch, eher fest (also gepresst)
- 2 EL Rapsöl
- 40 g Ingwer, gepulvert und fein gehackt
- 5 Knoblauchzehen, gehackt
- 200 g Hackfleisch vom Schwein (oder Rind)
- 2 EL schwarze fermentierte Bohnen (*Dòu chī*) oder *Doma* aus *Lemusa*, abgespült
- 3 scharfe, getrocknete Chilischoten, in feine Stücke zerkrümelt
- 1 TL Zucker
- 1 EL dunkles Miso (Bohnenpaste)
- 2 EL Shaoxin-Reiswein
- 2 EL helle Sojasauce (japanische Rezeptur)
- 150 ml Wasser (oder nicht salzige Hühnerbrühe)
- Etwas Sesamöl
- 1 TL Sichuanpfeffer, gerösteter und gemahlener Sichuanpfeffer
- 4 EL Frühlingszwiebeln, in Rädchen

narbigen Großmutter wurde, ist unbekannt. Yan-kit So aber hat das erwähnte Lokal 1986 besucht und erinnert sich: «Das Restaurant in Chengdu, der Hauptstadt der Provinz Sichuan, wo Mapo einst ihren Tofu verkauft haben soll, hat sich stolz ein Schild mit vier chinesischen Zeichen an die Fassade gehängt: Ma Po Dou Fu. Das Gericht, das ich 1986 hier verschlungen habe, bestand aus einer Bohnenpaste von einer saftigen und weichen Textur, wie sie außerhalb Chinas schwer zu finden ist. Die Intensität der Aromen hinterließen eine unauslöschbare Spur in meinem Gemüt.»³

Viele Köche beschreiben das typische Aroma und Mundgefühl von *Má pò dòu fū* mit sieben Adjektiven: *má* (麻) «betäubend», *là* (辣) «chilischarf», *tāng* (烫) «heiß», *xiān* (鲜) «frisch», *nèn* (嫩) «zart und weich», *xiāng* (香) «aromatisch» und *sū* (酥) «flockig».⁴

Wenngleich dieses Gericht seinen Ursprung im subtropischen Chengdu hat, wo es selten richtig kalt wird, passt es doch mit seinen wärmenden Aromen auch sehr gut in eher winterliche Stimmungen hinein.

Das hier vorgestellte Rezept stammt aus dem Restaurant *Le chien et le lampion* in Port-Louis, wo Michelle Yeho den obersten Kochlöffel schwingt. Viele Köche bereiten *Má pò dòu fū* mit Schwarzer Bohnenpaste zu. Dieses Industrieprodukt besteht jedoch aus viel mehr als nur aus schwarzen Bohnen, was den Geschmack der Speise schnell einmal ungünstig beeinflussen kann. Yeho verzichtet deswegen darauf und vertraut ganz auf die Kraft der fermentierten Bohnen allein, die sie natürlich aus St-Pierre (siehe *Doma*) bezieht. Das Gericht ist traditionell nicht nur sehr scharf, sondern auch ziemlich salzig. Yeho serviert deswegen einfach gedünsteten Reis und ein paar blanchierte Mungbohnen sprossen dazu.

Zubereitung (Kochzeit 20 Minuten)

- 1 | Tofu in Würfel mit einer Seitenlänge von etwa 1 cm schneiden und auf einem Stück Küchenpapier gut abtropfen lassen.
- 2 | Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Knoblauch und Ingwer begeben, kurz anziehen lassen. Fleisch begeben und bei mittlerer Hitze 3 bis 4 Minuten krümelig braten. Dabei ständig rühren und die kleinen Fleischklößchen gut auseinander drücken.
- 3 | Die schwarzen Bohnen mit Chili und Zucker im Mörser zu einer Paste zerdrücken und in die Bratpfanne schaben, umrühren.
- 4 | Miso, Reiswein, Sojasaucen und Wasser begeben, kurz aufkochen lassen. Hitze reduzieren. Tofuwürfel sorgfältig unterheben und alles 15 Minuten auf kleiner Flamme schmoren.
- 5 | Sichuanpfeffer und Sesamöl darüber geben und mit Frühlingszwiebeln garnieren.

¹ So erklärt es Michelle Yeho, die Köchin des Restaurant *Le chien et le lampion* in Port-Louis.
² Deh-Ta Hsiung: *Die chinesische Küche. 200 Originalrezepte aus dem Reich der Mitte*. München: Wilhelm Heyne Verlag, 2001. [Englische

Originalausgabe: *The Chinese Kitchen. A Book of Essential Ingredients with over 200 Authentic Recipes*. London: Kyle Cathie, 1999]. S. 197.
³ Yan-kit So: *Classic Food of China*. London: Macmillan, 1992. S. 218.

⁴ Seite *Mapo doufu*. In: *Wikipedia, the free encyclopedia*. https://en.wikipedia.org/w/index.php?title=Mapo_doufu (abgerufen am 3. April 2020).



Leckere Innereien wie Bluttofu und Kutteln in Chiliöl lassen das aseptische Dekor des Dàzú schnell vergessen.

RESTAURANT DÀZÚ

Seit 1976 werden in dem chinesischen Lokal im Miosa-Quartier vor allem Innereien gekocht

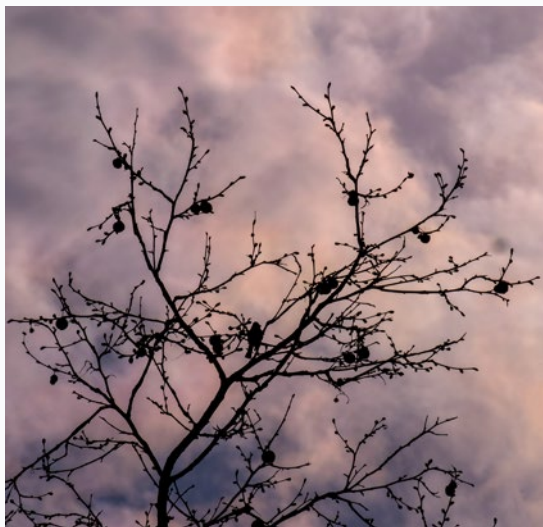
Das Restaurant *Dàzú* liegt an der Rue du Curcuma (ehemals Rue de la Citronelle) in der nordöstlichen Ecke des Quartier de la Miosa, nur wenige Schritte vom beliebten Restaurant *Le chien et le lampion* (siehe dort) entfernt, das ebenfalls chinesische, vor allem sichuanesische Küche bietet. *Dà zú* (大足) bedeutet wörtlich übersetzt «großer Fuss» und ist eine Anspielung auf die stattlichen Gehwerkzeuge des sonst eher kleingewachsenen Wirts und Kochs. Adam Zhèng Píng betreibt seine Taverne schon seit 1976, spricht aber immer noch kein Wort Französisch und nur ein paar Brocken Englisch. Er pflegt eine Küche, die sich bei verschiedene Traditionen seiner Heimat bedient und unterdessen findet sich auch manch lokaler Einfluss in den Gerichten.

Bis 2012 war das *Dàzú* ein gemütliches Lokal mit gelblichen Wänden und kleinen, grob gezimmerten Holztischen. Dann aber verpasste der Wirt seinem Restaurant einen neuen Anstrich, warf das alte Mobiliar raus und stellte dafür unterkühlte Tische aus schwarzem Holz und weiße Kunstledersessel hinein, die besser in den Wartesaal einer Schönheitsklinik passen würden. Das ändert nichts an der Qualität des Essens, das ebenso klassisch chinesische Gerichte umfasst



Die Tausend-Schichten-Schweineohren (Zhèng Píng nennt sie *Thousand Layer Pig Ear*) sind eine Art Terrine mit viel knackigem Biss, die im *Dàzú* mit einer Sauce aus Soja, Chiliöl, Knoblauch und Chingkiang-Essig serviert wird – oder mit viel scharfer Gelatine. Ein ziemlich ähnliche Vorspeise aus Schweineohr bietet das Restaurant *Sirk* im Quartier de l'Opéra seinen Gästen an (siehe *Terrine Etnina*)

DER KÖNIG, BLAU



Port-Louis, Place du Sel

Ein Windstoß drückt das Fenster meines Schlafzimmers auf. Der Vorhang bläht sich wie ein Segel in den Raum hinein, sein Ende erfasst die Rückenlehne eines Stuhls und ringt ihm mit einem Knall zu Boden. Dann schlägt das Tuch gegen die Zimmerdecke, tritt gegen die Lampe, die sich sirrend in Bewegung setzt, gefährlich an ihrer Verankerung reißt. Eine Hummel wird in den Raum geschleudert, knallt erst gegen die eine Wand, taumelt dann gegen die andere, schießt auf mein Gesicht zu, zuckt zurück, bleibt schließlich wie eine Drohne in der Luft über meinem Kopf stehen. Fassungslos blicke ich auf das Tohuwabohu in meinem Zimmer, das eben noch so friedlich durch diesen Nachmittag godelte, mich just an die Schlummerkante... Ich springe aus dem Bett, fasse die wildgeworde-

ne Gardine, drücke sie zurück in ihre Ecke, schlage mit der Linken nach der Hummel, greife mit der Rechten nach dem Fensterrahmen. In dem Moment bricht der Wind ab.

Ich schau hinaus. Keine fünf Meter von mir entfernt sitzt ein Vogel im kahlen Geäst, seine rostroten Brusthaare sind noch leicht zerzaust von dem kurzen Orkan, Gefieder und Kopfhaare leuchten nachtblau, kobalt, malachitgrün. So einen Vogel habe ich hier noch nie gesehen. Aber es wirkt ganz selbstverständlich, wie er da so sitzt, gesund – so weit man das sehen kann. Vielleicht ist er einer alten Dame aus dem Käfig entwischt? Vielleicht hat sie ihn auch freigelassen, weil sie plötzlich fortmusste, länger. Kann es sein, dass ich einen Kingfisher vor mir habe? Einen König? Werden Könige jetzt auch in Käfigen gehalten? Eine Zeile von Benn tänzelt mir durch den Kopf, über die ich gegenwärtig häufig stolpere, weil ich mich gerade intensiv mit Schweinen beschäftige: «Die Krone der Schöpfung, das Schwein, der Mensch» – so beginnt die zweite Strophe von Der Arzt. Doch das ist eine andere Geschichte. Das sind alles andere Geschichten: der Wind, der Vogel, das Schwein und Benn, der sowieso. Ich lege mich zurück aufs Bett, draußen erlischt die Sonne im Dunst über dem Hügelkamm, ein paar Minuten Schlaf noch vor dem Abend, vor dem ersten Glas – vielleicht wache ich ja dann in meiner eigenen Geschichte auf. Ist alles wieder, wie es war. Wie war es? Wie wahr?

Samuel Herzog: *Spazieren auf Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 19.

REZEPTE AUS DEM DÀZÚ

- **Shān huō dū (Kutteln vom Lamm mit Chili, fermentiertem Tofu und Ginkosamen)**
- **Tête de veau braisé 84 (Kalbskopf mit diversen Gewürzen und Basler Lækkerli in Sojasauce und Reiswein geschmort)**

wie auch so manches Experiment. Zu den eigenwilligsten Speisen des Lokals gehört ein rotgeschmorter Kalbskopf mit einer Sauce, in der Basler Leckerli verarbeitet werden. Zu den Klassikern zählen Rinderkutteln und Blut in Chiliöl, eine Terrine aus Schweineohr, scharfer Kaninchenschädel, ein Salat aus Quallen oder Phönixkrallen. Samuel Herzog, der an der nahen Place du Sel wohnt und zu den Stammkunden des Lokals zählt, bringt den Widerspruch zwischen der unterkühlten Innenausstattung und dem Ereignis am Gaumen auf den Punkt: «Man möchte hier nicht essen, aber man muss.»



Die kräftigen Gewürze gehen mit dem Pansen eine Verbindung ein, die geradezu erzählerisch ist. (Zürich, 10/2014)

SHĀN HUŌ DŮ

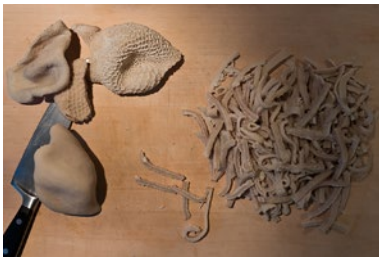
Kutteln vom Lamm mit Chili, fermentiertem Tofu und Ginkosamen

Kutteln vom Lamm sind in der Schweiz, wenn überhaupt, nur in halb oder gänzlich ungereinigtem Zustand zu bekommen. Man muss sie folglich eigenhändig putzen, was ziemlich aufwendig ist. Und selbst wenn man sie ganz akkurat gesäubert hat, bewahren sie doch ein Parfum, das man gut als *urchig* oder *urig* bezeichnen kann. Das hat auch damit zu tun, dass die Kutteln vom Lamm eine deutlich kürzere Kochzeit haben als der Rumen vom Rind, dem die rund zehn Stunden im brodelnden Wasser das Urige weitgehend nehmen. Würde man Lammkutteln ähnlich lange kochen, wären wohl nur noch Flocken von ihnen übrig. Für feintonige Rezepte wie etwa die Kutteln in Milch mit Morcheln (siehe *Les «Pages blanches» d'Annemarie*) sind Lammkutteln also weniger geeignet. Kräftige Gewürze indes gehen mit dem speziellen Parfum des Lämmermagens Verbindungen ein, die überraschend sind und manchmal geradezu erzählerisch.

Das Restaurant *Dàzú* in Port-Louis serviert ein Gericht mit Kutteln vom Lamm, das so eine erzählerische Dimension hat, für Izak Boukman (*Un paradis pour les tripobiles*. In: *Leko*. Freitag, 27. Juni 2014. S. 38.) auf jeden Fall, der das Erlebnis so beschreibt: «Diese



Ginkosamen | Der Ginkobaum stammt ursprünglich aus China, wächst heute jedoch weltweit. Ginkosamen spielen in verschiedenen Traditionen der asiatischen Küche eine wichtige Rolle, namentlich in der Heilküche. Vor Verzehr müssen sie geröstet oder blanchiert werden. Frische Samen findet man in Europa kaum, meist trifft man sie nur in vorgegartener Form als Konserve oder Halbkonzerve an. So können sie den Speisen ohne weitere Vorbereitung beigegeben werden.



Die Kutteln vom Lamm werden so geschnitten, dass sie die Form dicker Streichhölzer oder dünner Nudeln haben.



Nach drei Stunden sind die Kutteln zart und gut mit der würzigen Sauce verbunden. Die blanchierten Ginkosamen sind nach etwa zehn Minuten gar.

FÜR 2–4 PERSONEN

- 400 g gereinigte und blanchierte Kutteln vom Lamm
- 2 EL Sichuanpfeffer
- 3 EL schwarze fermentierte Bohnen (Dòu chí) oder Doma aus Lemusa, 5 Minuten in heißem Wasser eingelegt, dann abgespült
- 1 TL Zucker
- 2 frische rote Chilischoten, entkernt und fein gehackt
- 100 ml warmes Wasser
- 6 getrocknete Chilis (4 g)
- 3 Anissterne (5 g)
- 1 EL schwarzer Pfeffer, im Mörser leicht angedrückt
- 40 g Ingwer, geputzt, in feinen Scheiben, leicht gequetscht
- 2 Zwiebeln, fein gehackt
- 300 ml Shào Xing Reiswein (alternativ ein trockener Sherry)
- 100 ml Sojasauce
- 3 EL Chinkiang-Essig oder ein anderer dunkler Reisessig
- 300 ml Wasser
- 2 EL fermentierter Tofu (50 g)
- 30 g Shiitake, 1 Stunde lang eingeweicht, dann in feine Scheiben geschnitten
- 2 EL Chilibohnenpaste
- 50 g Rohschinken, dünn geschnitten
- 100 g blanchierte Ginkosamen

Kutteln kommen uns vor wie die aromatische Essenz eines bäuerlichen Marktes in den Bergen des südlichen China. Fast hören wir das Blöken der Schafe, die durch das Dorf getrieben werden. Fast sehen wir die farbigen Plastikplanen am Boden, auf denen Gemüse und Wurzeln ausgelegt sind. Und ganz bestimmt spüren wir beim Essen die Wärme der Sonne, die endlich durch den Morgennebel bricht und die feuchten Dächer der Hütten zum Dampfen bringt.»

Adam Zhèng Píng, der Wirt und Koch des *Dàzú*, hat die sprechende Speise aus einem Rezept für Schweinedarm entwickelt, das ihm ein Onkel beigebracht hat. Auf Chinesisch heißt die Speise *Shān huǒ dǔ* (山火肚), was auf Deutsch ungefähr mit «Berg-Feuer-Magen» zu übersetzen wäre. Auf den Namen des Gerichts angesprochen, meint Adam Zhèng Píng: «Wahrscheinlich war das ursprünglich ein wirklich scharfes Essen, ein Berg aus Innereien, mit Unmengen züngelnder Chilis in Flammen gesetzt – ich denke, das Rezept hat seinen Ursprung in der Sichuanküche».

Man kann die Bergfeuer-Kutteln natürlich auch mit Rinderpannen zubereiten, dann schmecken sie etwas zahmer.

Zubereitung (Kochzeit gut 3 Stunden)

- 1 | Die Kutteln nudelig schneiden, sie sollten die Form dicker Zündhölzer haben.
- 2 | Sichuanpfeffer in einer nicht beschichteten Stahlpfanne kurz anrösten bis es duftet, dann im Mörser zu einem feinen Pulver zerstoßen.
- 3 | Schwarze Bohnen, Zucker und frische Chilischoten im Mörser zu einer Paste zerdrücken, dann mit 100 ml warmem Wasser verrühren. *Dank dem Wasser lässt sich die Paste integral aus dem Mörser lösen.*
- 4 | Paste zusammen mit dem Sichuanpfeffer, den übrigen trockenen Gewürzen (getrocknete Chilis, Anissterne und Pfeffer), Ingwer, Zwiebeln, Reiswein, Sojasauce und Reisessig in einen schweren Topf geben, 300 ml Wasser angießen, zum kochen bringen.
- 5 | Den fermentierten Tofu einrühren bis es sich aufgelöst hat. Kutteln begeben, Deckel aufsetzen, Hitze reduzieren, zwei Stunden lang köcheln lassen. *Wie bei vielen Schmorgerichten hängt vieles vom Topf ab, den man verwendet. In einem schweren Topf mit einem Deckel, der das Kondenswasser wieder in das Gargut zurückführt, kann das Fleisch stundenlang vor sich hin köcheln – dabei bleibt die Menge der Flüssigkeit konstant oder nimmt sogar ein wenig zu. Besitzt man keinen solchen Topf, dann muss man vermutlich immer wieder Flüssigkeit angiesen.*
- 6 | Shiitake und Chilibohnenpaste begeben, nochmals 50 Minuten köcheln lassen.
- 7 | In der Zwischenzeit den Schinken auf einem mit Backtrennpapier belegten Blech auslegen, in der Mitte des 180 °C warmen Ofens während 15 Minuten ausschwitzen lassen. Aus dem Ofen holen und abkühlen lassen, an der Luft wird der Schinken sofort steif und knusprig.
- 8 | Die Ginkonüsse zu den Kutteln geben und nochmals etwa zehn Minuten kochen.
- 9 | Kutteln in kleinen Schalen servieren und mit dem knusprigen Schinken belegen.



Das Lebkuchenaroma der Lächerli verbindet sich erstaunlich gut mit den typischen Rotschmorzutaten. (Zürich, 10/2014)

TÊTE DE VEAU BRAISÉ 84

Kalbskopf mit diversen Gewürzen und Basler Lächerli in Sojasauce und Reiswein geschmort

Dieses eigenwillige Rezept hat Adam Zhèng Píng, der Wirt und Koch des Restaurant *Dàzú* (siehe dort) in Port-Louis erfunden. Speziell ist daran vor allem die Verwendung von Basler Lächerli als Hauptzutat für die Sauce. Wie es dazu kam, hat Samuel Herzog in der Basler *Programm-Zeitung* (11/2014) ausführlich beschrieben, hier ein Ausschnitt aus seinem Text: «Als ich das *Dàzú* Anfang Mai besuchte, ging draussen gerade ein gewaltiger Regen über der Stadt nieder. Die Tropfen prasselten wie Eisennägel auf die Dächer der niedrigen alten Häuser, von denen sich in diesem einstigen Quartier der Gewürzhändler noch viele erhalten haben. Selbst im Innern des Lokals spürte man, dass sich die Luft draussen stark abgekühlt hatte. Der Abend hatte gar nichts Frühlingshaftes, also stand mir der Appetit nach einer wärmenden Speise. [...] Auf der Karte fand ich bald, was mein Hunger im Moment suchte: einen geschmorten Kalbskopf, der als *Tête de veau braisé 84* angepriesen wurde. Ich fragte Adam, was denn *84* bedeute. [...] «This secret ingredient», meinte er bedeutungsvoll. Offensichtlich wollte er mir nicht sagen, was denn die geheime Zutat war. Doch ich ließ nicht locker und so versprach er schließlich, das «secret» über dem «ingredient» nach dem

Was aber bedeutet 84 | Die Antwort auf die Frage, was das *84* im Namen des Rezepts zu bedeuten habe, ist einigermaßen simpel. Adam Zhèng Píng übertrug das, was er für den Namen des trockenen Biskuits hielt, also *Basel*, ins Chinesische. Und vom Ton her hätten ihm *bā* (八) und *sì* (四) am ähnlichsten geklungen. Sein Cousin, der jeweils die Speisekarte für ihn übersetzt, habe von dem ursprünglichen Wort nichts gewusst und also *bā* und *sì* einfach mit «8» und «4» rückübersetzt. Über den kleinen Irrtum aufgeklärt, gibt sich der Koch etwas trotzig: «I want keep name, *84* much more sexy than *Basel*!» Was wäre wohl herausgekommen, hätte er *Lächerli* ins Chinesische transliteriert: *lè kè lì* (乐课力) «Glück» «Unterricht» «Kraft» vielleicht? Da ist *84* wahrlich «much more sexy».



Zu Beginn der Kochzeit schon wirkt die Sauce sehr gehaltvoll, fast cremig. Im Verlauf der Stunden nimmt sie dann massenweise Gelatine aus dem Kalbskopf auf und entwickelt so eine sehr schmeichlerische Textur. Zum **Kalbskopf 84** kann man weißen Perfumereis servieren, auch Pellkartoffeln oder Kartoffelstock passen gut und können gewissermaßen als Versuch einer Reconquista des chinesisch besetzten Lækkerli-Territoriums angesehen werden. (Zürich, 10/2014)

Saucenverwandte | Das Gericht erinnert ein wenig an den famosen Kalbskopf, den die *Arène des Entrailles* in Babat serviert (siehe *Tête de veau hóng shāo Babat*). Das ist wenig erstaunlich, denn es liegt ihm ja auch die gleiche Technik des Rotschmorens zugrunde (mehr zu diesem grundlegenden Verfahren der chinesischen Küche im Rezept *Hóng shāo ròu*).

FÜR 4 PERSONEN

800 g Kalbskopf, in Stücken
 1 EL Sichuanpfeffer (5 g)
 3 g Zimt, ganz
 1 EL Muskatblüte (4 g)
 3 Anissterne (5 g)
 1 TL schwarzer Pfeffer, ganz
 100 ml Sojasauce
 250 ml Reiswein
 2 EL Chinkiang-Essig oder ein anderer dunkler Reisessig
 3 EL schwarze fermentierte Bohnen (*Dòu chī*) oder Doma aus Lemusa (20 g), 5 Minuten in heißem Wasser eingelegt, dann abgespült
 9 Basler Lækkerli (80 g)
 700 ml Wasser
 4 cm frischer Ingwer (30 g), geputzt, in feinen Rädchen, leicht angedrückt
 2 scharfe rote Chili, der Länge nach halbiert und entkernt
 2 EL Zitronenzeste, entspricht der Zeste von 1 Zitrone

Essen zu lüften. Der Kalbskopf kam in einer dunklen, stark gelatinösen Sauce daher. [...] In der würzigen Tunke glaubte ich Zimt und Sternanis, Sojasauce und Honig herauszuschmecken – doch was mochte die geheime Zutat sein. Irgendein spezieller Pfeffer vielleicht?

Kaum hatte ich den letzten Bissen im Mund, erschien der Wirt mit einer großen Blechschachtel, auf der in leicht geschwungener Schrift *Basel* geschrieben stand. Er öffnete sie und im Innern lagen, fein säuberlich aneinander gereiht, Basler Lækkerli. Sein Bruder, erklärte Adam, habe ihm diese Schachtel vor vielen Jahren aus Berlin gebracht, aus dem Kaufhaus des Westens – «famous german cookie, he got it for have price». Er habe die Kekse probiert, viel zu hart gefunden und weggestellt. Kürzlich aber sei ihm die Dose wieder in die Hände gekommen – und da gerade ein Kalbskopf auf dem Herd schmort, habe er versucht, eines der holzigen Stückchen mit etwas Sauce weich zu bekommen. So sei die Idee zu dem Rezept entstanden. Leider nur gingen seine Vorräte allmählich zu Ende. Ich erklärte Adam, dass es sich bei diesen Keksen in keiner Weise um eine deutsche Spezialität handle, sondern um ein traditionsreiches Gebäck aus der Schweiz, aus Basel, der Stadt des Humanismus. Der kleine Unterschied schien ihn allerdings nicht sehr zu beschäftigen.»

Zubereitung (Kochzeit 3 Stunden)

- 1 | Kalbskopf wenn nötig säubern, kurz wässern oder blanchieren.
- 2 | Sichuanpfeffer in einer nicht beschichteten Stahlpfanne auf mittlerer Hitze rösten bis er duftet. Etwas abkühlen lassen. Zusammen mit Zimt, Muskatblüte, Anissterne und Pfeffer in einer elektrischen Kaffeemühle zu einem feinen Pulver zermahlen.
- 3 | Sojasauce, Reiswein und Reisessig in einen Pürierbecher gießen, die fermentierten Bohnen und die Lækkerli dazugeben und einige Minuten lang aufweichen. Mit einem Pürierstab zu einer Sauce verarbeiten.
- 4 | Sauce und gemahlene Gewürze in einen schweren Topf geben, 700 ml Wasser zugießen. Ingwerscheiben, Chili und Zitronenzeste einrühren. Kalbskopfstücke begeben, aufkochen lassen, Hitze reduzieren, Deckel aufsetzen, 3 Stunden köcheln lassen. Gelegentlich rühren. *Wie bei vielen Schmorgerichten hängt vieles vom Topf ab, den man verwendet. In einem schweren Topf mit einem Deckel, der das Kondenswasser wieder in das Gargut zurückführt, kann das Fleisch stundenlang vor sich hin köcheln – dabei bleibt die Menge der Flüssigkeit konstant oder nimmt sogar ein wenig zu. Besitzt man keinen solchen Topf, dann muss man vermutlich immer wieder Flüssigkeit angießen.*
- 5 | Deckel abheben. Sollte der Sud noch etwas zu dünn erscheinen (was allerdings nicht sehr wahrscheinlich ist), kann man ihn weiter einkochen. Dabei sollte man aber berücksichtigen, dass Kalbskopf enorm viel Gelatine abgibt. Kaum kühlt die Sauce ein bisschen ab, also auch schon auf dem Teller, wird sie deutlich fester. *Stellt man Reste des Gerichts in den Kühlschrank, so verwandelt sich alles in einen festen, gallertartigen Block, ein dunkles Sülzchen – und wird erst beim erneuten Erwärmen wieder flüssig.*



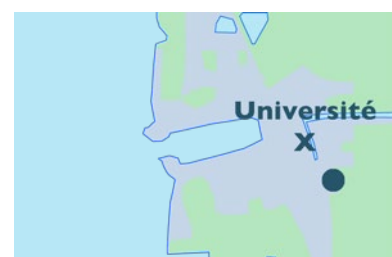
Die kleine Place Suna im Süden des 10^{ème} Soutège gehört zu den charmantesten Orten der Hauptstadt.

10^{ÈME} UNIVERSITÉ

Hochschulen und akademische Institute prägen das Quartier, das aber auch charmante Plätze, einen riesigen Park und einen der schönsten Märkte der Stadt zu bieten hat.

Das 10^{ème} Soutège besteht zu mehr als der Hälfte aus Grünflächen. Der größte Park ist der Parrik du Faune, der nach Osten hin ohne Grenze in die Wälder der Umgebung übergeht. Entsprechend verirren sich auch oft Wildtiere in das Quartier, kann es vor alle nachts passieren, dass man mitten auf der Straße einem Hirsch oder einer wilden Ziege begegnet. In den Tiefen des Parks liegt eine Nich, die Kunzi geweiht ist, einer Gottheit, die mit Leichtigkeit Hindernisse aus dem Weg räumt. Ihr Pritsa (Vogelgestalt) ist der Zaunkönig, der auf Lemusa *Tirex* genannt wird und in dem Park in großer Zahl herumschwirrt.¹

Im Zentrum des Quartiers liegt die Université de Lemusa (siehe dort), die auf eine lange Geschichte zurückblicken kann. Etwas weiter östlich trifft man auf die 1855 gegründete Université polytechnique, deren elegantes Gebäude 1893 von Othmar Tisserand (1840–1926) gebaut wurde, einem in Maizyé geborenen Schüler von Gottfried Semper, der viele Jahre in Rom verbrachte. Außerdem haben sich in der Gegend viele weitere akademische Institute in Häusern und Wohnungen eingerichtet.





Das 1905 eingeweihte Denkmal am Quai Mika zeigt Königin Adrienne I. und ihre Stadtplanerin Krandelle Kabak.



Neorenaissance pur: die Ostseite der Université polytechnique.

Straßennamen im 10ème | Auf Geheiß von Odette Sissay mussten ab dem 8. August 2016 diverse Straßen und Plätze der Hauptstadt umbenannt werden. Das Quartier de l'Université war davon besonders stark betroffen. Trugen die Straßen früher die Namen berühmter Dozenten der Universität, heißen sie nun nach den Duftadjektiven der Kloie, die allerdings fast nur noch für die Kukaldaria Bedeutung haben (siehe Bitasyon Francelle).

Das Quartier, vor allem der nördliche Teil, war besonders stark von der Kabakisation betroffen, der unter Königin Adrienne I. ab 1841 vehement vorangetriebenen Reorganisation der Stadt.² Es wirkt deshalb in gewissen Zonen ein wenig steif. Die kleine, nahezu runde, von Häusern ganz unterschiedlicher Bauart umstandene Place Suna im Süden vermittelt eine Ahnung, wie charmant das 10^{ème} einst gewesen sein muss. Hier findet sich auch das Hauptgeschäft von *Cromagne*, einer der ältesten Gewürzhandlungen der Kapitale. Obwohl Adriennes Verdienste als Reorganisatorin der Stadt schon im 19. Jahrhundert allgemein stark in Zweifel standen, setzte sich ihr Neffe Louis d'Ocieszyk-Bruno doch gegen Ende seines Lebens dafür ein, dass man ihr am Quai Mika ein Denkmal errichtete.³ Die 1905 eingeweihte Skulptur von Waldine Wespre (1859–1943) zeigt die Königin auf einem Thron, stolz und entspannt, als wäre sie selbst die Personifikation von Port-Louis, neben ihr steht Krandelle Kabak und streckt ihr einen Stadtplan hin.⁴

Das Quartier de l'Université bietet auch einen der schönsten Märkte der Stadt (siehe *Marché d'Arpali*) und eine Reihe von ausgezeichneten Restaurants mit Tradition (siehe *Chez Omèr*).

¹ Kunzi soll die Lieblingsgottheit von Königin Adrienne I. gewesen sein, die sich auch einige Tirez in einem Käfig hielt und gerne ihrem Gesang lauschte. Vergleiche Louise Vetou: *Port-Louis. Guide historique et littéraire*. Port-Louis: PAN (Publications des Archives nationales), 2016. S. 304.

² Zur Geschichte der Kabakisation vergleiche

Anne-Lise Winter: *Bâtir Port-Louis. Le patrimoine architectural de la capitale*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2019 [2., 1. 2001]. S. 23–27.

³ Zweifellos war es die Erinnerung an d'Ocieszyk-Brunos Verdienste als Präsident, die das Parlement dazu brachten, die Aufstellung einer solchen Skulptur zu billigen. Von einer

«sentimentalen Pflege der Familiengeschichte» spricht Marie Casate: *Histoire de Lemusa. Du Moyen Âge à nos jours*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2020. S. 84.

⁴ Die Androgynität der Figur von Krandelle Kabak hat schon die Zeitgenossen beschäftigt, entsprach aber offenbar der Realität, wie Vetou schreibt. Vetou: *Op. cit.* S. 305.



Das 1555 eingeweihte Semenium, heute das Hauptgebäude der lemusischen Universität, vom Park aus gesehen.

UNIVERSITÉ DE LEMUSA

Die wichtigste Hochschule des Landes entwickelte sich aus einer Privatinitiative heraus

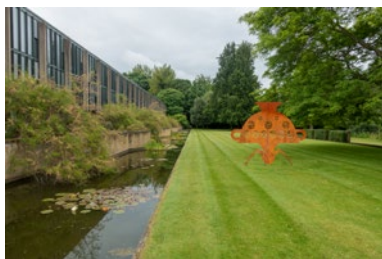
Die Geschichte der Universität von Lemusa (auch Université de Port-Louis genannt) geht auf das Jahr 1555 zurück. Schon 1550 kaufte die äußerst erfolgreiche Geschäftsfrau Diane Le Tripudier ein größeres Landstück im Osten der Hauptstadt und errichtet darauf ein rund 50 × 90 m großen, um zwei Höfe gruppierten Gebäudekomplex, der am 5. Mai 1555 eingeweiht wurde.¹ Dieses Semenium, wie die Einrichtung in zeitgenössischen Dokumenten genannt wird, dient Le Tripudier als Hauptsitz ihrer Geschäfte und als höhere Ausbildungsstätte für potenzielle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ihres Unternehmens. Man kann diese Lehranstalt als die erste Universität der Insel ansehen, denn es wurden nicht nur handelsrelevante Fächer wie Jurisprudenz, Wirtschaft und Buchhaltung unterrichtet, sondern ebenso Medizin und Philosophie.² Die Gebäude liegen mitten in einer üppigen Parkanlage und stellen bis heute das Zentrum der Universität von Lemusa dar. Auch die Wunderkammer von Le Tripudier wurde in dem Komplex untergebracht.

Als das Haus Le Tripudier 1649 bankrott ging, kaufte Hughette Roussin (1664 die Gründerin der Compagnie des treize) den Komplex auf, setzte sich jedoch in der Folge für eine Übernahme der Institution

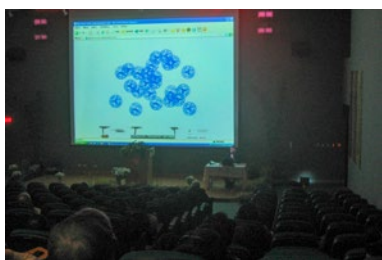
Der begabte Esel | Ein Esel ging Tag für Tag am lateinischen Seminar der Universität vorbei und hörte da immer, wie die Studenten «Gallia», «omnia», «iustitia», «stultitia» und andere Worte auf «ia» repetierten. Er kam zu dem Schluss, dass er selbst des Lateinischen wohl eigentlich schon weitgehend mächtig sei, und sprach bei der Professorin vor, sie möge ihn in die Reihe ihrer Schützlinge aufnehmen. Sechs Semester lang ging das gut. Im vierten Jahr aber, man las gerade Senecas *De vita beata*, kam plötzlich ein solcher Juckreiz über das Tier, dass es nicht mehr aufhören konnte, sich zu kratzen – und schließlich gekeult und zu *Salamia* verarbeitet werden musste. Doch wie sagt schon Singultius: «*Fac quod vis, non quod potes!*»⁵

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 22.

Oxhalle | Für das neue Gebäude der Uni ging Olympe Garçon 1964 zunächst schwer in die Tiefe und schuf Raum für ein weitgehend unterirdisches Auditorium maximum mit fast 500 Sitzplätzen sowie zwei kleinere Aulen mit je 100 Plätzen. Darüber setzte sie zwei flache Gebäude aus Stahl, Beton und Glas, die tagsüber ausreichend Licht in die Hörsäle lenken. Diese Bauten umgab sie mit einem Kanal und einem Garten mit hohen Bäumen und einem gepflegten Rasen, auf dem da und dort Plastiken stehen. Der Name des neuen Gebäudes spielt auf die Geschichte des Ortes an, denn hier war bis in die 1960er Jahren hinein eine kleine Auskocherei eingerichtet, die ein bekanntes Fleischkonzentrat namens Oxale produzierte. Der Oxale wurde gewissermaßen eine Halle injiziert.⁶



Die Oxhalle ist von einem Garten mit hohen Bäumen umgeben. Da und dort strift man auf eine Plastik, hier ein Eisenrelief Znaniye, der sessulistischen Gottheit des Wissens.



Blick in das unterirdische Auditorium maximum während einer Vorlesung über Visumsformalitäten. (Bild Christophe Domino)

durch die Stadt ein. 1654 kaufte diese den nördlichen Teil des Semeni-ums und übernahm die Verantwortung für den Lehrbetrieb, der von nun an Université genannten Anstalt.³ Sie finanzierte diesen jedoch nie ganz allein, stets waren Stiftungen, private Gönner, akademische Gesellschaften, ja auch Unternehmen mit beteiligt. Hinzu kam, dass manche Dozierende ehrenamtlich unterrichteten. Den südlichen Teil vermachte Hughette Roussin bei ihrem Tod 1705 der Compagnie des vingt mit der Auflage, Teile davon der Universität zur Verfügung zu stellen. 1789 verkauft die Gesellschaft auch diesen Teil an die Stadt.⁴

Zu Beginn saßen nur ein paar Dutzend Studentinnen und Studenten auf den Bänken, bald aber schrieben sich junge Männer und Frauen zu Hunderten ein und 2019 waren insgesamt knapp 6000 Studierende an der Uni registriert. Die Institution reagierte auf die zunehmende Zahl der Studierenden und auf die immer breitere Ausdifferenzierung der Fächer (siehe weiter unten) mit dem Zukauf oder der Zumietung von diversen Häusern und Wohnungen im Quartier und auf dem ganzen Gebiet der Hauptstadt. Es fehlte jedoch immer an Raum, vor allem stand keine wirklich große Aula zur Verfügung. 1963 konnte die Uni eine größere Parzelle nördlich des Hauptgebäudes kaufen und schrieb einen Architekturwettbewerb aus, den Olympe Garçon (*1940 in St-Pierre) gewann – eine junge Architektin, die kurz vorher im Team von Arne Jacobsen gearbeitet hatte (siehe Oxhalle).

Die heutige Struktur aus Fakultäten und Fächern bildete sich in einem andauernden Prozess heraus. Die disziplinäre Ausdifferenzierung und damit verbunden die institutionelle Etablierung neuer Fachrichtung kam mit dem Universitätsgesetz von 1818 erstmals richtig in Schwung. In den 1870er Jahren war sie im Bereich der Naturwissenschaften weitgehend vollbracht, konnten die Studierenden sich auf Mathematik, Physik, Chemie, Mineralogie, Botanik, Zoologie und Geographie spezialisieren. Etwas später zogen die Geisteswissenschaften nach, wobei Jean-Marie Tromontis hier eine Vorreiterrolle spielte als er 1866 den ersten Lehrstuhl für französische Sprache und Literatur mit zugehörigem Institut begründete. Bis 1910 verfügte die Uni über Lehrstühle für Philosophie, antike und neue Philologien, vergleichende Sprachwissenschaft, ältere und neuere Geschichte, Archäologie und Kunstgeschichte.

Heute gliedert sich die Universität von Port-Louis in sieben Fakultäten: Medizin, Psychologie, Geistes-, Natur-, Rechts- und Wirtschaftswissenschaften sowie Humanologie, die lemusische Variante von Theologie. Entsprechend groß ist die Anzahl der Departemente und mehr oder weniger stark spezialisierten Institute.

¹ Gabrielle Bossut: *Une affaire de famille. L'empire pragmatique de Diane Le Tripudier*. In: *Mémoire avenir. Le journal des archives nationales*. No 1. Janvier-mars 2017. S. 81 f. Zur Architektur vergleiche Anne-Lise Winter: *Bâtir Port-Louis. Le patrimoine architectural de la capitale*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2019 [2., 1. 2001], S. 456–459.

² Früher wurde die Gründung der Universität von Lemusa auf Pater Bono (Cosimo Silvestro Bonaventura) zurückgeführt, der in den Jahren 1659–61 nach Lemusa kam und hier den Con-

ventus fratrum minorum de Sancti Francisci in Sancta Lemusa gründete. Die Entdeckung der geheimen Bibliothek von Oscar I. im Jahr 2016 hat aber nun diverse Dokumente zugänglich gemacht, die ein neues Licht auf die Geschichte dieser Einrichtung werden

³ Zur Geschichte der Universität siehe Fleur Zerbelle: *Sous un nouveau jour. Une révision bien nécessaire de l'histoire de l'Université de Lemusa*. In: *Mémoire avenir. Le journal des archives nationales*. No 9. Janvier-mars 2019. S. 31–66.

⁴ Möglicherweise wurde die Compagnie auch

per Dekret der Assemblée nationale um ihren Besitz gebracht. Auf diese Weise gelangte im selben Jahr auch die Kunstsammlung der Gesellschaft (die ausgebaute Wunderkammer von Le Tripudier) in staatlichen Besitz.

⁵ «Tue etwas, weil du es tun willst, und nicht, weil du es tun kannst!» Der Spruch stammt aus Jacob Schychs (Hrsg.): *Miscellanea inusitata de Mundo, Coelo et Terra*. Santa Lemusa: Typis Davidis Neri, 1679. S. 78.

⁶ Winter: *Op. cit.* S. 458.



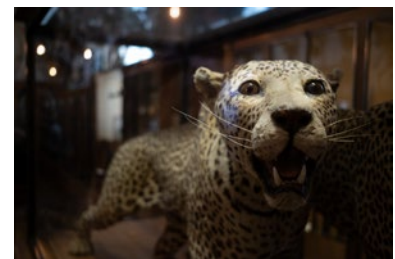
Auch an Wochentagen ist das *Chez Omèr* stets gut besucht, treffen sich hier Studierende, Dozierende, Verfreßene.

RESTAURANT CHEZ OMÈR

Das populäre Lokal im Quartier de l'Université bietet Gerichte mit viel Geschichte

Wer das Restaurant *Chez Omèr* betritt, das hinter der Universität an der Ecke Rue Onocha und Rue Ozakila liegt, wird von einem fauchenden Schneeleoparden empfangen. Seit mehr als hundert Jahren schon fletscht das Tier hier Tag für Tag im Dunst von Fleischbrühen und Rotweinsaucen seine Zähne. Geschossen wurde das Raubtier Ende des 19. Jahrhunderts von dem Altphilologen und passionierten Jäger Alfonso Tartarini (siehe dort).

Das *Chez Omèr* gehört zu den traditionsreichsten Lokalen von Port-Louis. Die Innenausstattung stammt größtenteils aus den 1920er Jahren, das Restaurant ist jedoch viel älter und es heißt, dass schon Geistesgrößen wie Lucien Blagbelle (siehe dort) oder Jean-Marie Tromontis (siehe dort) hier getafelt haben sollen. Über Blagbelle wird erzählt, er habe mit den Gästen Experimente angestellt, ihnen während des Essens Gedichte und Geschichten vorgelesen, um herauszufinden, welchen Einfluss Texte auf die Wahrnehmung und Interpretation von Speisen haben. Gut möglich, dass er im *Chez Omèr* einige der Erkenntnisse gewonnen hat, die später in sein Hauptwerk *La fiction à table* eingeflossen sind. Blagbelle lebte auch einige Jahre lang in einem bizarren



Alfonso Tartarini | Der Altphilologe Tartarini (1840–1927) lehrte von 1870 bis in die 1920er Jahre hinein an der Universität von Port-Louis. Seine Homer-Vorlesungen waren berühmt und müssen so unterhaltsam gewesen sein, dass der Hörsaal immer bis auf den letzten Platz besetzt war. Gut möglich, dass sich der Name des *Chez Omèr*, in dem er regelmäßig verkehrte, seinem Einfluss verdankt. Tartarini war auch ein passionierter Jäger, soll aber ein miserabler Schütze gewesen sein.



In der ehrwürdigen Durchreiche des *Chez Omèr* wartet ein *Couscous Mehdi Ben Othman* auf Kellnerhände.



Seiner mehrheitlich universitären Entourage und Klientel zum Trotz ist das *Chèz Omèr* ein volkstümliches Lokal, in dem man auch mal mit den Händen nach einem Knochen greifen und ihm direkt mit den Zähnen die letzten Säfte und Fasern entreißen kann.

REZEPTE AUS DEM CHEZ OMÈR

- *Braisage de bœuf Sonavi* (Geschnetzeltes vom Rind, mit Kaffee, Kardamom und Ingwer in Rotwein geschmort)
- *Gésiers d'archosaure Domino* (Mägen vom Huhn mit Zitrone, Weißwein, Kapern aus dem Salz und Majoran)

Mikroschlösschen im nahen Parc du Faune. – Früher galt das *Chez Omèr* als das Lokal der Professoren. Heute wird es vor allem auch von Studenten frequentiert. Auch unter der Woche ist das Restaurant immer gut besetzt, das hat vor allem damit zu tun, dass das Essen verhältnismäßig günstig und dabei sehr schmackhaft und vielfältig ist.

Küchenchef Walter Lessing stammt aus Deutschland und hat dort selbst einst Philosophie und Ethnologie studiert, bevor er sich in Lemusa verliebte und auf der Insel seine Passion für Küche und Herd entdeckte – wobei die Studenten der Meinung sind, dass auch die Lemusin Blanche ihre Finger mit im Spiel hatte, die heute an der Kasse des Hauses sitzt. Lessings Zuneigung zum Akademischen ist auf der Karte nicht zu übersehen. Da gibt es ein *Couscous Mehdi Ben Othman* zu Ehren des nordafrikanischen Poeten, der viele Jahre seines Lebens auf Lemusa verbrachte. Ein *Bœuf Gros Sel Otto Polter* erinnert an den aus Palmheim stammenden, langjährigen Professor für deutsche Sprache und Literatur. Die *Soupe Auguste Blanchanté* ist nach einem Professor für französische Lyrik des Mittelalters benannt. Der Saurierforscher Manuel S. Domino hat einem Gericht aus Hühnermägen seinen Namen gegeben. Und Berthe Balzan, Professorin für Biologie, wird mit einem ganz speziellen Früchte-Gewürz-Brot geehrt.

Meist verdanken sich die Namen der einzelnen Speisen bestimmten Lektüreerlebnissen oder philosophischen Gedanken, die auf der Karte eingehend erklärt werden. So auch im Fall des *Braisage de bœuf Sonavi*, das sich auf eine Passage in einem Interview mit dem Philosophen Anatole A. Sonavi bezieht.



Anatole A. Sonavi auf einer Reise durch die Schweiz im Februar 1986.

ANATOLE A. SONAVI

Der Philosoph mit Hang zum Träumen lebt und unterrichtet im Quartier de l'Université

Anatole A. Sonavi kommt 1955 in Port-Louis zur Welt. 1960 zieht er mit seiner Familie nach Biarritz an die französische Atlantikküste. Ab 1976 studiert er an der Pariser Sorbonne, zunächst Psychologie und deutsche Literatur, später dann Soziologie und Linguistik, schließlich Philosophie. Er liest Nietzsche und Adorno, setzt sich mit den Methoden des Strukturalismus respektive der strukturalistischen Semiotik auseinander und beschäftigt sich mit der Dekonstruktion sowie mit dem von Jacques Derrida erfundenen Begriff der *Différance*.

Ab 1978 reist er immer öfter nach Lemusa. Im gleichen Jahr beginnt er in Paris eine klassische Psychoanalyse und setzt sich mit den Theorien von Sigmund Freud und Jacques Lacan auseinander. 1980 erbt er die Mansion Maia, ein neugothisches Häuschen im Parc du Faune, das fortan sein Hauptwohnsitz sein wird. Er behält zwar seine kleine Wohnung in Paris, wechselt jedoch 1981 zu einem Analytiker nach Port-Louis.

Ab 1980 schreibt er regelmäßig kleinere Betrachtungen zu mehr oder weniger alltäglichen Gegenständen, die in verschiedenen Medien publiziert werden. Ab 1981 studiert er hauptsächlich an der Uni-



Mansion Maia | Die Mansion Maia wurde im frühen 19. Jahrhundert im Auftrag eines unbekanntes Gönners für eine Kräuterkundlerin und Naturärztin namens Maia errichtet. Die Volkslegende will, dass diese Maia einen Faun geboren habe, der bis heute in dem Park sein Unwesen treibe. Ob der Parc du Faune seinen Namen wirklich diesem Mythos verdankt, ist ungewiss. In den 1950er Jahren gelangte das Haus in den Besitz der Urgroßeltern von Anatole A. Sonavi, der es seit 1980 bewohnt.

DAS TISCHLEINDECKDICH DER SEELE

Wozu sind Träume gut und welche Funktion haben Fiktionen? Im Interview mit Félicien Trebeau spricht der Philosoph und Linguist Anatole A. Sonavi über mögliche Formen des Umgangs mit den Erfindungen der Nacht und des Tages.

Félicien Trebeau: In Ihrem kürzlich erschienenen Buch *Nos nuits, nos journées, nos inventions* heißt es an einer Stelle, die Träume seien das «Tischleindeckdich unserer Seele» – wie haben Sie das gemeint?

Anatole A. Sonavi: Das Bild steht für die Art, wie wir in unseren Träumen Wünsche auf das Tischlein unserer bewussten Wahrnehmung zaubern – so, dass sie oft aus dem Nichts zu kommen scheinen. Natürlich verarbeiten wir in Träumen auch die Geschehnisse der jüngsten Vergangenheit sowie allerlei alte Geschichten. Der Teil aber, der mich am meisten interessiert und mich auch in meinem Buch vorrangig beschäftigt, hat mit dem Wünschen zu tun und mit der Erfindung von Geschichten und Bildern, die diese Wünsche wie trojanische Pferde durch die Mauern diverser Abwehrsysteme in unser Bewusstsein schmuggeln.

Das hat auch schon Sigmund Freud ganz ähnlich formuliert. Natürlich ist die Sache dort erheblich komplizierter, aber im Grunde hat Freud behauptet, dass wir uns in unseren Träumen Wünsche erfüllen – auch wenn das manchmal auf einen ersten Blick gar nicht so aussieht. Und ich glaube, dass er recht hatte. Jedenfalls versuche ich meine eigenen Träume immer so lange zu befragen, bis ich den Wunsch in ihnen verstehe. Man kann natürlich ganz verschiedene Fragen an Träume richten. Ich stelle immer die Frage nach dem darin enthaltenen Wunsch.

Aber es gibt doch viele Menschen, die unter ihren Träumen leiden, die Nacht für Nacht schweißgebadet aus den fürchterlichsten Phantastereien hochfahren. Und denen wollen Sie nun erklären, dass sich in ihren Alpträumen Wünsche äußern? Natürlich sind die Wünsche oft entweder verborgen oder aber wir können sie nicht als

solche akzeptieren, aus ethischen oder moralischen Gründen. Oder einfach, weil der Wunsch unsere Lebenspläne durchkreuzen würde, unserem Selbstkonzept widerspricht.

Wie meinen Sie das?

Wenn zum Beispiel ein Familienvater homoerotische Träume hat, dann steht ein solcher Wunsch natürlich quer zu seinem Lebensplan. Oder wenn eine frisch verheiratete Frau träumt, dass sie ihren Ehemann in die Luft sprengt, dann widerspricht das natürlich ihrem Selbstverständnis als liebende Gattin.

Das sind aber eher einfache Beispiele mit simpler Deutung. Meine eigenen Träume sind jedenfalls erheblich komplexer.

Sie haben recht. Natürlich sind unsere Träume oft viel komplizierter, denn die Wünsche drücken sich meist auf Umwegen aus. Das hat damit zu tun, dass wir auch im Traum gewisse Zensuren vornehmen, das heißt wir werden einen Wunsch so lange bearbeiten, metaphorisieren oder verklusulieren bis er eine Gestalt angenommen hat, die für uns halbwegs akzeptabel ist. Erst in dieser Form kann er uns bewusst werden. Deshalb sind es in den Träumen oft auch weniger die großen Linien denn die Details, auf die es ankommt. Durch ihre Analyse können wir möglicherweise eine Vorstellung von unseren Wünschen bekommen. Allerdings gibt es auch eine beträchtliche Differenz zwischen dem, was wir träumen, und dem, was wir in wachem Zustand als Traum erinnern. Wahrscheinlich findet bei diesem «Übergang» erneut eine Art Zensur statt. Sicher auch funktionieren wir träumend nach einer etwas anderen Logik als im wachen Zustand. Da findet also nochmals eine Übersetzung statt. All dies führt dazu, dass wir den Traum, wie

wir ihn erinnern und vielleicht sogar erzählen können, als das Resultat eines recht komplexen Prozesses ansehen müssen.

Trotzdem können wir im wachen Zustand versuchen, den Wunsch wieder aus seiner metaphorischen Umklammerung zu lösen, ihn im Dickicht der Verkläuserungen zu erkennen. Das bedeutet natürlich viel Arbeit und gelingt längst nicht immer. Auch kann man nie ganz sicher sein, dass man den Traum wirklich richtig verstanden hat. Mich interessiert allerdings auch nicht in erster Linie die Wahrheit, die sich hinter einem Traum verbirgt, sondern der kreative Akt der Deutung, die Interpretation, die zumindest im Bereich des Traumes ja immer auch eine Erfindung ist. Auch dieses Erfinden allerdings kann man als eine Form der Wahrheitsfindung ansehen, denn auch in ihm werden sich wieder Wünsche bemerkbar machen.

Aber warum sollen wir das überhaupt tun? Wenn Wünsche drohen, ganze Familien zu zerstören, warum sollen wir uns dann so sehr um sie bemühen?

Ich persönlich vertrete die Ansicht, dass man seine Wünsche kennen darf und sie unser Leben bereichern. Das Problem liegt doch eher darin, dass manche dazu neigen, die Wünsche für Befehle oder Aufträge zu halten. Dann wird es natürlich ungemütlich: Wenn ich plötzlich glaube, dass ich eigentlich meinen Mann in die Luft sprengen möchte, dass ich es vielleicht wirklich tun sollte, dann werde ich unter einem solchen Wunsch natürlich ganz erheblich leiden.

Man sollte sich immer vor Augen halten, dass die im Traum ausgedrückten Wünsche ja nur Teil eines größeren Wunschsets sind, eines Sets, das wir teils auch ganz bewusst entwerfen. Natürlich muss man sich die Wünsche nicht erfüllen, die in Träumen an die Oberfläche treten. Aber es ist vielleicht doch nicht uninteressant, wenn man weiß, dass man diesen oder jenen Wunsch hat.

Vielleicht versteht man dann auch andere Dinge ein wenig besser.

Sie schreiben in Ihrem Buch, Träume seien wie Fleischgerichte – wie ist das gemeint?

Ich habe nicht von Fleischgerichten gesprochen, sondern von Schmorgerichten. Aber sie haben natürlich recht: eigentlich dachte ich an geschmorte Fleischgerichte. Nun: Manche Schmorgerichte haben einen Geschmack, den man einfach nicht auf die einzelnen Zutaten zurückführen kann – selbst wenn man diese ganz genau kennt. Ähnlich vermitteln uns manche Träume ein bestimmtes Gefühl, eine Atmosphäre, die uns den ganzen Tag lang begleiten kann, ja den Tag wesentlich mitbestimmt – und selbst wenn wir uns an die verschiedenen Teile des Traums erinnern, so scheint sich das Gefühl doch mit diesen Einzelheiten nicht verbinden zu lassen.

In ihrem Buch widmen sie ein ganzes Kapitel auch den Tagträumen, in denen wir uns oft heldenhaft oder großartig fühlen. Und sie schreiben, dass wir auch diese Träumereien durchaus kultivieren sollen.

Ja, ich glaube, dass Tagträume eine verhältnismäßig ungefährliche, lebensstrategisch und je nachdem auch gesellschaftlich wertvolle Form der Selbstüberschätzung oder auch Selbstüberhöhung sind. Nur die häufig geäußerte Behauptung, man müsse alles daran setzen, seine Träume auch zu erfüllen, halte ich für ziemlich ungesund. Ein Lehrer etwa, der gerne von sich behauptet, im tiefsten Innern eigentlich ein Großwildjäger zu sein, ist doch für die Gesellschaft viel wertvoller als wenn er wirklich Großwildjäger wäre – und führt als schierer Traumjäger wohl nicht nur das sicherere, sondern auch das bessere Leben. Es macht Sinn, dass viele Wünsche nur ein Traum bleiben.

Könnte man das, was über die Funktion des Traumes gesagt haben, nicht auch im Zusam-

menhang zum Beispiel mit Erzählungen oder Spielfilmen ganz ähnlich formulieren?

Eher nicht, nein. Auch Fiktionen dieser Art sind zwar Gucklöcher, die es uns gestatten, aus unserem persönlichen und ganz direkten Erleben heraus in andere Möglichkeiten Einblick zu nehmen. Im Unterschied zum grundsätzlich introspektiven Traum aber sind Fiktionen potentielle Erweiterungen nach Außen, Bereicherungen in ein und derselben Ebene. Fiktionen verändern den Schärfebereich unseres persönlichen Horizonts.

Können sie das vielleicht an einem Beispiel deutlicher machen?

Vielleicht könnte man es so formulieren. Sie sitzen in einer Eisenbahn, die gerade in einem großen Bahnhof hält und schauen aus dem Fenster Ihres Abteils. Auch auf dem Gleis nebenan steht ein Zug. Plötzlich fährt dieser Zug los. Im ersten Moment können Sie nicht sagen, ob das nun Ihr eigener Zug oder der andere ist, der sich in Bewegung gesetzt hat. So ist es auch mit den Träumen und der Realität: In bestimmten Momenten, etwa zwischen Schlafen und Wachsein, wissen Sie nicht genau, welcher Zug nun

wirklich in Bewegung ist. Bei der Fiktion ist das anders: Da wissen sie immer, dass es der andere Zug ist, der abfährt. Sie genießen es indes, dass es – wenn sie ihr Einverständnis geben – vom Gefühl her auch ihr eigener Zug sein könnte.

Und warum interessiert sich der Mensch für Fiktion?

Wir leben ja nur ein einziges Leben. Gleichzeitig sind wir aber durchaus in der Lage, uns ganz andere Biographien für uns selbst vorzustellen. Das schafft eine gewisse Sehnsucht nach all diesen Leben, die wir nicht leben können, weil wir ja schon unser Leben leben. Wohl hat der Mensch die Fiktion auch erfunden, um diesen eigenartigen ‚Mangel‘ etwas auszugleichen. So gesehen erfüllt uns allerdings natürlich auch die Fiktion gewisse Wünsche, doch auf andere Weise. Um es auf eine einfache Formel zu bringen: Der Traum führt uns in uns hinein, die Fiktion führt uns aus uns hinaus.

Dieses Gespräch wurde 1983 geführt und erstmals am 29. April 1983 in der Zeitung *Glas* veröffentlicht. Am 27. Juni 1996 publizierte *Leko* in einem Sonderheft zum Thema Traum (S. 8–13) mit Einwilligung der Autoren eine leicht veränderte Version des Interviews – auf dieser basiert auch der hier vorgestellte Text.



Walter Lessing, der Küchenchef des Restaurant Chez Omèr im Quartier de l'Université von Port-Louis, hat für sein Lokal lauter Gerichte erfunden, die mit Lektüreerlebnissen zu tun haben. Dazu gehört auch sein *Braisage de bœuf Sonavi* (siehe dort), zu dem er sich von einer Passage aus dem Interview mit Trebeau hat inspirieren lassen. Es ist ein eigentümliches Gericht, das mit so manchen Regeln des guten Kochens bricht und dabei zwar etwas fremd, doch überzeugend schmeckt.

versität von Port-Louis, wo er 1982 die Doktorwürde erhält. 1983 erscheint seine Dissertation unter dem Titel *Nos nuits, nos journées, nos inventions* bei Maisonneuve & Duprat.

Sonavi unternimmt diverse Reisen in den Orient und nach Asien sowie durch verschiedene Länder Europas. 1992 erhält er einen Ruf an die Universität von Lemusa, wo er seither als ordentlicher Professor für Philosophie tätig ist. 1995 veröffentlicht er (wieder bei Maisonneuve & Duprat) *Le voyage comme un roman* – eine stark empirisch geprägte Untersuchung zur Bildung und Struktur von Fiktion auf Reisen. 1999 gibt er bei der Librairie Port Louis den Reader *Au signe du triscèle – à la recherche d'une identité lemusienne* heraus. Im Vorwort definiert Sonavi den von ihm erfundenen Begriff der *Atlantitude* als eine lemusische Antwort auf die Créolité-Bewegung der französischen Antillen (Patrick Camoiseau, Jean Barnabé und Raphaël Confiant). 2005 publiziert er eine Reihe von kurzen Aufsätzen unter dem Titel *La fiction au quotidien*. Sonavi ist ein regelmäßiger Mitarbeiter der *Revue historique* und des Magazins der Archives nationales (*Mémoire avenir*).



Küchenchef Walter Lessing serviert seine würzige Braisaige mit einer Art Polenta. (Lungern, 10/2007)

BRAISAGE DE BŒUF SONAVI

Geschnetzeltes vom Rind, mit Kaffee, Kardamom und Ingwer in Rotwein geschmort

In einem Interview mit Félicien Trebeau vergleicht der Philosoph und Linguist Anatole A. Sonavi (siehe dort) geschmorte Fleischgerichte mit bestimmten Träumen: «Manche Schmorgerichte haben einen Geschmack, den man einfach nicht auf die einzelnen Zutaten zurückführen kann – selbst wenn man diese ganz genau kennt. Ähnlich vermitteln uns manche Träume ein bestimmtes Gefühl, eine Atmosphäre, die uns den ganzen Tag lang begleiten kann, ja den Tag wesentlich mitbestimmt – und selbst wenn wir uns an die verschiedenen Teile des Traums erinnern, so scheint sich das Gefühl doch mit diesen Einzelheiten nicht verbinden zu lassen.» Das Interview mit dem Titel *Das Tischleindeckdich der Seele* erschien erstmals am 29. April 1983 in der Wochenzeitung *Glas*.

Die hier zitierte Passage hat Walter Lessing, den Küchenchef des Restaurant *Chez Omèr* (siehe dort) im Quartier de l'Université von Port-Louis dazu inspiriert, das nachfolgende Rezept zu kreieren – ein Schmorgericht, das indes nicht etwa Ragout verwendet, sondern Geschnetzeltes. Geschnetzeltes wird in der Regel nur ganz kurz gebraten, da es sonst trocken wird und gern etwas ledrig schmeckt.



Anatole A. Sonavi | Lemusischer Philosoph (* 1955 in Port-Louis). Sonavi wächst in Biarritz auf, studiert in Paris Psychologie, Soziologie, Linguistik und Philosophie. 1981 wechselt er an die Uni von Port-Louis. 1983 erscheint seine Dissertation *Nos nuits, nos journées, nos inventions*. Ab 1992 ist er ordentlicher Professor für Philosophie in Port-Louis. 1995 publiziert er *Le voyage comme un roman* – eine stark empirisch geprägte Untersuchung zur Bildung und Struktur von Fiktion auf Reisen.

Der Stolz des Hundes | Eine Kuh, die sich für besonders klug und gebildet hielt, sprach zu dem Hund, der sie und ihre Herde bewachte: «Was bist du nur für ein armseliges Tier, das sich ganz in den Dienst der Menschen gestellt hat. Wir rupfen wenigstens nur die Gräser und Kräuter aus, die uns passen. Aber du bekommst ja sogar dein Futter aus ihrer Hand. Fließt in deinen Adern denn nicht das Blut eines Wolfes, der frei und stolz unter dem Himmel lebt und jagt, was immer ihm gefällt?» Der Hund überlegte kurz, ob er der Kuh an die Gurgel springen und ihr mit einem Biss die Halsschlagader durchtrennen sollte. Doch er tat es nicht und trottete davon, stolz, ein Hund zu sein.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 79.



Braisage de bœuf Sonavi mit Pellkartoffeln, die in zerdrückter Form die Sauce sehr gut aufnehmen. (4/2020)

FÜR 2–4 PERSONEN

- 1 EL **Bratbutter**
- 500 g **Schulter (oder Stotzen) vom Rind geschnetzelt**
- 2 **stattliche Zwiebeln, fein gehackt**
- 1 TL **Salz**
- 400 ml **Rotwein**
- 200 ml **Wasser**
- 3 EL **Cognac (oder ein anderer Weinbrand)**
- 1 EL **Rotweinessig**
- 2 TL **Honig**
- 2 **frische Chilis, entkernt und in feine Streifen geschnitten**
- 30 g **frischer Ingwer, geputzt und fein gehackt**
- 1 TL **geröstete und gemahlene Kaffeebohnen**
- 1 TL **gemahlene Korianderfrüchte**
- 1 TL **schwarzer Pfeffer, im Mörser grob zerstoßen**
- 9 **grüne Kardamom, Samen aus den Kapseln gelöst**
- 150 ml **Sahne**
- Etwas **Salz zum Abschmecken**

Ebendiesen Ledergout hebt Lessing mit seinem Rezept bewusst in den Vordergrund und kombiniert ihn mit Kaffee und Kardamom zu einem warm-würzigen, exotisch-herben Gesamtklang, der Gedanken an Baumrinde, an einen warmen Waldboden oder ein frisch gelöschtes Holzfeuer aufsteigen lässt. Das Fleisch ist so mürbe, dass es im Mund wie ein Stück Kuchen zergeht. Es ist auch etwas trocken, doch die Sauce macht das wett. Wie saftig das Gericht schmeckt, lässt sich auch durch Menge und Art der verwendeten Sahne stark beeinflussen. *Braisage de bœuf Sonavi* schafft am Gaumen eine gustative Atmosphäre, die auch lange nach dem letzten Bissen noch vorhält.

Das hier vorgestellte Rezept verwendet Geschnetzeltes vom Rind, wie es in jeder Metzgerei zu bekommen ist. Für Geschnetzeltes wird meist ein eher mageres Stück ohne viel Bindegewebe von der Schulter oder vom Stotzen ausgewählt. Walter Lessing kocht das Gericht allerdings meistens mit Hirsch oder Reh. Am allerliebsten verwendet er das Fleisch von Tieren, die in der Gegend von Les Balcons (siehe dort) gejagt wurden. Da diese Rehe die würzigen jungen Triebe des Kardamoms fressen, der in der Gegend überall wächst, soll auch ihr Fleisch ein leichtes Kardamomaroma haben. Ob man diese Nuance allerdings bei der hier vorgestellten Zubereitung aus dem Chor der Gewürze herauschmeckt?

Statt Wasser verwendet Lessing meist einen gelatinösen Jus, den er aus den Knochen von Wildtieren kocht. Reh- oder Hirschknochen kommen in Mitteleuropa leider nie in den Handel. Um trotzdem einen ähnlichen Effekt zu erzielen, kann man ein Kalbsfüßchen mitschmoren oder das Wasser mit etwas fertig gekauftem Wildfond aus dem Glas vermischen. Auch Rinderbrühe leistet gute Dienste. Allerdings schmeckt das Gericht auch mit Wasser so intensiv, dass man sich Fonds und Brühen eigentlich sparen kann.

Lessing serviert die *Braisage de bœuf Sonavi* mit einer Art Polenta, auch Pellkartoffeln passen sehr gut und nehmen in zerquetschter Form die Sauce bestens auf. Als Gemüse passt kurz gedünsteter Rosenkohl wunderbar.

Zubereitung (Kochzeit 2 Stunden)

- 1 | Fett in einem schweren Topf erwärmen, Fleisch begeben und allseits gut anbraten.
- 2 | Zwiebeln mit Salz begeben, glasig werden lassen. Mit Wein, Wasser und Cognac ablöschen. Essig, Honig, Chilis, Ingwer, Kaffee, Korianderfrüchte, Pfeffer und Kardamom dazugeben. Alles gut vermischen, aufkochen lassen, Hitze auf ein Minimum reduzieren, Deckel aufsetzen und 110 Minuten auf kleinster Hitze köcheln lassen. *Wenn der Topf nicht gut schließt, muss ev. zwischendurch etwas Wasser nachgegossen werden.*
- 4 | Deckel abheben und die Sauce während einiger Minuten etwas eindicken lassen.
- 5 | Sahne einrühren, mit Salz abschmecken.



Ein energischer Fleischgeschmack, erdig-bittere Noten, exotische Fruchtigkeit, Ätherisches. (Zürich, 1/2015)

GÉSIERS D'ARCHOSAURE DOMINO

Mägen vom Huhn mit Zitrone, Weißwein, Kapern aus dem Salz und Majoran

Dieser Schmortopf mit Hühnermägen verdankt sich einer Inspiration aus dem Restaurant *Chez Omèr* in Port-Louis. Küchenchef Walter Lessing wollte das Rezept für seine *Gésiers d'archosaure Domino* zwar nicht verraten, doch es ließ sich nach einigen Versuchen wohl ziemlich erfolgreich rekonstruieren.

Der Schmortopf hat einen tiefen, eher dunklen und dabei doch sehr energischen Fleischgeschmack, die Stücke sind zugleich zart und knackig. Zitrone und Weißwein verbinden sich mit dem Fleischsaft zu einem erdigen Aroma mit gut eingearbeiteter Säure, die Chilis steuern eine leichte Schärfe bei. Die Hühnermägen und wohl auch die Zitrone schwitzen während des Kochens gelatinöse Substanzen aus, welche der Sauce zusammen mit den Schalotten eine schöne Struktur geben. Die Karotten nehmen etwas von den Saucenaromen auf und geben ihrerseits Süße ab. Aus diesem stabilen Grundgeschmack schießen die exotische Würze der Kapern und die ätherisch-leichtsinnige, heftig parfümierte Frische des Majoran wie Feuerwerksraketen heraus. Man nimmt jeden Bissen in mehreren Stufen wahr: Erst weht einem der Majoran an, danach glucksen die Kapern am Gaumen vorbei – und

MANUEL S. DOMINO

Manuel S. Domino (1889–1999) kam in den 1920er Jahren aus Frankreich nach Lemusa – einem Ruf der Universität folgend. Er war wesentlich am Aufbau des paläontologischen Instituts beteiligt. Seine Forschungen galten in erster Linie den Schädeln der Archosaurier – jener Amnioten-Gruppe also, die auch heute noch existiert und zu der etwa Krokodile und Vögel zählen. Aus unerfindlichen Gründen wurde keine der Straßen im Universitätsviertel je nach ihm benannt. Immerhin aber bietet das Restaurant *Chez Omèr* auf seinem Speiseplan die hier vorgestellte Hauptspeise an, die nach dem einflussreichen Gelehrten benannt ist: *Gésiers d'archosaure Domino*.



Im Magen des Huhns finden sich auch diverse kleine Steine, sogenannte **Gastrolithen**, die dem Tier beim Verarbeiten harter Nahrung helfen – eine Praxis, die auch unter Dinosauriern verbreitet war. (Zürich 2/2015)

Zweierlei Zwiebelschnitte | Oft empfehlen wir in unseren Rezepten, die Hälfte der Zwiebeln fein zu hacken, die andere (der Länge nach) in Streifen zu schneiden. Das mag unnötig kapriziös erscheinen, hat indes seinen Grund. Feingeschnittene Zwiebeln lösen sich bei Schmorgerichten während der langen Kochzeit fast völlig in der Sauce auf und tragen so zu ihrem Volumen bei. Zwiebeln in Streifen hingegen bleiben auch nach einer längeren Schmorzeit noch teilweise intakt und für die Zunge spürbar. Sie bestimmen so als leicht schleimige Elemente das Mundgefühl eines Gerichts wesentlich mit. In beiderlei Gestalt geben Zwiebeln ihr typisch lauchiges Aroma und ihre Süße an die Speisen ab.

erst dann legen sich Fleisch und Sauce majestätisch in den Mund.

Die Geschichte dieses Rezepts reicht, so könnte man sagen, einige Millionen Jahre zurück, bis ins Mesozoikum nämlich, ins Erdmittelalter, das nach dem großen Massenaussterben vor gut 250 Millionen Jahren begann und vor 66 Millionen Jahren endete. Während großer Teilen dieser Erdmittelzeit waren die *Archosauria* die dominierende Gruppe von Wirbeltieren, die das Land und den Luftraum beherrschten. Die Archosaurier leben, im Unterschied zu vielen anderen Saurier-Arten, auch heute noch fort – namentlich etwa in der Gestalt von Krokodilen und Vögeln. Zu den rezenten Archosauriern zählt auch das Haushuhn, was sich unter anderem darin zeigt, dass es sich beim Verdauen von Magensteinen, sogenannten Gastrolithen helfen lässt. Manuel S. Domino, nach dem dieses Rezept benannt ist, war ein Spezialist für Archosaurier. Wie so oft bei Küchenchef Walter Lessing hat das kleine Rezept also eine große Geschichte.

Nichtsdestotrotz ist es sehr einfach zu kochen – vorausgesetzt, man kann sich Hühnermägen besorgen, bereits gereinigte im bequemsten Fall. Die Kochzeit allerdings ist ziemlich lang. Sie hängt von der Größe der Mägen ab und offenbar auch von der Lebensweise resp. Haltung der Tiere. Je nachdem sind die Mägen schon nach einer guten Stunde ziemlich weich – oder aber sie wollen deutlich länger geschmort werden. Am besten prüft man von Zeit zu Zeit mit einem Messer, wie zäh sie sich noch anfühlen. Auch die Zitrone verändert sich während der langen Kochzeit, sie konfiert gewissermaßen im ei-



Es bietet sich an, die Mägen beim Anbraten sorgfältig über den Boden des Topfes zu verteilen.



Zu Beginn schwimmen Fleisch und Gemüse in ziemlich viel dünner Flüssigkeit, die jedoch mit der Zeit immer mehr Struktur bekommt und am Schluss kurz eingedickt wird. (Basel, 1/2015)

FÜR 4 PERSONEN

- 800 g Hühnermägen, geputzt
- 2 EL Bratbutter (oder auch etwas mehr)
- 250 g Schalotten, zur Hälfte fein gehackt, zur Hälfte der Länge nach in Streifen geschnitten
- 400 ml Weißwein
- 200 ml kräftige Hühnerbrühe oder Wasser mit etwas Salz
- 1 EL Zucker
- 4 kleine Karotten (je 50 g), geschält, von Spitze und Strunk befreit, ganz nicht zu große, nach Möglichkeit unbehandelte Zitrone von etwa 150 g, gut unter heißem Wasser abgewaschen, der Länge nach in vier Schnitze zerteilt
- 3 getrocknete Chilis, ganz
- 75 g abgespülte Kapern aus dem Salz (ca. 150 g mit dem Salz)
- 15 g Majoran, abgerabelt

genen Saft. Das heißt, sie wird ganz weich und ein wenig glasig, fast als wäre sie vorgängig eingelegt worden.

Die Zitrone steuert eine schöne Säure bei, die indes im fertigen Gericht gut eingebunden ist. Die Schale der Frucht sorgt aber auch für eine ganz leichte Bitterkeit, die den Charakter dieses Schmortopf mit bestimmt. Wie viel zusätzliche Bitterkeit und wie viel mehr Aroma von geschmorter Zitrone man haben möchte, kann jeder Tischgast individuell dadurch steuern, dass er kleine Stücke von der Zitrone abschneidet und mit auf die Gabel zu Fleisch und Sauce häuft. Je nach Zitrone kann es allerdings auch passieren, dass das ganze Gericht eine etwas stärker spürbare Bitterkeit hat (das ist bei den Tests erst ein Mal passiert und war durchaus interessant). Wer indes mit Widerwillen auf alles reagiert, was auch nur ganz leicht bitter schmeckt, der sollte statt der ganzen Zitronen nur den Saft begeben – das Resultat wird allerdings nicht das gleiche sein.

Im *Chez Omèr* werden die *Gésiers d'archosaure Domino* mit Kartoffelstock serviert – man kann auch einfach Pellkartoffeln dazu reichen, die man mit der Gabel auf dem Teller zerdrückt.

Zubereitung (Kochzeit 100 bis 130 Minuten)

- 1 | Die Hühnermägen mit Küchenpapier trocken tupfen. Bratbutter in einem schweren Topf erwärmen und die Mägen darin etwa 5–7 Minuten anbraten – je nach Größe des Topfes am besten in zwei Durchgängen oder auch in einer separaten Bratpfanne.
- 2 | Schalotten unterheben und kurz anziehen lassen. Weißwein, Hühnerbrühe und Zucker begeben, umrühren und dabei eventuell vorhandenen Satz vom Boden kratzen.
- 3 | Karotten, Zitrone und Chilis dazugeben, kurz aufkochen lassen, Hitze reduzieren und Deckel aufsetzen. 90 Minuten über kleiner Flamme schmoren lassen, gelegentlich umrühren – je nach Größe und Beschaffenheit der Mägen muss das Gericht auch zwei Stunden oder sogar noch länger schmoren. *Wie bei vielen Schmorgerichten hängt vieles vom Topfab, den man verwendet. In einem schweren Topf mit einem Deckel, der das Kondenswasser wieder in das Gargut zurückführt, kann das Fleisch stundenlang vor sich hin köcheln. Besitzt man keinen solchen Topf, dann muss man vermutlich immer wieder Flüssigkeit angießen.*
- 4 | Wenn das Fleisch ausreichend weich ist, Deckel abheben, Hitze ein wenig erhöhen und die Flüssigkeit etwa fünf bis zehn Minuten lang reduzieren, bis eine leicht dickliche Sauce entsteht.
- 5 | Kapern und Majoran begeben, Hitze stoppen, kurz umrühren und servieren. Es ist wichtig, dass der Majoran nicht mitkocht, denn er ist kaum hitzebeständig.

*Auch für die *Gésiers d'archosaure Domino* gilt die universelle Schmorfleischregel, wonach das Gericht an den Folgetagen noch besser schmeckt. Der Majoran allerdings verliert beim Aufwärmen seine Würzkraft und will also erneuert werden.*



Die Schale der Zitrone, die mit dem Magen geschmort wird, verleiht dem Gericht eine ganz leichte Bitterkeit. Trotzdem empfiehlt es sich, auf alle Teller auch ein Zitronenviertel zu legen. Jeder Tischgast kann davon nach Lust und Laune kleine Stücke abschneiden und mit Fleisch und Sauce auf seine Gabel häufen – so kann er steuern, wie viel zusätzliche Bitterkeit und wie viel mehr Aroma von geschmorter Zitrone er haben möchte.

Ingredients:

- 1 Huhn
- 1 Zitronenviertel
- 1 Zwiebel + ganze Chili
- 2 Karotten
- Kapern
- Kichererbsen
- Olivenöl
- Magen
- Weisswein
- 2 dl Wasser
- 2 dl Wein
- 1 Zwiebel 140g
- 7 Zitronen
- 3 ganze Chili
- 4 kleine Karotten 200g
- geschält Spitz + Styr.

Instructions:

- gut trocken tupfen
- Öl heiss, scharf anbraten sollte nicht saftig
- 6 bis leicht angebräunt
- Weisswein - Anhaft loswerden
- Hühnerfleisch + Zwiebel + Chili + Zitronen geschält
- Karotten ev. ganz
- ganze Chili
- 19.45 Deckel auf
- 29.22.20
- Olivenöl
- Magen
- Weisswein
- Zitronenviertel
- Zwiebel + ganze Chili
- 2 Karotten
- Kapern
- Kichererbsen
- Olivenöl

Other notes:

- es knallt
- 2 Zitronen für Schmand
- Magen
- ohne Kastrolillen
- 17.85
- 287
- 550 Magen
- 4 200 Wein
- 2 dl Wasser
- 1 Zwiebel 140g
- 7 Zitronen
- 3 ganze Chili
- 4 kleine Karotten 200g
- geschält Spitz + Styr.

Notizen zur Reise ins Erdmittelalter – Arbeitsblatt zu den Gésiers d'archosaure Domino. (2/2015)



Komfortable Lage: Das Institut Dubonnet ist seit 2017 in einem Haus an der Rue Iser eingerichtet.

INSTITUT DUBONNET

Seit 2017 widmet sich ein eigenes Institut im 10^{ème} ganz der *Théorie de l'île migrateur*

Einige Wissenschaftler rund um die Historikerin Fleur Dubonnet (*1962) vertreten die Ansicht, die Position der Insel Lemusa habe sich im Verlauf der Jahrtausende immer wieder verändert. Ein Argument für diese Theorie von der *Île migrateur* sind alte Landkarten, auf denen Dubonnet die Insel mal in der Bandasee, mal im Arabischen Meer entdeckt haben will. Als zweites Argument führt Dubonnet die Tatsache an, dass es auf Lemusa sehr verschiedene Landschaften und entsprechende Klimazonen gibt – oft in unmittelbarer Nachbarschaft zueinander: Sümpfe und halbe Wüsten, tropische Wälder und Steppen. Dubonnet: «Die wiederholte Migration der Insel könnte die enorme Vielfalt ganz unterschiedlicher Habitate erklären. Lemusa könnte von all den Regionen der Welt, in denen es einst zu Hause war, etwas aufgenommen, etwas bewahrt haben.»¹

Lange Jahre hatte die *Théorie de l'île migrateur* in wissenschaftlichen Kreisen den Ruf einer reinen Schnapsidee. Seit dem 23. Juni 2011 ist das anders. Damals erlebte Lemusa von einem Tag auf den anderen so etwas wie einen internen Schock. Manche behaupteten danach, die Insel sei von der Karibik aus gut 4000 Kilometer nach Nor-



Dubonnet hat ihre Ansichten in verschiedenen Magazinen veröffentlicht – auf der ganzen Welt, wie diese Seiten aus der chinesischen Vision von Oktober 2011 zeigen.



Gegenwärtige Lage und frühere Positionen der Insel, die laut Institut Dubonnet als gesichert gelten.

Leserumfrage der Liberté | Im Frühling 2017 fragte die Tageszeitung Liberté die Leserinnen und Leser nach ihrer Meinung zur Theorie einer migrierenden Insel. Die gut 2000 Antworten fielen sehr erstaunlich aus. 17% hielten die Theorie für «gefährlichen Schwachsinn», 16% setzten ein Kreuz bei «amüsantes Hirngespinnst», 11% bei «eher unwahrscheinlich», ebenfalls 11% konnten sich nicht entscheiden. Erstaunliche 33% gaben an, die Theorie sei ihrer Ansicht nach «nicht völlig auszuschließen» und 12% stimmten der *Théorie de l'île migrateur* gar «hundertprozentig» zu.⁴

den verschoben worden (von etwa 14° N / 58° W auf 44° N / 33° W). Andere indes waren sicher, dass ihre Heimat sich immer schon mitten im Atlantik befunden habe. Seit jener Erschütterung aber haben viele Lemusen das Gefühl, die Theorien von Dubonnet seien vielleicht doch «nicht völlig auszuschließen» (siehe *Leserumfrage der Liberté*).²

Ende 2016 tauchte eine unbekannte Spenderin auf und stellte umfangreiche Mittel für Dubonnets Forschung zur Verfügung.³ Das gestattete es der Historikerin, ihr eigenes Institut zu eröffnen und zwei Assistenten einzustellen. Das Institut Dubonnet richtete sich in einem hübschen Haus an der Rue Iser (vormals Rue Berthe Balzan) ein. Hier entsteht seither ein umfangreiches Archiv zum Thema, das in Teilen auch öffentlich zugänglich ist. Die Forscher untersuchen nicht nur ganz unterschiedliches Kartenmaterial, sie reisen auch in Bibliotheken und Archive auf der halben Welt, untersuchen die diversen Landschaften der Insel, analysieren deren Bodenbeschaffenheit, die Geologie, das Klima, Flora, Fauna, Fruchtbarkeit, Traditionen der Bewohner, Stimmungen... immer in enger Zusammenarbeit mit verschiedenen anderen Einrichtungen der Universität. Das Institut Dubonnet veranstaltet auch Seminare, Vorlesungen und Exkursionen.

¹ Moncéline Décosse: «*Nous étions déjà là et là!*» Une interview avec l'historienne Fleur Dubonnet. In: *Leko*. Freitag, 1. Juli 2011. S. 6.

² Die mögliche Migration der Insel am 23. Juni 2011 hat auch mit dem traurigen Ende der *Mission Kaki* (siehe dort) zu tun, mit dem Versagen des Geheimagenten Hektor Maille – das

deutet sich jedenfalls auch im letzten Trailer dieses Abenteurers an.

³ Einige vermuteten, das Geld stamme wahrscheinlich direkt von der Diktatorin Odette Sissay oder aber aus ihrem Umkreis. Vergleiche Zulphride Fulberte: *Mission secrète? D'où provient l'argent alloué à l'institut Dubonnet?* In:

Gazette de Port-Louis. Mittwoch, 28. Dezember 2016. S. 4.

⁴ Anne Cadiz, Sarah Beise: «*Pas complètement exclu*» – la théorie de l'île migrateur, et ce que nos lecteurs en pensent. In: *Liberté*. Samstag, 15. April 2017. S. 1, 24.



Im Parc du Faune steht eine turmartige Burg von rustikaler Anmutung, die Lucien Blagbelle zeitweise als Wohnort diente.

LUCIEN BLAGBELLE

Der Universalgelehrte untersuchte auch die Zusammenhänge von Sprache und Ernährung

Lucien Blagbelle kam am 11. Januar 1803 in Sentores zur Welt und starb 1903 in Port-Louis. Er studierte in Aix en Provence und Paris Medizin sowie Theologie und praktizierte während der Julimonarchie einige Jahre in Paris (1833 oder 1834 bis 1837) – als Assistent des Leibarztes von Louis-Philippe. Den größten Teil seines Lebens aber brachte er auf Lemusa zu. Blagbelle war ein wahrer Universalgelehrter alten Schlages: Mediziner und Pharmazeut, Philosoph, Theologe und Botaniker. Neben der Medizin und in Verbindung mit ihr galt sein größtes Interesse den Geheimnissen der Ernährung, der Küche und des Essens. Unermüdlich suchte er da nach Verbindungen und Zusammenhängen, Erklärungen und Gründen. Er lehrte an der Universität von Port-Louis¹ und verfasste eine ganze Reihe von Traktaten und Abhandlungen. Sieht man von *La fiction à table* ab, so blieben die meisten seiner Texte allerdings unpubliziert; einige haben sich indes als Handschriften in den Archives nationales erhalten.

In *La fiction à table*² untersucht Blagbelle die komplexen Zusammenhänge zwischen Sprache und Ernährung, Denken und Geschmack, zwischen den Reaktionen des Geistes und der Zunge, Suggestion und



Château Tarcilde | Diese seltsame, mittelalterlich anmutende Burg im Parc du Faune soll Mitte des 17. Jahrhunderts im Auftrag von Tarcilde Le Tripudier (1575–1648) gebaut worden sein, der damaligen Direktorin der Mansion Lusciniol.⁴ Wobei nicht anzunehmen ist, dass die Dame selbst in dem groben Gemäuer wohnte. Im 19. Jahrhundert, das ja durchaus für Mittelalterliches schwärmte, gehörte die Burg Lucien Blagbelle und wurde von ihm zumindest zeitweise auch bewohnt.

EINE KLEINE MUNDMUSIK

Als wäre sie direkt aus dem Himmel auf die Erde herab gefallen, kauerte sie plötzlich vor mir am Boden. Der Aufprall ihrer Füße verursachte ein leises Klatschen und zwischen ihren Zehen stiegen klitzekleine Staubwölkchen hoch. Sie hatte schwarzes Haar, dunkle Augen und einen nussbraunen Teint – eine verführerisch schöne Frau. Größtenteils auf jeden Fall. Denn nicht alles an ihr war Frau: Vom Nacken bis zum Gesäß nämlich verlief ein Band aus silbern glänzenden Schuppen, wie sie sich gewöhnlich nur bei großen Meeresfischen finden. Sie stand auf und sah mich erwartungsvoll an.

Dummerweise hatte ich mir eben eine Gabel voll flambierter Riesenflügelschnecke in den Mund geschoben, ein neues Rezept meiner Köchin, das ihr etwas zäh geraten war. Ich kaute energisch darauf herum, doch die Stücke wollten sich partout nicht auf eine schluckbare Größe zerkleinern lassen. Anstatt dessen ertönte plötzlich eine geheimnisvolle Musik und die Fischfrau begann zu tanzen. Sie bewegte ihren Körper auf seltsam geschmeidige Weise, als befände sie sich im Wasser und nicht an Land. Ich kaute noch rascher, um den leidigen Lambis endlich loszuwerden. Doch da merkte ich, dass mit

meinem Kauen auch der Rhythmus der Musik schneller wurde. Und damit ihr Tanz. Ich kaute also wieder langsamer. Und tatsächlich: Ich bremste Musik und Frau. Außerdem stellt ich nun fest, dass auch die Art meines Kauens einen Einfluss auf ihre Verhalten hatte. So brachte ich sie dazu, näher zu kommen und sogar zu lächeln.

Doch dann, ehe ich herausfinden konnte, wozu ich sie kauend wohl noch bringen würde, brach ein ohrenbetäubendes Scheppern in meine kleine Mundmusik ein, gefolgt von einem ebenso lauten Fluchen. Marie, meine Köchin, die auf der Veranda den Tisch für das Abendbrot deckte, hatte eine Schüssel fallen lassen. Und meine Siesta war damit beendet.

Ich wusste, dass es diese Fischfrau nur in meinen Träumen gab. Und doch war ich in meinem tiefsten Innern auch sicher, dass sie real existierte oder zumindest einmal existiert hatte – und nun vielleicht aus der Vergangenheit heraus in meine Ruhestunden schlüpfte. All dies, da war ich mir sicher, hatte mit diesem seltsamen Ort zu tun.

Undatierte Notiz von Lucien Blagbelle, vermutlich aus den Jahren um 1854. Erstmals publiziert in: *Cahiers du Musée historique de Santa Lemusa*. 1988, Heft 2. S. 88.



Um die Mitte des 19. Jahrhunderts untersuchte Lucien Blagbelle auch die kulinarischen Angewohnheiten der Sacula (siehe *Baie des Lambis*). Ihm verdanken wir die meisten Informationen über dieses Volk.

Digestion. Die Experimente, die seinen Erkenntnissen zugrunde liegen, führte er offenbar teilweise im Restaurant *Chez Omèr* (siehe dort) durch.

Über die Grenzen des Landes hinaus berühmt geworden ist Blagbelle mit seiner sogenannten *Inversionskur*, die in einer Schweizer Zeitung so beschrieben wurde: «Patienten, die eine unerklärliche Abneigung gegen einzelne Speisen haben, empfahl der französische Arzt und Gastrosoph Lucien Blagbelle zu Beginn des 19. Jahrhunderts eine sogenannte *Inversionskur* – eine Art Schocktherapie: Wer etwa keine Muscheln mag, der soll auf Anraten von Blagbelle diese Abneigung gerade durch den Verzehr von Muscheln überwinden – nicht mit einer einzelnen Auster, sondern mit einer ganzen Armada davon soll das Wunder dieser kulinarischen Umstellung bewerkstelligt werden».³

¹ Wahrscheinlich lehrte er so etwas wie eine frühe Form von Ernährungsmedizin. Eine Untersuchung seines schriftlichen Nachlasses in den Archives nationales dürfte Genaueres zutage fördern.

² Publiziert 1853 bei Maisonneuve & Duprat, leider bis heute nicht neu aufgelegt.
³ *Neuen Zürcher Zeitung*, 1. April 2003, S. 57. Blagbelle wird da allerdings irrtümlicherweise als Franzose bezeichnet.

⁴ Zur Baugeschichte vergleiche Anne-Lise Winter: *Bâtir Port-Louis. Le patrimoine architectural de la capitale*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2019 [2., 1. 2001]. S. 481.



Das Institut ist in der historisierenden Villa Gouffé an der Rue Rematse untergebracht, gebaut 1885–88 von Marie Gallier.

INSTITUT DE PHAGOSOPHIE

Das Haus im 10^{ème} untersucht, wie sich die Wahrnehmung von Speisen beeinflussen lässt

Amand Gouffé kam 1933 in Gwosgout zur Welt. Er studierte französische Literatur und Philosophie in Port-Louis, Paris und Wien. Nach seiner Dissertation gründete er 1966 im Keller seines Elternhauses in Port-Louis ein Restaurant mit lediglich sechs Tischen, an denen auch jeweils nur eine einzelne Person essen durfte. Das Lokal hieß *I* («Ich») und Gouffé verstand es als einen «Ort konzentrierter kulinarischer Erfahrung».

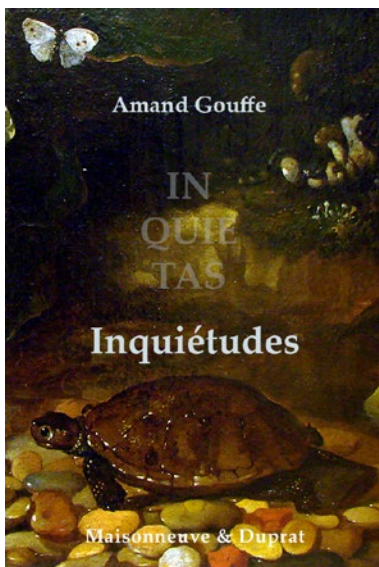
Im *I* wurde nicht nur gekocht, es wurden auch diverse Wahrnehmungsexperimente durchgeführt. Einige haben den Status von Legenden erlangt. 1972 zum Beispiel probierte Gouffé aus, ob der Duft von fermentiertem Fisch unter dem Einfluss von Marihuana und anderen Drogen positiver aufgenommen werden könne. Und 1975 testete er den Einfluss lauter Rockmusik auf die gustative Wahrnehmung von Meeresfrüchten aus. Der Abend endete mit einem Einsatz der Polizei, die sämtlich Teilnehmer verhaftete. Andere Experimente führten zu erstaunlichen Erkenntnissen. Zum Beispiel fand er heraus, dass Männer nur halb so viel essen, wenn ihnen gleichzeitig von Frauen die Füße gewaschen werden. Frauen umgekehrt bekommen in derselben Situation mehr Appetit.



Unmittelbar neben der stattlichen Küche des Instituts, in der sogar noch einer alten Holzherd in Betrieb ist, liegt ein Speisesaal mit einem lange Tisch. Viele Experimente von Gouffé finden hier statt. Am Tag der Aufnahme untersuchte er, welchen Einfluss es auf die Wahrnehmung und Wertschätzung der Speisen hat, wenn das süße Dessert schon zu Beginn des Essens auf dem Tisch steht und jemand sogar schon seine Orange aufgeschnitten hat.



Selbstverständlich ist die Küche im Institut de phagosophie ein zentraler Ort und hervorragend ausgerüstet.



Amand Gouffé: *Inquiétudes*.
Port-Louis: Maison neuve & Duprat, 2015.

Das Erhabene | Er habe sich lange den Kopf zerbrochen, sagt Amand Gouffé, eines Tages aber habe er beschlossen, das Erhabene sei, wenn er «in einer Mischung aus Wehsein und Frohsein» den Schiller schließe und endlich die erste Flasche Bier öffne. (Zitiert nach der *Neue Zürcher Zeitung* vom 5. März 2016, S. 48).

Bald bespielte Gouffé mit seinen Experimenten nicht mehr nur den Keller, sondern das ganze Haus. Ab 1976 erhielt das *I* den Zusatz *Lieu de phagosophie* und 1982 wurde es als *Institut de phagosophie* offiziell in die Universität von Port-Louis aufgenommen. Darauf angesprochen, warum er nicht ein gastrosophisches Institut gegründet habe, sagte Gouffé 2002 in einem Interview: «Es ist mir wichtig, dass es kein «cleanes» Essen gibt, wie manche heute meinen, dass die Sache immer auch eine schmutzige Seite hat. Die kommt für meine Begriffe im griechischen Wort *phagein* («essen», «fressen») eher zum Ausdruck als im Wort *gastro*. *Gastro* bedeutet zwar eigentlich nur «Bauch» und die Gastronomie ist nicht mehr als das «Gesetz des Bauches» – man assoziiert jedoch damit tendenziell eine eher kunstvolle Form des Essens, was sich dann auch auf den Begriff der Gastrosophie überträgt. Deshalb entspricht es mir mehr, in einem phagosophischen Institut zu forschen.»*

Gouffé hat zahlreiche Texte zu verschiedenen Aspekten der Phagosophie geschrieben. Sein jüngstes Buch *Inquiétudes* hat auch stark autobiographischen Charakter. Man kann es mit dem Autor als das «Lexikon eines Lebens» bezeichnen. In kurzen Texten, die nach einzelnen Stichworten geordnet sind, erinnert sich Gouffé an die verschiedenen Etappen seiner Karriere, an Wendepunkte in seinem Denken und an besondere Momente in seinem Restaurant. Immer ganz nahm am eigenen Erleben ist *Inquiétudes* eine Reise kreuz und quer durch die verschiedensten Aspekte der Philosophie, Literatur und natürlich Phagosophie.

* Izak Boukman: «Il y a toujours un côté sale dans tout cela» Une interview avec le phagosophe Amand Gouffé. In: *Leko*. Samstag, 19. Oktober 2002. S. 33. *Leko*:



Anne Bigord: *Peau de porc*, 2016, Fotografie – oder Kasimir Malewitsch: *Das weiße Quadrat*, 1915?

HAUT VOM SCHWEIN PELL

Menschen, die einem etwas aufschwätzen wollen, nennt man auf Lemusa «Schweinehäute»

Ist jemand in der Nähe, der einem ein unnötig Ding verkaufen oder sonst etwas aufschwätzen will, dann sagt man auf Lemusa gerne: «Attendis! Lis pell di kochon sunt en rod!» oder «Attention! Les peau de cochon sont en route!», auf Deutsch also etwa «Aufgepasst! Die Schweinehäute gehen um!»¹ Die lemuisische Redewendung hat ihren Ursprung in der Regierungszeit von Königin Adrienne I. (1832–1848). Schon unter ihrem Vater Oscar I. begann man ab 1820, die Stadt Port-Louis neu zu organisieren, die bis dahin oft verwinkelten Gassen durch gerade Straßen zu ersetzen.² Primäres Ziel dieser Veränderungen war nicht unbedingt eine Verbesserung der Lebensverhältnisse in der Hauptstadt, sondern die leichtere Zugänglichkeit der Kapitale für die Armee im Falle eines Aufstandes. Allerdings wurden gleichzeitig auch die Wasserversorgung und das Abwassersystem renoviert, was in Sachen Hygiene erhebliche Fortschritte brachte. Adrienne setzte das von ihrem Vater begonnene Projekt nach anfänglichem Zögern mit großer Entschiedenheit fort. 1841 engagierte sie Krandelle Kabak (1809–1891), eine völlig unbekannte Architektin ohne Erfahrung in der Stadtplanung. Kabak entwickelte eine Strategie zur Beschleunigung des Umbaus vor allem

Die Haut vom Schwein, auch Schwarte genannt, ist ein zähes Bindegewebe, in dem man noch gut die Haarkanäle erkennt, aus denen einst die Borsten wuchsen. Die Haut ist relativ fett, vor allem aber steckt sie voller Kollagen, das sich schon nach verhältnismäßig kurzer Kochzeit (deutlich unter einer Stunde) aus dem Gewebe löst. Die Haut vom Schwein wird oft gekocht und dann als Zutat in Blut- und Leberwürste gegeben. Sie kann auch Teil von Terrinen sein. In gegartem Zustand hat die Haut eine weiche und klebrige, je nach Kochzeit noch leicht elastische Konsistenz. Haut kann in Suppen verarbeitet oder geschmort werden, was vor allem in Asien und Südamerika oft geschieht. In einigen Ländern Europas wird sie frittiert und gesalzen als Snack zu Bier serviert.



So könnten die zwecks Durchsetzung der *Direktive pour l'amélioration* engagierten Polizisten der Königin ausgesehen haben.

Metzgers Wort | Hansruedi Meier: «Haut wird in Wasser eingelegt, gesalzen und zerkleinert, früher in einer sogenannten Kollagenmühle, heute im Kutter. Die Stücke dienen zum Strecken von Wurstwaren. Direkt verkauft wird Haut nicht.»⁷

Metzgers Wort | Oskar Seugrem: «Die Haut ist das Kollagenereignis schlechthin. In kurzer Zeit verwandelt sie sich selbst in ein leicht bissfestes Material und ihre feuchte Umgebung in eine glibbrige Herrlichkeit. Ich verwende sie oft in kleinen Mengen als Zutat in Suppen oder Fleischsaucen, wo sie unerkannt wahre Wunder bewirkt. «Si vis magnum para parvum», wie schon Cicero wusste [«Wenn du das Große willst, bereite das Kleine»].»⁸

REZEPT MIT HAUT

- **Pell die kochon Quaremiel (Haut vom Schwein geschmort mit Zitrone, schwarzen Oliven und Petersilie)**

der Quartiere rund um den Hafen. Basis ihres Vorgehens war ein neuer Erlass der Königin von 1842 mit dem freundlichen Namen *Directive pour l'amélioration des conditions de vie dans la capitale*. In Tat und Wahrheit machte das Gesetz eine schnelle Enteignung und Umsiedlung aller Bewohner von Häusern möglich, die der königlichen Abrissbirne zum Opfer fallen sollten. Widerständige wurden mit horrenden Bussen belegt oder verhaftet. Mit dem Ziel, die «Verbesserungen» möglichst effizient umsetzen zu können, wurde eine eigene Polizeitruppe aufgestellt, welche die «Verhandlungen» mit den Bewohnern führte. Diese Herren waren bei den Bürgern der Stadt natürlich ganz und gar nicht beliebt, bedeutete ihr Auftauchen doch verlässlich existenzielle Schwierigkeiten. Als Uniformen trugen die Männer gelbe Hosen und Mäntel aus einem dicken, rot eingefärbten Schweinsleder, das ihnen möglicherweise auch Schutz vor Steinen und anderen Flugobjekten bieten sollte. Diese Mäntel waren so auffällig, dass die Agenten der Truppe bald den Übernamen *Peaux de cochon* bekamen.

Nach der Abdankung von Adrienne I. im Januar 1848 wurde Krandelle Kabak sofort aus Amt und Würden entlassen, ging man zu sanfteren Methoden der Renovation der Kapitale über.³ Auch Kabaks Polizeitruppe wurde abgeschafft, die Warnung vor den «Schweinhäuten» aber ist als Redewendung geblieben. An die Verdienste der Königin als «Architektin» des neuen Port-Louis, erinnert außerdem ein Denkmal im Südosten des Quartier de l'Université.⁴

Es kursieren auf Lemusa noch weitere *Mots musés*, in denen Schweinehaut eine Rolle spielt: «Laissons les peaux de cochon danser!» («Facimes deinzer lis pell di kochon!») meint, dass man etwas ohne Zurückhaltung feiert und entspricht so etwa der deutschen Redensart von der Sau, die man rauslässt. Das Sprichwort geht laut Anaïs Hix auf eine Legende zurück, die schon Courroux überliefert.⁵ Im Parc du Faune, einem großen Park, der die Stadt Port-Louis im Osten abschließt und direkt mit den umliegenden Wäldern verbunden ist, haust ein mythisches Wesen, das liebevoll Arpali genannt wird. Arpali ist eine riesige Eidechse mit dem Haupt eines Hirsches und einem Geweih, das eine Harfe ist. Diesem Instrument kann Arpali durch Bewegungen des Kopfes zauberhafte Melodien entlocken, die alles zum Tanzen bringen. Eines Nachts wanderte Arpali vom Park in die Stadt und kommt an einem Markt vorbei, wo es seine Harfe erklingen lässt. Ein Metzger hatte am Abend vergessen, seine Schweinehäute wegzuräumen und also beginnen diese zur Musik von Arpali zu tanzen. Sie tanzen noch als der Metzger am Morgen zu seinem Stand zurückkehrt und «es gelingt ihm nur mit Mühe, seine Ware zu bändigen.»⁶

¹ Titiane Hume: *Pale kochon. Proverbes et dictionnaires liés au porc*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2016. S. 85.

² Nachfolgendes bezieht sich vor allem auf Anne-Lise Winter: *Bâtir Port-Louis. Le patrimoine architectural de la capitale*. Port-Louis: Maison-neuve & Duprat, 2019 [2., I. 2001]. S. 23–27.

³ Nach 1855, unter Staatspräsident Louis d'Ocieszyk-Bruno allerdings wird Kabak rehabilitiert und wieder als Stadtplanerin

eingesetzt. Samson Godet weiß, dass sie «eine Schönheit von androgyner Eleganz war, die Männern wie Frauen den Kopf zu verdrehen verstand» und ist überzeugt, dass ihre Rehabilitation einzig dieser Eigenschaft zu verdanken war. Samson Godet (Hrsg.): *Lemusa Lexikon*. Port-Louis: Edition Ruben 66, 2018. S. 411.
⁴ Errichtet wurde das Monument erst zu Beginn des 20. Jahrhunderts auf Drängen von Louis d'Ocieszyk-Bruno.

⁵ Anaïs Hix. *Kochon Lemusa. Anecdotes, Boserets, Convictions – un ABCdaire du porc*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2018. S. 200.

⁶ Line-Mine Courroux: *La trace de l'escargot. Contes et légendes de Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2019 [3., I. 1850]. S. 28.

⁷ Hansruedi Meier (Windisch), interviewt von Susanne Vögeli im April 2020.

⁸ Oskar Seugrem in einem Gespräch im November 2019.



Kunden strömen vom Quai Mika aus durch den weiten Haupteingang ins Innere des Marché d'Arpali.

MARCHÉ D'ARPALI

Im Süden des Quartier de l'Université liegt einer der schönsten Märkte der Stadt

Die Geschichte des Marktes im Süden des Quartier de l'Université reicht wenigstens bis in das Jahr 1569 zurück. Damals veranlasste die Mansion Lusciniol, die führende Handelsgesellschaft der Insel, hier den Bau einer überdachten Markthalle.¹ Der Ort trug den Namen Inposte, woraus man schließen kann, dass hier früher schon Waren mit Steuern (lemusisch *Impostes*) belegt wurden und also wohl auch regelmäßig ein Markt stattfand.² Entsprechend bekam die neue Halle zunächst den Namen Marché d'Inposte. Die meisten Waren für die Hauptstadt wurden zu jener Zeit allerdings weiter nördlich auf einem Platz am Ufer der Miosa verhandelt, der heute nicht mehr sicher lokalisiert werden kann (man vermutet die Gegend des heutigen Débarcadère Est).

Um 1650 überführte man die Wasser der Miosa in ein System von Kanälen und lenkte sie so über den Süden der Hauptstadt (siehe *Quartier der la Miosa*) in einem Bogen zum Meer ab. Der Marché d'Inposte lag nun am Ufer eines Kanals und war so direkt mit dem Wasserlauf verbunden, über den die meisten Lebensmittel aus dem Landesinnern in die Hauptstadt geschafft wurden. Die neue Lage wirkte sich so günstig auf die Entwicklung des Marktes aus, dass er in alle Richtungen



Matè Quaremiel | Das Restaurant **Matè Quaremiel**, das sich in der nordöstlichen Ecke des Marché d'Arpali eingenistet hat, mag im ersten Moment wie ein beliebiger Imbiss wirken. Es kann jedoch auf eine lange Geschichte zurückblicken, wurde es doch schon 1855 von Françoise Quaremiel (1825–1914) begründet, einer legendären Köchin. Caprice Monet, die das Lokal heute führt, ist sich der Tradition bewusst, wie etwa ihre berühmte *Pell di kochon Quaremiel* (siehe dort) illustriert.



Lamm, Hühner, Schweinsköpfe und Würste: Blick in die Vitrine einer Metzgerei im Marché d'Arpali.

ARPALI

Im Parc du Faune, einem großen Park, der die Stadt Port-Louis im Osten abschließt und direkt mit den umliegenden Wäldern verbunden ist, haust ein mythisches Mischwesen, das liebevoll Arpali genannt wird.⁶ Arpali ist eine riesige Eidechse mit dem Haupt eines Hirsches und einem mächtigen Geweih, das indes eigentlich eine Harfe ist. Durch Bewegungen seines Kopfes kann Arpali diesem Instrument zauberhafte Melodien entlocken, die alles zum Tanzen bringen, auch leblose Materie, wie die Geschichte von den tanzenden Schweinehäuten (siehe *Haut vom Schwein Pell*) zeigt. Es könnte gut sein, dass dieses Wesen früher als eine Art Faun angesehen wurde und der Park so zu seinem Namen kam.⁷



Die Silhouette des Arpali wurde in den 1970er Jahren von der Société pour les êtres lémosiens erfunden und stellt seither das Bildzeichen des Marktes dar.

weitergebaut wurde, was wiederum neue Gewerbe anlockte: «In der Zeit um 1750 muss man sich den Markt als eine Mischung aus Hafen, Warenlager, Supermarkt, Fressmeile und Rotlichtmilieu vorstellen. Es roch nach Fisch, Blut, Suppe und ungewaschenen Körpern. In kleinen Buden operierten sogenannte Ärzte ihre Patienten, Zahnspezialisten boten Gebisse aus Holz an, Musikanten fiedelten um ein paar Groschen und Taschenspieler zauberten den Dummen das Geld aus dem Beutel.» So beschreibt der Historiker Kilian Suma die Szenerie.³ In jener Zeit muss der Markt auch zu seinem heutigen Namen gekommen sein, der an eine mythische Figur der Gegend erinnert (siehe *Arpali*).

Im späten 18. Jahrhundert stagnierte die Entwicklung des Markts ein wenig, um aber dann unter Oscar I. erneut in Schwung zu kommen. In den 1830er Jahren hatte der Marché d'Arpali im Quartier eine solche Dimension angenommen, dass er zu einer veritablen Verkehrsbehinderung wurde. Klagen reicher Bürger über Lärm und Gestank in der Gegend veranlassten Adrienne I. respektive ihre Stadtplanerin Krandelle Kabak, den Markt 1842 zu schließen und sämtliche Strukturen niederzureißen. Die Folge dieser ziemlich unüberlegten Aktion waren nicht nur anhaltende Proteste, sondern auch eine völlige Desorganisation des Handels, der zu erheblichen Versorgungsengpässen in der Hauptstadt führte.⁴ In aller Eile ließ die Königin eine Halle aus Holz errichten, die jedoch bereits 1846 in Flammen aufging.⁵

Kabak verpflichtete noch im selben Jahr Victorine Prague (1805–1887), eine Architektin und Ingenieurin, die gemeinsam mit ihrem Bruder Alfred ein kleines Eisengusswerk in Voltes führte. Prague entwickelte Pläne für eine luftige Struktur auf der Basis von Säulen und Streben aus Eisenguss, mit Mauern aus Backstein und einem Dach aus Glas. Im Sommer 1847 begannen, trotz Wirtschaftskrise, die Aushubarbeiten für Keller, in denen die Händler ihre Produkte würden lagern und verfeinern (Käse) können. Mit der Abdankung von Adrienne im Januar 1848 kam die Baustelle zum Erliegen und die Verkäufer richteten sich erneut in selbst gezimmerten Holzbuden ein. Erst gut fünf Jahre später, nach der Rückkehr von Louis d'Ocieszyk-Bruno aus dem Londoner Exil, wurde Prague erneut engagiert, ihre Pläne umzusetzen. In weniger als zwei Jahren (1853–55) errichtete sie eine quadratische, 2000 m² große Halle, deren Struktur sich bis heute erhalten hat und zuletzt 2010 gründlich saniert wurde. Die luftige und lichtdurchflutete Konstruktion erwies sich zwar von Beginn weg als etwas zu klein, zog jedoch massenweise Kundschaft an. Mit den Jahren ließen sich deswegen immer mehr Händler auch in der Umgebung der Halle nieder, was zur Entwicklung von Restaurants und hochspezialisierten Geschäften führte.

¹ Gabrielle Bossut: *Une affaire de famille. L'empire pragmatique de Diane Le Tripudier*. In: *Mémoire avenir. Le journal des archives nationales*. No 1. Janvier-mars 2017. S. 82.

² Die Darstellung der Geschichte der Märkte von Port-Louis bezieht sich vor allem auf Kilian Suma: *Faire bonne chère. L'histoire des marchés de Port-Louis*. In: *Revue historique*. Nr. 84.

Port-Louis: Presses universitaires de Lemusa, 2017. S. 77–94.

³ Suma: *Op. cit.* S. 88.

⁴ Vergleiche hierzu auch Louise Vetou: *Port-Louis. Guide historique et littéraire*. Port-Louis: PAN (Publications des Archives nationales), 2016. S. 334.

⁵ Zur Baugeschichte des Marché d'Arpali siehe Anne-Lise Winter: *Bâtir Port-Louis. Le patrimoine*

architectural de la capitale. Port-Louis: Maison-neuve & Duprat, 2019 [Z., I. 2001]. S. 485 f.

⁶ Line-Mine Courroux: *La trace de l'escargot*.

Contes et légendes de Lemusa. Port-Louis: Édition Ruben66, 2019 [3., I. 1850]. S. 27 f.

⁷ Laut einer anderen Auffassung gebar die Kräuterfrau Maia in ihrem Haus im Park einen Sohn, der ein Faun war (siehe *Anatole A. Sonavi*).



Diese Schweinehaut sieht nicht nur aus wie Pasta, sie bietet auch ein ähnlich erfüllendes Erlebnis. (Zürich 2/2020)

PELL DIE KOCHON QUAREMIEL

Haut vom Schwein geschmort mit Zitrone, schwarzen Oliven und Petersilie

Das hier vorgestellte Rezept stammt von Françoise Quaremiel (1825–1914), die auf dem Marché d'Arpali (siehe dort) ein legendäres Restaurant führte. Françoise kommt in der Gegend von St-Benoît-des-Ondes als Älteste von sieben Schwestern zur Welt.* In jungen Jahren schon verpflichtet sie sich als Haushaltshilfe, später als Köchin in Bouden, Les Balcons und Port-Louis. In der Hauptstadt lernt sie den deutlich älteren Gaston Aimard kennen, einen Weinhändler mit französischen Wurzeln. Sie verlieben sich und als 1855 die neue Markthalle im Quartier de l'Université aufgeht, eröffnen sie in der nordöstlichen Ecke ein kleines Lokal. Gaston verkauft den Gästen seinen Wein und Françoise kocht für sie drei verschiedene Speisen: Suppe aus Schweinefuß, Schweinehaut mit Oliven und Zitrone, Schokoladekuchen mit Schweineblut und Gewürzen. Das Menü ist so lecker (und wahrscheinlich auch so billig), dass die Leute Schlange stehen, um in den Genuss der Schweinereien von Matè Quaremiel zu kommen, wie Françoise bald liebevoll genannt wird (*Matè* ist ein lemusisches Wort für *Mère*). Auch als Gaston in den 1860er Jahren stirbt und in der Folge kein Wein mehr ausgeschenkt wird, bricht der Zustrom nicht ab. Die Kunden bringen nun



Das Arbeitsblatt zum Rezept.

Das Wort der Köchin | Susanne Vögeli: «Nicht nur die Zutaten prägen eine Speise, sondern ebenso der Kochprozess. In der Regel bewirkt das Kochen, dass sich die einzelnen Ingredienzien verbinden. Bei der *Pelle de Cochon Quaremiel* ist das in besonderer Weise der Fall, denn das Kollagen (von griechisch *kólla* = «Leim»), die Gelatine ist der wichtigste Bestandteil der Haut.»



Auf dem Marché d'Arpali wird Schweinehaut, auf Lemusa eine Delikatesserie, für den Verkauf vorbereitet.



Im einzigen Supermarkt der Schweiz, der auch Schweinehaut verkauft, wird sie in Rollen angeboten und kostet CHF 3.50 pro kg.

Astutie («Tipp») | Das Schneiden der rohen Schweinehaut ist wirklich ein ziemlich zäher Prozess. Alternativ kann man die Haut auch in großen Fetzen 5 Minuten kochen, aus dem Sud heben und etwas abkühlen lassen. So lässt sie sich deutlich leichter schneiden, klebt allerdings ein wenig an den Fingern. Hat man wüste Hautstücke bekommen, dann wird man dieses erste Kochwasser vielleicht entsorgen wollen, allerdings enthält es bereits einiges Kollagen. Gewöhnlich kann man das Wasser dieses ersten Anlaufs auch für den weiteren Prozess verwenden.

FÜR 2 PERSONEN

- 250 g Haut vom Schwein
- 1.2 L Wasser
- 1 TL Salz für das Kochwasser
- 1 TL Schweineschmalz
- 2 stattliche Zwiebeln (300 g), fein gehackt
- 1 TL Salz für die Zwiebeln
- 200 ml Weißwein
- 1 Zitrone, unbehandelt, warm abgewaschen
- 10 schwarze Oliven à la grecque
- Etwas Salz zum Abschmecken
- 1 TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- 20 g Petersilie, fein gehackt

ihre eigenen Getränke mit, das Menü bleibt sich gleich, nahezu sechs Jahrzehnte lang. Mit 89 Jahren soll Françoise eines Tages einem Kunden einen Kuchen mit den Worten hingestellt haben: «Voilà monsieur, c'est mon dernier gâteau au chocolat». Dann legte sie ihre Schürze ab, setzte sie sich neben dem Herd auf einen Stuhl und schlief für immer ein.

Das Lokal wird in den folgenden Jahrzehnten von vielen Köchinnen und Köchen mit unterschiedlichem Glück geführt. Seit 2011 gehört es Caprice Monet, die nun nebst anderen Leckereien auch das ganze Menü von Quaremiel anbietet. Die hier vorgestellte *Pell die kochon* orientiert sich wesentlich am Rezept von Monet. Ob es aromatisch der Speise entspricht, die Matè Quaremiel ihren Gästen vorsetzte? Das Gericht schmeckt auf jeden Fall so, dass man es immer wieder essen möchte.

* Die Informationen über Françoise Quaremiel entstammen dem Artikel von Eloïse Hahn: *Le fameux coin de Matè Quaremiel passe entre de nouvelles mains*. In: *Leko*. Samstag, 26. November 2011, S. 34.

Zubereitung (Kochzeit 30 Minuten)

- 1 | Die Haut in etwa 5 mm dicke, spaghetti lange Streifen schneiden. *Hierfür braucht man ein Messer, das fast nicht scharf genug sein kann, sonst wird es eine arge Plackerei.*
- 2 | Wasser mit 1 TL Salz zum kochen bringen, Schweinehaut beigegeben, umrühren, 10–15 Minuten köcheln lassen, abgießen, Kochsud auffangen.
- 3 | Schmalz in einer Bratpfanne warm werden lassen, Zwiebeln mit 1 TL Salz beigegeben und glasig werden lassen.
- 4 | Hautstreifen dazugeben, kurz anziehen lassen, mit Weißwein und 300 ml Kochsud ablöschen. 6 etwa 2 × 3 cm große, 1–2 mm dicke Fetzen Haut von der Zitrone schneiden und mit den Oliven zur Schweinehaut Haut geben. Aufkochen lassen, Hitze reduzieren, 20 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen. *Je nach Topf und Hitze wird man etwas zusätzlichen Sud beigegeben müssen, die Masse sollte am Ende der Kochzeit noch eher feucht sein. Man kann den Kochprozess gut gegen Ende der Zeit stoppen und wieder aufnehmen, wenn der Zeitpunkt des Verzehrs in die Nähe rückt. Man wird feststellen, dass sich die Masse beim Abkühlen so verfestigt und festklebt, dass man die Bratpfanne gefahrlos waagrecht stellen kann. Kaum führt man Hitze zu, verflüssigt sich die Sauce wieder.*
- 5 | Etwas Saft aus der Zitrone in die Masse träufeln, je nach Gusto mehr oder weniger. Mit Salz abschmecken, Pfeffer und Petersilie unterrühren.

Auf Lemusa ist eine Variante dieses Rezepts mit Kartoffeln und Saubohnen sehr beliebt. Die Kartoffeln kann man geschält in etwa 2 cm großen Stücken rund 5 Minuten nach dem Ablöschen mit zu den Hautstreifen geben, die gekochten Saubohnen fügt man 5 Minuten vor Ende der Kochzeit bei. Die genaue Kochzeit hängt von den verwendeten Kartoffeln ab. Für das hier vorgestellte Rezept stellen 300 g Kartoffeln und 150 g Saubohnen eine passende Ergänzung dar. Der Kochprozess braucht so etwas mehr Flüssigkeit, 200 zusätzliche Milliliter Sud reichen in der Regel aus.



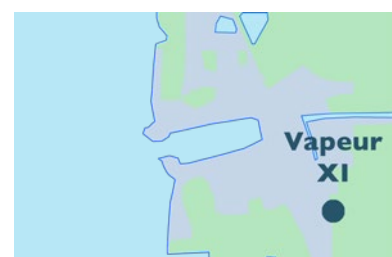
Das *Katye Vapè* hat seinen Namen vom Dampf bekommen, der aus den Garküchen in seinen Gassen aufsteigt.

11^{ÈME} VAPEUR

Das ehemalige Quartier der Färber ist heute das Zentrum der chinesischen Kultur auf Lemusa – mit Garküchen, Kulturzentrum, Park und sogar einer Ausnüchterungszelle.

Lǐ Tàì Bái (李太白), der Gründer des Sternanisgartens *Plantation Laozi* (siehe dort), gilt als der allererste Chinese auf Lemusa. Rund dreißig Jahre nach seiner Ankunft trafen in den Jahren um 1860 in mehreren Wellen rund zweitausend Arbeiterinnen und Arbeiter aus China auf der Insel ein – die meisten von ihnen stammten aus Shanghai und der Provinz Hunan. Sie flohen vor den Folgen der gewaltigen Taiping-Rebellion (1850–64). Auf Lemusa engagierten sie sich vor allem im Dienstleistungsbereich und in den diversen Fabriken. Viele ließen sich im Süden der Altstadt von Port-Louis, zwischen der Place Kokliko und dem Boulevard Oscar I. nieder, dem heutigen 11^{ème} Soutège.

Das Quartier lag damals noch ganz am Rande der Stadt und wurde von einer Gerberei und Färberei dominiert, in der ebenfalls einige der Chinesen eine Anstellung fanden. Wegen der mit einem solchen Betrieb verbundenen Gerüche waren die Grundstücke und Mieten in der Gegend sehr günstig. 1899 stellte diese Fabrik ihren Betrieb ein und wenige Jahre später wurde das Grundstück verstei-





Nicht nur auf Lemusa, auch auf anderen Inseln lassen sich im Verlauf des 19. Jahrhunderts Chinesen nieder. Das Bild zeigt Arbeiter auf Guadeloupe und stammt aus der Zeitschrift *L'illustration* von 1860. Die Legende verrät: «Types d'immigrants chinois, travailleurs libres, à la Guadeloupe – d'après und photographie de M. Lamoise». (Bibliothèque des Arts décoratifs, Paris)



Die meisten Garküchen und kleinen Straßenrestaurants finden sich in der Rue Rouge – und jeder Stand bietet seine ganz eigenen Spezialitäten an.



Suppe gilt den meisten Chinesen als ein Getränk – auch wenn sie, wie an diesem Stand in der Rue Verte, mit gefüllten Teigtaschen als Einlage serviert wird.



Nicht alle Angebote sind nach jedermanns Geschmack.

gert. Ein Teil ging in den Besitz der Stadt über, die hier zunächst eine Polizeistation, dann ein Lager für Straßenschilder, später ein Archiv und 2001 schließlich ein kleines Kulturzentrum einrichtete: *La Tannerie* bietet einen Kunstraum und eine Bühne für Theater, Musik oder Filmvorführungen. Beliebt ist auch das zugehörige Café, in dem vor allem ausgesuchte Tees aus Asien serviert werden. Der andere Teil des Gebäudes wurde an eine chinesische Familie verkauft, die eine Textilfabrik gründete und 1919 sogar so etwas wie ein eigenes Kleiderlabel, *Xin Qingnian* genannt, «Neue Jugend» (in Anlehnung an die gleichnamige Zeitschrift, mit der Chen Duxiu die chinesische Jugend politisierte).

Heute erinnern eigentlich nur noch die Straßennamen an die Vergangenheit des Quartiers als Gerber- und Färberviertel: Rund um die Rue des Tanneurs gelangt man von der Rue Rouge über die Rue Verte oder die Rue Bleue zur Rue Jaune und biegt im Süden schließlich in die Rue des Bassins ein.

Auch heute noch steigt bei Tag und bei Nacht heftiger Dampf in den Gassen auf. Nun aber stammt er nicht mehr von der Fabrik, sondern von den zahlreichen Garküchen, die hier die verschiedensten Spezialitäten anbieten. Wegen dieses Dampfes wird das Quartier von den Bewohnern der Hauptstadt auch *Quartier Vapeur*, also «Dampfquartier» genannt. Manche nennen die Gegend allerdings auch einfach *Ti-Chin* (*Petite Chine*, «Kleines China») Von der lackierten Ente über die verschiedensten Nudeln bis zu Flusskrebse oder Riesenmuscheln bekommt man vor allem auf dem Nachtmarkt an der Rue Rouge alles, was sich mit zwei Stäbchen essen lässt – ja es gibt hier auch Spezialitäten, die sogar für die kulinarisch sehr experimentierfreudigen Bewohner der Hauptstadt ziemlich ungewöhnlich sind. Nach Untergang der Sonne herrscht auf dem *Marché Roubé* («Roter Markt») eine Stimmung, die dem Ambiente in den Essstraßen Shanghais oder Pekings in Nichts nachsteht.

In der Rue Verte hingegen findet täglich ab dem frühen Morgen der farbenprächtige *Marché Virid* («Grüner Markt») statt, auf dem Fische, Geflügel, Fleisch, Gemüse, Arzneimittel, lebende Tiere und allerlei Kleinigkeiten und Seltsamkeiten angeboten werden. Auch hier kann man sich für wenig Geld mit einer Suppe oder ein paar Teigtaschen stärken. Die Rote Straße sowie der Markt an der Grünen Straße werden hauptsächlich von den chinesischstämmigen Bewohnern der Insel frequentiert – sie sind aber auch bei der übrigen Bevölkerung sehr beliebt, die sich hier gerne verköstigen lässt oder allerlei exotische Zutaten einkauft.

In den ersten Jahrzehnten des 20. Jahrhunderts wohnten fast ausschließlich Chinesen im *Katye Vapè* – und sie blieben unter sich. Erst von den 1950er Jahren an, ab der dritten und vierten Generation, nahmen die Mischehen mit anderen Teilen der lemusischen Bevölkerung zu. Von den 1970er Jahren an zogen dann auch mehr und mehr Nicht-Chinesen in das Quartier im Süden der Stadt. Insgesamt blieb ihr Anteil jedoch relativ gering und vor allem sind sie auf der Straße weit weniger sichtbar als die vielen chinesischstämmigen Inselbürger.



Fast alle Gemüse, die es für die chinesische Küche braucht, werden auf Lemusa angebaut – Stand an der Rue Verte.

In den 1970er Jahren setzte der Quartierverein sogar durch, dass einzelne Straßen und Plätze des 11^{ème} Soutège chinesische Namen bekamen. Die Bezeichnungen allerdings, die sich schließlich offiziell durchsetzten, sind seltsame lemusisch-chinesische Mischformen: So trifft man im Katye Vapè etwa auf die Place Sanjesu, die mit Jesus gar nichts zu tun hat sondern ursprünglich *Sān yē-zi* («drei Kokosnuss») hieß – wohl weil hier einst drei Kokospalmen in den Himmel ragten. Auf der Rue Javoue hat niemand etwas gestanden, wie mancher annehmen könnte (französisch *j'avoue*): Sie hat ihren Namen vom Chinesischen *Xià wǔ* («Nachmittag»). Dass die *Bā bǎo lù*, die Acht-Schätze-Strasse zur Rue Baba trivialisiert wurde, muss man bedauern. Um die *Tán yú lù*, die «Spucknapfstraße» mag man hingegen nicht wirklich trauern. Sie heißt heute Rue *Tán*, was offenbar «Besprechungs»-Straße bedeuten. Nur die enge *Yá-qīan lù*, die «Zahnstocher»-Straße, hat ihren chinesischen Namen in reiner Form behalten – wobei sie kurioserweise in leichter Verdoppelung als Rue *Yá qiān lù* angeschrieben ist (auch *Lù* heißt Straße).

So höflich und zuvorkommend die meisten Chinesen sind, denen man auf Lemusa begegnet – wenn sie mit größeren Mengen Alkohol in Berührung kommen, dann werden sie manchmal sehr laut und ausgelassen. Für ganz besonders harte Fälle stellte der Quartierverein bis vor wenigen Jahren sogar eine eigene Ausnüchterungszelle zur Verfügung. Der Raum mit dem vergitterten Fenster, den man heute noch an der Rue Blanche besichtigen kann, gehört allerdings unterdessen zum benachbarten Kindergarten. Und die ältere Dame, die man hier manchmal durch die Gitterstäbe hindurch erblickt, ist



Herr Qiu, der an der Grünen Straße Fische verkauft, gilt unter den Einwohnern der Insel als ein Geheimtipp: Als begeisterter Koch kennt er für jeden Fisch die beste Zubereitungsart – und teilt dieses Wissen gern mit seinen Kunden.



Nicht nur die chinesischstämmigen Bewohner der Insel decken sich in dieser Gegend gerne mit allerlei Zutaten ein – hier etwa auch Marianne Barges, die Direktorin des Musée d'art contemporain.



Kurios: In der ehemaligen Ausnüchterungszelle an der Rue Blanche ist heute die Küche eines Kinderhorts eingerichtet.



Monsieur Shang beim täglichen Training seines Vogels.



Wenngleich etwas außerhalb gelegen, gehört die Plantation Laozi (siehe dort) natürlich ebenfalls zum Quartier Vapeur. In dieser eigenwilligen, achteckig angelegten Plantage östlich des Jardin Tú produziert Zhen Hua Li in der siebten Generation Sternanis oder genauer *Baschi Dao* für die ganze Insel.

keineswegs ein Opfer der lemusischen Cocktaillkultur, sondern die Köchin des Kinderhorts.

Eine echte Institution im Quartier Vapeur ist das bereits 1936 von der Familie Deng gegründete Restaurant *Palais Deng* (siehe dort), dessen chinesischer Name übersetzt etwa «Himmel-Duft-Haus», also himmlisch duftendes Haus heißt. Das Lokal liegt an der Place Kolkiko, Ecke Rue Bleue, und bildet so einen duftenden Auftakt zum Quartier der Chinesen. Das *Deng* serviert eine Shanghaier Küche, in die sich allerdings über die Jahre hinweg lemusische Noten eingeschlichen haben. Heute lenkt Lise Deng Táo-zi die Geschicke am Herd, sie ist die Urenkelin des Restaurantgründers Deng Mào. Wer etwas zu viel duftendes Fleisch in seinen Magen hat gleiten lassen, kann sich im nahen Jardin Tú (siehe dort) zur Erholung unter die Bäume legen.

Auch die Rue des Bassins, eigentlich eine ruhige Wohnstraße, hat ihre kleine Attraktion zu bieten. Monsieur Shang, der früher Kellner im *Palais Deng* war, stellt hier Tag für Tag seinen Papagei namens Gùkè auf die Straße, der sich auf Befehl wie ein verwöhnter Gast (*Gù kè* heißt ja auch «Kunde») benimmt und entsprechende Wünsche in die Luft hinaus krächzt: Mal bestellt er eine Schüssel Reis, dann will er sofort die Rechnung oder verlangt nach «Má tuán, Má tuán» (das sind Sesam-Klöße mit roter Bohnenpaste). Nur das Rülpsen hat Monsieur Shang seinem Tier noch nicht beigebracht. Die Nachbarn amüsieren sich über den verschleckten Vogel, zumal er über ein breites Repertoire an Bestellungen verfügt – nur manchmal, sagen sie, manchmal machen sie Gùkè's Wünsche doch ziemlich hungrig.



Die Pavillons und Weiher des Jardin Tú werden von großen, teilweise sehr alten Bäumen beschattet.

JARDIN TÚ

Eine Oase der Ruhe im Quartier Vapeur – mit Weiher, Tempeln und Bäumen

Die Chinesen von Port-Louis waren von Beginn an sehr gut organisiert. Bereits um 1900 gründeten sie eine Art Quartierverein, der den Betrieb einer chinesischen Schule garantierte. Derselbe Verein begann 1920 mit dem Bau eines chinesischen Gartens, der 1927 eingeweiht wurde: Mit seinem Goldfischteich, seinen Pagoden, seinen Drachentoren und künstlichen Landschaften muss dieser Garten ein «kleines chinesisches Wunder» gewesen sein, wie Félicien Trebeau in der Zeitung *Glas* schwärmte (Donnerstag, 21. Oktober 1982. S. 12.). 1990 allerdings brannte der Garten nieder. Wer damals das Feuer gelegt hatte, konnte bis heute nicht restlos aufgeklärt werden. An derselben Stelle südlich der Rue Tân entstand wenig später ein neuer Garten, der 1993 eröffnet wurde.

Der Jardin Tú ist von einer hohen Mauer umgeben und von zwei steinernen Löwen bewacht. Im Zentrum des Gartens liegt ein großer Koi-Teich, rundherum stehen Bäumen und kleinen Pavillons. Diese Pavillons sind mit farbigen Schnitzereien und zahllosen Landschafts-, Tier- und Pflanzenbildern geschmückt. Der Garten widmet sich dem Sujet *Drei Freunde im Winter* – einem wichtigen Thema der chinesi-

Das hungrige Hörnchen | Ein Hörnchen hatte stets einen mächtigen Appetit. Tag um Tag schuf es massenweise Nüsschen in seine Baumhöhle. Abend für Abend schlug es sich den Bauch damit voll. Eines Morgens war seine Wampe zu einer solchen Größe angewachsen, dass es sie nicht mehr durch das Astloch nach draußen drücken konnte. Also schaltete es seinen Fernseher ein, legte sich auf die Couch, sah sich eine Romanze um die andere an und knabberte dazu alle Nüsschen, die es noch in seiner Höhle fand. Als die Vorräte weggefressen waren, begann sein Bäuchlein wieder zu schrumpfen und eines Morgens hüpfte das Hörnchen wieder hungrig in die Welt hinaus. So hat das Fernsehen schon manchem Drama die Show gestohlen.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Edition Ruben66, 2017. S. 48.



Die Föhre – einer der *Drei Freunde im Winter*.



Bambus, der zweite *Freund im Winter*, im Hintergrund des Wasserpalais.



Die Blätter der Winterkirsche, des dritten *Freundes* vor dem Dach des Sechseckpavillons.



Ein Detail vom *Gebälk* der offenen Galerie: ein Mädchen beim Beobachten seiner Grillen.



Bei dieser Malerei soll es sich um ein Abbild der Baie des Italiens handeln, an der die Hauptstadt Port-Louis liegt – übertragen in die Welt chinesischer Landschaftsmalerei natürlich und befreit von aller Zivilisation.



Wäre das von Caspar-David Friedrich, dann wäre es ein *Mönch am Meer*.



Zwei Löwen bewachen den Eingang.

schen Kultur. Mit den *Drei Freunden* sind Föhre, Bambus und Winterkirsche gemeint – drei Pflanzen also, die auch dem Frost trotzen können. Auf einem Inselchen mitten im Garten sind die drei vereint. Zu der Insel kann man über eine Bogenbrücke oder über eine der typischen Zickzackbögen gelangen, die böse Geister abhalten soll (die können nämlich nicht im Zickzack gehen). Der Jardin Tú zählt mit seinen großen und teilweise sehr alten Bäumen zu den ruhigsten und angenehmsten Orten der Hauptstadt.



Inmitten einer üppigen Vegetation formen in der Plantation Laozi auch Sternanisbäume ihre einzigartigen Früchte aus.

PLANTATION LAOZI

In einem achteckigen Garten im Quartier Vapeur wird auch Sternanis angebaut

Die Plantation Laozi, die in einer Grünzone am südöstlichen Rand des Quartier Vapeur (siehe dort) liegt, gehört zu den eigenwilligsten Gewürzgärten der Insel. Ihr Geschichte hat viel mit der Residenz von König Oscar I. (siehe *Schloss Kannèl*) zu tun, die westlich der Kaserne im Parc des Brumes liegt. Zu dem Schloss gehört auch ein kleiner Hafen, den man früher bei Flut durch einen Kanal vom Ozean her erreichen konnte, mit kleinen Schiffen allerdings nur. Der Hafen heißt heute Port du Chinois. Und das hat seinen Grund.* Am 9. August 1832 nämlich, Oscar I. weilte gerade auf Besuch bei Frankreichs «Bürgerkönig» Louis Philippe, «landete» in eben diesem Hafen der chinesische Dolmetscher Li Tàì Bái (李太白) aus Xi'an – nicht zu verwechseln mit dem fast gleichnamigen Lyriker der Tang-Zeit (Li Bái).

Gefangenschaft und Flucht | Die Geschichte von Li Tàì Bái hört sich abenteuerlich an. Zur Regierungszeit von Kaiser Daoguang wurde der Übersetzer, wohl weil er für die Engländer arbeitete, des Opiumschmuggels verdächtigt und zu Unrecht verhaftet. Nach einigen Wochen im Gefängnis kam er auf Druck eines Englischen



Plantage mit Zimtkassie | König Oscar I. war ein begeisterter Sammler von Chinoiserien aller Art. Ob er auch dem «echten» Chinesen Li Tàì Bái je persönlich begegnet ist, weiß man nicht. Die Anlage eines Gartens mit Zimtkassie etwas östlich der Cannelliers d'Oscar dürfte sich mit einiger Sicherheit der Initiative des Gärtners aus Xi'an verdanken. Und es ist sehr gut möglich, dass er mit dieser Idee beim König selbst oder einem seiner direkten Untergebenen vorstellig wurde.



«Tee»-Händlers «frei», der ihn als Dolmetscher auf Lebzeiten verpflichtete und so gewissermaßen versklavte. 1831 gelangte Lǐ mit diesem Händler nach Nassau, wo ihm 1832 die Flucht gelang.

In einem Teich fand er ein kleines Boot, das er in einem drei Tage dauernden Kraftakt durch Wälder und Sümpfe an die Küste zerrte. Er besorgte sich Trinkwasser und Früchte, stahl sogar einen Laib Brot aus einem Laden und stach dann in See. Bei dem Schiff handelte es sich um ein flaches Segelboot mit Seitenkiel und Kast-Takelung, wie es für die Entenjagd an Küsten und in Brackwasserzonen gebraucht wird – nicht die beste Wahl für eine Hochseereise, aber Lǐ Tàì Báì hatte als Landratte kaum Erfahrung mit Booten. Am nächsten Morgen schon brach erst der Seitenkiel, dann zerbarst das Ruder.

Ankunft auf Lemusa | Die kleine Nusschale trieb tagelang übers offene Meer. Irgendwann verlor Lǐ Tàì Báì vor Hunger und Erschöpfung das Bewusstsein. Der Zufall wollte es, dass der Nachen in die Baie des Italiens getrieben wurde und dort mit der ansteigenden Flut in den kleinen Hafen von König Oscar I. einlief.

Am Morgen wurde das Boot nicht sofort entdeckt, denn wie so oft in dieser Gegend lag dicker Nebel dicht über dem Boden des Parks. Schließlich aber sah ein Gärtner das dunkelrote, vom Wind zerfetzte Segel und fand am Boden des Schiffs einen Mann von äußerst fremdem Aussehen. Er schlug Alarm, weil er befürchtete, das Boot könne Teil eines geplanten Attentats sein. Man holte die Polizei, schleppt Lǐ Tàì Báì in die Kaserne, weckte ihn, päppelte ihn mit etwas Suppe auf und befragte ihn. Obwohl die Beamten nur wenig Englisch konnten, hielten sie den seltsamen Mann doch bald für harmlos und setzten ihn auf freien Fuß. Da Lǐ Tàì Báì nicht wusste, wohin er sich wenden sollte, kehrte er zu seinem Schiff zurück. Erst wollten ihn die Gärtner sofort wieder zur Polizei bringen, dann aber kamen sie auf die Idee, dass sie den Mann ja auch für Kost und Logis in ihren Dienst nehmen könnten – zumal die Gärtnermannschaft etwas unterbesetzt war und es in den Wirtschaftsgebäuden des Schlosses genügend unbenutzte Räume gab.

Gärtner des Königs | Also trat Lǐ Tàì Báì im August 1832 in den Dienst der Königlichen Gärtnereien ein. Es zeigte sich, dass der Fremde durchaus Sinn für Gartenarbeit hatte – wenngleich viele seiner Kniffe und seiner ästhetischen Entscheidungen den Kollegen etwas seltsam vorkamen. Er lernte auch schnell Französisch und strahlte offenbar einen freudigen Enthusiasmus aus, der ihn den Gärtnern bald zu einem beliebten Kollegen werden ließ.

Die Gärtner im königlichen Schlosspark wohnten nicht nur vor Ort, ihnen stand auch eine kleine Parzelle zur Verfügung, auf der sie Gemüse für ihren eigenen Bedarf anbauen durften. Nach einem Jahr stellte man auch Lǐ Tàì Báì einen solchen Garten zur Verfügung – gleichzeitig mit seinem ersten echten Gehalt.

Die lemusischen Kollegen staunen nicht schlecht, als in dem Garten des Chinesen nebst Gemüse und Salat auch eine stattliche Anzahl

kleiner Bäumchen zu wachsen begannen – immergrüne Gewächse mit grauen Ästen, ledrigen Blättern und weißlichen Blüten, aus denen sich dunkel gefärbte, sternförmige Kapsel Früchte entwickelten, wie sie auf der Insel noch nie jemand gesehen hatte. Tatsächlich trug Lǐ Tàì Bái seit vielen Jahren schon als eine Art Talisman stets ein paar getrocknete Kapsel Früchte von *Illicium verum* in der Tasche mit. Grund hierfür war wohl sein Name, Tàì Bái (太白), der «Morgenstern» bedeutet, respektive sein Spitzname, Bā Jiǎo (八角), der «Achteck» heißt. Seine Mutter nämlich träumte am Abend vor seiner Geburt von einem hellen Stern mit acht Ecken und deutete dies als ein Omen, als eine himmlische Aufforderung, dem Sohn den entsprechenden Namen zu geben. Sie konnte sich allerdings nicht entscheiden, ob sie ihn Tàì Bái oder Bā Jiǎo nennen sollte. Sie entschied sich schließlich, ihm den etwas feierlicher klingenden Namen Tàì Bái zu geben – ihn aber dafür Bā Jiǎo zu rufen. Auch hängt sie ihm von der ersten Nacht an einen Anisstern über die Wiege – als Schutzstern sozusagen.

Ein achteckiger Garten mit Sternanis | Die Bäume wuchsen langsam, ständig umsorgt von Lǐ Tàì Bái. Rund vier oder fünf Jahre nach seiner Ankunft auf der Insel kaufte der Chinesisch Gärtner für wenig Geld ein Stück Land im Nord-Osten der Caserne des Bœufs (siehe dort) – in einer Zone, die damals noch Wald war und von keinen Wegen erschlossen. Mitten in diesem Wald legt er eine Lichtung frei und setzte seine Sternanisbäumchen in den Boden. Er pflanzte auch andere Bäume und Sträucher an und hob für seinen Garten ein raffiniertes Bewässerungssystem aus, ein System aus Kanälen und Seen, wie es der lemusische Gartenbau bis dahin noch nicht gesehen hatte. In der Mitte des Gartens baute er auf einer kleinen Insel ein einfaches Häuschen aus Holz, das später durch ein veritables Teehaus im chinesischen Stil ersetzt wurde. Das Spezielle an dem Garten war indes nicht nur seine innere Ordnung, sondern auch seine äußere Form, die einen achteckigen Stern beschrieb, die Form von zwei ineinander verschränkten Quadraten. Lǐ Tàì Bái setzte auch sein Fluchtboot wieder instand. Er benutzt es als mobilen Geräteschuppen und ruderte damit durch die größeren Kanäle seines Gartens.

In den frühen 1840er Jahren trugen die Bäume von Lǐ Tàì Bái ihre ersten Früchte. Er sprach bei der Firma *Absinthe Ordinaire* vor, die bald erkannte, dass sich die Sterne des Chinesen als günstiger Ersatz für den ziemlich teuren Doldenblütler Anis (*Pimpinella anisum*) einsetzen ließen. Man kam ins Geschäft und Lǐ Tàì Bái begann, in zunehmendem Umfang Anissterne für die Absinthproduktion herzustellen. Aus den zwei Dutzend Bäumen des Anfangs wurden bald mehr als hundert Gewächse und in den 1870er Jahren sollen es bereits mehr als 200 gewesen sein – was einen jährlichen Ertrag von etwa 2000 kg Sternanis entspricht.

Als Gewürz fand der Sternanis zunächst keinerlei Berücksichtigung auf der Insel. Das änderte sich erst als um 1860 in mehreren Wellen rund zweitausend Arbeiterinnen und Arbeiter aus China auf Lemusa eintrafen (siehe *Quartier Vapeur*). Sie waren es gewohnt, mit





Im Zentrum der Plantation trifft man auf ein Teehaus im chinesischen Stil, das teilweise auf Stelzen im Wasser steht.



Briefmarke mit Sternanis | Mit dem Wechsel vom lemusischen Franc auf den Chnou als neue Währung des Landes wurde auch die Herausgabe neuer Briefmarken nötig. Auf der Fünf-Chnou-Marke, die seit September 2018 kursiert, ist ein didaktisches Aquarell zu sehen, das laut Legende von Lǐ Tàì Báì stammt. Es zeigt einen Zweig mit Blüte und Frucht des Sternanis (*Illicium verum*). Didaktisch ist das Aquarell, weil am selben Zweig sowohl eine Blüte wie auch voll entwickelte Früchte zu sehen sind. Gut möglich, dass der Gärtner mit dem Aquarell seinen Kollegen zeigen wollte, was er in seinem Garten anzubauen gedenke. Beim lateinischen Namen hat sich interessanterweise ein kleiner Fehler eingeschlichen, dort heißt es *Illicium* statt *Illicium*.

Sternanis zu kochen. Aus ihren Küchen heraus diffundierte das Gewürz dann auch mehr und mehr in lemusische Rezepte hinein – und ist heute kaum noch aus ihnen wegzudenken.

In Anlehnung an den ersten Lǐ (李) der Geschichte, Lǐ Ěr (耳, Ěr = «Ohr»), besser bekannt als Laozi, den mystischen Begründer des Daoismus, gab der Sternanisbauer seinem Garten den Namen *Plantation Laozi*. Das Gewürz selbst nannte er *Baschi*, eine lemusische Form seines Spitznamens Bā Jiǎo und zugleich eine Bezeichnung für Sternanis in Mandarin. Wann die Sternchen den Zunahmen *Dao* bekommen haben, ist nicht bekannt.

Familienunternehmen mit Tradition | Im Alter von mehr als sechzig Jahren heiratete Lǐ Tàì Báì die 24jährige Tochter eines früheren Polizeibeamten aus Guangzhou und zeugte mit ihr einen Sohn und sieben Töchter. Erst als Lǐ Tàì Báì um 1890 im Alter von etwa neunzig Jahren starb, übernahmen sein Sohn und eine Tochter die Leitung der Plantation Laozi und führten sie im Sinne ihres Vaters fort. Auch die folgenden Generationen blieben der Familientradition treu. Zwar wurde die Plantation mehrfach renoviert und ab und zu mussten auch Sternanisbäume gefällt und durch neue ersetzt werden (obwohl *Illicium verum* ja unter günstigen Umständen bis zu hundert Jahre alt werden kann). Auch wuchs die Stadt mehr und mehr an die Plantage heran. Die Anlage behielt jedoch durch all die Jahrzehnte hindurch nicht nur ihre äußere Sternform, sondern auch ihren inneren Charakter eines ruhigen und ein wenig geheimnisvollen Gartens.

DIE NACHGebaUTE ÉTOILE DU MATIN



2012 ging die nachgebaute *Étoile du Matin* im Brunnen vor dem Zürcher Triemlispital vor Anker.

Das originale Fluchtboot von Li Tàì Báí, das jahrelang als Ruderbrot über die Kanäle der Plantation Laozi gondelte, hat sich nicht erhalten. Li Tàì Báís Ururenkel Li Zhenhua hat indes eine Zeichnung des kleinen Nachens gefunden und das Schiffchen im Sommer 2012 mit Hilfe eines Bootsbauers aus Port-Louis nachgebaut. Diese Kopie der *Étoile du Matin* wurde zunächst in einer Ausstellung gezeigt, die Marianne Barges im Musée d'art contemporain von Port-Louis kuratierte: *Traverses – grandes fuites et petites fugues*. Marianne Barges, die Direktorin der Institution, ist seit 2007 mit Li Zhen Hua verheiratet. Nach der Schau im MACSL wurde die *Étoile du Matin* in die Schweiz geschafft und ging am 19. Oktober 2012 im Rahmen des Projekts 44/33 im Brunnen des Stadtsitals Triemli vor Anker. Im Anschluss an diesen etwas trockenen Auftritt erlebte das Boot im August 2013 im Brienersee endlich seinen Stapellauf und ist seither auf diesem Gewässer unterwegs.



Trotz gesetzter Segel kam das Boot aus Lemusa in Zürich nicht vom Fleck.



Die *Étoile* auf dem T-Shirt zur Ausstellung *Traverses*.



Auch die überall im Garten hängenden Lampions tragen viel zu der Stimmung in der Plantation bei.



Der Künstler und Koch Li Zhenhua mit seiner Frau Marianne Barges, der Direktorin des Musée d'art contemporain. Das Paar wohnt seit einigen Jahren im Quartier Vapeur.

Daran will auch Li Zhenhua nichts ändern, der die Plantation Laozi heute führt – in der siebten Generation. Als ausgebildeter Koch und als Künstler legt er zwar nur noch selten selbst Hand an in dem Garten, dafür aber beschäftigt er sich verstärkt mit dem Begründer der lemuischen Lǐ-Familie, dem unterdessen legendär gewordenen Lǐ Tàì Bái. Was ihn in besonderem Masse umtreibt, sind die Umstände seiner Flucht von den Bahamas: das kaum hochseetüchtige Boot und der Kraftakt, diesen Nachen quer durch Wald und Sumpf zu zerren. In einem ersten Schritt drehte Li Zhenhua ein Video, das ein sanft im Nebel schaukelndes Boot zeigt. Dazu liest eine helle Stimme in mehr als sechzig Sprachen den Namen von Sternanis vor – mit all den dazugehörigen Schwierigkeiten bei der Aussprache. Das originale Fluchtboot von Lǐ Tàì Bái, das ja einige Zeit lang als Transportmittel auf den Kanälen des Plantation unterwegs war, wurde irgendwann noch im 19. Jahrhundert durch ein einfaches Ruderboot ersetzt. Der Künstler aber fand eine Zeichnung des kleinen Nachens und baute das Schiffchen im Sommer 2012 mit Hilfe eines Bootsbauers aus Port-Louis nach. Er taufte das Schiff nach seinem Vorfahren auf den Namen *Étoile du Matin* respektive *Tàì Bái*. Bevor das Boot seinen offiziellen Stapellauf erlebte, hatte es einen ersten Auftritt im Rahmen der von Marianne Barges kuratierten Ausstellung *Traverses – grandes fuites et petites fugues* im Musée d'art contemporain (siehe *Die nachgebaute Étoile du Matin*).

* Die folgende Darstellung stützt sich zur Hauptsache auf Informationen von Li Zhenhua und von Aristide Gouffé, dem Hauswart von Château Kannèl (siehe dort).



Ein Zweig des Sternanis hat es 2018 sogar auf die Fünf-Chnou-Marke geschafft, in Form eines Aquarells von 1833.

BASCHI DAO

Sternanis (*Illicium verum*) von der Plantation Laozi in Port-Louis

Kein anderes Gewürze kam auf so abenteuerliche Weise nach Lemusa wie der Sternanis – in der Tasche des Dolmetschers Lǐ Tàì Bǎi aus Xì'an nämlich, der am 9. August 1832 in den Privathafen von König Oscar I. gespült wurde. Jahre später legte Lǐ einen Garten an, die *Plantation Laozi* (siehe dort), wo bis heute der lemusische Sternanis angebaut wird. Auf dem mehr als einen Hektar großen, eher wie ein Park gestalteten Gelände wachsen zwar ganz verschiedene Pflanzen, zur Hauptsache aber stehen da 300 Sternanisbäume, die jährlichen etwa drei Tonnen Gewürz produzieren. HOIO bezieht *Baschi Dao* direkt von der *Plantation Laozi*.

Pflanze | Das immergrünen Bäumchen aus der Familie der Sternanisgewächse (*Illiaceae*), die eng mit den Magnoliengewächsen (*Magnoliaceae*) verwandt ist, kann bis zu 15 m hoch wachsen, wird aber in Kultur meist deutlich niedriger gehalten. Seine Äste sind grau, seine Blätter ledrig und seine weißlichen Blüten reich an Blütenblättern. Als Gewürz dienen die etwa 3 cm großen, meistens achtstrahligen, sternförmigen, mahagonibraunen bis dunkelrötlichen Kapsel Früchte



HOIO verkauft **Baschi Dao** in kleinen PET- oder Glas-Dosen mit einem Füllgewicht von 25 g.

AOC | **Baschi Dao** wurde 1966 mit einem AOC-Zertifikat ausgezeichnet. Dieses Schutzsiegel für charakteristische Produkte des Landes wird seit 1966 vergeben.



Sternanis passt zu geschmortem oder gesottenem Fleisch (Schwein, Rind, Huhn), Fisch und Meeresfrüchten, Wurzelgemüse (Karotten, Kürbis), Früchten (Äpfel, Orangen).



Die Kapsel Früchte von *Illicium verum* haben gewöhnlich acht Strahlen. In seltenen Fällen können sie aber auch neunfach ausreifen.

Absinth Ordinaire | Ab den 1820er Jahren produzierte die in Port-Louis ansässige Firma *Absinthe Ordinaire* ein leichtes Aperitivgetränk gleichen Namens aus Anis, Fenchel und einer (bis heute unbekannt) Süßkomponente. In den 1830er Jahren ersetzte sie den Anis durch Sternanis, was eine Verbilligung und Steigerung der Produktion bedeutete – und wesentlich zum Erfolg der Firma beitrug. In ihren besten Zeiten hatte *Absinth Ordinaire* vier Mitarbeiter und produzierte bis zu 50'000 Flaschen pro Jahr. Bis in die 1920er Jahre hinein war die Firma mit ihrem Getränk auf der Insel omnipräsent, dann wurden Rezept und Patent an einen Franzosen verkauft.

REZEPTE MIT STERNANIS

- *Soup di Lakrimer* (Suppe mit schwarzen Bohnen, Kräutern, Speck und einem Schuss Rum)
- *Sugus Dolce Vita* (Pastasauce mit Speck, Zwiebeln, Tomaten, Sternanis, Papuk und Sauersahne)
- *Carottes Ducele* (Karotten geschmort mit Thymian und Sternanis)
- *Hóng shāo ròu* (Hals vom Schwein in Sojasauce und Reiswein rotgeschmort)

des Baumes, die nur getrocknet verwendet werden. Neben den normalen achtzackigen Formen treten selten auch einzelne Früchte mit mehr als acht Strahlen auf. Der Baum trägt erst ab dem sechsten Jahr, dann aber für ein ganzes Jahrhundert.

Anbau und Verarbeitung | Die Früchte werden gepflückt bevor sie ganz ausgereift sind und in der Sonne zum Trocknen ausgelegt. Dabei werden die Fruchtblätter hart, dunkel und entwickeln aromatische Substanzen. Die getrockneten Früchte enthalten 5–8 % ätherisches Öl, das sich in der Fruchtwand befindet, nicht in den Samen.

Name | Baschi, der lemusische Name des Gewürzes, geht auf den Spitznamen von Lǐ Tàì Báì zurück, Bā Jiǎo (八角 = «acht Ecken»). *Bā jiǎo* ist auch eine Mandarin-Bezeichnung für Sternanis. Wann das *Dao* zum *Baschi* stieß, ist unbekannt – motiviert ist es sicher durch den Namen der Plantage, die nach dem Begründer des Daoismus benannt ist, nach Lǎozǐ, dem ersten Lǐ der Geschichte. Auf die Bezeichnung *Bā jiǎo* geht indirekt vermutlich auch der etwas veraltete deutsche Name *Badian* zurück.

Aroma | Sternanis hat einen Duft, der stark an Anis erinnert, ein wenig auch an Fenchel. Er schmeckt warm, süß und fein aromatisch, manchmal macht sich auch eine leichte Lakritzennote bemerkbar. Im Nachgeschmack ist Sternanis angenehm frisch, weshalb er manchmal auch zur Erfrischung des Atems gekaut wird.

Verwendung | Da die Anissterne sehr hübsch sind, werden sie den meisten Gerichten ganz beigegeben und können auch gut länger mitgeschmort werden. Man kann das Gewürz aber auch mit Mörser, Mixer oder Mühle zu einem Pulver verarbeiten. So sollte man es gleich verwenden und eher gegen Ende der Kochzeit an die Gerichte geben.

Seine größte kulinarische Bedeutung hat Sternanis in der chinesischen Küche, wo er auch Teil des im ganzen Land verwendeten Fünf-Gewürze-Pulvers ist. Laut Gernot Katzer und Jonas Fansa (*Picantissimo*. Göttingen: Verlag Die Werkstatt, 2007. S. 268) hat Sternanis eine «besondere Affinität zum salzig-würzigen Aroma der Sojasauce» und gehört folglich in jedes rotgeschmorte Gericht. Außerhalb von China findet sich Sternanis prominent in der vietnamesischen Nudelsuppe *Phở* und in englischen Marmeladen.

Auf Lemusa wird Sternanis gerne in Schmorgerichte mit Fleisch oder Wurzelgemüse gegeben, dessen süßliche Noten er schön ergänzt. Fischbrühen oder Meeresfrüchte bekommen durch seine Zugabe einen besonderen Touch, etwas Helles, Freudiges, leicht Exaltiertes. Sternanis passt aber auch gut zu in Wein gedünsteten Äpfeln oder Birnen, zu Orange und dunkler Schokolade.

Wirtschaftlich bedeutend ist *Illicium verum* vor allem bei der Produktion von Anisschnäpsen wie Absinth, Pastis, Ouzo oder türkischem Raki, wo meistens Sternanisöl anstelle des teureren Anisöls verwendet wird.



Anne Bigord: *Pied de porc*, 2016, Fotografie.

FUSS VOM SCHWEIN PIÉ

Fehlt noch das gewisse Etwas, dann ruft man auf Lemusa den Pié di kochon an

Fehlt einer Sache das gewisse Etwas, dann kommt auf Lemusa der Schweinefuß ins Spiel. Bei einer Speise zum Beispiel, die zwar gut schmeckt, aber doch nicht ganz befriedigend ist, heißt es dann: «Ya bon, magis li mank lè pié di kochon!», «C'est bon, mais il y manque le pied de cochon!», wörtlich auf Deutsch also «Das schmeckt gut, aber es fehlt der Schweinefuß!»¹ Die lemusische Redewendung geht auf Léon Tang Hao (1887–1981) zurück, der von den späteren 1920er Jahren bis 1972 eine Metzgerei an der Rue Zutian im Norden des Quartier Vapeur betrieb.² Léon kam als Sohn eines chinesischen Lederhändlers und einer lemusischen Köchin in Port-Louis zur Welt.³ Er studierte erst einige Semester westliche Medizin, dann wechselte er zu asiatischen Heilmethoden, verliebte sich unsterblich in eine Touristin aus Lyon, folgte ihr nach Frankreich, heiratete sie, arbeitete dort als Hilfskellner bei Mère Brazier, lernte später bei einem Metzger an, bekam Streit mit seiner Frau, verließ Lyon bei Nacht und Nebel, kehrte nach Lemusa zurück und half dort zuerst in einem Schlachthaus aus, ehe er mit Hilfe seiner Familie eine eigene Metzgerei eröffnen konnte.

Fuß, Spitzbein oder Pfote nennt man den untersten Teil des Schweinebeins, alles unterhalb der Hachse. Manche Metzger setzen den Schnitt allerdings sehr nahe am Kniegelenk an, was zu deutlich längeren Teilen führt. Die Hinterfüße sind etwas größer, schwerer und fleischiger als die Vorderfüße. In vielen Ländern sägen die Metzger die Füße der Länge nach in zwei Teile, in der Schweiz kommen sie fast nur in Form von Scheiben in den Verkauf. Schweinefüße sind sehr reich an gelierenden Stoffen und werden deswegen auch oft zu Sülze verarbeitet. Sie liefern mehr Haut und Bindegewebe als Fleisch, haben jedoch eine fantastische Konsistenz. Sollen ganze Füße ihre Form behalten, muss man sie vor dem Kochen fest in ein Tuch einbinden. Die Garzeit beträgt zwei Stunden oder etwas mehr.



Das Grabmal von Léon heute.



So könnte das Grab bis zum Diebstahl des Fußes ausgesehen haben.

Metzgers Wort | Hansruedi Meier: «In unserer Metzgerei verkaufen wir keine Schweinefüße mehr – obwohl anspruchsvolle Köche sie brauchen, um Saucen zu binden. Früher war in jeder Suppe ein Fuss drin und er wurde auch als Ragout verkocht.»⁶

Metzgers Wort | Oskar Seugrem: «Die Stelze vom Schwein ist kulinarisch ein so vielfältiges Organ, dass sich mancher Koch wünscht, das Tier hätte doch die Beine einer Giraffe. Der Fuß kann im Hintergrund wirken, Saucen und Ragouts auf die Sprünge helfen. Oder selbst an den Bühnenrand staksen, um eine große Arie zu singen. Klemmt man Stücke vom Schweinefuß mit etwas Kochsaft, Petersilie und Zwiebelringen zwischen zwei Stück Brot, hat man das beste Sandwich der Welt.»⁷

REZEPTE MIT FUSS

- **Pié di kochon Tiān wǔ (Schweinefuß in Bier, Gin und Sojasauce geschmort, mit Ingwer, Sternanis und Pfeffer)**
- **Pieds de porc St-Antoine (Fuß vom Schwein im eigenen Gelee, asiatisch gewürzt)**

¹ Titiane Hume: *Pale kochon. Proverbes et dictionnaires liés au porc*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2016. S. 104.

² Heute ist an der Stelle der Metzgerei ein Restaurant eingerichtet, das *Oh pié di kochon!* heißt und sich auf Innereien vom Schwein spezialisiert hat. Auf der Karte finden sich natürlich auch verschiedene Gerichte mit Schweinefuß, unter anderem der *Pié di kochon Tiān wǔ* (siehe dort), eine Zubereitung, die

Die *Boucherie Léon* erfreute sich bald großer Beliebtheit, längst nicht nur bei den Chinesen im Viertel. Man schätzte die tadellose Qualität des Fleisches und die Sorgfalt, mit der es pariert wurde. Die Klienten kamen aber auch gerne in die Metzgerei, um mit Léon ihre kulinarischen Pläne zu diskutieren, denn der Mann war nie um einen guten Tipp verlegen. Einer der Ratschläge, die er seinen Kunden immer wieder gab, lautete: «Ajoutez un pied de porc!» Denn er war überzeugt, dass so ein Füßchen jeder Sauce und jedem Schmorgericht die nötige Tiefe, den richtigen Schwung verleihe. Ja Léon verkaufte so viele Schweinefüße, dass man den Verdacht haben konnte, die von ihm geschlachteten Tiere liefen nicht auf vier Stelzen durch die Welt, sondern auf wenigstens einem dutzend. So wurde Léons Zauberformel bald zu einem geflügelten Wort, das man zum Scherz in allen möglichen Situationen auf die Lippen nimmt. Laufen die Geschäfte nicht richtig oder wollen die Rosen nicht wachsen, hat eine Rudermannschaft keinen Erfolg oder kommt eine Unterhaltung nicht recht in Gang, dann fehlt eben vielleicht ein Schweinefuß.

Auch Anaïs Hix erzählte eine amüsante Anekdote über den Metzger und seine Liebe zum Schweinefuß.⁴ Im Alter von neunzig Jahren beschloss Léon Tang Hao, dass es nun an der Zeit sei, sich um eine würdige Stätte für seine sterblichen Überreste zu kümmern. Er bestellte also bei einem chinesischen Kunstschmied ein Grabmal, das gleichzeitig an eine chinesische Pagode, an ein Schlachthaus und an einen Palast erinnern sollte. Als das kleine Mausoleum fertig war und Léon es in Augenschein nahm, schien er nur halb zufrieden. Der Schmied fragte ihn, ob das Monument nicht seinen Erwartungen entspreche, ob irgendetwas fehle. Darauf soll Léon nach kurzem Zögern geantwortet haben: «C'est très beau, mais ça sera encore mieux si vous ajoutez un pied de cochon» («Es ist sehr schön, aber noch schöner wäre es, sie würden einen Schweinefuß hinzufügen»).

Als Léon wenige Jahre später starb, wurde er unter einem kleinen Metallpalast begraben, dessen Dach von einem bronzenen Schweinefuß bekrönt war. Wer heute über den weitläufigen Kimetiè dé tabes⁵ schlendert, wo steinerne Gräber, Grabhügel, hölzerne Hütten, aber auch Bäume, kleine Gärten oder Vogelhäuschen an die Toten erinnern, trifft mit etwas Glück auch auf die kleine Metallpagode von Léon Tang Hao. Der Schweinefuß wurde vor einigen Jahren leider gestohlen und an seiner statt ziert jetzt eine simple Kugel das Häuschen. Die Redewendung vom *Pié di kochon* aber, der den Dingen *un certain je ne sais quoi*, ein «gewisses Etwas» verleiht, hat sich dem Sprachschatz der Lemusen für immer eingeschrieben.

wie viele Speisen auf der Karte, asiatische und europäische Kochtraditionen verbindet.

³ Der folgende Abschnitt bezieht sich auf die knappe Darstellung der Lebensgeschichte von Tang Hao Léon in Samson Godet (Hrsg.): *Lemusa Lexikon*. Port-Louis: Edition Ruben 66, 2018. S. 842.

⁴ Anaïs Hix. *Kochon Lemusa. Anecdotes, Boserets, Convictions – un ABCdaire du porc*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2018. S. 165.

⁵ Der Name des Friedhofs erinnert daran, dass hier oft Tische (lemusisch *Tabes*) aufgestellt werden. Viele Lemusen gedenken ihrer verstorbenen Verwandten oder auch Freunde, indem sie sich an deren Geburtstag zu einem ausgiebigen Mahl auf deren Grab versammeln.

⁶ Hansruedi Meier (Windisch), interviewt von Susanne Vögeli im April 2020.

⁷ Oskar Seugrem in einem Gespräch im November 2019.



Der durch den Himmel tanzende Schweinefuß verlangt den Tischgenossen eine gewisse Hingabe ab. (4/2020)

PIÉ DI KOCHON TIĀN WŪ

Schweinefuß in Bier, Gin und Sojasauce geschmort, mit Ingwer, Sternanis und Pfeffer

Das Restaurant *Oh pié di kochon!* an der Rue Zutian im Norden des Chinesenviertels von Port-Louis ist im selben Gebäude eingerichtet, in dem Léon Tang Hao (1887–1981) bis 1972 seine Metzgerei betrieb. Léon hat den Spruch «Li mank lè pié di kochon!» geprägt, mit dem man auf Lemusa zum Ausdruck bringt, dass das gewisse Etwas fehlt (siehe *Fuss vom Schwein Pié*). Auf der Karte des Lokals finden sich natürlich vor allem verschiedene Gerichte mit Schweinefuß, unter anderem der hier vorgestellte *Pié di kochon Tiān wŭ*, eine Zubereitung, die asiatische und europäische Kochtraditionen verbindet. *Tiān wŭ* (天舞) bedeutet «Himmelstanz» und soll laut Pàng Jiǎozhǐ, dem Koch und Wirt des Restaurants, den Gast darauf vorbereiten, dass sich «Finger, Lippen, Zähne und Gemüt in einen himmlisch-klebrigen Tanz stürzen werden.» Und tatsächlich ist das Gericht ein glibberiges Vergnügen, denn an so einem Schweinefuß sitzt zwar nur wenig Fleisch, dafür aber viel Haut und Bindegewebe. Wer an die besten Partien herankommen will, kommt um den Einsatz seiner Hände kaum herum. Stellt man indes ein Schüsselchen mit lauwarmem Wassert (früher hieß das *Fingerschale*) neben den

Das Wort der Köchin | Susanne Vögeli: «Die Schweinefüße werden zu Beginn der Zubereitung von *Pié di kochon Tiān wŭ* in siedendem Wasser blanchiert. Sie werden dabei tatsächlich weißer, was längst nicht bei allen Fleischstücken der Fall ist, die man so vorbehandelt. Beim Blanchieren werden die unsichtbaren Mikroorganismen und Enzyme abgetötet, die auf der Oberfläche des rohen Fußes haften, außerdem gerinnen die eiweißhaltigen Gewebesäfte. Der Prozess ist auch für das Auge gut sichtbar, denn es steigt ein gräulicher Schaum auf. Das Blanchieren bringt den Vorteil, dass der eigentliche Kochsud klarer bleibt und weniger Bitterstoffe enthält. Die Blanchierzeit sollte aber nur kurz sein, sonst gehen wertvolle Inhaltsstoffe verloren, denn das Blanchierwasser wird nicht weiterverwendet.»



Am Nachttag des Hauptgerichts kommt als Vorspeise ein Sülzchen auf den Tisch. (4/2020)

Fuß ist nicht gleich Fuß | Schweinefüße werden in sehr unterschiedlicher Größe und Gestalt verkauft. Für manche Metzger beginnt der Fuss schon etwas näher am Kniegelenk als für andere. Das führt entsprechend zu Teilen von ganz unterschiedlichem Gewicht. Außerdem ist der hintere Fuß mächtiger und fleischiger als der vordere. Manche Metzger belassen die Füße ganz, andere sägen sie der Länge nach entzwei oder zerlegen sie in Scheiben. Das hier vorgestellte Rezept geht von Füßen aus, die der Länge nach halbiert wurden. Es kann aber auch mit ganzen Füßen gekocht werden, wobei sich die Garzeit so etwas verlängert. Mit Scheiben funktioniert es etwas weniger gut, denn sie fallen beim Kochen auseinander.

FÜR 3 PERSONEN

- 2 Schweinefüße von je 450 g, der Länge nach halbiert
- 1 EL Schweineschmalz
- 3 Zwiebeln (300 g), fein gehackt
- 50 g Ingwer, fein gehackt
- 150 g Karotten, geschält, in feinen Scheiben
- 3 Anissterne
- 2 TL schwarzer Pfeffer, ganz
- 500 ml dunkles Bier, zum Beispiel Guinness, Chimay etc.
- 200 ml Wasser
- 100 ml Sojasauce für Schmortopf
- 50 ml Gin
- 20 ml Rotweinessig
- 1 EL Honig
- 2 EL Sesamöl
- 2 EL Schwarzer Reisessig
- 1 EL Sojasauce für den Dip
- 2 Knoblauchzehen, sehr fein gehackt oder gerieben
- 1 TL Zucker
- 1 TL Sesam, geröstet
- 4 EL Koriandergrün, grob gehackt

Teller, dann kann man seine Werkzeuge ab und zu entkleben, etwa um zwischendurch sein Weinglas zu ergreifen.

Die Pfötchen garen in etwas mehr Flüssigkeit als es Sauce braucht. Pàng Jiǎozhǐ behält deswegen stets einen Teil des Kochsaftes zurück und verwandelt ihn mit etwas Fleisch und Haut vom Fuß in ein Sülzchen, das er mit einem erfrischenden Dressing als Vorspeise serviert. Es geht also eigentlich um zwei Rezepte, zwei verschiedene Speisen. Der Einfachheit halber werden sie hier aber als ein fortlaufender Prozess beschrieben. So ausführlich die Anleitung wirken mag, der Vorgang ist im Grunde ziemlich einfach. Zu den warmen Stelzen passt Reis, zum Sülzchen ein Stück Brot.

Zubereitung (Kochzeit 150 Minuten, Gelierzeit 4 Stunden)

- 1 | In einem Topf etwa 2 L Wasser zum Kochen bringen, Schweinefüße hineingeben, kurz aufwallen lassen, abgießen, Füße unter kaltem Wasser ausgiebig abspülen, das Blanchierwasser wird nicht weiter verwendet.
- 2 | Schmalz in einem schweren Topf erwärmen, Zwiebel und Ingwer glasig dünsten. Karotten dazu, anziehen lassen. Anissterne und Pfeffer in ein Gewürzsäckchen packen und begeben. *Es geht auch ohne Säckchen, aber in der Sülze stören die Gewürze dann ein wenig.*
- 3 | Schweinefüße in Topf legen, mit Bier, Wasser, 100 ml Sojasauce, Gin und Rotweinessig ablöschen, Honig einrühren, aufkochen lassen, Hitze auf ein Minimum reduzieren, Deckel aufsetzen, 2 Stunden köcheln lassen, gelegentlich umrühren. *In einem gut schließenden Topf, der das Kondenswasser ins Gargut zurücktröpfeln lässt, sollte sie Flüssigkeit während der zwei Stunden kaum abnehmen. Schließt der Topf schlecht, wird man ab und zu etwas Wasser nachgießen müssen. Die genaue Garzeit hängt von der Hitze und der Beschaffenheit der Füße ab. Nach 2 Stunden sollte das Fleisch fast vom Knochen fallen, andernfalls gibt man noch eine halbe Stunde mit Deckel zu.*
- 4 | Deckel abheben und nochmals 30 Minuten köcheln lassen, Fleisch dabei regelmäßig mit Sauce belöffeln.
- 5 | Gewürzsäckchen entfernen, drei Füße auf Teller verteilen und mit soviel Sauce begießen, dass noch gut 300 ml übrigbleiben.
- 6 | Den vierten Fuß etwas abkühlen lassen, Fleisch, Haut und Bindegewebe von den Knochen lösen, in Stück schneiden, mit der verbleibenden Sauce vermischen, in eine Terrinenform geben und wenigstens vier Stunden kühlstellen.
- 7 | Sesamöl, Reisessig, 1 EL Sojasauce, Knoblauch, Zucker und Sesam zu einem Dressing verrühren. Sülze aus der Form lösen, in 1–2 cm dicke Stücke schneiden, mit Dressing beträufeln und mit Koriandergrün bestreuen.

Je nach Schnitt des Schweinefußes kann es vorkommen, dass sich kleinere Knochenstücke aus dem Gebinde lösen. An diese Möglichkeit sollte man beim Essen denken. Bei der Herstellung der Sülze sollte man solche Stückchen nach Möglichkeit aus der Sauce klauben. – Man kann auch dem Dressing ein paar Esslöffel der noch warmen Sauce begeben, das gibt ihm gleich deutlich mehr Körper und verwandelt es beim Abkühlen in Gelatine.



Im Speisesaal des *Palais Deng* herrschte schlichte Eleganz, die Kellnerinnen tragen schwarze Anzüge.

RESTAURANT PALAIS DENG

Eine Institution im Quartier Vapeur, die seit Jahren Spezialitäten aus Shanghai aufischt

Das bereits 1936 von der Familie Deng gegründete Restaurant *Palais Deng* ist eine echte Institution im Quartier Vapeur (siehe dort), im chinesischen Viertel der Hauptstadt Port-Louis. Der eigentliche Name des ehrwürdigen Restaurants lautet *Tiān xiāng fáng* (天香房), «Himmel Duften Haus», also himmlisch duftendes Haus oder wohl auch Haus des duftenden Himmels. Die Familie Deng legt wert auf die Feststellung, dass es trotz der Namensgleichheit keinerlei Blutsverwandtschaft mit Chinas großem Wirtschaftsreformer Deng Xiaoping gäbe. Das *Palais Deng* ist in einem Haus aus den 1930er Jahren eingerichtet. Es liegt an der Place Kokliko, Ecke Rue Bleue und bildet so einen duftenden Auftakt zum Quartier der Chinesen. Die Räume sind frei von Dekorelementen, wie man sie so oft in chinesischen Restaurants findet – schlicht, hell und elegant.

Das *Deng* serviert eine Shanghaier Küche, in die sich allerdings über die Jahre hinweg einige lemusische Noten eingeschlichen haben. Heute lenkt Lise Deng Táo zi die Geschicke am Herd, sie ist die Urenkelin des Restaurantgründers Deng Māo. Auf dem Speiseplan stehen zum Beispiel mit Schweinefleisch gefüllte Ravioli, die zuerst gedünstet

Im Reich der Zeichen | Auf der französischen Speisekarte werden auch die chinesischen Zeichen der einzelnen Gerichte liebevoll erklärt. Beim Bestellen hilft das zwar nicht wirklich, doch es verkürzt die Wartezeit und nährt den hungrigen Geist. Als Beispiel sei hier nur der Name des Lokals aufgeschlüsselt: 天香房. 天 *Tiān* heißt «Himmel». Das Zeichen kombiniert 大 («gross») und 一 («1»). Der Himmel ist groß, die Erde ist groß, der Mensch ist es auch und deshalb sieht 天 groß wie ein Mensch aus.

香 *Xiāng* heißt «duftend». Es kombiniert 禾 («Korn») und 日 («Sonne»). Wenn die Sonne auf Korn scheint, dann steigt ein Duft auf.

房 *Fáng* heißt «Haus». Es kombiniert 戶 («Türe») und 方 («Richtung»). Ein Türe führt in eine bestimmte Richtung, nämlich ins Haus.



Die Küche des Palais Deng ist ganz modern eingerichtet und ein Ort höchster Konzentration.



Das Betrunkene Huhn Shanghai Style ist eine ganz außerordentliche Delikatesse. Für ihre Herstellung arbeitet das Palais Deng mit einem Hühnerzüchter zusammen, der die Tiere mit in Reiswein getränkten Körnern füttert. Das geschlachtete Huhn wird dann gedünstet und schließlich in bestem Shào xing Reiswein gekocht.

REZEPTE AUS DEM DENG

- **Hóng shao ròu (Schulter vom Schwein in Sojasauce und Reiswein rotgeschmort)**

und dann einseitig gegrillt werden – so, dass die knusprige Unterseite im Mund mit dem weich-warm-feuchten Inneren zusammenkommt. Geräucherte Austern werden auf einem Bett aus frittierten Algen serviert und die süß-saure Garnelensuppe kommt mit feinsten Streifen von getrocknetem Tintenfisch auf den Tisch. Für die Shanghai-Küche ungewöhnlich scharf ist ein Ragout aus schwarzer Seegurke in einer rötlichen Gewürzsauce. Auch wenn die gedünstete Krabbe aus lokalen Gewässern stammt (und nicht aus dem Yangcheng-See bei Suzhou wie der berühmte Shanghai Krebs), so gehört sie doch zu den Höhepunkten eines Essens im *Deng* – Lise Deng Táozǐ reicht dazu eine recht lemusisch anmutende Limetten-Honig-Sauce. Natürlich gibt es auch verschiedene Gerichte, die nach der ursprünglich aus Shanghai stammenden, heute in ganz China verbreiteten Methode des Rotschmorns zubereitet werden. Unter den zahlreichen Desserts findet sich etwa ein flambiertes Pfirsicheis – eine augenzwinkernde Anspielung auf die Küchenchefin, deren Vorname Táozǐ übersetzt «Pfirsich» bedeutet.

Das Restaurant wird zwar stark von der chinesisch-stämmigen Bevölkerung der Hauptstadt frequentiert – hat sich jedoch über die Jahre hinweg auf der ganzen Insel einen guten Ruf erworben. Von Mayzé bis zum Kap Domèn gibt es wohl niemanden, dem das *Deng* kein Begriff wäre. Das Restaurant ist auch auf nicht-chinesische Gäste ungewöhnlich gut vorbereitet. So verfügt es über eine Karte in Französisch, auf der sämtliche Speisen mit großer Sorgfalt beschrieben werden.



Mit der hier vorgestellten Technik lassen sich verschiedene Fleischstücke kochen, hier servieren wir Haxe vom Schwein.

HÓNG SHĀO RÒU

Hals vom Schwein in Sojasauce und Reiswein rotgeschmort

Das hier vorgestellte Rezept haben wir von Lise Deng Táo zi, der Küchenchefin des Restaurant *Palais Deng* (siehe dort) bekommen, das an zentraler Stelle im 11^{ème} Soutège, dem sogenannten Quartier Vapeur (siehe dort) im Süden von Port-Louis liegt.

Die hier angewandte Technik des Rotschmores (红烧 *Hóng shāo*) gehört zu den klassischen Kochtechniken Chinas. Dabei werden Fleisch, Fisch oder Gemüse in gewürzter Flüssigkeit langsam weich gekocht. Beim Rotschmoren besteht diese Flüssigkeit aus Sojasauce, Reiswein und Gewürzen. Zu den Gewürzen zählen fast immer Sternanis und Zimtkassie (oder Zimt) – außerdem je nach Küche schwarzer Pfeffer, Sichuanpfeffer, Süßholz sowie frischer Ingwer, Chili, Zwiebel und Knoblauch. In der Regel gehören auch Zucker und schwarze fermentierte Bohnen oder Bohnenpasten dazu.

Im Unterschied zum gewöhnlichen Schmoren, das meist mit relativ wenig Flüssigkeit passiert, garen die Stücke beim Rotschmoren in einer größeren Menge würziger und nur leicht dicklicher Sauce. Je nach Küche werden die Stücke erst leicht angebraten oder auch vorgängig mariniert. Wichtig ist, dass der Deckel beim Kochen gut

红烧 *Hóng shāo* | Das Restaurant *Palais Deng* (siehe dort) in Port-Louis schlüsselt die chinesischen Zeichen für Rotschmoren (红烧, *Hóng shāo*) folgendermaßen auf: 红 (*Hóng*) bedeutet «rot». Das Zeichen setzt sich aus einer Vereinfachung des Zeichens 丝 für «Seide» und dem Zeichen 工 für «Arbeit» zusammen. Da Rot nicht die natürliche Farbe von Seide ist, braucht es Arbeit, um sie rot werden zu lassen, erklärt uns das Restaurant *Deng* – nicht ohne Augenzwinkern. 烧 (*Shāo*) bedeutet «brennen», «rösten». Es setzt sich aus dem Zeichen 火 für «Feuer» und einem Zeichen zusammen, das aussieht wie etwas, das auf einem Piedestal steht und also groß ist – großes Feuer, wie man es fürs Rösten von Fleisch braucht.



Zu Beginn der Kochzeit schwimmen die einzelnen Zutaten noch etwas unverbunden im Topf herum. (Zürich, 10/2018)



Gut zwei Stunden später sieht die Sauce aber schon ganz anders aus, haben die Dinge zueinander gefunden.

FÜR 4 PERSONEN

- 1 kg Hals vom Schwein in 5 cm großen Stücken
- 2 EL Rapsöl
- 3 EL schwarze fermentierte Bohnen (Dòu chí) oder Doma aus Lemusa
- 2 TL Zucker
- 150 ml Sojasauce
- 300 ml Reiswein
- 8 Anissterne
- 10 g Zimtkassie, in etwa vier Stücken
- 40 schwarze Pfefferkörner
- 2 TL Sichuanpfeffer, geröstet
- 30g frischer Ingwer, geputzt, in Rädchen, leicht gequetscht
- 1 rote Chili, aufgeschlitzt und entkernt

Saucenreste einfrieren | Lise Deng
Táo zi empfiehlt, nach dem Schmoren die Reste der Brühe einzufrieren und sie dann beim nächsten Rotschmoren zusammen mit den frischen Zutaten in den Topf zu geben. Nach dem Schmoren friert man dann auch diese Reste wieder ein etc.: «Das Aroma der Brühe wird so von Mal zu Mal intensiver», sagt Deng: «In China gab man solche Brühen manchmal über verschiedene Generationen weiter».

aufsitzt, sonst verdunstet sie Sauce schnell. Beim Hóng shāo nimmt das Gargut eine rötlich-bräunliche Farbe an, was in chinesischen Restaurants manchmal durch die Zugabe von roter Nahrungsmittelfarbe noch verstärkt wird.

Die Technik des Rotschmorens hat ihre Ursprünge in der Kochkunst der Region Shanghai und der Provinz Húnán, die etwas weiter östlich, am Mittellauf des Jangtse liegt. Heute wird sie indes in ganz China praktiziert. Ein Klassiker aus Shanghai ist das rotgeschmorte Schweinefleisch *Hóng shāo ròu*. 肉 *Ròu* heißt «Fleisch» und wenn es ohne Präzisierung steht, dann ist in China immer Schweinefleisch gemeint. *Hóng shāo*-Gerichte sind sehr aromatisch. Das hat vor allem damit zu tun, dass der im Reiswein enthaltene Alkohol den Austausch zwischen den Aromen des Fleisches und der Sauce fördert.

In China wird *Hóng shāo ròu* oft mit Schweinebauch zubereitet. Wir verwenden in unserem Rezept etwas weniger fette, aber immer noch sehr saftige Stücke vom Hals. Wer es magerer haben möchte, lässt sich vom Metzger ein Stück aus der Schulter schneiden. *Hóng shāo ròu* hat einen wunderbar fremden, irgendwie sakral wirkenden Duft und ein süßlich-salziges, intensiv fleischiges Aroma.

Je nach verwendeter Sojasauce und individuellem Geschmack kann es sein, dass das Resultat etwas zu salzig wird. In diesem Fall kann man die Sauce mit ein wenig warmem Wasser verdünnen. Allerdings gibt man bei diesem Gericht traditionell sowieso nur ein paar Tropfen von der Sauce zum Fleisch. Als Beilage passen gedämpfter Reis oder Nudeln.

Zubereitung (Schmorzeit 2–3 Stunden)

1 | Das Fleisch, wenn nötig, mit etwas Küchenpapier trocken tupfen. Das Öl in einem möglichst schweren und möglichst gut schließenden Topf (wir verwenden einen gusseisernen Schmortopf) erwärmen. Fleisch darin allseitig nicht zu dunkel anbraten.

2 | Bohnen und Zucker in einem Mörser zu einem Mus verarbeiten. Mit allen übrigen Zutaten (Sojasauce, Reiswein, Sternanis, Zimtkassie, Pfeffer, Sichuanpfeffer, Ingwer und Chili) zum Fleisch geben, gut vermischen, aufkochen lassen. Deckel fest aufsetzen und bei kleinster Hitze 2–3 Stunden schmoren lassen. Etwa alle 20 Minuten sorgfältig umrühren. *Wenn der Topf schlecht schließt, kann es sein, dass man im Verlauf der Garzeit zusätzlich etwas Wasser begeben muss.*

3 | Deckel abheben, das Fleisch sollte immer noch ein wenig in der Sauce schwimmen. *Man kann die Sauce vor dem Servieren durch ein feinmaschiges Sieb geben. So wird man die harten Sternanis- und Zimtstücke los, die Pfefferkörner allerdings auch.*

Nach derselben Methode lassen sich auch ganze Bratenstücke vom Schwein, Stücke vom Rind oder Lamm, Huhn, Truthahn, Kalbskopf, Herz, ja sogar Fisch und Meeresfrüchte garen. Je nach Fleisch ist die Zubereitungszeit natürlich unterschiedlich lang – sie sollte aber in jedem Fall mindestens eine Stunde betragen, damit sich die Sauce entwickeln kann.



Der «naturierte» Port du Chinois und das frisch restaurierte Schloss von König Oscar I.

12^{ÈME} CHÂTEAU

Den Süden der Hauptstadt dominiert ein großer Park mit allerlei Bauten aus dem 19. Jahrhundert. Östlich davon liegen die ehemalige Kaserne und eine mächtige Zitadelle.

Das Quartier du Château (12^{ème} Soutège) ist das südlichste Quartier von Port-Louis. Bis ins 17. Jahrhundert war hier Wald, dann errichtete ein Kaufmann und selbsternannter König zu seinem persönlichen Schutz eine mächtige Zitadelle (siehe *Citadelle du Roi anxieux*). Richtig ausgebaut wurde die Gegend aber erst im 19. Jahrhundert, namentlich unter König Oscar I. (1815–1832), der hier einen großen Park anlegen ließ. Der Parc des Brumes verdankt seinen Namen dem Nebel, der hier manchmal am Morgen vom Meer her in den Park hinein schwebt.

Auf dem gut 1.2 Pep breiten Gelände des Parks, der in Teilen auch zum 6. und 7. Soutège gehört, finden sich verschiedene Gärten, namentlich die Canneliers d'Oscar (siehe dort), die bis heute den besten Zimt der Insel liefern. Das prachtvollste Gebäude im Park ist zweifellos das Schlösschen, das sich der König als Wohnhaus errichten ließ (siehe *Château Kannèl*). Daneben finden sich diverse Wirtschaftsgebäude und sogar eine kleine «Pagode» oder vielmehr ein Gartenhäuschen, das chinesische oder japanische Stilelemente zitiert. Es





Die Académie des beaux-arts an der Rue de la Caserne wurde 1707–1709 erbaut.

ACADÉMIE DES BEAUX-ARTS

1616 gründet Tarcilde Le Tribudier (1575–1648) eine Art Kunstschule, die sie *Escole dé belle-manis* («Schule der schönen Hände») nennt. Nach dem Niedergang des Hauses Le Tripudier 1649 wird die Schule geschlossen. Anastase Nérolis (1635–1722), die Tochter eines reichen Kaufmanns und Verfasserin eines pornographischen Abenteuerromans (*Le bateau des femmes*, 1665) kauft zwei kleine Gebäude im Süden der Hauptstadt auf und eröffnet dort eine Kunstschule, die sie in Anlehnung an Tarcilde Le Tribudier ebenfalls *Escole dé belle-manis* nennt. In einem der Häuser richtet sie eine Schnapsbrennerei ein, die den *Nérolis* brennt, einen obskuren Kräuterschnaps, dem man einen aphrodisierenden Effekt nachsagt. 1702 brennen die Gebäude nieder und werden 1707–09 durch einen Neubau ersetzt. Auch im Keller des neuen Hauses wird eine Brennerei eingerichtet. Der *Nérolis* finanziert die Schule so weit über den Tod der Mäzenin hinaus. Infolge des neuen Alkoholgesetzes von 1805 darf die Kunstschule ihren berühmten *Nérolis* dann nicht mehr produzieren und gerät in finanzielle Schwierigkeiten. Das Directoire beschließt 1806 die Übernahme der Institution, die fortan dem Namen Académie des beaux-arts trägt.

Musée archéologique | An der Rue des Canons wird 1990 in der früheren Mensa der Kaserne ein archäologisches Museum eingerichtet. Die kleine Institution bewahrt einerseits Funde aus Lemusa und steht so in einer gewissen Konkurrenz zum Musée historique. Andererseits sind hier die antiken Vasen, Skulpturen, Wandmalereien und Schmuckgegenstände ausgestellt, die 1980 beim Fund an der Rue Raifort in lemuischen Besitz gekommen sind.

zeugt vom Interesse des Königs für die Kulturen Ostasiens. Dass der chinesische Dolmetscher Li T'ai Bái (siehe *Plantation Laozi*) ausgerechnet in der Nähe dieser Pagode auf lemuischem Boden landete, entbehrt nicht einer gewissen Ironie.

Der künstlich angelegte Kanal, der einst einen kleinen Hafen beim Schloss mit dem Meer verband, gleicht heute eher einem natürlichen Flüsschen. Das hat einmal damit zu tun, dass man nach einer Überschwemmung des Parks im Jahr 1966 die Verbindung zum Meer kappte und seither Süßwasser durch den Kanal fließt. Andererseits entschied man sich in den 1970er Jahren für eine allgemeine «Naturalisation» (so der offizielle Begriff) des Parks. Aus demselben Grund ist heute auch das kleine Hafenbecken des sogenannten *Port du Chinois* kaum noch als solches zuerkennen. Die Entscheidung, die Parkanlage natürlicher zu gestalten ist aus einer denkmalpflegerischen Perspektive heraus sicher fragwürdig, erhöht jedoch den Wert des Parks als Naherholungsgebiet für die Städter.

Zu den markanten Gebäuden im Quartier du Château gehört auch die große Kaserne (siehe *Caserne des Bœufs*), mit deren Bau man schon 1812 begann. Nach einem Feuer im Jahre 1872 musste sie abgerissen und 1873–1876 durch einen Neubau ersetzt werden, der bis in die 1980er Jahre hinein als Militärkaserne genutzt wurde. Seit der Abschaffung der lemuischen Armee im Jahre 1989 haben sich Künstler, Architekten, Designer, Yogalehrer etc. in den Räumen eingerichtet. Im Theater *Les Bœs du Sud* finden Konzerte und Theateraufführungen statt.



Das im Stil einer Pagode gestaltete Gartenhäuschen im Parc des Brumes.



Die Zitadelle wurde 1687–1703 erbaut und sollte Martin le Preneur vor Angriffen und Attentaten schützen.

CITADELLE DU ROI ANXIEUX

Die Zitadelle im Quartier du Château wurde nach abgeänderten Plänen von Vauban erbaut

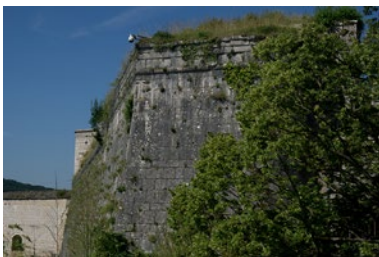
Die Geschichte und Baugeschichte der Zitadelle im Süden der Hauptstadt wurde 1994–1996 von Pia Pirin eingehend untersucht (Pia Pirin: *Un Vauban à Santa Lemusa. La citadelle du roi anxieux et ses changements à travers les siècles*. In: *Revue historique*. Nr. 63. Port-Louis: Presses universitaires de Santa Lemusa, 1996. S. 59–92.). Wir beziehen uns hier vor allem auf ihre Darstellung.

Der Bau der Zitadelle im Süden von Port-Louis geht auf die Ambitionen eines Aktionärs der Compagnie des Vingt zurück: Martin le Preneur. 1687 begann der Kaufmann aus eigenen Mitteln mit dem Bau einer ansehnlichen Festung. Das Gebiet war damals noch weitgehend Wildnis und auch für die Großhändler nicht interessant, deren Aktivitäten sich zu jener Zeit mehr auf Sentores im Süden der Insel konzentrierten. Die Zitadelle entstand nach Plänen des französischen Militäringenieurs Vauban (Sébastien Le Prestre de Vauban, 1633–1707), die Le Preneur, offenbar selbst Ingenieur, für das lemusische Territorium anpasste. Ob Vauban «seine» Festung auf Lemusa je mit eigenen Augen gesehen hat, ist unsicher. 1703 war die Zitadelle vollendet, Le Preneur bestückte die Bastionen mit schweren Kanonen, zog in die Burg ein und

Compagnie des vingt | Die *Compagnie des vingt* wurde 1674 als ein Zusammenschluss von lemusischen Kaufleuten gegründet, wobei im Hintergrund auch Aktionären aus Lemusa, Europa und Amerika eine Rolle spielten. Sie entwickelte sich aus der bereits zehn Jahre früher geschaffenen *Compagnie des treize*. Die Gesellschaft war sowohl ökonomisch als auch politisch absolut bestimmend für die Geschichte von Port-Louis wie der ganzen Insel. Sie hatte auch richterliche Funktionen, organisierte das Schulsystem, unterhielt bewaffnete Mannschaften, entschied über bauliche Maßnahmen... Den Vorsitz der Gesellschaft hatte bis zu ihrem Tod 1705 Hughette Pace, die als die «Königin ohne Krone» in die Geschichte eingegangen ist.



Die Mauern waren gut, aber der Küchenchef war schlecht: der Schlossherr starb an den Folgen einer verdorbenen Pastete.



1976 wurde der Bau von der Direction de l'architecture et du patrimoine (Ministère de la culture et de la communication) unter Denkmalschutz gestellt und in den 1980er Jahren renoviert. Heute kann die Zitadelle frei besichtigt werden

Ein guter Koch | Die Umstände von Le Preneurs Tod (er verschied an den Folgen einer verdorbenen Entenpastete) sollen der Ursprung eines lemusischen Sprichwortes gewesen sein, das in leicht voneinander abweichenden Versionen kursiert: «L'amitié d'un bon cuisinier vaut plus cher que les services de toute une armée» oder in etwas kürzerer Form: «Un bon cuisinier vaut mieux que toute une armée», also «Ein guter Koch ist mehr wert als eine ganze Armee.»

rief sich noch am selben Tag zum König von Lemusa aus. Er verließ seine Zitadelle nie wieder und traf allerlei Vorkehrungen gegen mögliche Angriffe oder Attentate. Unter anderem beschäftigte er eine mehr als dreihundert Mann starke Privatarmee. Diese Furcht um die eigene Person trug Le Preneur den Spitznamen *Roi anxieux* ein. Angriffe auf seine Zitadelle blieben ebenso aus wie Attentate. 1704 allerdings starb Le Preneur an den Folgen einer Nahrungsmittelvergiftung – es soll eine verdorbene Enten-Pastete gewesen sein, die das Ende des Roi anxieux herbeiführte.

Nach dem Tod von Martin Le Preneur wurde die Zitadelle für mehr als hundert Jahre ihrem Schicksal überlassen. Erst als Oscar I. 1812 den Bau einer Kaserne nördlich der Burg veranlasste, wurde das Bauwerk wieder zum Leben erweckt. Oscar I. ließ die Bastionen renovieren und der unterdessen fortgeschrittenen Artillerie-Technologie anpassen. Es heißt auch, er habe von seinem kleinen Schloss (siehe *Château Kannèl*) aus einen unterirdischen Gang zur Festung anlegen lassen, um sich bei Gefahr auf sicherem Wege dorthin zurückziehen zu können. Der Gang wurde jedoch bisher nicht gefunden.

Beim großen Brand der Kaserne im Jahr 1872 wurde auch der Nordteil der Zitadelle stark beschädigt und in der Folge abgerissen. Wobei Pirin vermutet, dass Jean-Jacques Meneur, der Architekt der neuen Kaserne, den Abriss auch befahl weil er den Platz für sein Zeughaus benötigte. Die halbe Zitadelle erhielt eine neue Nordseite und wurde nochmals leicht modifiziert. Im Verlauf der folgenden hundert Jahre wurde die Zitadelle gelegentlich auch als Übungsplatz für das Militär genutzt.



Seit 1989 wird die Kaserne nicht mehr militärisch genutzt: die Südfassade, von der Place de l’Arsenal aus.

CASERNE DES BŒUFS

Die große Kaserne im Süden der Hauptstadt spielte eine zentrale Rolle in der Inselhistorie

Abgesehen von einer einzelnen Zitadelle (siehe *Citadelle du Roi anxieux*) war das Gebiet im Süden der Hauptstadt zu Beginn des 19. Jahrhunderts noch weitgehend bewaldet. Unter den Bäumen waren mit leisem Gurren Schweine unterwegs, auf den Lichtungen grasten Pferde, Rinder oder Schafe. Und rund um einen Weiher standen die Hütten des Dörfchens Kruna. 1812 aber, also noch zur Zeit des bonapartistisch dominierten *Directoires*, verschob Oscar d’Ocieszek-Bruno, Kommandant der Infanterie, einen bedeutenden Teil seiner Truppen hierher. Offiziell nur mit dem Ziel, die Soldaten für den Bau einer großen Kaserne einzusetzen (siehe *Längerfristige Strategie*). D’Ocieszek-Bruno soll die Pläne für die Kaserne selbst entworfen haben und bestellte diverse Ingenieure für deren Umsetzung. Man rodete zunächst ein Stück Wald und legte eine breite Straße nach Norden an, die später den Namen Boulevard Oscar I. erhielt. Das Gelände hatte bis dahin vor allem als Rinderweide gedient, was der Militäranlage den Namen *Caserne des Bœufs* eintrug.

Der Bau der Kaserne wurde von den politischen Veränderungen kaum beeinträchtigt. Man renovierte auch die Zitadelle aus dem späten 17. Jahrhundert und passte sie den neuen Kriegstechnologien an. 1816

Längerfristige Strategie | Als Oscar d’Ocieszek-Bruno 1812 seine Infanterie im Süden der Hauptstadt versammelte, um eine große Kaserne zu bauen, war das Teil einer längerfristigen Strategie. Denn als 1813 unter seiner Führung die Erste Republik von Lemusa ausgerufen wurde, waren die vielen Soldaten im Süden der Hauptstadt ein entscheidendes Argument – zumal sie ihrem charismatischen Kommandanten völlig ergeben waren. Noch wichtiger waren die Soldaten zwei Jahre später, als sich der Truppenkommandant am 18. Juni 1815 zum König der Insel krönen ließ.



Wo früher exerziert und herum gebrüllt wurde, wachsen heute Früchte und Gemüse still vor sich hin.



Da und dort ist die militärische Vergangenheit doch noch sichtbar.

Ein Ort für Allerlei | Das Areal der Caserne des Bœufs wird heute sehr vielfältig genutzt. Künstler, Architektinnen, Designer, Yogalehrerinnen, Instrumentenbauer und Ernährungsberaterinnen haben hier ihre Studios und Büros eingerichtet. Es gibt Archäologisches Museum, ein Aikido-Dojo und eine Kochschule, eine Schreinerei und einen Kinderhort. In einem der Exerzierhöfe wurde ein Gemüsegarten angelegt und in einem Teil des ehemaligen Kantonnements ist ein Hotel eingerichtet. Zwei Restaurants und ein Café sorgen für das leibliche Wohl und auf der Bühne des Théâtre Les Bœs du Sud finden Konzerte und Theateraufführungen statt.

war die Kaserne fertiggestellt und wurde nun nicht mehr nur von der Infanterie, sondern von einer ganzen Brigade von knapp 3000 Soldaten bezogen. Sie verfügte über ein Verwaltungsgebäude, Kantonnement, Stallungen, einen Exerzierplatz, ein Zeughaus etc. – kurz über alles, was es im frühen 19. Jahrhundert für Training und Verwaltung einer modernen Armee brauchte. Die Lage im Süden der Hauptstadt war günstig gewählt. Sie zeigt aber auch, dass sich D’Ocieszek-Bruno, der spätere König Oscar I. vor äußeren Feinden ebenso fürchtete wie vor inneren Unruhen, konnte die Brigade doch von hier aus in kürzester Zeit sowohl in den leicht angreifbaren Süden der Insel ausrücken wie auch in die Hauptstadt einmarschieren. Diese militärische Vorsicht steht in einem gewissen Widerspruch eher liberalen Politik des Königs.

Auch unter Oscars Nachfolgerin Adrienne I. und bis in die Zweite Republik hinein blieb die *Caserne des Bœufs* die größte Kaserne der Insel. 1872 aber unternahmen ein paar Kinder aus der Stadt zum Scherz mit Feuerwerkskörpern einen Angriff auf die Kaserne. Dabei flog eine Rakete durch ein zufällig offenstehendes Fenster direkt ins Munitionsdepot. Die Anlage wurde bei dem Brand fast vollständig zerstört. Auch der Nordteil der Zitadelle wurde so arg beschädigt, dass er in der Folge abgerissen werden musste. Zwischen 1873–1876 entstand eine neue und größere Kaserne nach Plänen von Jean-Jacques Meneur. Die neue Anlage wurde bis zur Abschaffung der Armee im Jahre 1989 militärisch genutzt. Nach dem Auszug der Soldaten wurden die Gebäude von Studenten besetzt und in der Folge allmählich umgenutzt (siehe *Ein Ort für Allerlei*).



Das Speisesaal ist eher klein – laut dem Concierge aber wurden hier die großartigsten Speisen aufgetragen.

CHÂTEAU KANNÈL

In einem Schösschen im Parc des Brumes gab sich König Oscar I. seinen Zimtgelüsten hin

Kurz nach seiner Thronbesteigung im Jahr 1815 befahl König Oscar I. den Bau eines kleinen Schlosses in einem südlich der Hauptstadt gelegenen Waldstück, das hierfür teilweise gerodet werden musste. Als Residenz diente dem König Schloss Sosi, der Familiensitz der d'Ocieszyk-Brunos. Château Kannèl wurde deshalb nicht in erster Linie auf Repräsentation angelegt. In unmittelbarer Nähe zum Schloss liegt die größte Kaserne der Insel sowie eine etwas ältere Zitadelle, zu der vom Schloss aus ein unterirdischer Gang führen soll (zu dem man allerdings den Eingang noch nicht gefunden hat).

Das Innere des Château Kannèl entspricht französischen Vorbildern jener Zeit und viele der Tapeten, Möbel, Figuren und Bilder stellen mehr oder weniger direkt eine Verbindung zwischen Oscar I. und Napoleon I. in Frankreich her, mit dem sich der lemusische König offenbar gerne verglich. Zum Schloss, das Oscar I. ab 1818 bewohnte (obwohl es erst 1820 ganz fertig gestellt war) gehören ein Landschaftspark, eine kleine Kapelle, Wirtschaftsgebäude, verschiedene Ziergebäude und auch ein kleiner Hafen, der über einen quer durch den Park geführten Kanal mit dem Meer verbunden war. Dank Kanal

Der Affenknäuel | Die kleinen Zimtaffen waren lustige und neugierige Tiere, die mit ihren großen runden Augen stundenlang fasziniert die Welt beobachten konnten. Dabei ließen sie sich an ihren Armen von einem Ast hängen und baumelten selbstvergessen vor sich hin. Von Generation zu Generation bekamen sie immer längere Glieder. Folglich kam es auch immer öfter vor, dass sich ihre schlauchigen Extremitäten ineinander verhedderten. Sie fanden indes gefallen daran und baumelten in Knäueln sorglos vor sich hin. Als sie eines Tages merkten, dass die Verknötung ihnen die Nahrungsaufnahme mehr und mehr erschwerte, waren sie bereits zu einem unlösbaren Knüppel verbunden. Das war das Ende ihrer Rasse.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 21.

CANNELLIERS D'OSCAR

Um 1820 ließ Oscar I. im Nordwesten seines kleinen Schlosses im Parc des Brumes auch einen Garten mit ceylonesischem Zimt anlegen – und zwar in der Form des Buchstabens «O», was Spaziergänger an den Namen des Königs erinnern sollte. Oscar liebte das Gewürz über alle Massen und ließ aus Zimt gar ein Parfum herstellen, das nur der König selbst tragen durfte.

Laut Aristide Gouffé, dem «Hauswart» von Château Kannèl, wurden damals in dem Garten auch Fische und Fleischstücke über Holz vom Zimtbaum geräuchert, um dann exklusiv auf der Tafel des Potentaten zu landen. Gouffé weiß auch von Experimenten in einem Fischteich, die der König befahl: Saiblinge wurden mit einem Futter ernährt, dem man regelmäßig gemahlene Zimt beimengte. So sollte ihr Fleisch mit der Zeit einen feinen Duft des Gewürzes annehmen. Offenbar aber ertrugen die Fische den würzigen Zusatz nur sehr schlecht. Nach den Saiblingen versuchte man es mit Karpfen, deren Fleisch jedoch keinen Zimt-

geschmack annehmen wollte. Der König ließ jedoch nicht nur Fische im Zimtwasser baden, sondern auch seine Maitressen und seine Haustiere, namentlich seinen Lieblingskatze Cina, die das Prozedere sicher außerordentlich zu schätzen wusste.

Die «O»-Form des Zimtgartens ist heute kaum noch sichtbar, die Geometrie hat sich in den letzten Jahrzehnten ziemlich verwachsen. Der Zimt aus dem Garten des Königs aber gilt als ein Gewürz mit einem besonders lebendigen Aroma. Der Garten wird von der *Boutik Cho* (siehe dort) betreut. Es sind Überlegungen vorhanden, den Hain wieder in seine ursprüngliche Form zu bringen, allerdings würde das für Jahrzehnte eine Minderung des Ertrags bedeuten.

Die kleine Zimtkassienplantage, die sich etwas westlich der königlichen Zimtbäume findet, soll in den 1830er Jahren von Li Tà Bái angelegt worden sein – sie wird heute von der Plantation Laozi (siehe dort) bewirtschaftet, die das herbe *Bois des Brumes* anbaut.



Die «O»-Form der königlichen Zimt-Plantage ist heute nur noch schwer zu erkennen.



Dieses Fayencetablett gehört zu den prachtvollsten Stücken der Kollektion von Oscar I. Die Landschaft mit Brücken, Pagoden, übergroßen Blumen, Vögeln und Drachen entstand Mitte des 18. Jahrhunderts in Rouen.



Auch dieser Teller mit ihren pikanten Details wurde im 18. Jahrhundert in Rouen geschaffen. Der König hatte offenbar ein besonderes Faible für humorige Sujets – oder hat es ihm der fliegende Laternenträger angetan?.



In dieser bescheidenen Koje ruhte sich Oscar I. von seinen königlichen Anstrengungen aus.

Aristide Gouffé | Der sogenannte «Hauswart» von Château Kannèl, Aristide Gouffé, ist der jüngere Bruder des bekannten Phagosophen Amand Gouffé. Aristide ist ein passionierter Hobbyhistoriker, der alles über die Zeit von Oscar I. und die Geschichte des Château weiß. Der Concierge ist aber auch ein leidenschaftlicher Koch, weshalb in seinen Erzählungen die Tafelfreuden zu Zeiten des Königs einen ganz besonderen Rang einnehmen. Ab und zu veranstaltet er im Schloss auch kulinarische Happenings für ausgewählte Gäste, in deren Rahmen er nach historischen Rezepten kocht.

Zwar nennt sich Gouffé gerne Hauswart. Tatsächlich aber ist er vielmehr der Bewohner von Château Kannèl und regiert über einen kleinen Stab von Angestellten, die sich um den Unterhalt des Anwesens kümmern. Nach Odette Sissays Machtergreifung sah es einen Moment lang so aus, als ob die Diktatorin das Schloßchen zu ihrer eigenen Residenz machen würde. 2020 aber wurde der Vertrag mit Gouffé auf unbestimmte Zeit verlängert.

und Hafen konnte sich Oscar I. bei Flut auf einem seiner kleineren Boote bis vor die Tore seines Schlosses fahren lassen. In eben diesem Hafen «landete» am 9. August 1832, derweilen Oscar I. auf Besuch bei Frankreichs «Bürgerkönig» Louis Philippe weilte, der chinesische Dolmetscher Li Tàì Bái (李太白) aus Xi'an – was dem Hafen den Namen *Port du Chinois* eintrug (siehe auch *Plantation Laozi*).

Das Schloss kann heute gegen Eintritt besichtigt werden. Die Fassade wurde 2014 restauriert. Die Räume sind teilweise noch mit der originalen Einrichtung ausgestattet. König Oscar I. war ein begeisterter Sammler von Chinoiserien – einige seiner schönsten Stücke sind permanent in Château Kannèl ausgestellt. Aristide Gouffé (siehe dort), der «Hauswart» des Schlosses führt Gäste gerne persönlich durch die Räumlichkeiten – und hat viel zu erzählen.

Der Landschaftspark ist Teil der größten zusammenhängende Grünfläche auf dem Territorium von Port-Louis. Wegen der hier häufig vorkommenden Nebel trägt der ganze Park (mit Ausnahme seines nördlichen Ausläufers) den Namen Parc des Brumes.

Oscar I. hatte eine besondere Beziehung zu Zimt. In einiger Entfernung zum Schloss ließ er deshalb einen Hain aus Zimtbäumen anlegen, der die Form des Buchstaben «O» beschrieb (siehe *Cannelliers d'Oscar*). Bis heute wird in diesem Zimtgarten der beste Zimt von Lemusa angebaut (siehe *Kannèl d'Oscar*). Ob es Oscars eigene Idee war, seinem Schloss den Namen *Château Kannèl* zu geben, ist unsicher. Möglicherweise geht die heute allgemein gebräuchliche Bezeichnung auch auf einen einstigen Spitznamen des Schlosses zurück.



Die Cannelliers d'Oscar wurden einst in der Form eines «O» angepflanzt, was indes kaum noch erkennbar ist.

KANNÈL D'OSCAR

Zimt (*Cinnamomum verum*) aus dem Parc des Brumes in Port-Louis

Auf Lemusa wächst Zimt am Rande eines manchen Gartens und kommt in Küstennähe auch wild vor. Wann der Zimt auf der Insel heimisch wurde, lässt sich nicht genau sagen. Kannèl ist aber Bestandteil vieler älterer Rezepte, was darauf hindeutet, dass *Cinnamomum verum* schon seit einiger Zeit auf der Insel wachsen muss. Glaubt man den Theorien von der *Île migrateur*, dann lag Lemusa ja im 6. Jahrhundert v. Chr. noch mitten in der heutigen Banda-See – es könnte deshalb auch sein, dass der Zimtbaum praktisch zur einheimischen Flora zählt. Die einzige Zimtplantage der Insel ist indes der historische Zimtgarten von König Oscar I. im Parc des Brumes im Süden der Hauptstadt Port-Louis. Um die Bewirtschaftung des Gartens kümmert sich Suzanne Confiant, die Inhaberin der *Boutik Cho* (siehe dort). Auf gut einer Hektare produziert sie jährlich knapp 700 kg Gewürz. HOIO bezieht *Kannèl d'Oscar* direkt von der *Boutik Cho*.

Pflanze | Der Baum aus der Familie der Lorbeerengewächse (*Lauraceae*) kann bis 20 m hoch wachsen und einen Stammdurchmesser von 20–30 cm entwickeln. Die Rinde ist dick und runzlig. Die im-

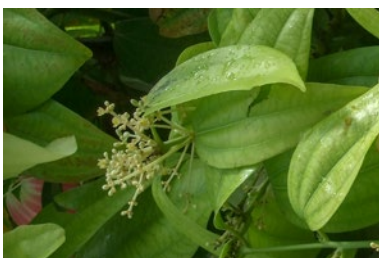


HOIO verkauft Kannèl d'Oscar in kleinen PET- oder Glas-Dosen mit einem Füllgewicht von 30 g.

AOC | Kannèl d'Oscar wurde 1986 mit einem AOC-Zertifikat ausgezeichnet. Dieses Schutzsiegel für charakteristische Produkte des Landes wird seit 1966 vergeben.



Zimt passt zu Fleisch (Lamm, Rind), Geflügel, Gemüse (Aubergine, Kürbis), Hülsenfrüchten, Reis, Früchten (Apfel, Birne, warme Beeren), Gebäck, Schokolade, Eis, Kaffee.



Die Blüten des Zimt sind kleiner als 1 cm, weiß und stehen in Trauben, Rispen oder Scheindolden.



Der Zimtbaum hat eine dicke und runzlige Rinde. Das Gewürz wird nicht vom Stamm, sondern nur von den Zweigen gewonnen.

Märchenhaft | Die geheimnisvolle Wärme des Zimtgewürzes hat Geschichtenerzähler immer wieder beschäftigt. So wird etwa in den Märchen aus 1001 Nacht berichtet, Zimt wachse auf dem Grunde eines geheimnisvollen Sees. In einem anderen Märchen heißt es, dass Zimt nur von den Zimtvögeln zu bekommen sei. Diese horten das Gewürz in den Kronen besonders hoher Bäume.

REZEPTE MIT ZIMT

- **Panaïs royal** (Im Ofen gebackene Pastinaken mit einer Sauce aus Lammhackfleisch, Zimt und Muskatblüte)
- **Kanelbulle** (Zimtschnecke mit Kardamom und Hagelzucker)

mergrünen, glänzenden Blätter sind rund 10 cm lang und 4 cm breit mit stark hervortretenden Adern. Die Blüten sind kleiner als 1 cm, weiß und stehen in Trauben, Rispen oder Scheindolden. Aus den Blüten entwickeln sich blauschwarze, längliche Beeren.

Anbau und Verarbeitung | Der Echte Zimt wird (im Unterschied zur Zimtkassie) nicht vom Stamm des Zimtbaumes gewonnen, sondern nur von ein- bis zweijährigen, etwa 2–5 cm dicken Zweigen resp. Schösslingen. Diese Äste werden abgeschnitten und entlaubt, dann wird die äußere, bitter schmeckende Korkschiicht entfernt. Nur die dünne Schicht darunter enthält die begehrten Inhaltsstoffe, das charakteristische Zimtaldehyd. Diese Schicht wird sorgfältig abgelöst, die Stücke ineinandergeschoben und getrocknet. Dabei rollen sie sich auf und bilden das, was wir eine Zimtstange nennen. «Kannèl darf nicht in der Sonne trocknen» erklärt Suzanne Confiat: «Sie braucht Schatten und viel Zeit, damit sie ihr Aroma bewahren kann. [...] «Die beste Qualität ist von einem hellen Haselnussbraun und sieht aus wie aufgerolltes Papier oder Pergament. Je dünner die Rinde, desto feiner der Geschmack».

Name | Das lemusische *Kannèl* ist dem französischen *Cannelle* nachgebildet. Zimt war das Lieblingsgewürz von König Oscar I.

Aroma | Zimt hat einen zugleich süßlichen wie auch bitteren, einen scharfen und auf unvergleichliche Weise warmen Geschmack. Der Zimt aus dem königlichen Garten von Port-Louis gilt als ein Gewürz mit einem besonders lebendigen Aroma.

Verwendung | Zimt ist äußerst vielseitig einsetzbar und kann in ganzen Stangen oder in Pulverform verwendet werden. Ganze Stangen können auch längere Zeit mitgeschmort werden, denn sie geben ihr Aroma gemächlich ab. Manche Köche (etwa in Indien) rösten die Stangen zu Beginn des Kochprozesses leicht an, was allerdings nicht nur das Aroma verstärkt, sondern auch die Bitterkeit. Zimtpulver sollte man grundsätzlich selbst herstellen, denn für industrielle Ware werden meist minderwertige Stücke verarbeitet, die auch von Pilzen befallen sein können. Das Aroma des Pulvers ist flüchtiger, weshalb man es nach Möglichkeit erst gegen Ende der Kochzeit zu den Speisen geben sollte.

Während das Gewürz in Europa hauptsächlich für Süßes, für Gebäck oder Glühwein zum Einsatz kommt, brauchen es die Köche in Asien vor allem auch für Fleisch- oder Fischspeisen, für Reisgerichte und Saucen. In Vietnam etwa würzt Zimt auf untergründige Weise die Brühe von Nudelsuppen wie der *Phở*, die während Stunden aus Fleisch und Knochen geköchelt werden. Auf Lemusa wird Zimt gleichermaßen für salzige wie für süße Speisen verwendet.

In der Nahrungsmittelindustrie wird hauptsächlich das aus der Rinde hergestellte Zimtöl eingesetzt, namentlich in vielen colaähnlichen Getränken, Limonaden, Kaugummis und Bonbons.



Eine junge Zimtkassie kämpft sich nach oben in dem dichten Garten, den Li Tàì Bái im Parc des Brumes initiiert hat.

BOIS DES BRUMES

Zimtkassie (*Cinnamomum aromaticum*) aus dem Parc des Brumes in Port-Louis

Im Parc des Brumes, dem größten Park der Hauptstadt Port-Louis, sind verschiedene Gärten angelegt. Etwas westlich des berühmten Cannelliers d'Oscar trifft man auf eine dichte Baumplantage, in der zur Hauptsache Zimtkassie wächst. Dieser Garten soll in den 1830er Jahren von Li Tàì Bái (siehe *Plantation Laozi*) eingerichtet worden sein, dem ersten Chinesen der Insel und berühmten Jardinier von König Oscar I. Die Bäume werden heute von der Plantation Laozi bewirtschaftet, die sonst vor allem Sternanis herstellt, ebenfalls ein Gewürz chinesischen Ursprungs. Der Garten ist kaum eine Hektare groß und wenngleich er dicht bepflanzt ist, können pro Jahr nur etwa 600 kg getrocknete Rinde geerntet werden. HOIO bezieht *Bois des Brumes* direkt von der *Plantation Laozi*.

Pflanze | Der Baum aus Familie der Lorbeergewächse (*Lauraceae*) kann bis 20 m hoch wachsen und sein Stamm einen Durchmesser von 20–30 cm erreichen. Er hat eine dicke und runzlige Rinde. Die Blätter sind immergrün, glänzend, etwa 10 cm lang und 4 cm breit, mit stark hervortretenden Adern. Der Baum bringt kleine, weißli-



HOIO verkauft Bois des Brumes in kleinen PET- oder Glas-Dosen mit einem Füllgewicht von 30 g.

AOC | Bois des Brumes wurde 2016 mit einem AOC-Zertifikat ausgezeichnet. Dieses Schutzsiegel für charakteristische Produkte des Landes wird seit 1966 vergeben.



Zimtkassie passt zu geschmortem Fleisch (Schwein, Rind, Huhn), in Saucen mit Rotwein, zu Wurzelgemüse, Hülsenfrüchten, Früchten (Apfel, Birne, Pfirsich, Zwetschge).



Zimtkassie hat immergrüne Blätter.



Die würzige Rinde wird vom Stamm und von den Ästen des Baumes gelöst.

Im Namen das Fleisch | In China heißt die Zimtkassie 肉桂 *Ròu guì*, wobei 桂 *Guì* der eigentliche Pflanzennamenname ist. Der Zusatz 肉 *Ròu* bedeutet «Fleisch» und wir stellen uns gerne vor, dass damit die wichtigste Verwendung des Gewürzes als Aroma für Fleischgerichte angesprochen ist. Denn die herberen Noten der Zimtkassie machen sie zu einem idealen Gewürz für Schmorgerichte und Suppen aller Art – Speisen, die mit Ceylon-Zimt einen Tick zu süß, zu lieblich würden.

REZEPTE MIT ZIMTKASSIE

- *Hóng shāo ròu* (Hals vom Schwein in Sojasauce und Reiswein rotgeschmort)
- *Pieds de porc St-Antoine* (Fuß vom Schwein im eigenen Gelee, asiatisch gewürzt)

che Blüten hervor, die in Trauben oder Scheindolden stehen. Aus den Blüten entwickeln sich blauschwarze, längliche, 1 cm lange, einsamige Beeren.

Anbau und Verarbeitung | Im Unterschied zum Echten Zimt wird bei der Zimtkassie auch die Rinde des Stammes verwendet. Bei der Ernte werden als Markierungen zunächst in einem Abstand von 40 cm Seile um Stamm und Äste gebunden. Diesen Seilen entlang werden mit scharfen Messern horizontale Vertiefungen eingeritzt, dann werden in vertikaler Richtung längliche Streifen vom Baum gezogen. Diese borkige Rinde wird schließlich in der Sonne getrocknet und direkt als Gewürz verwendet. Da die Stücke nicht oder kaum von ihrem Korkmantel befreit werden, sind sie deutlich dicker und härter als beim Echten Zimt – und rollen sich deshalb beim Trocknen in der Regel auch weniger stark auf.

Name | Auf Lemusa heißt die Zimtkassie Bois des Brumes. Das hat damit zu tun, dass sie fast ausschließlich in dem kleinen Garten im Parc des Brumes angebaut wird.

Aroma | Oft liest man, der Chinesische Zimt sei eine mindere Form des Echten Zimts. Wir sehen die Zimtkassie eher als ein eigenes Gewürz an. Auch sie hat ein süßes und warmes Aroma – doch es ist etwas weniger hell, weniger kribbelig als beim *Cinnamomum verum*. Im Gegenzug hat die Rinde herbe Noten von Erde, Baum oder Heu.

Verwendung | Da Zimtkassie ihr Aroma nur langsam abgibt, können die Stangen gut länger mitgekocht werden. Das Gewürz eignet sich deshalb besonders für Schmorgerichte, vor allem mit etwas fetteren Stücken vom Schwein oder von der Ente. Wir verwenden es gerne auch für Saucen auf Basis von Rotwein, dessen adstringierende Noten es ideal ergänzt. Auch Wurzelgemüse, das eine etwas längere Kochzeit benötigt, lässt sich mit Zimtkassie wunderbar würzen: Karotten, Pastinaken, Sellerie oder Süßkartoffeln zum Beispiel. Ebenso tanzt die Kassie schwungvoll mit Linsen, Bohnen oder Kichererbsen durch den Gaumenpalast.

Eine herausragende Bedeutung hat das Gewürz in China, wo es besonders häufig zum Einsatz kommt, etwa in Fleischbrühen und rotgeschmorten Gerichten. Auch das Fünf-Gewürze-Pulver (五香粉, *Wú xiāng fěn*) besteht aus Sternanis, Sichuanpfeffer, Fenchel, Gewürznelke und Zimtkassie.

Zimtkassie kann aber auch, wie Echter Zimt, Süßspeisen und Gebäck aromatisieren. Gerne blanchieren wir Birnen in Weiß- oder Rotwein mit etwas Pfeffer, Zitronenzeste und einem Stück Zimtkassie.

Laut Thomas Vierich und Thomas Vilgis (*Aroma*. Berlin: Stiftung Warentest, 2013. Kapitel *Zimt*) hat die Zimtkassie allerdings (wie Waldmeister und Tonkabohne) einen hohen Gehalt an Cumarin, das in größeren Mengen zu Übelkeit und Erbrechen führen kann, weshalb man es mit dem Genuss «nicht übertreiben» sollte.



Besonders königlich: *Panais royal*, mit Minze und Granatapfelkernen dekoriert. (Aarau, März 2016, Bild Susanne Vögeli)

PANAIS ROYAL

Im Ofen gebackene Pastinaken mit einer Sauce aus Lammhackfleisch, Zimt und Muskat

Die Anregung zu diesem Rezept haben wir von Aristide Gouffé bekommen, dem «Hauswart» des Château Kannèl (siehe dort) in Port-Louis. Der Hobbyhistoriker, passionierte Schlossführer und leidenschaftliche Koch behauptet, dass es sich bei der Sauce aus gehacktem Lammfleisch um eine der Leibspeisen von König Oscar I. gehandelt habe. Er will das Rezept von seiner Urgroßmutter bekommen haben, die mit einer Enkelin von Oscars Köchin befreundet gewesen sei. Der König hatte, wie allgemein bekannt, eine spezielle Beziehung zu Zimt, der auch in dieser Sauce eine prominente Rolle spielt – dennoch kommt einem die Geschichte von Gouffé ein bisschen abenteuerlich vor. Sein Rezept indes überzeugt.

Pastinaken (*Panais*) wachsen im Garten des Schlosses und Gouffés Methode, sie im Ganzen zu backen, ist kulinarisch sehr befriedigend – bekommt das würzige Gemüse doch auf diese Weise ein erdiges Kastanienaroma und eine dunkle und ernste Süße, die sehr gut zu den eher exzentrischen Klängen der Lammfleischsauce passt. Diese *Sòs vian* duftet intensiv nach Zimt, mit einer stark körperlichen, etwas säuerlichen Note. Sie schmeckt feierlich, buttrig und ein wenig

Kapriziöse Pastinake | Die genaue Kochzeit der Knollen und die Süße des Gerichts hängt davon ab, was für Pastinaken man erwischt und wie sie gelagert wurden. Manche sind kaum süßer als eine gewöhnliche Pellkartoffel und haben auch nach einer Stunde im Ofen noch einigen Biss. Andere schwitzen richtiggehend Zucker aus, der dann an der Außenhaut zu schwarzem Karamell verbrennt. Einige Exemplare sind nach 40 Minuten schon ziemlich schlaff – bei anderen kann es vorkommen, dass sie auch nach mehr als einer Stunde im Ofen im Kern noch hart sind. Da die Pastinaken im eigenen Dunst garen, bleibt das Fleisch aber auch nach überlanger Kochzeit angenehm feucht.



Manche Knollen schwitzen richtiggehend Zucker aus, der dann an der Außenhaut zu Karamell verbrennt.



Da die Pastinaken im eigenen Dunst garen, bleibt ihr Fleisch auch nach langer Kochzeit feucht.

FÜR 2 PERSONEN

Für die Fleischsauce

- 2 EL Bratbutter
- 250 g Hackfleisch vom Lamm
- 1 stattliche Zwiebel (150 g), fein gehackt
- 3 Knoblauchzehen, fein gehackt
- ½ TL Salz
- 1 EL Bulgur (optional)
- 200 ml Weißwein
- 200 ml Wasser für das Fleisch
- 1 Zimtstange, frisch gerieben oder gemahlen (ca. 1 ½ TL)
- 2 TL Muskatblüten, zerkrümelt
- ½ TL Chiliflocken
- 1 EL Korinthen (oder andere Weinbeeren)
- 1 EL Pinienkerne, kurz angeröstet
- Etwas Salz zum Abschmecken
- 2 EL Maniokmehl (optional)
- 100 ml Wasser für das Maniokmehl

Übrige Zutaten

- 2 tüchtige Pastinaken (je 250 g)
- 1 EL Pflanzöl (optional)
- 1 kleiner Becher Joghurt (ca. 120 g, am besten aus Schafsmilch)
- Etwas Salz für die Joghurtsauce
- 1 Knoblauchzehe, sehr fein gehackt (optional)
- 1 TL Sesampaste (optional)
- Etwas frisch geriebener Zimt für das Anrichten (optional)
- Etwas frische Minze (optional)
- 1 EL Granatapfelkerne (optional)

mysteriös, am Gaumen klingt die Muskatblüte nach. Allen Zweifeln am königlichen Geblüt der Sauce zum Trotz passt der salbungsvollen Namen *Panais royal* doch sehr gut zu dem Gericht.

Die Fleischsauce hat eine leicht krümelige Konsistenz. Man kann sie aber zum Beispiel mit Bulgur binden, das man mit Zwiebel und Knoblauch anbrät. Bulgur macht die Sauce nur ein wenig dicklich. Alternativ lässt sich die Sauce auch mit Maniokmehl liieren, was ihr eine glasige Beschaffenheit verleiht – diese Optionen sind auch im Rezept eingebaut. Gouffé serviert einen Kleckser Sesamcrème dazu, überzeugender schmeckt eine leichte Joghurtsauce. Zu den *Panais royal* passt ein etwas bitterer Wintersalat.

Das hier vorgestellte Pastinaken-Rezept nach Aristide Gouffé wurde in Zusammenarbeit mit Susanne Vögeli und ihrer Kochschule Cookuk in Aarau präzisiert.

Zubereitung der Fleischsauce (Kochzeit 60 Minuten)

- 1 | Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen. Fleisch begeben und scharf anbraten – dabei die Klümpchen mit einer Kelle auseinander drücken.
- 2 | Hitze etwas reduzieren. Zwiebel und Knoblauch mit Salz begeben, unter ständigem Rühren glasig dünsten.
- 3 | Mit Weißwein und 200 ml Wasser ablöschen. Zimt, Muskatblüte, Chili, Korinthen und Pinienkerne dazugeben, aufkochen lassen, Hitze reduzieren und Pfanne so zudecken, dass nur noch ein schmaler Spalt offenbleibt. 1 Stunde lang köcheln lassen, ab und zu umrühren und wenn nötig etwas Wasser zugeben. *Die gemahlenen Gewürze verlieren durch die lange Kochzeit ein wenig an Aroma, wir geben Zimt und Muskatblüte deshalb manchmal erst nach etwa 40 Minuten zum Fleisch.*
- 4 | Mit Salz abschmecken. Wenn man die Sauce mit Maniok andicken möchte, verquirlt man das Mehl mit 100 ml kaltem Wasser und rührt diese Mischung dann schlückchenweise in die Fleischsauce ein – bis einem die Konsistenz gefällt.

Zubereitung der Pastinaken (Backzeit 60 Minuten oder mehr)

- 1 | Pastinaken waschen und trocken tupfen. Ganz mit Schale auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech legen und in dem auf 200 °C vorgeheizten Ofen während 60 Minuten backen, gelegentlich wenden. *Man kann die Pastinaken auch mit etwas Olivenöl bepinseln, dann reduziert sich die Garzeit ein wenig. Bevor man sie aus dem Ofen nimmt, sollte man den Gargrad mit einem Messer prüfen, das Innere der Knollen sollte etwa die Konsistenz von Schalenkartoffeln haben.*
- 2 | Joghurt mit Salz verrühren und wenigstens 15 Minuten durchziehen lassen. *Man kann das Joghurt zusätzlich mit einer fein gehackten Knoblauchzehe würzen und mit etwas Sesampaste andicken.*
- 3 | Die Pastinaken der Länge nach aufschneiden und auf Teller drapieren. 1–2 EL Fleischsauce auf das Gemüse geben und einen Kleckser Joghurt dazu tropfen. *Nach Belieben kann man einen Hauch Zimt über den ganzen Teller stäuben – oder, wie das in der Kochschule Cookuk gerne gemacht wird, mit ein paar Granatapfelkernen und etwas Minze farbliche Akzente setzen.*



Anne Bigord: *Museau de porc*, 2016, Fotografie.

SCHNAUZE VOM SCHWEIN MUSEL

Geht man spekulativ vor, dann folgt man auf Lemusa seiner Schweineschnauze

«In Panik rannte ich aus dem Haus, auf die Straße, wo ich mit meinen Füßen kaum Halt fand und tausend Mal ausrutschte, zu Boden platschte. Mit rasendem Herzen kämpfte ich mich durch die Menschen hindurch, an Pferden und Fuhrwerken vorbei, kläffenden Hunden, kreischenden Kindern, Stiefelritten, weg aus der Stadt, in den Wald hinein, zu den alten Eichen, wo ich mich keuchend in die weiche Erde sinken ließ, die Besinnung verlor. – Es war der Duft von modrigem Laub, der mich weckte. Es war ein freundlicher, sanfter Duft. Er breitete sich wie ein leichtes Tuch vor meiner Nase aus, auf dem der Wald sich selbst aufsticht, seinen feuchten Boden, sein Moos und seine Flechten, seine Blüten und Pilze, seine Würmer und Käfer, die Fellspuren der Dachse, Marder und Mäuse, den Schweiß von Reh und Elch, den Flaum von Eichelhäher und Haselhuhn. Glücklicherweise rammte ich meinen Rüssel tief in diese Welt hinein, wühlte und wusste mit einem Mal, dass ich dem Wesen der Dinge nie näher kommen würde als in ebendiesem Moment. Gleichzeitig spürte ich aber auch, dass ich den Kern, die Ursache nie würde verstehen, nie würde erfassen können.» So beschreibt Trufianne Lampas (1866–1955) die ersten Augenblicke nach ihrer Transformati-

Die Schnauze gehört zum Kopf des Schweins, wird jedoch oft separat angeboten. Wie groß und wie schwer das Teil ist, hängt nicht nur vom Schlachtalter des Tieres ab. Je nach Stelle, wo der Metzger sein Messer ansetzt, bekommt man nur gerade die vorderste Scheibe mit den zwei Rotzlöchern als Schnauze vorgelegt oder aber ein kapitaless Stück Fleisch von bis zu 300 g. Die Schnauze besteht aus Haut, Muskelfleisch, Fett und viel Bindegewebe. Sie ist ziemlich reich an gelierenden Stoffen, was die Garflüssigkeit dicklich und klebrig werden lässt. In einem Schmorgericht ist das Fleisch nach zwei Stunden zart wie ein Schokoladentrüffel, im Wasser gart es noch schneller. In Frankreich wird Schnauze oft fein aufgeschnitten mit einer Vinaigrette als *Salade de museau* serviert.

Die Vielgereiste | Trufianne Lampas war die uneheliche Tochter einer stadtbekannteren Dame, die etwas verschwörerisch beschrieben wird als «keine Kurtisane, eine Art Madame Pompadour des 19. Jahrhunderts, sehr gebildet, durchtrieben und außerordentlich reich». ⁷ Sie studierte in Paris Malerei und Philosophie, war drei Jahre lang auf Grand Tour im Mittelmeerraum unterwegs, lebte mehrere Monate im britisch besetzten Ägypten und kehrte erst 1899 nach Lemusa zurück, wo sie 1903–1934 an der Académie des beaux-arts unterrichtete. ⁸

Metzgers Wort | Hansruedi Meier: «Die Schnauze ist das beste Stück der Sau. Mein Vater hat sie abends aufgesetzt, bis 6 Uhr früh bei 72 °C gesotten, dann auf großen Platten in unserer Metzgerei als Mittagessen verkauft. Alles hat herrlich nach warmen Schnörren geduftet. Traditionell gehört die Schnauze zur Knagiplatte, aber die Leute wollen heute nur noch das Wädli.» ⁹

Metzgers Wort | Oskar Seugrem: «Die Schnauze gehört für mich zu den luxuriösesten Teilen des Tiers. Sie schmeckt so voll und so befriedigend, nimmt so viel Würze aus ihrer Umgebung auf und gibt so viel Substanz an sie ab, dass sie in fast jeder Gesellschaft eine außerordentlich gute Figur macht. Allerdings gibt es Leute, die fühlen sich von ihrem Anblick an die Tatsache erinnert, dass ein Tier geschlachtet wurde: Mon dieu, nihil minus in nostra est potestate quam animus» ¹⁰, wie schon Abaelard sagte. ¹¹

REZEPT MIT SCHNAUZE

- **Musel gran viatisch (Schweineschnauze mit fermentierter Zitrone, Ingwer, Anchovis, Oliven und Rosmarin)**

on in ein Schwein, den ersten Schrecken über die Gestaltwandelung, die Flucht, die ersten Momente des Genießens. ¹ Welche Droge oder Hexerei diese Metamorphose damals bewirkte, bleibt unerklärt. Im Gegenzug lässt sich Lampas ausführlich über die Vorzüge eines suinen Daseins aus: «Als Schwein roch ich so gut wie noch nie und ich hatte einen herrlichen Appetit auf fast alles, was einem so ein Waldboden zu bieten hat. Doch damit nicht genug. Als Schwein konnte ich akzeptieren, was ich als Mensch nie annehmen konnte, dass sich mir die letzte Wahrheit immer entzieht. Das war, sieht man von all den unverschämten Genüssen ab, die einem das Schweineleben bietet, einer der Gründe, warum ich es bedauert habe, wieder Menschen geworden zu sein.» ²

Ob Lampas Metamorphose nur ein paar Stunde dauerte, Tage oder gar Wochen, ist unbekannt. Kurze Zeit nach ihrer Rückverwandlung auf jeden Fall trat sie als Dozentin in die Académie des beaux-arts ein, wo sie bis 1934 lehrte. Sieht man von ein paar schnellen Handzeichnungen ab, haben sich keine Kunstwerke von ihr erhalten, ja sie scheint weder gemalt noch Skulpturen angefertigt zu haben. Offenbar verstand sie ihre Lehre als ihre Kunst, war sie eine Performerin *avant la lettre*.

Bis heute ist unklar, ob Lampas ihre Verwandlung wirklich «erlebt» oder «erfahren» hat. Es könnte auch sein, dass es sich bei der Geschichte um einen didaktischen Trick, ein erzieherisches Märchen handelt. Lampas vertrat die Ansicht, dass «Künstler die Dinge, nach denen sie suchen, grundsätzlich nie entdecken – suchen sie doch nach dem Wesen des Lebens (der Kunst), das sich dem direkten Zugriff entzieht, nach einer Art Urkonflikt oder geistigem Urknall. Aber Künstler können doch ein Gefühl dafür entwickeln, dass es so etwas wie eine «Ur-Sache» ³ gibt, die, auch wenn sie unentdeckt bleibt, gleichwohl wirkt und das Leben bestimmt. Und, dass ein Ansprechen, ein Befragen dieser «Ur-Sache» mit den Mitteln der Kunst auch einen Einfluss darauf hat, wie sie wirkt.» ⁴ Die spekulative Annäherung an ontologische Fragen, die Lampas von der Kunst verlangte, brachte sie einem berühmten Satz auf den Punkt: «Li falt sekir tuèn musel di kochon!», «Il faut que tu suives ton museau de cochon!», «Du musst deiner Schweineschnauze folgen!» ⁵ So sehr dieser Spruch dem deutschen Ausdruck «der Nase nach» ähnelt, es ist damit, wie Sonavi betont, nicht nur eine «Façon de faire» gemeint, sondern ein «philosophisches und künstlerisches Prinzip.» Und mitsamt dieser Dimension ist die Redewendung auch in den lemuischen Sprachschatz eingegangen. ⁶

¹ In den Archives nationales hat sich ein Text von Trufianne Lampas aus dem Jahr 1902 erhalten, mit dem sich zuletzt Anatole A. Sonavi kritisch auseinandergesetzt hat: *Une approche spéculative. L'art de Trufianne Lampas*. In: *Revue historique*. Nr. 86. Port-Louis: Presses universitaires de Lemusa, 2019. S. 69–74. Alle Zitate von Lampas sind diesem Artikel entnommen.

² Sonavi glaubt, dass sich Lampas hier auf ein Textfragment von Pluarch bezieht, in dem sich Odysseus mit einem der Männer unterhält, die Kirke in Schweine verwandelt hat. Odysseus fragt ihn, ob er nicht wieder in einen Menschen verwandelt werden wolle, darauf antwortet Ceryllus: «Laß das gut sein, Ulysses, und sage

kein Wort mehr davon. Wir alle verachten dich herzlich, weil du [...] unbedachtsam genug bist, dich vor der Versetzung aus einem schlechten in einen bessern Zustand zu fürchten. [...] Dabei willst du uns auch noch bereden, dass wir die zahlreichen Vorteile, die wir jetzt genießen, und mit ihnen zugleich deren Geberin verlassen, wieder zu Menschen, den elendesten unter allen Tieren, werden und so mit zu Schiffe gehen sollen.»

³ Sonavi verwendet hier den deutschen Begriff.

⁴ Sonavi: *Op. cit.* S. 73.

⁵ Titiane Hume: *Pale kochon. Proverbes et dictions liés au porc*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2016. S. 117

⁶ Sonavi: *Op. cit.* S. 74.

⁷ Anne Brassier: *Trufiane Lampas, la sorcière de l'Académie des beaux-arts*. In: *Leko*. Samstag, 27. Juni 2015. S. 33.

⁸ Laut Brassier (*Op. cit.*) hatte sie diese Stelle den Beziehungen ihrer Mutter zu verdanken

⁹ Hansruedi Meier (Windisch), interviewt von Susanne Vögeli im April 2020.

¹⁰ «Nichts ist weniger in unserer Macht als unser Geist.» Zitat aus einem Brief des Theologen Peter Abaelard an seine ehemalige Geliebte Heloisa.

¹¹ Oskar Seugrem in einem Gespräch im November 2019.



Gustative Evokation einer Reise im Mittelmeerraum und eines Erlebnisses im Iemusischen Wald. (Zürich, 4/2020)

MUSEL GRAN VIATISCH

Schweineschnauze mit fermentierter Zitrone, Ingwer, Anchovis, Oliven und Rosmarin

Am 28. August eines jeden Jahres veranstalten die Studentinnen und Studenten der Académie des beaux-arts im Süden vom Port-Louis die *Feste di musel*, das «Fest der Schweineschnauze». Sie erinnern damit an ihre langjährigen Dozentin Trufianne Lampas (1866–1955), die sich an ebendiesem Tag vermutlich im Jahr 1901 in ein Schwein verwandelt haben soll und diese Erfahrung zur Basis ihrer Lehre machte (siehe *Schnauze vom Schwein Musel*). Zum Fest kochen die Studenten unter anderem ein Gericht mit Schweineschnauze, das Elemente aus verschiedenen mediterranen Küchen miteinander kombiniert und so einen Reflex auf Lampas mehrjährige Reise durch den Mittelmeerraum darstellt. Sie nennen es denn auch *Musel gran viatisch*, also «Schweineschnauze Große Reise». Das Rezept soll aus dem *Katern sùbvini* von Lampas stammen. Das sind kleine Büchlein, die auf Lemusa bei Beerdigungen verteilt werden. Sie werden meist von engen Freunden der Verstorbenen zusammengestellt und enthalten neben Gedichten und Bildern oft auch Lieblingsrezepte. Die Schnauze schmeckt zart und saftig, die Sauce hat ein reiches, leicht säuerliches Aroma und dickt beim Abkühlen schnell ein. Zum Musel passen Kartoffelstock oder Reis.

Das Wort der Köchin | Susanne Vögeli: «Zitronen werden durch eine milchsäure Gärung zu Salzzitronen. In Europa werden nach dieser Methode Sauerkraut und Salzgurken hergestellt. Salzzitronen spielen vor allem in den nordafrikanischen und levantinischen Küchen eine zentrale Rolle. Durch die Fermentation verändert sich nicht nur die Säure, auch die ätherischen Öle werden heftig und bekommen sogar etwas Künstliches. Im Gericht *Musel gran viatisch* verringert die kräftige Säure der Salzzitrone die Klebrigkeit der gekochten Schnauze. Salzzitronen können mit wenig Aufwand selber hergestellt werden. Zitronenschnitze mit 3% Salz vermischen und in ein Glas schichten, mit einem Mörserstößel etwas zerquetschen, der Saft muss die Schnitze bedecken. Mindestens zehn Tage fermentieren lassen.»

NICHT GEWACHSEN, NICHT GERECHT



Port-Louis, Parc des Brumes

Nur wenige Schritte hinter der Akademie treffe ich auf einen modrigen Baumstrunk, aus dem waagrecht Schwämme wachsen, dick und groß wie mächtige Brote. Alles verändert sich ständig in diesem Wald. Ein paar Tropfen Regen, die es durch das kräftige Frühlingsgrün bis zum Boden schaffen, und schon schießen überall Pilze an die Luft, strecken sich noch die kleinsten Blüten entschlossen gegen einen Himmel, den man von hier unten kaum

sehen kann. In der Schule musste ich mir einst ein Stück Waldboden suchen, zehn auf zehn Meter groß. Ich sollte es mit Hilfe einer Schnur abstecken und dann Tag für Tag genau darstellen, was für Veränderungen ich in meinem Quadranten beobachten konnte. Ich erkor einen sanften Abhang und markierte mein Reich, wie mir geheißen. Allerdings war so viel los in meinem Sektor, dass ich seine Größe am zweiten Tag schon auf einen Quadratmeter reduzierte. Doch auch so war ich nicht in der Lage, den Zustand am Boden adäquat zu schildern, geschweige denn die Veränderungen wiederzugeben. Ich verkleinerte also nochmals, auf zehn mal zehn Zentimeter. Nun begann ich zu schreiben, füllte Seite um Seite mit akribischen Deskriptionen und merkte doch bald, dass ich dem Stück Boden auch so nicht beikommen konnte. Es reichte schon aus, dass ein Käfer die Szenerie durchquerte oder ein Wind durch die Gräser strich – und alles sah wieder ganz anders aus. Damals erfuhr ich, dass Sprache der Welt nicht gewachsen ist, ihr nicht gerecht werden kann. Ich habe es seither nie wieder versucht.

Samuel Herzog: *Spazieren auf Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 28.

FÜR 2 PERSONEN

- 500 g Schweineschnauze
- 1 EL Schweineschmalz
- 1 stattliche Zwiebeln (150 g), fein gehackt
- 1 Zwiebel, in Streifen
- 60 g Ingwer, fein gehackt
- 30 g fermentierte Zitrone (Citron confit), fein gehackt
- 14 Oliven à la grecque (50 g)
- 20 g Datteln
- 15 g Anchovis, fein gehackt
- 1 Chilischote, in feinen Ringen
- 1 TL schwarzer Pfeffer, ganz
- 2 TL Kurustari (Tasmanischer Pfeffer), ganz
- 300 ml Weißwein
- 200 ml Wasser
- 250 g Kichererbsen, gekocht
- 1 Rosmarinzweig (20 cm)
- Etwas Zitronensaft
- Etwas Salz zum Abschmecken

Zubereitung (Kochzeit 130 Minuten)

- 1 | Wenn nötig verbleibende Borsten absengen, Schnauzen in 3 cm große Stücke schneiden. *Man kann die ganze Schnauze auch kurz blanchieren und kalt abspülen. So entfernt man einerseits Blutreste und Schmutz, andererseits lässt sich die blanchierte Maske auch leichter schneiden.*
- 2 | Schmalz in einem schweren Topf erwärmen. Zwiebel und Ingwer glasig dünsten.
- 3 | Schnauze begeben und etwa zehn Minuten bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren anziehen lassen.
- 4 | Zitrone, Oliven, Datteln, Anchovis, Chili, Rosmarin und Pfeffer unterrühren, mit Weißwein und Wasser ablöschen, aufkochen lassen, Hitze auf ein Minimum reduzieren und 90 Minuten schmoren lassen. *Die Hautstücke sind schon nach einer Stunde ganz zart, einige Muskelpartien aber sind dann noch etwas zäh.*
- 5 | Kichererbsen einrühren, Rosmarin begeben, weitere 30 Minuten ohne Deckel köcheln lassen, gelegentlich rühren.
- 6 | Rosmarinzweig entfernen, mit Zitronensaft und Salz abschmecken.



Seit der Hafen von Lugrin versandet ist, haben die Fischer ihre Boote auf dem Strand liegen.

LUGRIN

Das Dorf wirkt oft eher verschlafen, die Plage de Lugrin aber war schon im 19. Jahrhundert ein beliebter Badeort der Hauptstädter und wird auch heute noch gerne besucht.

Die kleine Gemeinde Lugrin liegt unmittelbar südlich von Port-Louis und ist vor allem für ihren Sandstrand bekannt. Schon im 19. Jahrhundert trafen sich hier an schönen Tagen Bohemiens und Bürger aus der Hauptstadt zum Baden, Plaudern und Feiern. Damals bevölkerten Umziehkabinen, Strandkörbe und einfache Restaurants den Strand, wie alte Fotos dokumentieren. Zu den Gästen gehörte offenbar auch Jean-Marie de Tromontis, der in einer kuriosen, nur wenige Zeilen langen Liebesgeschichte schreibt: «In Lugrin habe ich mein Herz im Blick von Simone verloren – und meine Sandale im Sand. Blüten wirbelten mir durch den Verstand und die Stirne erglühte im Sonnenbrand.» (Jean-Marie Tromontis: *Sensations, émotions, pensées*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2018. S. 212.)

Auch heute noch ist der Strand bei den Bewohnern der Hauptstadt beliebt und vor allem an den Wochenenden oft ziemlich überfüllt. Unter der Woche indes geht es eher ruhig zu, gehört die Plage den Lugrin vor allem den Fischern, die ihre Boote auf dem Strand liegen haben. Die meisten legen in Küstennähe Reusen aus und fangen eher klei-



Region: Centre, Sentôme 🌐 01

Höhe: 21 m ü. M.

Einwohner: 236 (Mai 2011)

Spezialitäten: *Salade Astor* (Salat aus Palmherz, Gurke und geräucherter Makrele an Limetten-Fischsauce-Dressing), *Lasagne Lemusair* (Teigwarenauflauf mit Garnelen, Kokosmilch und Kardamom)



Um die Mittagszeit ist man in Lugrin oft allein mit der Meeresbrise – und der Wäsche, die zum Flattern bringt.

DIE POESIE DES MANGOLDS

Der Mangold ist das einzige Gemüse, das auf Poesie setzt, um zu überleben. «Seht, wie bleich unsere Haut durch die Nächte leuchtet», singen die einen, «wie unser Blätter Kamm sich schlängelt, Adern gleich. Die Bäume stehen schwarz und schweigen, doch aus den Wiesen steigen, wir Töchter des Mondes wunderbar. Edle schöne Kräuter-geister!»

«Schaut uns an», singen die anderen, «wie die Farben unserer Stiele das Sonnenlicht bejubeln, wie Bismuth, Kadmium, Safran und Blut durch unsere Reihen tanzen, wie Zinnober, Purpur, Scharlach und Karmin aus dem Frühling in den Sommer taumeln. Sattes Blattgrün macht sofort die Herzen munter. Wer uns am Tage sieht, schläft glücklich abends ein!»

Allein der Bauer versteht die Sprache des Mangolds nicht. Ohne Zögern führt er sein Messer durch Reim und Trochäischen Vierheber, durch Hexameter und Alexandriner. Und so bleibt das poetische Streben des Mangolds geheim in seinem Tod.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 75.

ne Fische, die bei gutem Wetter oft direkt auf dem Strand gegrillt und verkauft werden. Einige Fischer fahren von hier aus nach Süden, um in den Tiefen bestimmter Buchten nach Hummer und Languste zu jagen. Die Plage de Lugrin ist auch der Schauplatz einer seltsam traurigen Geschichte von Sarah Tibuni, in der es um einen Tagedieb namens Astor geht, der im Schlaf mit einer Palme kommunizieren kann (siehe *Astor und die Palme*).

Seit Odette Sissay 2016 die regionalen und kommunalen Grenzen östlich der Hauptstadt neu ziehen ließ, liegt der Airport Oskar I. nicht mehr auf dem Gebiet von Bitasyon Francelle, sondern auf jenem von Lugrin. Das ruhige Leben im Dorf wird von dieser Veränderung indes kaum berührt und wer um die Mittagszeit nach Lugrin kommt, ist oft ganz allein mit einer Brise vom Meer, denn die Bewohner geben sich nach dem Lunch gerne eine Schläfchen hin.

Der kleine Hafen von Lugrin ist in den letzten Jahren mehr und mehr versandet und wird heute kaum noch benutzt. Die *Bar du Port* aber, die von Marilène Pichet (der Tochter von Pierre) geführt wird, ist vor allem am Abend ein lebendiger Ort, wo man nicht nur Live-Musik hören, sondern auch allerlei Kleinigkeiten essen kann – unter anderem die geschichtsträchtige *Salade d'Astor* (siehe dort), einen Auflauf mit Palmherzen und diverse Terrinen. Die Konkurrenz, das *Café Nion*, wurde 2014 in eine kleine Gemeindebibliothek umfunktionierte.

In der Gegend von Lugrin wird viel Magold in allen Farben angebaut und auch in Flaschen eingemacht. Natürlich gibt es auch ein paar bekannte Krautstielrezepte, die hier ihren Ursprung haben.



ASTOR UND DIE PALME

Die Geschichte von einem Faulpelz und einer Palme am Strand von Lugin | 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 Lugin im Süden der Stadt. Dort lag Astor, das «einzigste 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 Wortfet-

zen 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 las-

sen. Allein, es nütze 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 Lugrin, 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 anzubringen 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 unberechen-



bar – 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 erstaunte, seine Bar für eine Stunde zu. Er schlenderte aus der Stadt heraus zur Plage de Lugrin. 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 mei-

ner 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 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 Lugrin 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 Lugrin 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 aufzischen 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 Lugin 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 Lugin 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 Lugin festgemacht war, ausgechnet 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 Lugin 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. Al-

lein 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 waagrecht 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 – 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 klarer Pfefferminznote: die *Salad Astor* nach Art von Sarah Tibuni. (Zürich, 3/2019)

SALADE ASTOR

Salat aus Palmherz, Gurke und geräucherter Makrele an Limetten-Fischsauce-Dressing

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* (siehe dort). 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. Auf Lemusa glaubt unterdessen nämlich jede Familie, nur sie allein verfüge über das richtige Rezept dieses gleichermaßen delikaten wie geschichtenreichen Salates.

Tatsächlich werden auf Lemusa unter demselben Namen Gerichte ziemlich unterschiedlicher Art serviert. Manche kombinieren die Palmherzen mit Rauchfleisch, Fischroggen, Garnelen oder Avocado, andere aromatisieren mit Dressings auf Basis von Olivenöl, Mayonnaise oder Sojasauce. Natürlich steht die *Salade Astor* auch auf der Karte de *Bar du Port*. Sie wird dort in einer Weise zubereitet, die sich kaum



Palmherz | Als Palmherz bezeichnet man das Mark des Vegetationskegels an der Spitze einer Palme. Dieser Vegetationskegel bildet den Ansatzpunkt für die Wedel der Palme. Um an dieses Herzstück heranzukommen, muss die Palme erst gefällt werden. Die Herzen diverser Palmen eignen sich für den Verzehr. Die Delikatesse ist perlweiß, fest im Biss und hat einen intensiv nussartigen Geschmack. Sie kann kalt als Salat oder auch warm als Gemüse verzehrt werden.



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.

von dem hier vorgestellten Rezept unterscheidet. Tribunis Salat ist ein einfaches und erfrischendes Gericht, in dem das feine Nussaroma der Palmherzen und ihr kompakter Biss gut zur Geltung kommen. Die *Salad Astor* schmeckt zitronig und leicht scharf, mit untergründigen, fast «speckigen» Klängen und einer klaren Pfefferminznote.

FÜR 2–4 PERSONEN

- 2 EL Langkornreis
- 200 g Palmherzen, entspricht dem abgetropften Inhalt einer Dose von 400 ml
- ½ Gurke (????? G), 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 möglichst fein zerhackt
- 2 TL Zucker
- 3 Knoblauchzehen, sehr fein zerhackt
- 3 EL Wasser
- 4 EL Pfeffermin, fein zerzupft

Zubereitung (Ziehzeit 10 Minuten)

- 1 | Eine nicht beschichtete Stahlpfanne nicht zu stark erhitzen und die Reiskörner darin anbraten bis sie eine leicht bräunliche Farbe annehmen. In einem Mörser grob zerstoßen und beiseite stellen.
- 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.



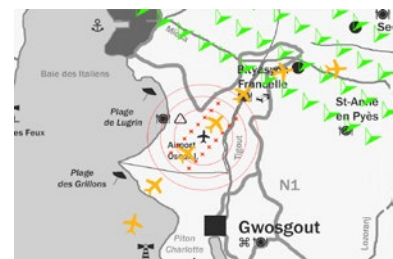
Das Flughafengebäude des Airport Oscar I. wurde vor 1933 als Villa erbaut und 1973 umgewandelt.

AÉROPORT OSCAR I. LMU

Bei Lugrin liegt der internationale Flughafen von Lemusa, er besteht seit 1973

Dass Lemusa heute über einen stadtnahen Flughafen verfügt, der sich verhältnismäßig unauffällig in die Landschaft einfügt, verdankt sich besonders günstigen Umständen. In der Gegend südöstlich der Hauptstadt weht der Wind meist aus dem Bergen her, also aus nordöstlicher Richtung. Dem entspricht glücklicherweise auch die Beschaffenheit eines für die Anlage einer Piste günstigen Geländes, verläuft das flache Landstück doch von der Miosa her in südwestliche Richtung. Für das Starten wie für das Landen ist Gegenwind optimal, denn ein Teil des nötigen Auftriebs einer Maschine wird in der Luft vom Wind erzeugt. Die Flugzeuge können also vom Meer her anfliegen und landen. Sie starten in Richtung Gebirge und schwenken ab einer gewissen Flughöhe nach Osten (seltener auch nach Westen) ab.

Der Grundstein für den Flughafen von Lemusa wird 1973 gelegt. Man baut eine 1.2 Kilometer lange, asphaltierte Piste, ein gut geschütztes Tanklager und einen kleinen Hangar für den Unterhalt der Maschinen. Gleichzeitig verwandelt man die verlassene Villa eines jüdischen Zuckerhändlers in ein stattliches Flughafengebäude. Auf



In der Regel bläst der Wind aus dem Nord-Osten, aus den Bergen. Standardmäßig fliegen die Maschinen von Süd-West her an. Der Start erfolgt in Richtung Nord-Ost und kurz nach dem Take-off drehen die Flugzeuge in östliche Richtung ab.



Im 2016 neu eingerichtete Restaurant Volvit tischt Lu Trikot eine gesunde, asiatisch inspirierte Küche auf.

Grenzverschiebung | Bis 2016 lag der Aéroport Oscar I. auf dem Gebiet der Gemeinde Bitasyon Francelle und gehörte folglich zum Bidonnais. 2016 ließ Diktatorin Odette Sissay die regionalen und kommunalen Grenzen östlich der Hauptstadt neu ziehen. Der Flughafen gehört seither zur Gemeinde Lugrin und also zur Zentralregion Sentôme. Für den Betrieb macht das kaum einen Unterschied, denn der Flughafen ist weitgehend unabhängig organisiert, untersteht direkt dem Ministère des transports, du tourisme et de la mer und wird direkt vom Staat besteuert.



Ein Flugzeug kurz nach dem Start vom Aéroport Oscar I. Nur in welcher Richtung lag noch mal die Welt? (Bild aus der Reihe *Miroirs* von Anne Bigord)

der einen, besser erhaltenen Seite, können die historischen Fenster und Türen bewahrt werden. Die Fassade auf der anderen Seite wird mit großen Fenstern versehen. Das Observatorium auf dem Dach der Villa baut man so um, dass es als Tower dienen kann. Die Anlage wird zu Ehren des einstigen Königs der Insel Aéroport Oscar I. getauft.

1987 wird die Piste um 300 Meter auf 1.5 km verlängert und das Flughafengebäude weiter ausgebaut. 1991 wird ein größerer Hangar errichtet, in dem die Flugzeuge professionell gewartet werden können. 1993 wird die Piste erneuert und leicht verbreitert, 1995 baut man einen zweiten, freistehenden Tower. Im Juli 2007 wird die Piste nach Norden hin um 1200 Meter auf 2.7 Kilometer verlängert, insgesamt auf 55 Meter verbreitert und durch neue Zufahrtswege und Parkplätze ergänzt. Dabei muss auch die Straßenführung der N1 leicht verändert werden. Im Sommer 2016 wird das Flughafengebäude erneut renoviert und die Logistik verbessert. Außerdem wird eine neue, hochmodernen Wartungshalle (Hangar A) gebaut.

Bereits 1987 wird im Parterre des Flughafengebäudes auch ein Restaurant eingerichtet. Sein Betreiber, der Koch Stephane Trikot tauft es auf den Namen *Volvit*. Zwanzig Jahre lang, bis 2007, bewirbt das Volvit nicht nur Gäste am Boden, sondern kümmert sich im Auftrag der Lemusair auch um die Verpflegung der Passagiere an Bord. Im Sommer 2016 übergibt Stephane Trikot die Leitung des renommierten Etablissements an seine Adoptivtochter Lu, die Speisesaal und Küche neu einrichten lässt und sich auf eine gesunde, asiatisch inspirierte Küche spezialisiert.



Die Welt verkosten – eine Postkarte mit der Silhouette des Airbus A320.

LEMUSAIR

Die erste Fluggesellschaft wird erst 1962 gegründet, geflogen wird aber schon vorher

Die Geschichte der Luftfahrt auf Lemusa beginnt mit einem eigentümlichen Menü und einem Gedicht, das als Literatur kaum Lorbeeren ernten dürfte, historisch aber bedeutsam ist.¹ Sein Verfasser ist der österreichisch-französischer Ingenieur Ruben Rosenthal, Nachkomme einer jüdischen Händlerfamilie, die mit Zuckerrüben zu sehr viel Geld gekommen ist. Er zieht um 1930 von Wien nach Lemusa und lässt sich in den frühen 1930er Jahren eine Art Villa bauen, die ihm zugleich als Werkstätte für seine Experimente mit selbst entwickelten Leichtflugzeugen dient. Am 2. Juli 1933, einem Sonntag, lädt er zahlreiche Gäste zu einem Essen ein. Henriette Hein schreibt: «Es war ein windiger Tag. An die hundert Menschen versammelten sich vor der Villa des Ingenieurs, wo große, weiß gedeckte Tische aufgestellt waren. Es wurde ihnen ein Menü serviert, das aus neun Gängen bestand, die allesamt mit Namen wie *Chandelle*, *Choucas*, *Torquerolle* oder *Petite Grue* überschrieben waren. Was sie bedeuteten, lernten die Gäste bald, denn zu jedem Gang führte Rosenthal entweder eines seiner Flugzeuge vor, oder aber eine bestimmte Kunstflugfigur – vielleicht auch beides.»² Bedauerlicher-

Der erste Flieger? | In den *Miscellanea* von Jacob Schychs wird ein Fluggerät beschrieben, das ein Mönch auf Lemusa erfunden haben soll.¹⁰ Ein hölzernes Pferd auf Rändern, das von 24 dressierten Möwen zum Schweben gebracht werden kann. Der Mönch soll damit einige Male durch die Luft geritten sein, bis er eines Tages über einem Fischmarkt durchflog: Die Möwen vergassen jede Erziehung und gingen vereint zum Sturzflug über.

ORAN

*Ich pfiß dem alten Oran gleich
durch Wattebeuschels Himmelreich
ich flog Kreise, Kapriolen
als hätt ich Hermes Schuh gestohlen*

*Dann wollt ich etwas mehr anheben
und schon kam ne Schraub ins Beben
riss sich aus dem rechten Flügel
der verkrümmte sich zum Bügel
und sogleich sauste ich mit Knall
in den nächsten Hühnerstall*

*Ich war der größte Luftibus
doch nach diesem Hühnerkuss
ließ ich das Fliegen Fliegen sein
und quäl stattdessen manchen Reim*

weise überlebt keine der Flugmaschinen des Ingenieurs die Zeit.³ Auch, was die Gäste genau zu Essen bekommen, ist leider nicht überliefert. Offenbar aber besteht das Menü zu einem Großteil aus verschiedenen Vögeln, die gefüllt, gesotten, gebraten und gegrillt aufgetischt werden. Wie wir wissen, war es früher auf Lemusa durchaus üblich, auch Pelikane, Papageien, Tukane, Flamingos oder Fledermäuse zu essen.⁴

Während oder kurze Zeit nach diesem Anlass kommt es zu einem größeren Unglück, das Rosenthal die Lust an der Fliegerei nimmt – wohl für immer, wie Hein meint. Rosenthal erinnert sich im Gedicht *Oran* an diesen Unfall, dessen heiterer Ton «überrascht», wie Hein es ausdrückt. Wir wissen nicht, wer «der alte Oran» ist oder war. Hein vermutet, hinter Oran verberge sich eine von Rosenthal erfundene Figur. Denn nach dem Unfall bricht der Flugpionier offenbar zu einer mehrjährigen Wanderung über die Insel auf, in deren Verlauf diverse Prosatexte und Gedichte entstehen, die laut Hein «voller erfundener Kunstfiguren» sind.⁵ Über das weitere Schicksal von Rosenthal ist nichts bekannt. Seine Villa bleibt viele Jahre lang unbewohnt und geht, da man auch keine Nachkommen ausfindig machen kann, 1970 schließlich in den Besitz der Gemeinde Bitasyon Francelle über.

Die erste Fluggesellschaft | Es ist wohl kein Zufall, dass Rosenthal seine Flugexperimente ausgerechnet in jener Ebene durchführt, in der vierzig Jahre später der Airport Oscar I. gebaut wird. Die erste Fluggesellschaft von Lemusa allerdings hat zunächst mit dieser Gegend gar nichts zu tun. Sie wird 1962 von Aristide Bagnolle gegründet, der sie zu Ehren seines Grossvaters *Air Leonard* nennt.⁶ Mit einem einzigen Wasserflugzeug, das neben dem Piloten Platz für fünf Passagiere bietet, fliegt Bagnolle täglich von der Baie des Italiens verschiedene Destinationen an.

Tatsächlich gleicht die Air Leonard mehr einem Lufttaxi, das man für seine Bedürfnisse mieten kann, denn einer Fluggesellschaft mit festen Routen und Zeiten. Das änderte sich 1966, als mit Jakob Hellmann ein ebenso finanzkräftiger wie geschäftstüchtiger Partner ins Geschäft mit einsteigt. Durch den Zukauf eines zweiten Flugzeuges und die Zusammenarbeit mit zwei weiteren Piloten wird das Angebot erheblich erweitert. Die Air Leonard fliegt nun täglich verschiedene Destinationen an.

Wasserflugzeuge sind sehr flexibel – die Betriebskosten allerdings sind generell erheblich höher als bei vergleichbaren Landlandemaschinen. Gegen Ende der 1960er Jahre tritt die Air Leonard deshalb in Verhandlungen mit der Regierung von Lemusa und der Gemeinde Bitasyon Francelle ein. Auf dem Territorium dieses kleinen Dorfes am südlichen Ufer der Miosa nämlich haben Ingenieure ein Gelände ausgemacht, das sich für die Anlage einer Piste zu eignen scheint: ein flacher Landstrich zwischen der Küste und dem Flüsschen Tigout. Im Verlauf der Verhandlungen formiert sich eine Gruppe von Parlamentariern um Aristide Bronner (Mouvement démocrate lemusien,

MoDeL), welche die Schaffung einer nationalen Fluggesellschaft fordert. Obwohl diese Idee auf der Insel schnell viele Anhänger findet, scheiterten alle diesbezüglichen Pläne zunächst am Widerstand der damaligen Präsidentin Henriette Beauvoir (Parti socialiste, PS).

1973 Gründung der Lemusair | Erst 1973, unter Präsident Hector Sumas (MoDeL), kommt es zur Gründung einer nationalen Fluggesellschaft mit dem Namen *Lemusair*. Den Betrieb dieser Gesellschaft überlässt man zunächst ganz der ehemaligen Air Leonard, die anfänglich zu einem Drittel an der neuen Gesellschaft beteiligt ist. Sofort beginnt man südöstlich der Hauptstadt, auf dem von den Ingenieuren der Air Leonard ausgewählten Gelände, mit dem Bau einer 1.2 Kilometer langen, asphaltierten Piste. Ganz in der Nähe dieser Piste steht die Villa von Ruben Rosenthal. Noch 1973 kauft man sie der Gemeinde ab und beginnt, sie in ein stattliches Flughafengebäude umzubauen. Die ganze Anlage wird zu Ehren des einstigen Königs der Insel *Airport Oscar I.* (siehe dort) getauft.

Gleichzeitig wird Lucie Sans (Atelier Alizé) beauftragt, ein Logo für die neu gegründete Fluggesellschaft zu schaffen – ihr Entwurf mit dem kühn in die Länge gezogenen Triskel aus der Flagge von Lemusa, zierte bis 2016 die Maschinen der Lemusair.

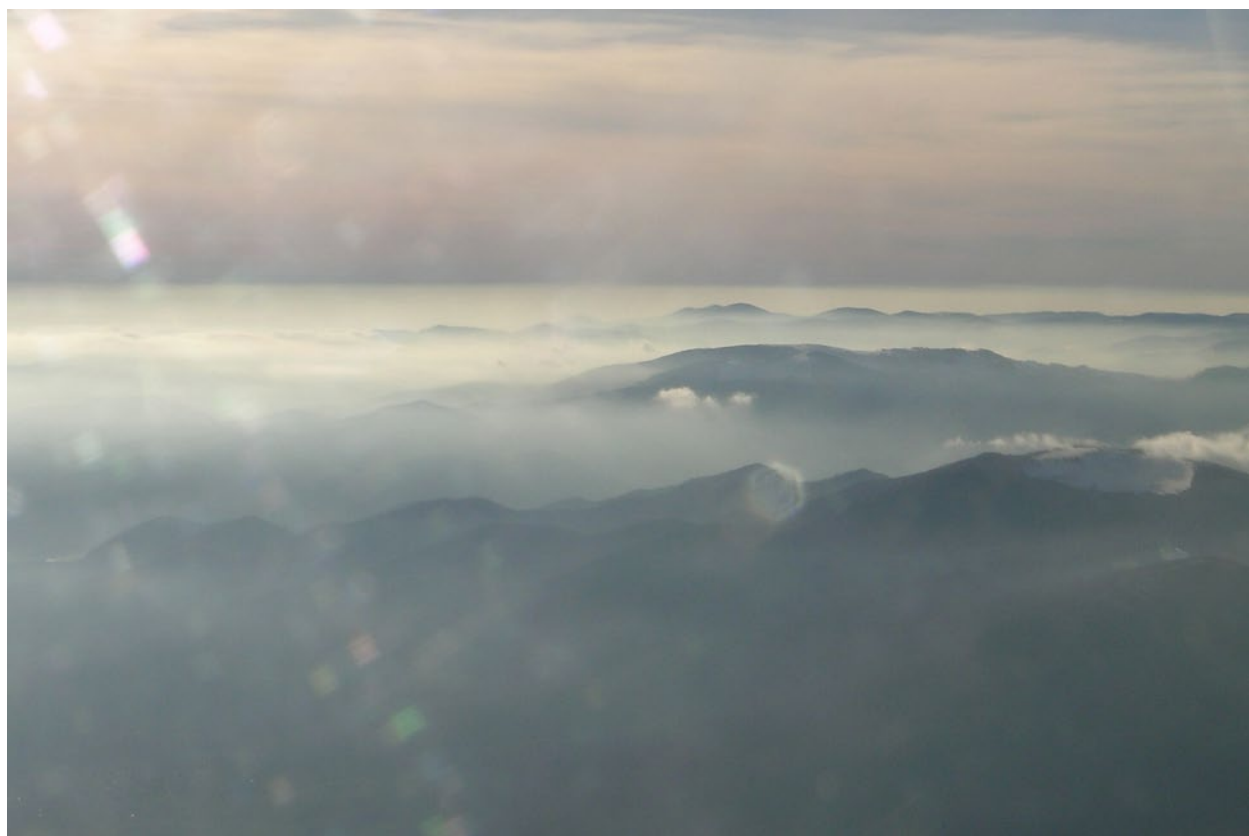
1976-1985 Erste Jahre | Erst 1976 kauft die Lemusair ihr erstes Flugzeug, eine Fairchild Aerospace Metro II, die 19 Passagiere befördern kann. Zunächst werden nur zwei Piloten engagiert. Am Boden



Die erste Fluggesellschaft der Insel wird 1962 von Aristide Bagnolle gegründet. Die Air Leonard operiert mit einem einzigen Wasserflugzeug, das neben dem Piloten Platz für fünf Passagiere bietet.



Das 1973 (oder etwas später) von Lucie Sans geschaffene Logo der Lemusair mit dem kühn in die Länge gezogenen Triskel aus der damaligen Flagge von Lemusa.



Nebel über Lemusa: Blick aus dem Fenster einer ATR 42-500.



Postkarte der Lemusair von 2008: Der grosse Airbus A330 nimmt Kurs auf Lemusa.



Werbefilm | Unter der Direktion von Anne-Claude Moscardin gibt sich die Lemusair im Sommer 2007 einen neuen Slogan: «Bringing You To Better Places». Um dieses Motto zu promoten, schreibt die Gesellschaft noch im Juli einen offenen Wettbewerb aus: Gefragt sind kurze Werbefilme, die den Slogan auf einprägsame Art und Weise vermitteln. HOIO reicht im Herbst 2007 eine Filmskizze ein, in der das Piano von Lionel Belasco eine zentrale Rolle spielt. Leider findet die kleine Skizze bei den Verantwortlichen der Lemusair keinen allzu großen Gefallen.

📺 <https://vimeo.com/338545612>

operieren eine Technikerin, ein Lotse mit Assistentin und eine Hostesse. In den ersten drei Jahren ihres Betriebs fliegt die Lemusair nur zwei bis drei Mal pro Woche.

Ab 1980 wird der Betrieb erweitert. Das Unternehmen kauft sehr günstig eine Fokker F-27-200 mit Baujahr 1966, die 52 Passagiere an Bord nehmen kann. Gleichzeitig werden zwei bis vier weitere Piloten und zusätzliches Bodenpersonal engagiert. Die Fokker erweist sich aus verschiedenen Gründen als ungünstig für die Bedürfnisse der Lemusair, sie wird deshalb eher selten eingesetzt – und 1982 wieder verkauft. Gleichzeitig reduziert sich das Angebot der Lemusair auf den Stand von vor 1980 mit nur drei Flügen pro Woche. Zwei Jahre lang fristet die Gesellschaft so ein ziemlich tristes Dasein. Erst 1984 zeichnet sich eine Verbesserung der Lage ab.

1984–1999: Konsolidierung und Ausbau | Im Unterschied zur ihrer Parteigenossin Henriette Beauvoir setzt sich Clelia Robin (PS), die 1984 das Präsidentenamt übernimmt, von Beginn an für einen «sinnvollen Ausbau der Lemusair ein – um den Tourismus zu fördern und eine Isolation der Insel zu verhindern». Sie macht sich dafür stark, dass die Fluggesellschaft 1986 eine Aerospatiale ATR 42-300 des französisch-italienischen Herstellerkonsortiums Avions de Transport Régional kauft, die 50 Passagiere an Bord nehmen kann. In den folgenden Jahren wird der Betrieb der Gesellschaft erheblich ausgebaut und neu organisiert: Die Lemusair beschäftigt nun zwischen 20 und 30 Personen (ab 1986) unter der Leitung eines Direktors. Sie fliegt die verschiedensten Destinationen an und übernimmt auch Frachtaufträge. 1987 wird die Piste um 300 Meter auf 1.5 Kilometer verlängert, das Flughafengebäude wird ausgebaut und ein Restaurant eröffnet, das sich im Auftrag der Lemusair auch um die Verpflegung der Passagiere an Bord der Maschinen kümmert. Das *Volvit*, wie der Wirt Stephane Trikot sein Etablissement nennt, erfreut sich bald allgemeiner Beliebtheit in der Gegend.

Auch unter Staatspräsident Oscar Klipfel (Liste libérale, LiLi) investiert die Regierung weiter in den Ausbau der Lemusair. 1990 wird die Flotte um eine Aerospatiale ATR 42-320 (eine leicht verbesserte Version der Aerospatiale ATR 42-300) erweitert – gleichzeitig wird zusätzliches Personal angeheuert. 1991 wird ein Hangar errichtet, in dem die Flugzeuge professionell gewartet werden können (er bekommt später den Namen Hangar B). 1993 wird die Piste erneuert leicht verbreitert. 1995 baut man einen neuen Tower und 1996 kauft Lemusair eine Aerospatiale ATR 42-500 dazu. Der Betrieb läuft einwandfrei und die Einheimischen wie auch die Touristen beanspruchen das Angebot der kleinen Fluggesellschaft mehr und mehr – was vielleicht auch damit zusammenhängt, dass der Service und das Essen an Bord einen ausgezeichneten Ruf genießen.

1999-2006: Die große Krise | 1999 allerdings folgt dann der große Schock: Im Dezember leitet das Restaurant Volvit ein Betreibungsverfahren gegen die Lemusair ein – offenbar hat die Fluggesellschaft



Das Kulinarische spielt eine große Rolle an Bord der Lemusair. Diese getrockneten Muskat-Trauben sind so etwas wie ein Markenzeichen der Fluggesellschaft und werden auf allen Flügen an sämtliche Passagiere verteilt.

seit mehr als einem Jahr die Rechnungen für die Bordverpflegung nicht mehr bezahlt. Wenig später ist Jean-Charles Boursin, seit 1986 Direktor der Lemusair, plötzlich verschwunden. Das Verkehrsministerium setzt eine Kommission ein, welche die Buchhaltung der Lemusair unter die Lupe nimmt. Es stellt sich heraus, dass Boursin in den letzten Jahren nicht nur regelmäßig in die eigene Tasche gewirtschaftet, sondern auch sonst (durch unnötige Ankäufe und ungünstige Verträge) einen riesigen finanziellen Schaden angerichtet hat. Die Lemusair steckt so tief in den roten Zahlen, dass der Betrieb vorübergehend eingestellt werden muss. Für die knapp 50 Mitarbeiter, denen die Firma teilweise mehrere Monatslöhne schuldet, wird ein provisorischer Sozialplan entwickelt.

Auf der politischen Ebene entbrennt ein heftiger Streit zwischen den verschiedenen Lagern. Die bürgerlichen Parteien (MoDeL, LiLi) werfen der Linken vor, sie habe bei der Neuorganisation der Lemusair nach 1984 ein mangelhaftes Betriebskonzept entwickelt und ungenügende Maßnahmen zur Kontrolle angelegt. Die Linke wirft den bürgerlichen Parteien und der Regierung umgekehrt vor, sie hätten ihre Aufsichtspflicht nicht mit genügender Sorgfalt wahrgenommen und die Anzeichen der bevorstehenden Krise nicht erkannt oder nicht erkennen wollen.

Bis tief in das Jahr 2000 hinein blockieren die Auseinandersetzungen jede Entwicklung. Im April 2000 schließlich einigt man sich darauf, den Betrieb der Lemusair in reduzierter Form wieder auf-



Diese exotisch gewürzte Lasagne mit Garnelen gehört zu den legendären Speisen, die ab April 2008 an Bord der Lemusair serviert werden.



ab 1976

AEROSPACE METRO II

Die Fairchild Metro wird in den späten 1960er Jahren vom amerikanischen Flugzeugkonstrukteur Ed Swearingen entwickelt.⁷ Die Serienproduktion der Metro beginnt 1971, im selben Jahr wird die Firma Swearingen von Fairchild übernommen. Im Verlauf der Jahre werden mehrere, jeweils verbesserte Versionen der Metro eingeführt, 1975 die Metro II, die bis 1981 gebaut wird. Lemusair ersteht seine Metro II 1976 aus Zweiter Hand – es ist das erste Flugzeug der 1973 gegründeten Gesellschaft. Die Metro II der Lemusair ist immer noch im Einsatz und wird auf Lemusa gewartet (unter Aufsicht der amerikanischen Firma M7 Aerospace, die nach der Insolvenz von Fairchild Dornier die Betreuung der Betreiber übernommen hat).

Technische Daten

Länge: 18.09 m
Spannweite: 14.10 m
Leergewicht: 3380 kg
Max. Startgewicht: 5670 kg
Höchstgeschw.: 473 km/h
Max. Reisegeschw.: 450 km/h
Reichweite: 1100 km (mit 15 Passagieren und bei maximaler Reisegeschwindigkeit)
Dienstgipfelhöhe: 27 000 Fuss
Triebwerke: 2 Garrett AiResearch Turboprops treiben dreiblättrige Propeller an
Besatzung: 2 Piloten, in der Regel keine Kabinenassistenten
Passagiere: 19 in zwei Einerreihen



1980–1982

FOKKER F-27 FRIENDSHIP

Die Fokker F-27 Friendship der niederländischen Firma Fokker gehört zu den erfolgreichsten Turboprops der Welt. Die Entwicklung beginnt in den 1950er Jahren und der erste Prototyp fliegt im November 1955. 1956 schliesst Fokker einen Vertrag mit der amerikanischen Firma Fairchild – und bereits 1958 hebt die erste in den Staaten gebaute Fokker vom Boden ab. Das erste Serienmodell ist die Fokker F-27-100. Auf sie folgt die Fokker F-27-200 mit stärkerem Motor. Das bekannteste Modell ist die Fokker F-27-500, die erstmals 1967 fliegt und 52 Passagiere an Bord nehmen kann. Die Fokker F-27-200, die Lemusair 1980 ersteht, hat Baujahr 1966. Die Maschine erweist sich indes als nicht sehr geeignet für die Bedürfnisse der Firma und wird deshalb 1986 wieder verkauft.

Technische Daten

Länge: 23.5 m
Spannweite: 29 m
Leergewicht: 12 148 kg
Max. Startgewicht: 19 050 kg
Höchstgeschw.: 509 km/h
Max. Reisegeschw.: 483 km/h
Reichweite: 1468 km (mit 46 Passagieren und bei maximaler Reisegeschwindigkeit)
Dienstgipfelhöhe: 9935 m
Triebwerke: 2 Rolls-Royce Dart Mk528 Turboprops treiben vierblättrige Propeller an
Besatzung: 2 Piloten, ev. 2 Kabinenassistenten
Passagiere: bis 52 in zwei Zweierreihen



ab 1986

AEROSPATALE ATR 42-300

Die Aerospatale ATR 42 ist das kleinere Modell von zwei Turboprop-Regionalverkehrsflugzeugen des französisch-italienischen Herstellerkonsortiums Avions de Transport Régional. Die ATR 42-300 wird ab 1985 hergestellt. Für die Lemusair stand 1986 auch der Kauf eines erheblich schnelleren Regionaljets zur Debatte – man entschied sich jedoch aus zwei Gründen für den Kauf der ATR: Erstens benötigen Turbopropellermaschinen eine deutlich kürzere Start- und Landestrecke als Regionaljets (und damals stand ein Ausbau des Flughafens noch nicht zur Diskussion). Zweitens verbrauchen Turbopropellermaschinen erheblich weniger Kraftstoff pro Tonnenkilometer – der Verbrauch der ATR 42-300 liegt bei voller Auslastung bei 1.8 Liter Kerosin pro Passagier und 100 Kilometer (ein Jet verbraucht etwa das Doppelte). Die ATR 42-300 der Lemusair ist bis heute in Betrieb und wird auf Santa Lemusa unter Aufsicht der Firma ATR gewartet.

Technische Daten

Länge: 22.67 m
Spannweite: 24.57 m
Leergewicht: 10 285 kg
Max. Startgewicht: 16 700 kg
Höchstgeschw.: 493 km/h
Max. Reisegeschw.: 484 km/h
Reichweite: 1150 km (mit 48 Passagieren und bei maximaler Reisegeschwindigkeit)
Dienstgipfelhöhe: 7620 m
Triebwerke: 2 Pratt & Whitney Canada PW120 Turboprops treiben vierblättrige Propeller an
Besatzung: 2 Piloten, 2 bis 4 Kabinenassistenten
Passagiere: bis 50 in zwei Zweierreihen



ab 1997

AEROSPATIALE ATR 42-500

Die Aerospatale ATR 42-500 ist eine verbesserte Version der ATR 42-300, welche Lemusair 1986 gekauft hat. Die ATR 42-500 hat eine Kabine mit mehr Komfort und weniger Lärm, ein erhöhtes Startgewicht, stärkere Motoren und modernere, sechsblättrige Propeller. Sie ist deshalb schneller, verbraucht weniger Kerosin, hat eine erhöhte Reichweite und ist beim Starten und Landen deutlich leiser. Die ATR 42-500 wird ab 1995 in Serie hergestellt, Lemusair ersteht 1997 eine Maschine aus Zweiter Hand. Die ATR 42-500 der Lemusair ist bis heute in Betrieb und wird auf Lemusa unter Aufsicht der Firma ATR gewartet.

Technische Daten

Länge: 22.67 m
Spannweite: 24.57 m
Leergewicht: 10 285 kg
Max. Startgewicht: 18 600 kg
Höchstgeschw.: 556 km/h
Max. Reisegeschw.: 493 km/h
Reichweite: 1550 km (mit 48 Passagieren und bei maximaler Reisegeschwindigkeit)
Dienstgipfelhöhe: 7620 m
Triebwerke: 2 Pratt & Whitney Canada PW127 Turboprops treiben sechsblättrige Propeller an
Besatzung: 2 Piloten, 2 bis 4 Kabinenassistenten
Passagiere: 42 bis 50 in zwei Zweierreihen



2007-2016

AIRBUS A330-300

Der Airbus A330, zugelassen seit 1993, ist ein zweistrahliger, sparsamer, auf Langstrecken ausgelegter Tiefdecker. Seine Teile werden in Deutschland, Spanien, England und Frankreich hergestellt – die Endmontage erfolgt in Toulouse. Der A330 kann je nach Modell und Ausstattung mehr als 400 Passagiere transportieren und verfügt über einen aussergewöhnlich grossen Frachtladerraum (vergleichbar jenem der Boeing 747). Die A330-300 (oder genauer das Untermodell A330-301), die Lemusair 2007 kauft, kann 240 Passagiere in vier Klassen über eine Strecke von bis zu 10 500 km transportieren (andere Fluggesellschaften befördern auf dem gleichen Raum 295 bis 440 Passagiere). Die Maschine verfügt über eine speziell grosse und gut ausgebaute Kombüse – so, dass eine stattliche Kücheneinheit mitfliegen kann. Die Maschine wird auf Lemusa und von Spezialisten in Frankreich gewartet.

Technische Daten

Länge: 63.66 m
Spannweite: 60.30 m
Leergewicht: 173 000 kg
Max. Startgewicht: 217 000 kg
Höchstgeschw.: 900 km/h
Max. Reisegeschw.: 869 km/h
Reichweite: 10 500 km (mit 400 Passagieren und bei maximaler Reisegeschwindigkeit)
Dienstgipfelhöhe: 12 500 m
Triebwerke: 2 General Electric CF6-80E1A2 (zertifiziert nach ETOPS-180)
Besatzung: 2 Piloten, 10 Kabinenassistenten
Passagiere: bis 240 in drei Reihen (in der Economy)



ab 2016

AIRBUS A320-200

Die Erfolgsgeschichte des Airbus A320-200 beginnt schon Ende der 1980er Jahre. Das beliebte Verkehrsflugzeug wird meist für kürzere Flüge (bis 4000 Kilometer) eingesetzt. Es verfügt über bis zu 180 Sitzplätze und eine Frachtkapazität von maximal 3 Tonnen. Der A320 war das erste Serienflugzeug mit Fly-by-Wire Steuerung und Side-Sticks statt Steuerhörner. Die Flugzeuge, die von der Lemusair (aus zweiter Hand, wie es heisst) erworben werden, haben Baujahr 2011 und sind mit sogenannten Sharklets ausgestattet. Diese gebogenen Flügelenden, die an die Rückenflossen von Haifischen erinnern, erhöhen die Energieeffizienz der Maschine deutlich, zugleich reduzieren sie CO₂-Ausstoss und Lärm. Die Maschinen der Lemusair werden mit Zusatztanks ausgerüstet. Ihre Reichweite erhöht sich so auf etwas mehr als 10 000 km. Im Gegenzug ist ihre Frachtkapazität geringer.

Technische Daten

Länge: 37.6 m
Spannweite: 34.10 m
Leergewicht: 37 230 kg
Max. Startgewicht: 77 000 kg
Höchstgeschw.: 904 km/h
Max. Reisegeschw.: 866 km/h
Reichweite: 10 300 km (mit 140 Passagieren und bei maximaler Reisegeschwindigkeit)
Dienstgipfelhöhe: 12 131 m
Triebwerke: 2 CFM56-Triebwerke (F108) von CFM International (General Electric und SNECMA)
Besatzung: 2 Piloten, 6 Kabinenassistenten
Passagiere: 150 in einer Klasse, in zwei Dreierreihen

DAS BORDMENU 2018

Auf der Rückseite einer Werbekarte, welche die Lemusair 2018 großflächig verteilt, beschreibt ein kleiner Text die Speisen, die an Bord serviert werden. Das Motto lautet: «Déguster le monde, avant même d’y atterrir.» Die Spezialitäten sind alphabetisch nach den Ländern geordnet, aus deren Küche sie stammen:

- **Autriche:** Ratte de veau en tartine
- **Brésil:** Museau de porc aux haricots noirs
- **Cambodge:** Fourmis au poivre
- **Chine:** Oreilles de cochon en gelée, au vinaigre noir
- **France:** Cœur de veau en tartare
- **Inde:** Tripes d’agneau au fenugrec et à la cardamome
- **Italie:** Testicules d’agneau sur risotto
- **Japon:** Calamar en sauce de son foie et de son cœur
- **Lemusa:** Tendons de bœuf au vin
- **Maroc:** Intestin d’agneau de lait
- **Mexique:** Sauterelles à la coriandre
- **Palestine:** Foie d’agneau cru à la menthe
- **Pérou:** Peau de cochon en soupe d’aji
- **Pologne:** Cœur de poulet en soupe d’orge
- **Suisse:** Tétine de vache fumée
- **Turquie:** Cervelle d’agneau au citron
- **Vietnam:** Estomac de cochon aux herbes.

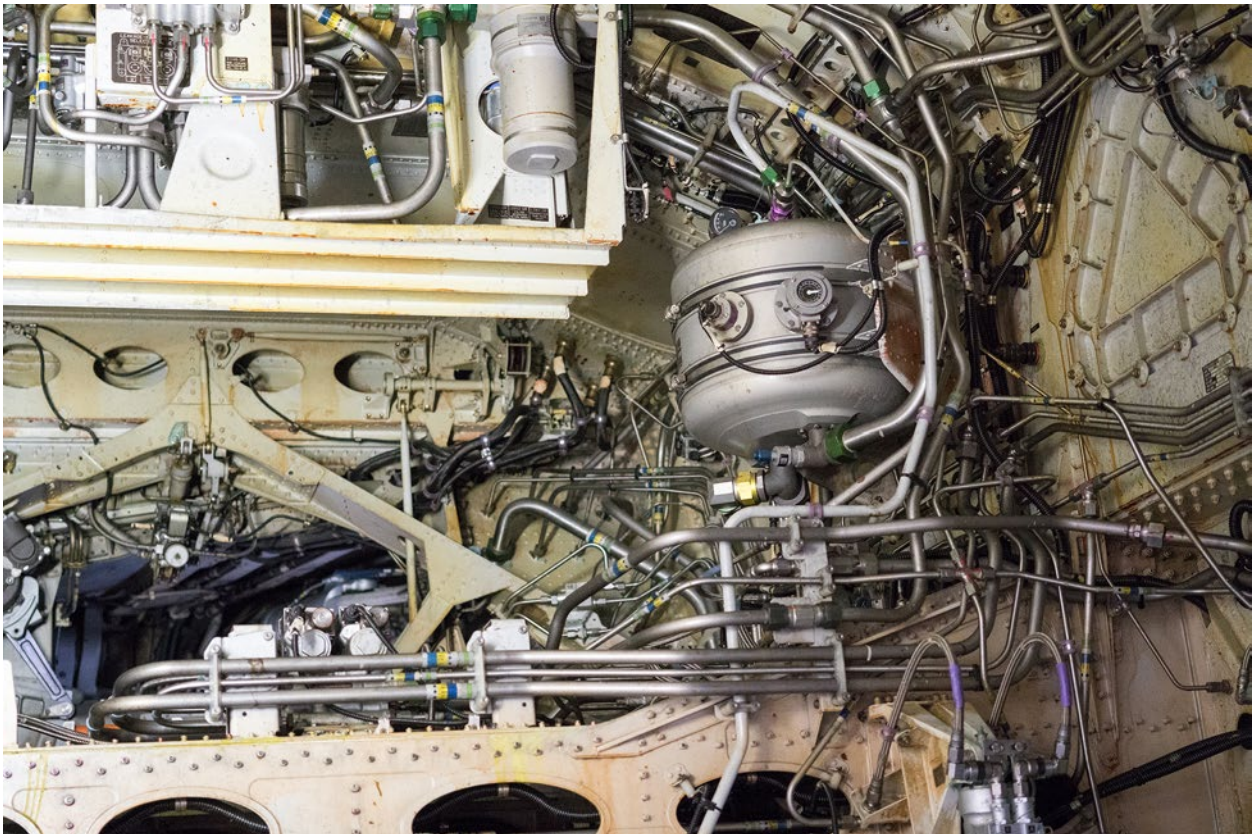
zunehmen. Ein dreiköpfigen Leitungsteam wird eingesetzt, das ein provisorisches Betriebskonzept entwickelt und mit den ehemaligen Angestellten der Lemusair neue, ebenfalls provisorische Verträge aushandelt. Nach einer sechs Monate dauernden Pause braust im Juni 2000 endlich wieder ein Flieger über die Piste bei Bitasyon Francelle. Die Probleme der Firma sind damit allerdings noch längst nicht aus der Welt geschafft: die Lemusair ist hoch verschuldet, desorganisiert und ihre Reputation hat arg gelitten.

2004: Der Plan ciel ouvert | In seinem Kampf um die Wiederwahl zum Staatspräsidenten im Jahr 2002 macht Lucien Trebeau die baldige Sanierung der Lemusair zu einem seiner zentralen Themen. Trotzdem dauert es weitere zwei Jahre, in denen die Gesellschaft auf äußerster Sparflamme fliegt, bis er dem Parlament im Mai 2004 einen Sanierungsplan zur Begutachtung vorlegen kann. Trebeaus *Plan ciel ouvert* sieht einen massiven Ausbau der Lemusair und vor allem des Flughafengeländes vor. Er will den Aéroport für andere Gesellschaften öffnen und (nach einer Verlängerung der Piste) sogar für die Anbieter von Charterflügen aus den USA und Europa interessant machen. Bisher wurde der Airport Oscar I. ausschließlich von der heimischen Gesellschaft oder Privaten angefliegen. Trebeaus ehrgeiziger Plan findet vor allem in den Reihen seiner eigenen Partei und der Liberalen Liste begeisterte Befürworter – er wird jedoch auch kritisiert. So stellen sich die PCL und das MRL in einer seltenen Links-Rechts-Koalition gegen den Plan weil er das Budget über Jahre hinweg stark belasten würde. Die Sozialisten fürchten eine Überschwemmung der Insel durch den Massentourismus und die Partei Ile Verte sieht eine ökologische Katastrophe auf Lemusa zufliegen. Die PS und die Ile Verte geben verschiedene Gutachten in Auftrag, die zum Schluss kommen, dass die Luftbelastung für die Plage du Grillon und vor allem die Lärmbelastung für die Hauptstadt im Fall einer Realisierung des *Plan ciel ouvert* doch ganz erheblich wären. Gleichzeitig räumen sie ein, dass ein Betrieb des Flughafens ausschließlich mit Regionalverkehr und die Beschränkung auf die staatliche Fluggesellschaft wirtschaftlich schwierig sind. Die Verhandlungen ziehen sich hin. Gutachter und Gegengutachter geben sich die Klinke in die Hand. Die PS legt mit dem *Plan ciel bleu* im Januar 2005 ihrerseits einen Vorschlag zur Sanierung vor – der indes von den bürgerlichen Parteien als wirtschaftlich zu heikel abgelehnt wird.

2006 Das Angebot von Bernadette Ericsson | Die Debatte nimmt erst im Dezember 2006 mit dem Auftritt von Bernadette Josephine Ericsson ihr Ende. Die äußerst wohlhabende Französin ließ sich 1988 nach dem Tod ihres Mannes auf der Insel nieder – ihr erhebliches Vermögen, so heißt es, soll aus dem Ölgeschäft und einer Reederei stammen. Bernadette Ericsson gilt als reichste Frau der Insel. Im Dezember 2006 stellt sie der Lemusair einen ganz erheblichen Betrag in Aussicht (wie viel genau, ist unbekannt, je nach Information schwanken die Angaben zwischen 100 und 200 Millionen US-Dollar



Die Schnauze des Airbus A320 während der Wartung im Hangar A am Airport Oscar I.



Verwirrend viel Technik im Stauraum für die Räder des A320.



oder Euro). Der Betrag ist indes an drei zentrale Bedingungen geknüpft: Erstens muss die neue Lemusair mindestens einem wöchentlichen Flug nach Paris anbieten (in die Heimat von Frau Ericsson also), zweitens dürfen weiterhin keine nicht-lemusischen Gesellschaften auf der Insel landen, und drittens muss sich der Staat von Lemusa verpflichten, den Betrieb der Lemusair unter den genannten Bedingungen mindestens bis in das Jahr 2040 zu garantieren. Dass die Villa von Bernadette Josephine Ericsson im Anfluggebiet des Aéroport Oscar I. liegt, dürfte das großzügige Angebot der alten Dame möglicherweise beflügelt haben – wobei anzumerken ist, dass sich Ericsson bereits zuvor für diverse ökologische Projekte finanziell eingesetzt hat, etwa für das Projekt Palu.

Tatsächlich macht das Angebot von Ericsson den Spagat zwischen einer wirtschaftlich sinnvollen und einer ökologisch erträglichen Lösung möglich, an dem sich Regierung und Parlament zwei Jahre lang vergeblich versucht haben. Deshalb kommen die Behörden schon im Januar 2007 überein, das Angebot anzunehmen. Lucien Trebeau setzt eine außerparteiliche Expertengruppe ein, die bis im April 2007 ein gänzlich neues Betriebskonzept für die Lemusair entwickelt. Auf der Ebene des Regionalverkehrs sieht dieses Konzept den Wiederaufbau eines Netzes mit regelmäßigen Flügen vor – und auf der internationalen Ebene ab April 2008 zunächst zwei wöchentliche Flüge nach Paris. Die Debatte um das passende Langstreckenflugzeug wird schließlich zu Gunsten eines zweistrahligen Airbus A330-300 entschieden – aus ökologischen Gründen, wie es heißt, soll die zweistrahlige A330



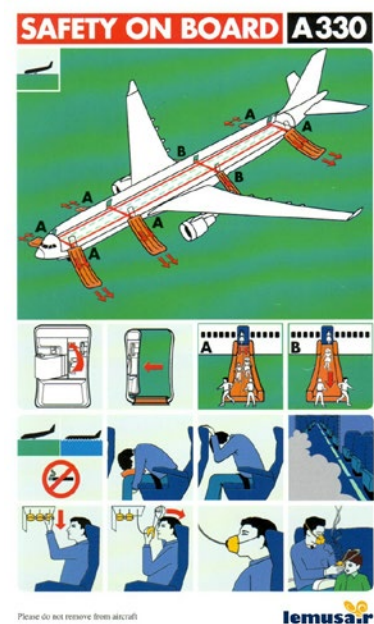
Die Auspuffseite eines Flugzeugtriebwerks hat etwas von einem geometrisch-abstrakt Gemälde.

doch etwas weniger Kerosin verbrauchen als vierstrahlige Modelle wie die Boeing 747-400 oder der Airbus A340. Es heißt allerdings auch, Lemusair habe einen Airbus A330-300 zu sehr günstigen Bedingungen angeboten bekommen (für weniger als 60 Millionen Lemusische Francs).⁷ Der Airbus soll der Lemusair ab Februar 2008 zur Verfügung stehen und an Ostern soll dann der erste Flug von Lemusa nach Paris stattfinden.

2007 Neue Ära – neue Klasse | Der große Airbus verlangt auch nach einem Ausbau der Start- und Landebahn des Aéroport Oscar I., die im Juli 2007 angegangen wird. Die Piste wird nach Norden hin um 1200 Meter auf 2.7 Kilometer verlängert, insgesamt auf 55 Meter verbreitert und durch neue Zufahrtswege und Parkplätze ergänzt. Hierfür muss allerdings auch die Straßenführung der N1 leicht verändert werden.

Ab Mai 2007 werden die Geschicke der Lemusair von einer neuen Direktorin, Anne-Claude Moscardin, gelenkt, der ein sechsköpfiger Verwaltungsrat zur Seite steht. Beim Neustart des Unternehmens im April 2008 beschäftigt die Lemusair knapp hundert Mitarbeiter, etwa zu gleichen Teilen am Boden und in der Luft. Eine neu Ära beginnt.

Was die Ausstattung ihrer Maschinen und die Besatzung angeht, setzt die Lemusair ganz auf Komfort. Die Sitzreihen werden in allen Flugzeugen so positioniert, dass die Passagiere bei der Lemusair deutlich mehr Beinfreiheit haben als in vergleichbaren Modellen anderer





Im Zentrum des neuen Logos der Lemusair steht ab 2016 die lemussische Urwachtel Kalepsi. Sie wird von hinten beim Startlauf gezeigt.

Gesellschaften. Außerdem werden sämtliche Kombüsen ausgebaut – denn zum neuen Konzept der Gesellschaft gehört auch die Einführung einer sogenannten Gourmetklasse sowie damit zusammenhängend die allgemeine Neukonzeption der Verpflegung an Bord. Dabei arbeitet die Lemusair mit dem ursprünglich aus der Schweiz stammenden Koch Pascale Imhasli zusammen, dem Küchenchef des legendären Lajwa im Zentrum von Port Louis. Die Bordverpflegung wird nun nicht mehr im Flughafenrestaurant gekocht, sondern von einem speziellen Cateringteam (Lemusan Air Foods, LAF) in einer eigenen Küche vorbereitet – und in den größeren Maschinen an Bord fertig gegart. Imhasli wird als gastrosophischer Direktor eingesetzt und ist für die Entwicklung der Bordmenüs verantwortlich. Ihm steht ein technischer Direktor zur Seite, der sich um die akkurate Umsetzung, logistische und wirtschaftliche Aspekte kümmert.

Aus Gründen, über die auf der Insel viel spekuliert wird, kommt es in den Jahren nach 2008 immer wieder zu längeren Unterbrüchen im Flugbetrieb. Erst ab Ende 2011 werden regelmäßig Kurse nach Europa geflogen.

Die Geschichte der A330-300, des Flaggschiffs der Lemusair, nimmt jedoch bereits im Juli 2016 ein Ende. Odette Sissay, die sich Ende Juni zur Diktatorin von Lemusa aufgeschwungen hat, veräußert den Airbus an eine asiatische Billigflugfirma und kauft stattdessen zwei deutlich kleiner Airbus A320-200⁸, die sie mit Zusatztanks ausrüsten lässt – so dass die Flugzeuge eine Reichweite von mehr als 10'000 Kilometern haben. Dieser Umbau erfolgt in einer neuen, hochmodernen Wartungshalle (Hangar A). Der Triskel wird aus dem Logo gelöst und durch die Silhouette einer startenden Wachtel ersetzt.⁹ Ebenfalls löst Sissay die vier Buchungsklassen der Lemusair auf und führt stattdessen eine Einheitsklasse ein, die indes relativ komfortabel ist. Auch diese neuen Flugzeuge sind mit einer speziellen Kombüse ausgestattet, die weiterhin eine ungewöhnlich gute Verpflegung der Passagiere an Bord ermöglicht. Oskar Seugrem, der «Ministre de la panse», löst Imhasli als gastrosophischer Direktor der Gourmair Lemusa (ehem. Lemusan Air Foods) ab. Der erste A320, der noch im Juli 2016 seinen Dienst aufnimmt, bekommt den Namen *Odette*.

¹ Wir verdanken das Wissen um diese frühe Geschichte Henriette Hein. Im Rahmen einer Magisterarbeit an der Universität von Port-Louis hat sie die diffuse Baugeschichte jenes Gebäudes bei Bitasyon Francelle erforscht, das 1973 saniert wurde und dem Aéroport Oscar I. seither als Flughafengebäude dient. Sie fand heraus, dass das Gebäude nicht, wie bisher angenommen, in den 1940er Jahren errichtet wurde, sondern bereits vor 1933. Henriette Hein: *Christian Johann – aviateur et poète*. In: *Revue historique*, no. 83. Port-Louis: Presses universitaires de Santa Lemusa, 2016. S. 181–192.

² Hein: *Op. cit.* S. 195.

³ Hein hat indes ein Dokument von 1973 gefunden, das einer Baufirma in Port-Louis den Auftrag erteilt, sämtliches Mobiliar aus dem Gebäude zu entfernen und die elektrischen Anlagen herauszureißen. Sie vermutet, dass bei

dieser Gelegenheit wohl auch die Flugmaschinen von Rosenthal entsorgt wurden.

⁴ Robert Hébert, Liébaud Rosenthal: *Dictionnaire de l'appétit*. Mit einem Vorwort von Amand Gouffé. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2014 [2., 1.1894]. S. 361.

⁵ In vielen dieser Texte, die in den Archives Nationales aufbewahrt werden, geht es offenbar um einzelne Regionen und Gemeinden von Lemusa, um Stimmungen in den Bergen oder am Meer, um kulinarische Erlebnisse, um die Begegnung mit Bauern, Fischern, Polizisten und Restaurantbesitzern. Die Texte sind zu einem großen Teil auf Deutsch, einige auch auf Französisch geschrieben. Hein plant, einige dieser Texte, die sich in den Archives Nationales befinden, kritisch aufzuarbeiten und herauszugeben.

⁶ Die meisten Informationen über die Geschichte der Lemusair haben wir einem Pro-

spekt mit dem Titel *De ciel en ciel* entnommen, den die Gesellschaft 2008 publiziert hat. Die politischen Hintergründe hat Serge Ambrosio in einem Artikel mit dem Titel *Les muses de lair – et leur politique* zusammengefasst. In: *Leko*. Donnerstag, 6. März 2008. S. 11.

⁷ Der Preis für einen neuen Airbus A330-300 liegt bei etwa 222 Millionen Dollar (Stand November 2016).

⁸ Man weiß nicht, ob die Lemusair die Maschinen neu oder aus Zweiter Hand gekauft hat, noch ist bekannt, wie viel sie gekostet haben. Neu kostet ein A320-200 etwa 85 Millionen Dollar (Stand November 2016).

⁹ In den ersten Wochen allerdings fliegen auch die A320 noch unter dem alten Logo.

¹⁰ Jacob Schychs (Hrsg.): *Miscellanea inusitata de Mundo, Coelo et Terra*. Lemusa: Typis Davidis Neri, 1679. S. 110.



Die Lasagne Lemusair, angerichtet wie im Himmel oder vielmehr wie an Bord der Lemusair. (Paris, 9/2007)

LASAGNE LEMUSAIR

Teigwarenauflauf mit Garnelen und Kokosmilch, gewürzt mit Kardamom und Ingwer

Bis in das Jahr 2007 hinein fristet die staatliche Fluggesellschaft von Lemusa ein eher trauriges Dasein. Dank der Initiative von Staatspräsident Lucien Trebeau und einer privaten Spende aber kann die Lemusair ab April 2007 neu lanciert werden. Sie erhält ein zeitgemäßes, den Verhältnissen auf der Insel angepasstes Betriebskonzept und kann sowohl regionale wie ab 2008 neu auch interkontinentale Flüge anbieten. Zu den Neuerungen gehört auch die Einführung einer Gourmetklasse sowie die allgemeine Neukonzeption der Verpflegung an Bord. Dabei arbeitet die Lemusair mit dem ursprünglich aus der Schweiz stammenden Koch Pascale Imhasli zusammen, dem Küchenchef des legendären *Lajwa* im Zentrum von Port Louis. Von Imhasli stammt auch das Rezept für die hier vorgestellte Lasagne, die ab 2008 zu den Standardgerichten auf vielen Flügen der Lemusair gehört und bei den Gästen sehr beliebt ist.

Die *Lasagne Lemusair* getauft, schmeckt pfeffrig-scharf und exotisch mit einer deutlichen Kardamomnote. Anstelle einer gewöhnlichen Béchamelsauce mit Milch fertigt Imhasli eine weiße Sauce mit Kokosmilch an, für die es weniger Mehl und Butter braucht. Die Kokosmilch verleiht dem Gericht eine leicht süßliche Note, die gut



Lemusair in Paris | Im Herbst 2007 präsentiert HOIO seine Produkte im Atelier Jean Brolly an der Rue Montmorency 48 in Paris. Am 15. September gibt es eine Lasagne zu kosten, wie sie auch an Bord der Lemusair serviert wird. Dazu gibt es Wein und als kleine Süßigkeit die berühmten, mit Vanille aromatisierten Rosinen der Lemusair. Serviert wird auf Tellern und Tablett, welche die Fluggesellschaft für diese kleine Präsentation zur Verfügung gestellt hat.

LASAGNE

Lasagne oder Lasagna bezeichnet sowohl einen bestimmten Typ blattförmiger Pasta wie auch ein italienisches Teigwarengericht. Generell nimmt man an, dass die Lasagne in Italien ihren Ursprung hat. Das Wort *Lasagne* soll vom vulgärlateinischen Wort *Lasania* abgeleitet worden sein – der Bezeichnung für ein Kochgeschirr, in dem man zum Beispiel auch Lasagne backen konnte. *Lasania* wiederum geht auf das griechische *Lasanon* respektive das lateinische Lehnwort *Lasanum* («Nachtgeschirr») zurück. Wenn Garfield das wüsste...

Ein Gericht mit dem ähnlich wie Lasagne klingenden Namen *Loseyns* kommt indes auch in einem Kochbuch (dem sogenannten *Forme of Cury*) vor, das um 1390 am Hof von Englands König Richard II. verfasst wurde. Das hat die Engländer dazu verführt, die Erfindung der Pasta für sich zu beanspruchen. Inwiefern die Rezeptur für einen Auflauf mit Teigwaren und Käse (*Chese ruyan*) zu einem mit Lasagne vergleichbaren Ergebnis führt, sei indes dahingestellt. Auch taucht das Wort *Lasagne* im englischen Sprachraum erst 1760 erstmals auf – populär wurde es gar erst in jüngster Zeit, zugleich mit der Verbreitung der italienischen Küche.

FÜR 2 PERSONEN

200 g rohe Garnelen, ohne Schale
15 g Bratbutter
1 Zwiebel, fein gehackt
2 Karotten, fein gehackt
1 TL frischer Ingwer, fein gehackt
200 ml Weißwein
250 g Dosentomaten (geschält und gehackt)
2 TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
Etwas Salz zum Abschmecken der Tomatensauce
20 g Butter
20 g Weizenmehl
300 ml Kokosmilch
15 Kardamomkapseln
Etwas Salz zum Abschmecken der Béchamel
2 EL fein gehackte Zeste von unbehandelter Zitrone
1 TL flüssige Butter oder Öl
50 g Lasagneblätter

zu den pikanten Gewürzen passt. Wer diese Süße nicht mag, kann die Lasagne allerdings auch mit einer klassischen Béchamel zubereiten.

Es gibt verschiedene Sorten von frischen oder getrockneten Lasagneblättern, einige können direkt verwendet werden, andere muss man erst vorkochen. Wie man bei den eingekauften Blättern zu verfahren hat, steht in der Regel auf der Packung. Die meisten Produkte kann man ohne weitere Vorbereitung verwenden. Wenn man die Blätter erst kochen muss, dann sollte man in jedem Fall darauf achten, sie gut abtropfen zu lassen – am besten lässt man sie auf einem Küchentuch leicht trocken werden.

Zubereitung (Kochzeit 120 Minuten)

- 1 | Garnelen mit einem Küchenmesser in grobe Würfelchen hacken.
- 2 | Bratbutter in einer schweren Pfanne erwärmen. Zwiebel, Karotten, Ingwer und Garnelen begeben und unter ständigem Rühren etwa 5 Minuten lang weich dünsten.
- 3 | Mit Weißwein ablöschen, aufkochen lassen, Hitze reduzieren, 5 Minuten köcheln lassen.
- 4 | Tomaten begeben, nochmals aufkochen lassen und dann bei schwachem Feuer etwa 1 Stunde lang halb zugedeckt garen lassen. Je nach Hitzezufuhr und Beschaffenheit des Topfes muss zwischendurch etwas Wasser zugegossen werden. Am Schluss sollte die Sauce eher dick, nicht aber trocken sein. Pfeffer einrühren, mit Salz abschmecken.
- 5 | Für die Béchamelsauce die Butter in einem Topf bei sanfter Hitze zerlassen. Mehl hineinstäuben und gut mit der Butter verrühren.
- 6 | Topf vom Feuer nehmen und sorgfältig die Kokosmilch einrühren. Die Samen aus den Kardamomkapseln lösen, im Mörser zerstoßen und begeben. *Man kann die Sauce auch hälftig mit Kokosmilch und Weißwein (je 150 ml) herstellen.*
- 7 | Topf wieder auf den Herd stellen und die Mischung bei sanfter Hitze und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. So lange weiterköcheln und weiterrühren bis die Sauce ein wenig eindickt. Mit Salz abschmecken und zum Schluss die Zitronenzesten unterrühren. *Man kann die Sauce zusätzlich mit etwas Zitronensaft abschmecken.*
- 8 | Die Ränder einer etwa 20 × 20 cm großen, feuerfesten Form mit etwas Butter oder Öl einstreichen.
- 9 | Auf dem Boden der Form eine dünne Schicht Tomatensauce austreichen. Darauf ein paar Kleckser Béchamelsauce geben. Dann eine Lage Lasagneblätter in der Form auslegen und leicht in die Sauce drücken. Wieder Tomatensauce, dann Béchamel und anschließend Lasagneblätter einschichten – Prozess wiederholen bis die Form gefüllt ist. Mit Tomatensauce und Béchamel abschließen.
- 10 | Lasagne in die Mitte des 180 °C heißen Ofens schieben und etwa 30 Minuten backen. Vor dem Anschneiden 10 Minuten ziehen lassen.

Man kann vor dem Backen noch etwa 50 g geriebenen Parmesan auf die Lasagne streuen. Sie erhält so eine schönere Kruste auf der Oberfläche. Der Geschmack aber wird etwas käsiger und das Zusammenspiel von Kokosnuss, Garnelen, Kardamom und Zitronenzesten tritt mehr in den Hintergrund.