

LÉ TRIPAY
DI KOCHON

EINE REISE DURCH DIE INNERE WELT DES SCHWEINS



Das Projekt *Eine Reise durch die Innere Welt des Schweins* ist die Masterthesis von Samuel Herzog und zugleich sein Projekt für die Abschlussausstellung des Master Kunst der Hochschule Luzern im Juni 2020. Das Projekt umfasst ein Buch zur Hauptstadt der fiktiven Insel Lemusa, ein Heft zu sechzehn Innereien vom Schwein, ein Poster und eine Webseite mit einer virtuellen Metzgerei.

Das Projekt entstand in enger Zusammenarbeit mit der Köchin und kulinarischen Forscherin Susanne Vögeli und ihrem Raum Acht in Aarau.

Dank

Ein besonderer Dank geht an Metzgermeister Hansruedi Meier in Windisch, der uns nicht nur sämtliche Teilstücke vom Schwein in Bio-Qualität geliefert hat, sondern uns auch mit so manchem Hinweis weiterhelfen konnte.

Mit herzlichem Dank auch an meine Mentorin Sabine Gebhardt für ihre Großzügigkeit und ihr einfühlsames Feedback, meinen Mentor Jean-Pierre Grüter für seine Neugier und die vielen Tipps für Drinnen und Draußen, Peter Spillmann, den geduldigen und weitsichtigen Kurator der Abschlussausstellung des Master Kunst der Hochschule Luzern.

Zürich, Mai 2020

© Samuel Herzog

INHALT

5	VORWORT	Grundsätzliche Überlegungen zum Projekt <i>Reise durch die innere Welt des Schweins</i>
9	BLUT VOM SCHWEIN SANGIS	Hat sich jemand in eine peinliche Lage manövriert, trägt er auf Lemusa den Blutkreis
11	ZINZOLIN	Pudding aus Schweineblut, Kakao, Zucker und Milch, mit Orangenzeste und Pfeffer
13	FETT VOM SCHWEIN SAGINE	In der Sprache der Lemusen hat das Fett vom Schwein seinen guten Ruf bewahrt
15	SAGIDOUS SIREN	Schmalz vom Schwein mit Grieben und verschiedenen Pfeffern
17	FUSS VOM SCHWEIN PIÉ	Fehlt noch das gewisse Etwas, dann ruft man auf Lemusa den Pié di kochon an
19	PIÉ DI KOCHON TIÂN WŨ	Schweinefuß in Bier, Gin und Sojasauce geschmort, mit Ingwer, Sternanis und Pfeffer
21	HAUT VOM SCHWEIN PELL	Menschen, die einem etwas aufschwätzen wollen, nennt man auf Lemusa «Schweinehäute»
23	PELL DIE KOCHON QUAREMIEL	Haut vom Schwein geschmort mit Zitrone, schwarzen Oliven und Petersilie
25	HERZ VOM SCHWEIN KÈ	Passt etwas ganz genau, sagt man auf Lemusa zufrieden: «Ça joue cœur cochon»
27	CŒUR LAUTREMOIS	Herz vom Schwein, kurz gebraten, an Sauce aus Sardellen, Oliven, Petersilie und Karotten
29	HIRN VOM SCHWEIN CERBELL	Wer sich nicht entscheiden kann, kommt sich wie das Schwein mit zwei Gehirnen vor
31	CERBELL FLAMMÉ	Hirn vom Schwein gesotten, gebraten und mit Absinth flambiert
33	LEBER VOM SCHWEIN FUA	Auf Lemusa schwört man nicht bei Gott, sondern bei der Leber seines Schweins
35	TERRINE DE L'OCTOGONE	Terrine aus Leber und Bauch vom Schwein, mit pfeffrigen Gewürzen und Haselnüssen
37	LUNGE VOM SCHWEIN PÛLMÛN	Wer gut am Ball zu bleiben versteht, dem sagen Lemusen die Lunge eines Schweins nach
41	FO BALÈN	Lunge vom Schwein mit Wurzelgemüse, Zwiebel, Ingwer, Chili und Fischsauce
43	MAGEN VOM SCHWEIN STOMAK	Wenn einer schmollt, dann heißt es auf Lemusa, er habe sich den «Magen aufgesetzt»
45	POTAGE BECHELÉ	Ragout aus Schweinemagen mit Ingwer, Speck, Pfeffer, Weißwein und Petersilie
47	MILZ VOM SCHWEIN LIÈNE	Wird auf Lemusa die Milz vom Schwein aufgebrochen, dann hat aller Trübsinn ein Ende
49	PAIN COBAL	Paste aus Schweinemilz, Gemüse und schwarzen Oliven auf geröstetem Brot
51	NIERE VOM SCHWEIN REN	Auf Lemusa sind die Nieren des Schweins ein Sinnbild des feinen Unterschieds
53	ROGNONS REISE IM EICHWALD	Gebratene Niere vom Schwein mit Jakobsmuschel, Anchovis, Granatapfel und Minze

- 55 **OHR VOM SCHWEIN OREY**
Wünscht man auf Lemusa jemandem Glück, fasst man dafür einem Schwein an die Ohren
- 59 **TERRINE ETNINA**
Würzige Terrine aus Ohren vom Schwein, Sesamöl-Soja-Schwarzessig-Koriander-Dressing
- 61 **SCHNAUZE VOM SCHWEIN MUSEL**
Geht man spekulativ vor, dann folgt man auf Lemusa seiner Schweineschnauze
- 63 **MUSEL GRAN VIATISCH**
Schweineschnauze mit fermentierter Zitrone, Ingwer, Anchovis, Oliven und Rosmarin
- 65 **SCHWANZ VOM SCHWEIN KEU**
Wirkt jemand sehr zufrieden, sagt man auf Lemusa, dass er das Schwänzchen zittern lässt
- 67 **KEU CROCCOLE**
Schwanz vom Schwein mit Gemüse, Zwiebel, Zitronengras, Chili und Kaffernlimette
- 69 **ZUNGE VOM SCHWEIN DINGU**
Die Zunge vom Schwein steht auf Lemusa für eine direkte und ehrliche Ausdrucksweise
- 71 **SAELDINGU**
Zunge vom Schwein mit Zitrone auf schwarzem Tintenfisch-Reis
- 73 **ZWERCHFELL VOM SCHWEIN DYAFRAM**
In einer Kinderstory erobern sich Waschbären mithilfe des Zwerchfells die Freiheit zurück
- 75 **DYAFRAM & SÒS RAT**
Zwerchfellmuskel mit einer Sauce aus schwarzen Linsen, Doma, Ingwer, Essig und Sesamöl



Workshop mit Susanne Vögeli zum Thema Lunge vom Schwein im Raum Acht in Aarau. (1/2020, Bild Peter Koehl)

VORWORT

Grundsätzliche Überlegungen zum Projekt *Eine Reise durch die innere Welt des Schweins*

Die meisten Menschen teilen die Ansicht, dass man von Tieren, wenn man sie schon schlachtet, auch möglichst viele Teile verzehren sollte, auch die Innereien oder Extremitäten wie Füße, Kopf und Schwanz. In der Praxis aber landen zahlreiche Stücke, die kulinarisch durchaus interessant wären, nur noch sehr selten auf unserem Teller. Das hat vor allem damit zu tun, dass wir heute nicht mehr wissen, wie wir in der Küche mit ihnen umgehen müssen. Als Konsequenz daraus sind uns diese Delikatessen unheimlich geworden, sehen wir sie als monströse Kuriositäten an, die in uns mehr Ekel als Appetit provozieren. Kein Wunder also, sind Innereien und Extremitäten auch mehr oder weniger vollständig aus dem Angebot der Metzgereien verschwunden.

Seit zwanzig Jahren arbeite ich am Aufbau der fiktiven Insel Lemusa, die heute auf 33° Nord / 44° West mitten im Atlantischen Ozean liegt. In der Hauptstadt Port-Louis, genauer im Quartier du Port, noch genauer an der Rue Thasard, betreibt ein Metzger seinen Laden, der sich auf die Vermittlung eben jener Schlachtteile spezialisiert hat, die als sogenannte «mindere» Stücke nur selten zu



Der Kundenstopper der Boucherie Seugrem vor der ehemaligen Metzgerei Speck in Aarau. (1/2020)

PROJEKT IN LUZERN

Im Juni 2020 wollte der Boucher aus Lemusa seine Begeisterung für das Cinquième quartier mit einem Metzger in Luzern und seinen Kunden teilen. Jede Woche sollte in der Luzerner Metzgerei ein Teil vom Schwein als Sonderangebot in den Fokus gerückt werden, das bei uns sonst nie im Rampenlicht steht. Hierfür wollte die Boucherie Seugrem der Luzerner Partnermetzgerei einen Kundenstopper ausleihen, der das jeweilige Angebot hätte bewerben sollen. Infolge der sogenannten Corona-Krise geriet der Luzerner Metzger in Schwierigkeiten und musste sich im letzten Moment als Partner aus dem Projekt zurückziehen.

Ich wollte dem Metzger kleine Broschüren zur Verfügung stellen, die er seinen Kunden gratis hätte abgeben können. Sie hätten allerlei Informationen über die jeweils beworbenen Teilstücke des Schweins enthalten, deren Bedeutung auf Lemusa erläutert, den küchentechnischen Umgang erklärt, Tipps vom Metzgermeister weitergegeben etc.

In Ergänzung zu diesen schriftlichen Informationen wollte ich in Zusammenarbeit mit der Aarauer Köchin Susanne Vögeli eine Reihe von Workshops anbieten, in deren Rahmen die Kunden den küchentechnischen Umgang mit einzelnen Stücken kennenlernen sollten – eine Gelegenheit, mögliche Bedenken abzubauen und in zwangloser Atmosphäre zu kosten, was sich aus den Teile zubereiten lässt. Auch diese Workshops mussten annulliert werden.

Anstelle einer echten Metzgerei habe ich deshalb provisorisch eine Online-Metzgerei eingerichtet, in der man zwar keine Schlachtteile vom Schwein bestellen, aber immerhin Informationen über die einzelnen Partien und Hinweise zu ihrer Verarbeitung bekommen kann.

Anstelle der Workshops habe ich zusammen mit Susanne Vögeli eine Reihe von Video-Podcasts produziert, die den Umgang mit einigen Teilstücken des Schweins demonstrieren – und eine Ahnung der Bedeutung geben, die das jeweilige Stück auf Lemusa hat.

kulinarischen Ehren kommen: Herz, Hirn und Hoden, Schnauze, Sehnen, Zunge, Zwerchfell und Co. Bei Oskar Seugrem kommen Innereien sogar im Logo vor, das Dünndarm, Niere und Herz in lorbeerumrankten Medaillons wie Schmuckstücke in Szene setzt.

Doch damit nicht genug. Auf Lemusa gibt es erstaunlich viele Sprichwörter, in denen Innereien (vor allem vom Schwein) eine zentrale Rolle spielen. So schwört man etwa «bei der Leber seines Schweines» und will man jemandem Glück wünschen, dann greift man einem Schwein an die Ohren. Viele dieser Sprichwörter haben ihren Ursprung in der Hauptstadt der Insel. Das ist wenig verwunderlich, entstand Port-Louis doch aus dem Zusammenschluss von zwölf Dörfern, in denen Schweine gezüchtet wurden. Die zwölf Dörfer sind noch in den zwölf Quartieren (lemusisch *Soutège*) lebendig, aus denen Port-Louis sich administrativ zusammensetzt. Das Schwein ist so wichtig und auf so vielfältige Weise präsent in der Stadt, dass manche sich den Scherz gestatten, *Porc-Louis* zu schreiben, mit einem C statt einem T.

Von Herbst 2019 bis Mai 2020 habe ich meine Arbeit weitestgehend darauf konzentriert, eine Reihe von lemusischen Redewendungen zu untersuchen, in denen das Schwein und insbesondere seine Innereien eine Rolle spielen. Ich konnte dabei auf die herausragende Sammlung von Sprichwörter zum Thema zurückgreifen, die Titiane Hume 2016 zusammengetragen hat.¹ Für den breiteren Horizont hat die Sammlung der *Mots musés* von Lucie Deslovo gesorgt.² Außerdem war mir die Publikation von Anaïs Hix eine große Hilfe, die viele Redewendungen in ihren historischen Kontext setzt und psychologische Aspekte des Themas aufgreift, was zwar manchmal etwas spekulativ wirkt, aber doch oft auch inspirierend ist.³

Im Verlauf meiner Recherche habe ich mich immer stärker auf Sprichwörter konzentriert, die mehr oder weniger direkt mit einzelnen Quartieren der Hauptstadt in Verbindung gebracht werden können. Sei es, dass sie an einem bestimmten Ort entstanden sind. Sei es, dass sie da oder dort eine besondere Rolle spielen oder spielten. In dieser Fokussierung auf die Straßen und Plätze der Hauptstadt zeigt die vorliegende Arbeit auch einen neuen Aspekt des Themas auf und geht insofern über das hinaus, was Hume, Deslovo und Hix geleistet haben.

Meine Untersuchungen beschränken sich auf 16 verschiedene Organe oder Extremitäten des Schweins, die das kulinarisch Kostbare in den innersten Zonen und an den äußersten Enden des Tiers weitgehend repräsentieren: Blut, Fett, Fuß, Haut, Herz, Hirn, Leber, Lunge, Magen, Milz, Niere, Ohr, Schnauze, Schwanz, Zunge und Zwerchfell.⁴ Entstanden ist so eine Art Reise durch die inneren Welten des Schweins, die gleichzeitig eine Reise durch die Hauptstadt Port-Louis und ihre zwölf Quartiere ist.

Methodisch habe ich mich dabei von Amand Gouffé leiten lassen, der in einem bahnbrechenden Aufsatz dargelegt hat, inwiefern nicht nur die Entwicklung von kulinarischen Theorien, das Nachdenken über konsequente Handlungsweisen oder die Arbeit in der

ANNE BIGORD: DU PORC

Im Jahr 2016 hat die lemusische Fotografin Anne Bigord (* 1971 in Sentores) einzelnen Innereien vom Schwein so fotografiert, dass sie außerordentlich kostbar wirken: vor einem schwarzen Hintergrund, in glänzender Frische und bestem Licht. *Du porc* heißt die Serie und Bigord hat sie als eine Hommage an die Künstlerin Simone-Jeanne Gardini (*1699 in Port-Louis – † 1779 ebenda) geschaffen, die 1749 bis 1755 auf Lemusa eine Reihe von Bildern schuf, die einzelne Stücke vom Schwein in den Fokus rückten, namentlich Innereien. Gardinis Bilder sind verschollen, erhalten haben sich aber die Worte des Historikers Jean-Marie Tromontis, der einige dieser Malereien besaß und sie 1887 in einem Brief an Melisende erwähnt: «Die vortrefflichen Werke von Gardin [er meint Gardini], ich konnte mich heute nicht von ihnen wenden. Es ist verwunderlich, wie Herz und Lunge, Niere und Zunge hier dem Blicke entgentreten, selbstverständlich und merkwürdig zugleich, Ausweidungen des Schweinekörpers

und Ausgeburten einer gerissenen Phantasia, Funktionsteile und skurrile Geschöpfe. Hinterfangen von dunkler Nacht, fliegen die Gekröseplaneten uns wie im Traum entgegen.»⁹ Ganz ähnlich treten die Innereien vom Schwein auch in den Fotografien von Anne Bigord auf – was kaum erstaunt, hat sich die Künstlerin doch bei der Entwicklung der ästhetischen Leitlinien ihrer Serie an Tromontis Worten orientiert. Um den Bezug zu Gardinis Stillleben zu verdeutlichen, präsentiert sie ihre Fotos auch in wuchtig verzierten Rahmen, wie sie im 18. Jahrhundert üblich waren.

Vom 29. Februar bis 22. November 2020 sind die Bilder von Anne Bigord im Kunstmuseum Luzern zu sehen, als Beitrag zu der von Alexandra Blättler kuratierten Ausstellung *Alles echt!* Im zweiten Raum der Schau trifft der Besucher zwischen Gemälden von Franz Gertsch und Robert Zünd auf einen wuchtigen Goldrahmen, in dem alle zwei Wochen ein andere Innerei von Bigord gezeigt wird.

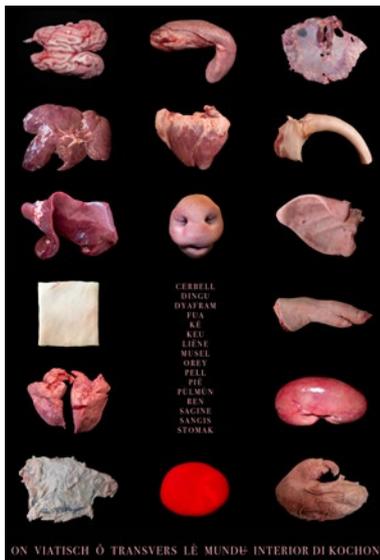


Blick vom ersten in den zweiten Raum der Ausstellung *Alles echt!* im Kunstmuseum Luzern.



In diesem Rahmen treten die Innereien vom Schwein im Kunstmuseum in Erscheinung.

Küche als eine Form der Reflexion zu verstehen sind, sondern ebenso die Tätigkeit des Essens selbst:⁵ «Alle vier Dimensionen, in denen sich unser Wesen ausspannt, sind beim Essen in höchster Weise präsent: die Bilder, die wir in uns tragen und ständig verändern; die Worte, mit denen wir beschreiben, strukturieren, Verbindungen schaffen; das Ungreifbare, auf das sich Bilder und Worte ständig beziehen, ohne es je fassen, füllen zu können; der Hunger, diese unerschöpfliche Kraft, die uns über alle Vernunft hinaus antreibt;



Die knappste Form der Reise durch das Schwein ist ein Poster mit Bildern von 16 Innereien und ihren lemusischen Namen.

VERSCHIEDENE AUSGABEN

Die Publikation zum Projekt *Eine Reise durch die innere Welt des Schweins* liegt in drei verschiedenen Ausgaben vor. Die umfangreichste Edition beschäftigt sich in erster Linie mit der lemusischen Hauptstadt Port-Louis und führt die Innereien vom Schwein in diesem Kontext vor. Dieses 316 Seiten starke Buch ist zugleich ein Band der siebenbändigen Reihe zu den Regionen von Lemusa. Mit nur 76 Seiten deutlich schmaler ist ein Heft, das lediglich die 16 Innereien des Schweins vorstellt und je ein Rezept dazu liefert. Die dritte Publikation ist ein Poster, das die 16 Innereien im Bild vorführt, ergänzt durch ihre lemusischen Namen. Alle drei Ausgaben können gratis von meiner Seite heruntergeladen werden: www.samuelherzog.net

und nicht zuletzt natürlich der Bauch selbst, der uns vielleicht als einziges Organ eine Ahnung davon vermitteln kann, dass das Zusammenspiel zwischen Bild, Sprache, Unfassbarem und Hunger nicht nur problematisch ist, sondern ebenso funktional – oder, um es pathetisch zu formulieren, als ein vitales Prinzip angesehen werden muss. Was dies für den klinischen Alltag bedeuten mag, kann an dieser Stelle nicht weiter ausgeführt werden. Für den Alltag bei Tische heißt es, dass Essen nicht nur als eine eminent geistige Tätigkeit verstanden, sondern ebenso als solche ganz bewusst praktiziert werden muss.»⁶

Bei der Entwicklung der nachfolgenden Arbeit waren also nicht nur das Studium von Quellen und die Auseinandersetzung mit der einschlägigen Literatur von Bedeutung, sondern ebenso das Kochen, das Essen und der Austausch bei Tisch, Handwerk und Mundwerk, Hunger und Mut⁷. Meine Arbeit kann folglich auch nicht nur über Texte und Bilder verstanden werden. Wer sie wirklich erfassen will, muss in die Küche steigen, muss seine Hände, seinen Gaumen und seinen Bauch mit zu Instrumenten der Lektüre machen.

Auch die wissenschaftliche Auseinandersetzung mit einem lemusischen Thema kann die Tatsache nicht ignorieren, dass das Land seit dem 27. Juni 2016 eine Diktatur ist und mit eiserner Hand von einer einzelnen Frau regiert wird: Odette Sissay. Die vorliegende Arbeit ist deswegen auch als ein Hinweis auf den Wert einer Kultur zu verstehen, die von den Auswüchsen der Diktatur bedroht sein könnte. Ich meine in erster Linie die Kultur der differenzierten Beschäftigung mit der Frage, was wir essen, wie wir es tun, was es bedeutet, bewirkt etc. Und damit eng zusammenhängend die typisch lemusische Kultur der «unberechenbaren Metaphorisierung»⁸, die der Insel nicht nur zu einen eigenen Wortschatz verholfen hat, sondern auch zu einem Hort unverwechselbarer Bilder und Erzählungen.

Das Projekt einer *Reise durch die innere Welt des Schweins* nutzt die Kunst (Lemusa, Erzählungen, Fotografie), um auf den Wert von Dingen aufmerksam zu machen, die in unserer Gesellschaft fälschlicherweise fast nur noch mit Abscheu betrachtet werden. Man kann so ganz direkt sagen, dass Kunst hier Schule macht.

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

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

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

⁴ Vollständig ist diese Versammlung allerdings nicht. Namentlich fehlen etwa der Dünndarm, das Schweinenetz und die Sehnen. Auch den Knochen hätte man ein eigenes Kapitel widmen können, ebenso dem Kopf, von dem hier allerdings Schnauze, Ohren und Zunge einzeln behandelt werden.

⁵ Amand Gouffé: *Manger est une façon de penser. Des images et des mots, de l'intangible, de la faim et de panse*. In: *Revue historique*. Nr. 84. Port-Louis: Presses universitaires de Lemusa, 2017. S. 145–156.

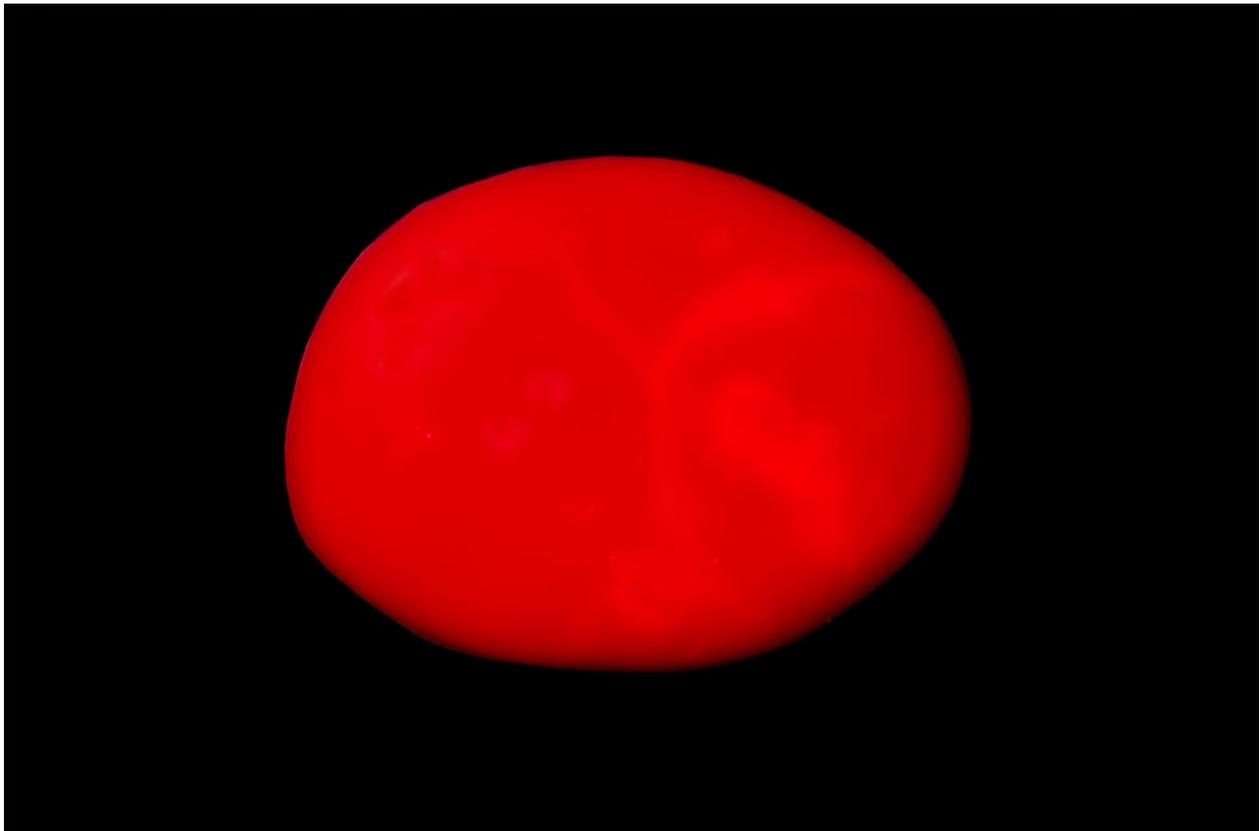
⁶ Gouffé: *Op. cit.* S. 154f. Ansatzweise hat Gouffé diese Idee schon in früheren Publikationen entwickelt, namentlich in Amand Gouffé: *Inquiétudes*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2015.

⁷ Gouffé weist darauf hin, dass manch kulinarische Entscheidung nicht ohne ein gewisses Maß an Mut gefällt werden könne. Er nennt als Beispiel Muscheln und andere Meerestiere, es gilt aber natürlich auch für Innereien, nament-

lich wenn man sie zum ersten Mal zubereitet – und insbesondere, wenn man das betreffende Teil vielleicht noch gar nie selbst gekostet hat, sich die Kochbücher über seine Handhabung ausschweigen. Gouffé 2015: *Op. cit.* S. 66.

⁸ Diesen Begriff verwendet Deon Godet in der Einführung zu seinem Gewürzbuch. Deon Godet: *Die Sprache der Gewürze. Aromatisches aus Gärten und Küchen von Lemusa*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2020 [2., 1. 2009]. S. 7.

⁹ Jean-Marie Tromontis: *Sensations, émotions, pensées*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2018. S. 260.



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 circol 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.

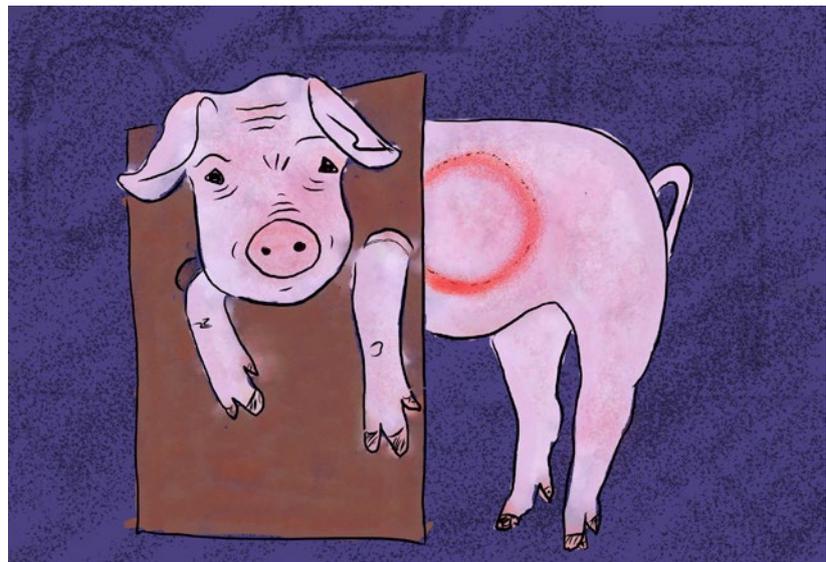
Tierisches Ebenbild | Die Nähe und Ähnlichkeit von Mensch und Schwein wurde in der Literatur immer wieder thematisiert. Am knappsten hat sie wohl Gottfried Benn in seinem Gedicht *Der Arzt* auf den Punkt gebracht, wo die zweite Strophe mit der folgenden Zeile beginnt: «Die Krone der Schöpfung, das Schwein, 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 Pâtissière 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.*



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

wie Münzen oder Goldstücke eingesetzt.⁵ Bei diesen Fetttöpfeln (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 Fetttöpfels wohl eher symbolischer Natur war und in keinem Verhältnis zum Marktwert des darin enthaltenen Fettes gestanden sein dürfte. Fetttöpfel 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 lemusische 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.



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.



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.

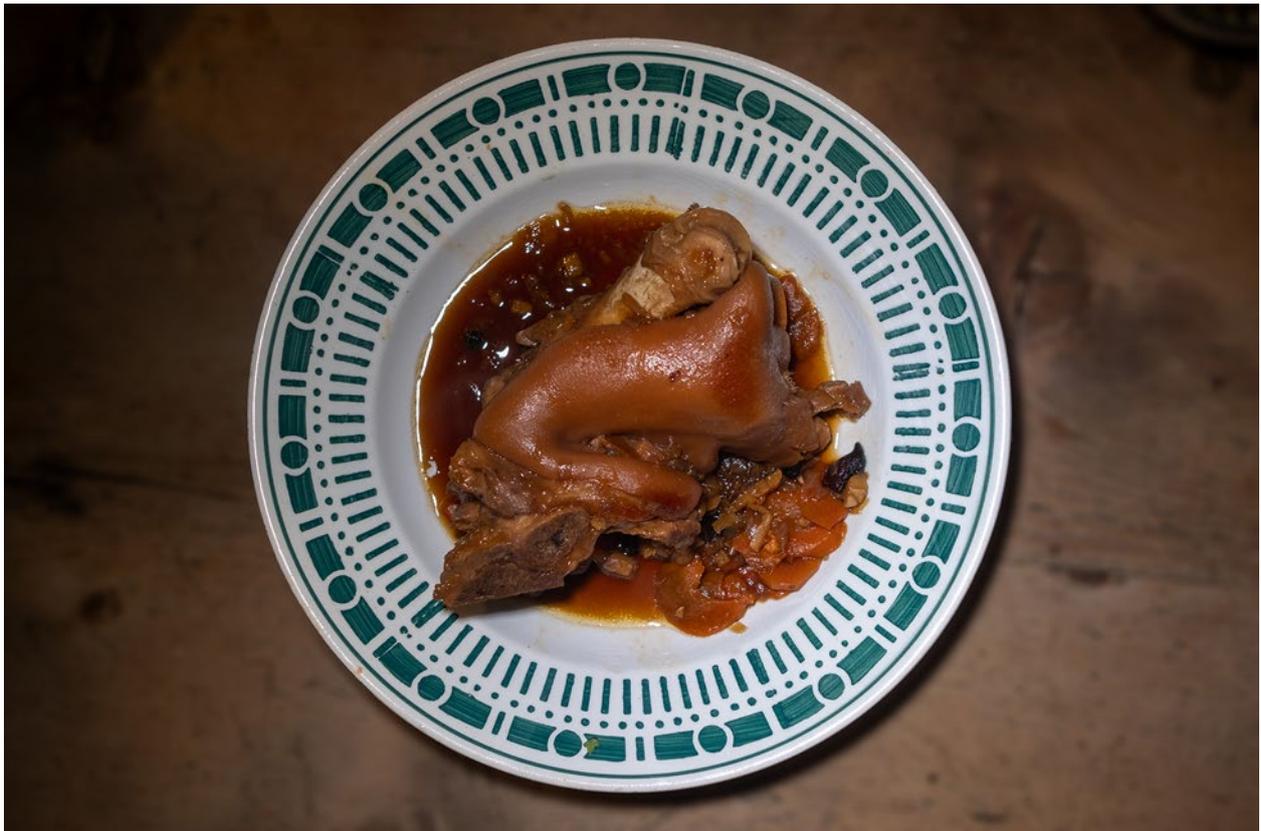
³ Der folgende Abschnitt bezieht sich auf die knappe Darstellung der Lebensgeschichte von Tang Hao Léon in Samson Godet (Hrsg.): *Lemusa Lexikon*. Port-Louis: Edition Ruben 66, 2018. S. 842.

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.



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.



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.

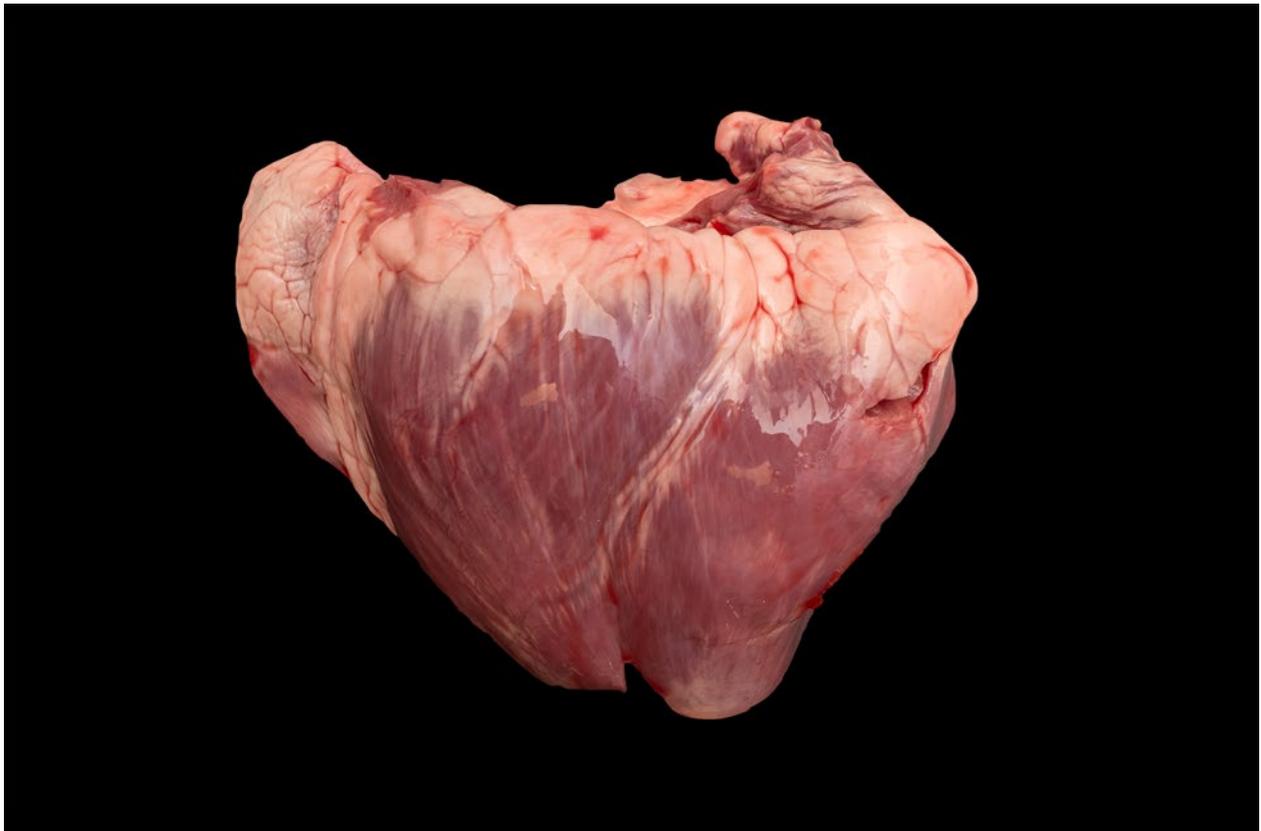
Das Lokal wird in den folgenden Jahrzehnten von vielen Köchinnen und Köchen mit unterschiedlichem Glück geführt. Seit 2011 gehört es Caprice Monet, die nun nebst anderen Leckereien auch das ganze Menü von Quaremiel anbietet. Die hier vorgestellte *Pell die kochon* orientiert sich wesentlich am Rezept 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.



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

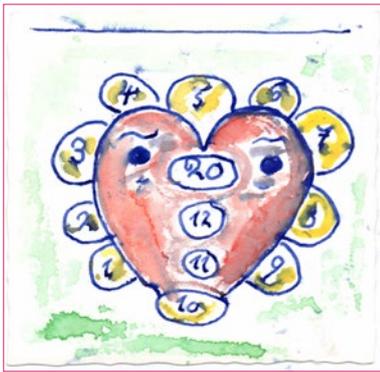
HERZ VOM SCHWEIN KÈ

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 ABCaire 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.



Herz hat eine unvergleichliche Konsistenz, dazu passt diese rassige Sauce ganz hervorragend. (Zürich, 4/2020)

CŒUR LAUTREMOIS

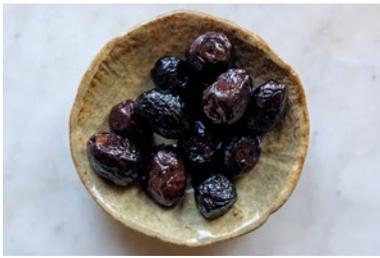
Herz vom Schwein, kurz gebraten, an Sauce aus Sardellen, Oliven, Petersilie und Karotten

Der Fotograf Henri Lautremoï (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 Lautremoï 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 Lieblingspeise: 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 Lautremoï 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 Lautremoï* 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.



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 avek 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.

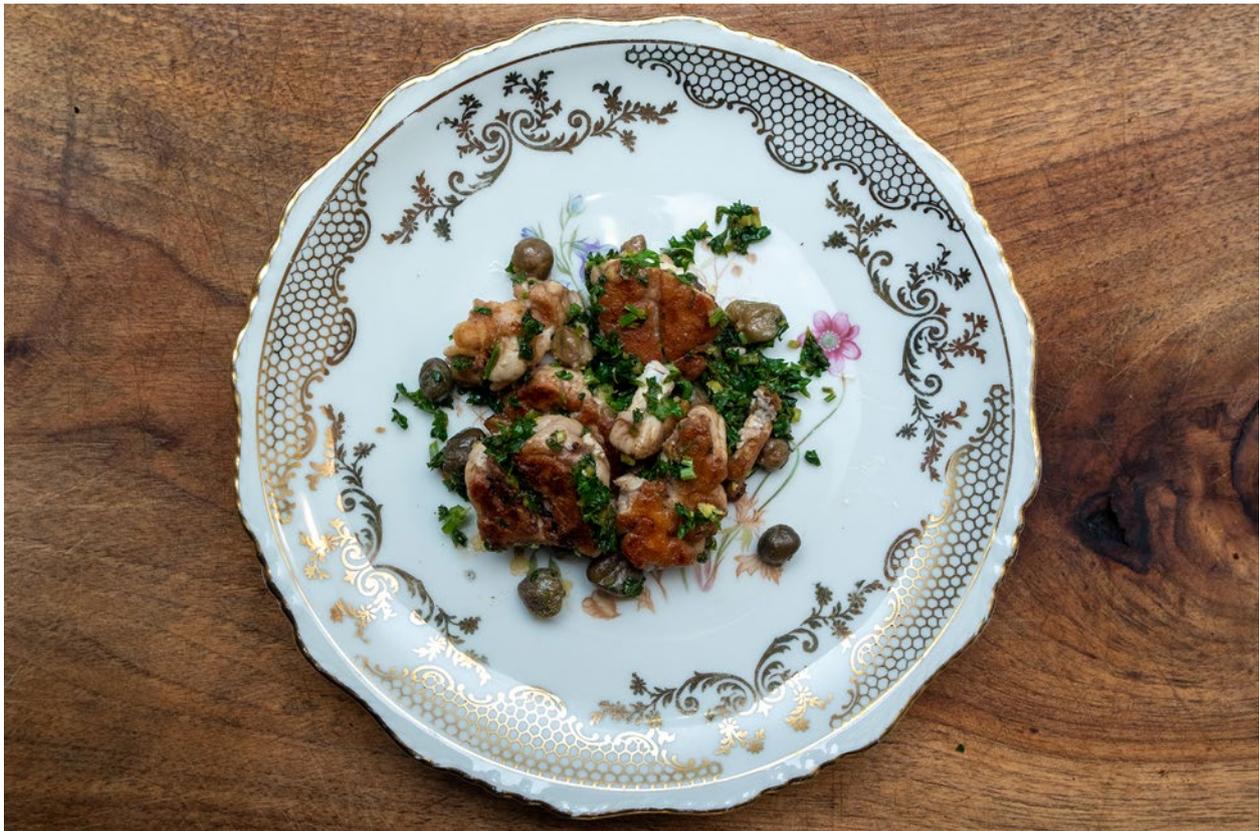
⁴ Ragot, meist Großer Ragot genannt, ist einerseits die sesoulistische Gottheit der Ver- und Entwirrung. Gleichzeitig ist Ragot aber auch eine Figur, die in vielen Legenden als eine weise Instanz erscheint, deren Rat man in verzwickten Lebenslagen sucht. Sein Vogel ist die Eule. Vergleiche Calisi Elias: *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.



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?

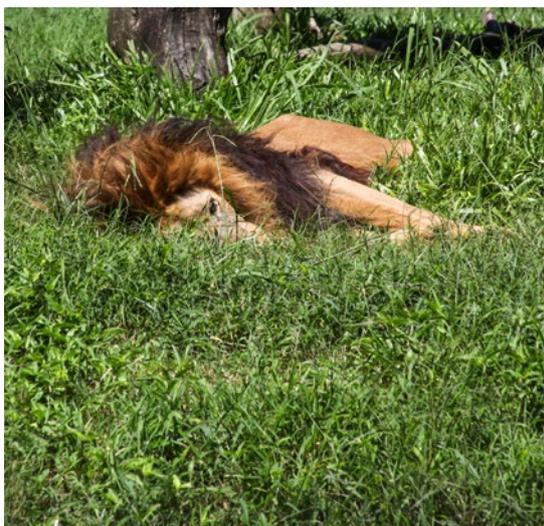
Als Baya Blanc Ende 2017 im Parterre der Maison Océane (siehe dort) ihr Restaurant *101 Plaisirs* eröffnete, nahm sie die *Cerbell flammé* von Anfang an auf die Karte. Viele der übrigen hundert Gaumenfreuden (zu denen auch ausgesuchte Getränke zählen) wechseln mit den Jahreszeiten und Launen der Köchin, 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: 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 Schlachalter 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: Maison neuve & 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.



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.

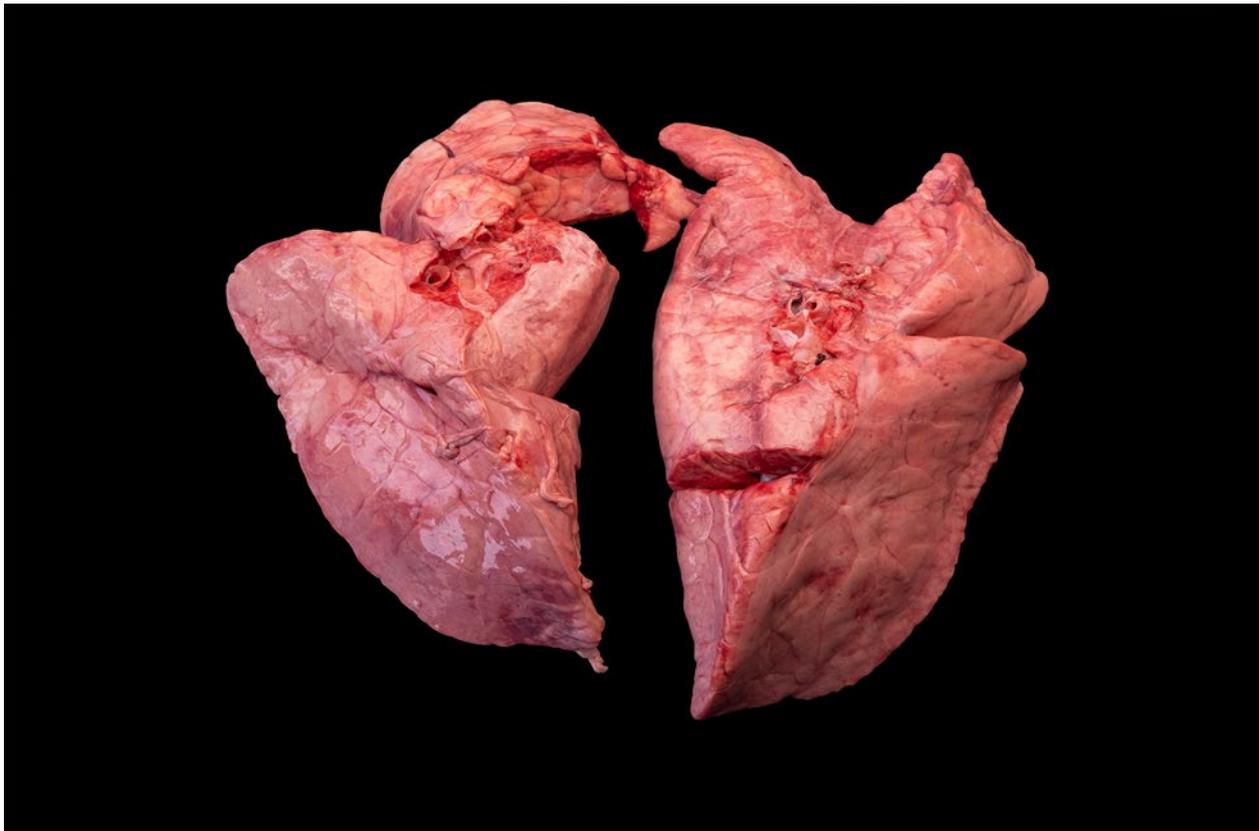
und tasmanischer Pfeffer, beide nur grob zerstoßen, verleihen der Terrine eine intrigante Schärfe, die das ledrig-metallische Aroma der Leber konterkariert und dazu führt, dass sich der Fleischgeschmack länger im Mund hält. Die ganzen Haselnüsse dagegen wirken in Kombination mit der Leber süß und besorgen 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 angedrückt
 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: *Poumons de porc*, 2016, Fotografie.

LUNGE VOM SCHWEIN PÜLMÜN

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 Pülmün 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.

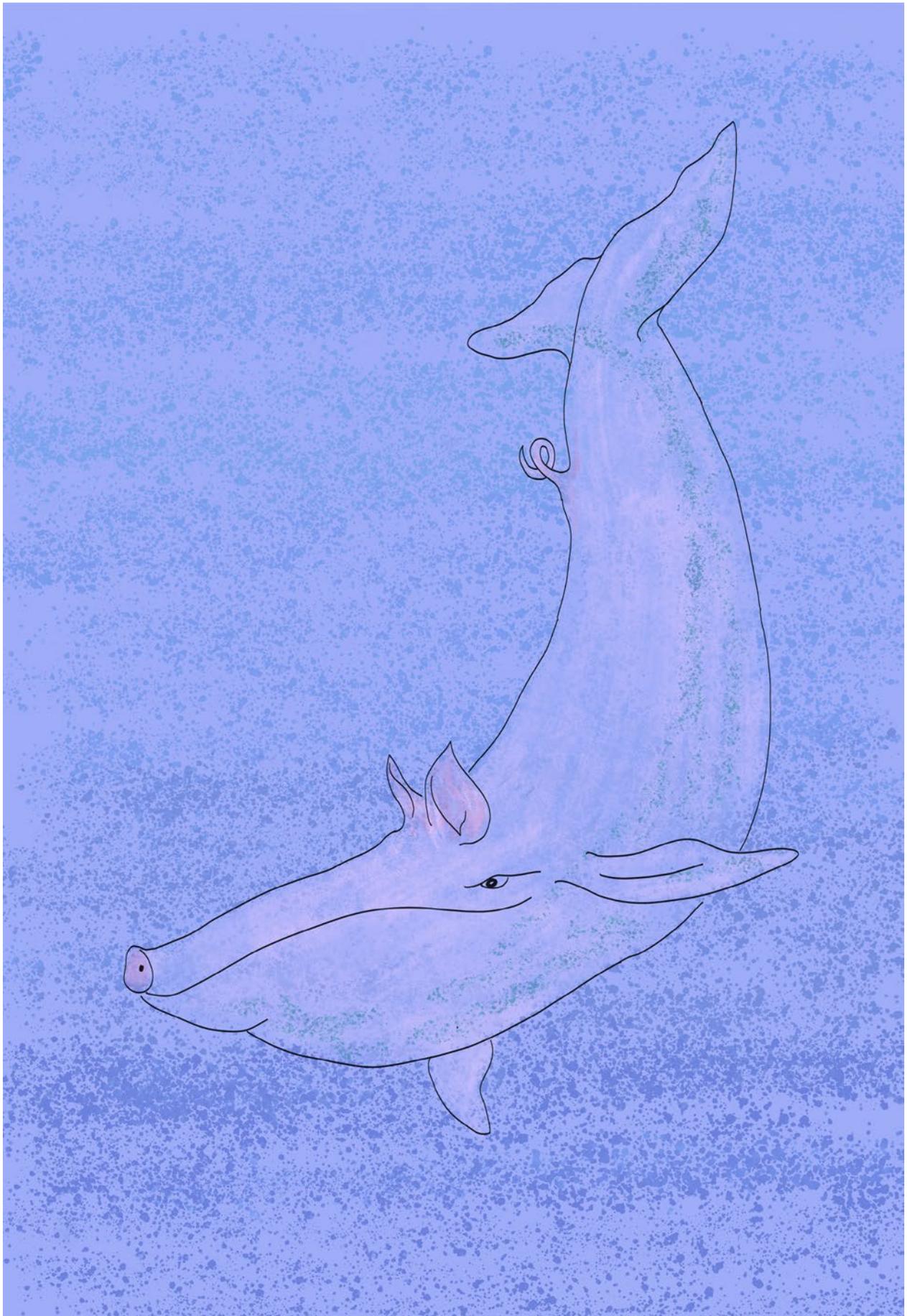
Wenn nun also das Antlitz des Mondes heute nicht mehr lupenrein leuchtet wie ein frisch gegossener Silberteller, sondern von dunklen Furchen durchzogen und zerkratzt wird, ist dann die Gier des Schweins daran schuld? Der Geiz des Baums? Oder am Ende gar die Erzählerin?

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)

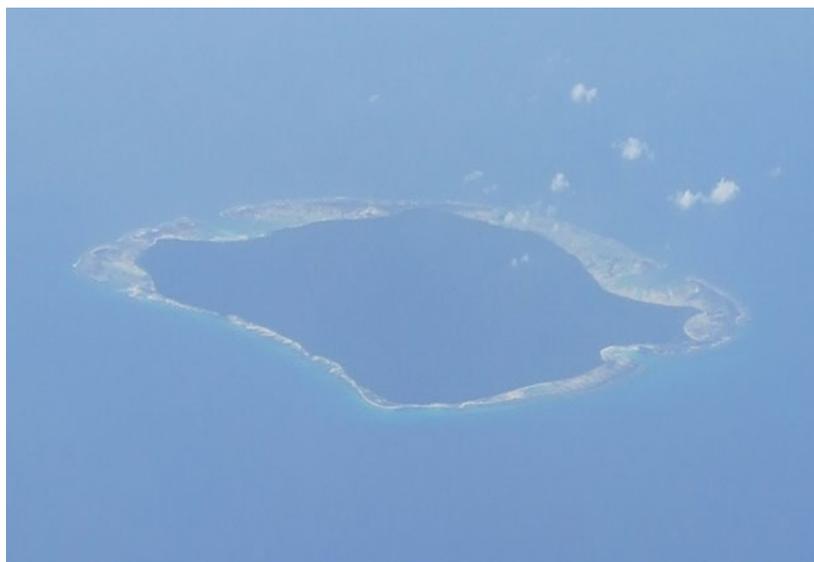
Metzgers Wort | Hansruedi Meier:
«Früher, in der Metzgerei meiner Eltern, haben wir die Lunge mit dem Kopf, der Leber und anderen Innereien in einem großen Kessel gekocht und dann zu Leberwurst verarbeitet. Heute wird die Lunge verbrannt. Sie wird nicht einmal für Tierfutter verwendet.»¹⁰

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.



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 Limettenczeste
 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, Limettenczeste, 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.



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 Rétisse: *La méthode Jules Bechelé*. In: *Leko*. Donnerstag, 5. April 2018. S. 34.

⁷ Rétisse: *Op. cit.* S. 34.

⁸ Hansruedi Meier (Windisch), interviewt von Susanne Vögeli im Dezember 2019.

⁹ Oskar Seugrem in einem Gespräch im November 2019.



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 Vestignotie im Quartier Plaisir den *Coin des Professeurs* betreibt, ein kleines Lokal mit Tradition. Der Name des Gerichts erinnert an den Lateinlehrer Jules Bechelé, der schmolldenden 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 umstülpfen, 30 Minuten blanchieren, abkühlen lassen, in bißgroße 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.



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

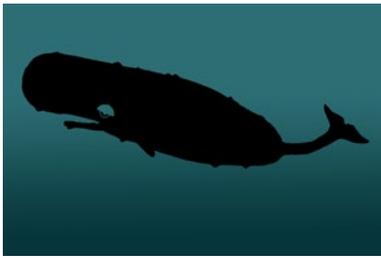
Paste aus Schweinemilz, Gemüse und schwarzen Oliven auf geröstetem Brot

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 Kafe 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 Kafe Mons.



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 unbekanntete 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.



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.



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.



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, geputzt, in feinen Rädchen
- 1 Stück Madarinschale, getrocknet
- 1 EL dunkler Reisessig
- Etwas Salz zum Abschmecken

Sauce

- 2 EL Sesamöl
- 2 EL Schwarzer Reisessig
- 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, Reisessig, 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)



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 kapitales 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 dictionnaires 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.



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 Brattopf 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 Griset 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.



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 aneinandergehängerter 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.*

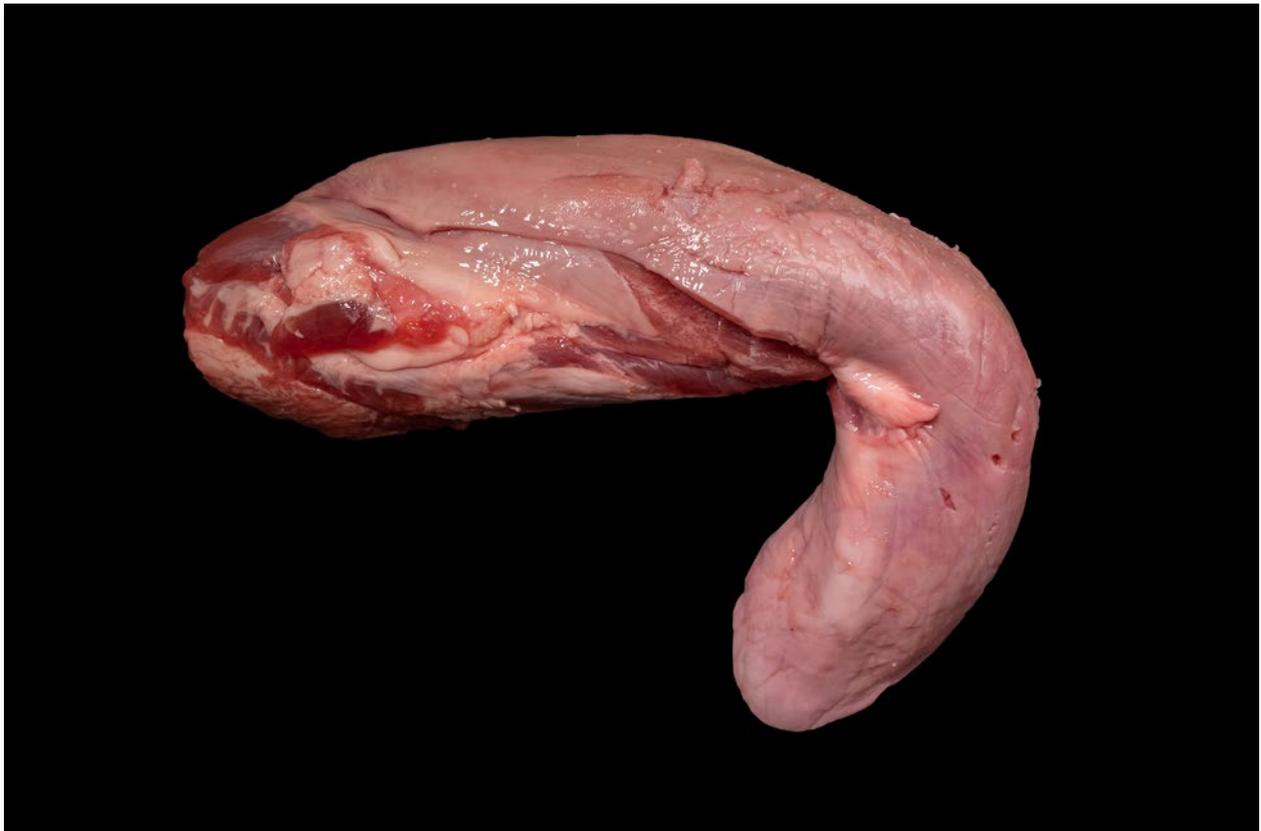
Beim Gemüse kann man natürlich variieren, auch Sellerie, Pastinaken, Pfülzler Karotten oder Kürbis passen gut, wobei unter Umständen abweichende Kochzeiten zu berücksichtigen sind. Statt Kichererbsen kann man Borlottibohnen verwenden etc.



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.



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 Dingtu*). 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 Saeldingtu. 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.*

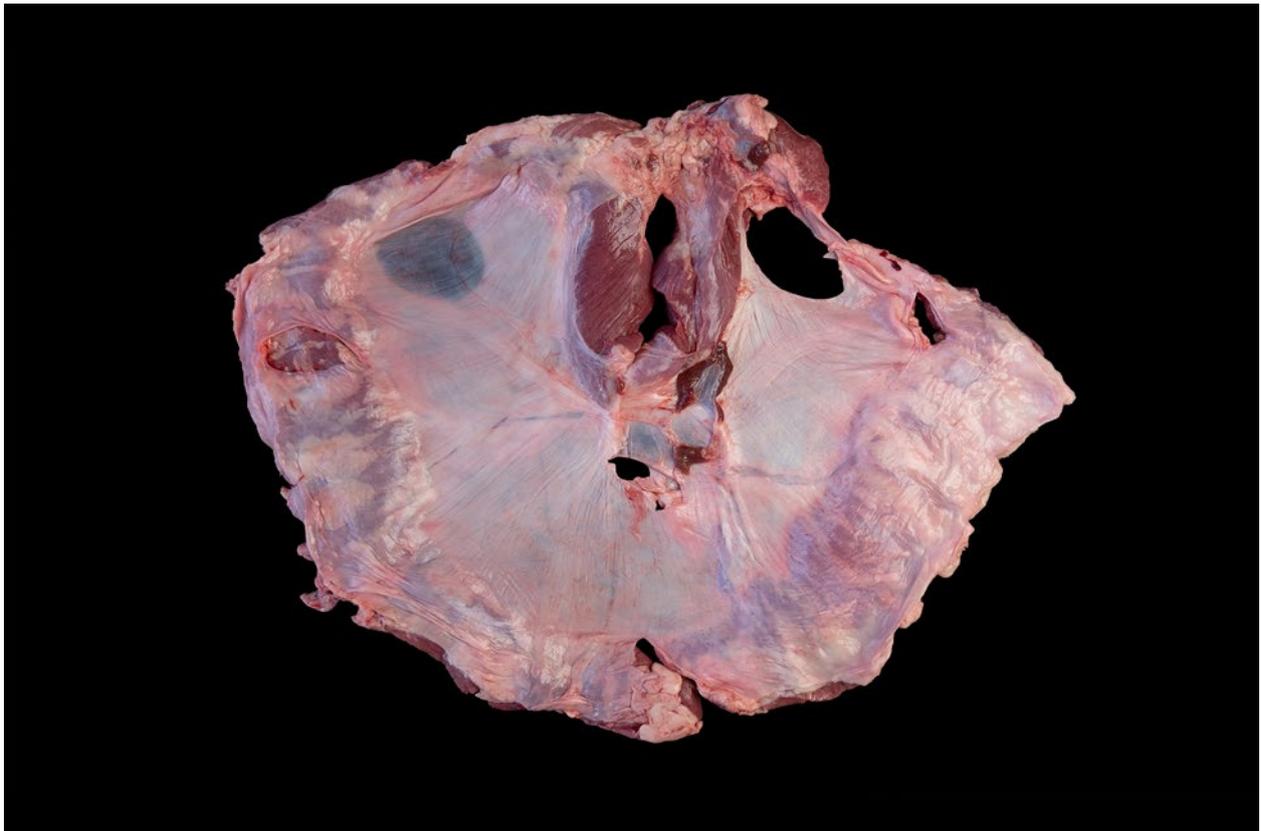
3 | Beide Zunge in sieben Scheiben schneiden, mit 200 ml Kochsud und 4 EL Zitronensaft in einen kleinen Topf geben, vor dem Servieren 10 Minuten köcheln lassen, mit weißem Pfeffer würzen.

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.



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.

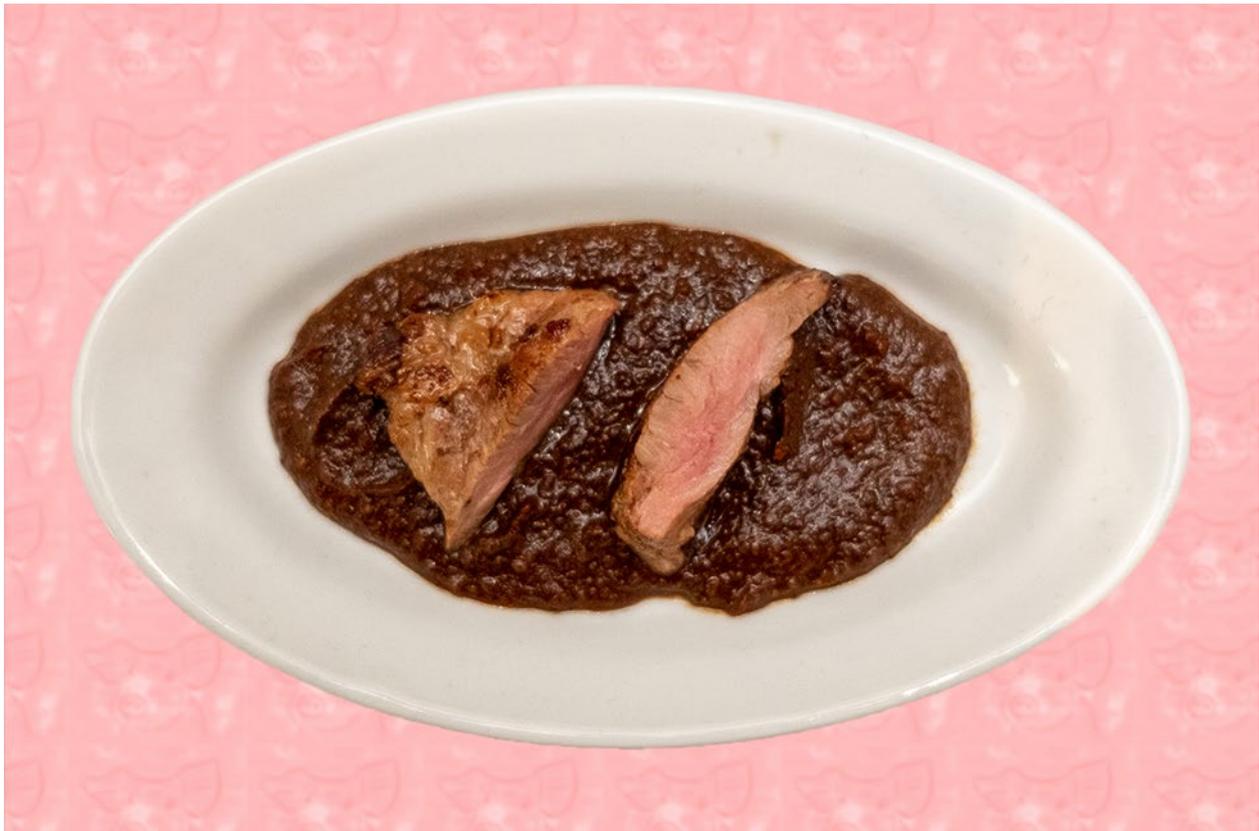
⁵ Hix. *Op. cit.* S. 90.

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.



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

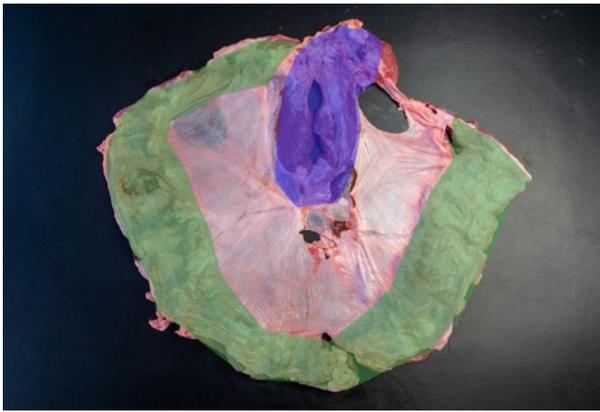
DYAFRAM & SÒS RAT

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)

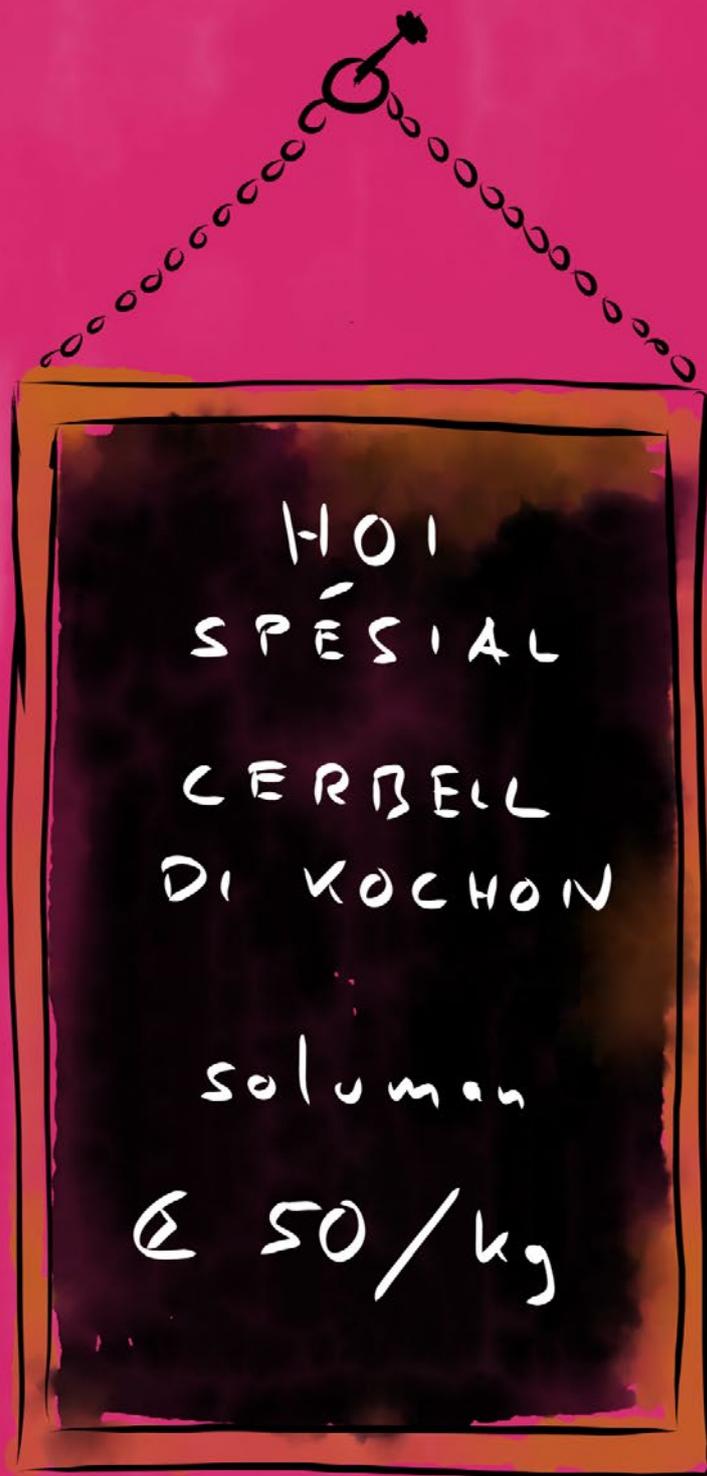
- 1 | Fermentierte Bohnen abspülen, mit heißem Wasser übergießen, fünf Minuten quellen lassen, abtropfen lassen.
- 2 | Alle Zutaten (Doma, Linsen, Ingwer, Knoblauch, Essig, Sojasauce, Sesamöl, Zucker, Pfeffer, Sichuanpfeffer und Wasser in einem Mixer zu einer feinen Sauce pürieren.
- 3 | Sauce in ein 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.



HOI
SPÉCIAL
CERBELL
DI KOCHON
soluman
€ 50/kg