

Auf den Spuren von Monsieur M : die Abenteuer und auserlesene Kochrezepte des Henri Maté

Autor(en): **Herzog, Samuel / Maria, José**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizer Kunst = Art suisse = Arte svizzera = Swiss art**

Band (Jahr): - **(2003)**

Heft 1: **fiction**

PDF erstellt am: **10.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-624215>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Auf den Spuren von Monsieur M

Die Abenteuer und auserlesene Kochrezepte des Henri Maté – von Samuel Herzog und José Maria

Am 17. Juni 1964 wurde in Bordeaux der Wiener Psychiater Professor Dr. Heinrich Carl Matteiuszki von der Gendarmerie Nationale verhaftet. Nicht weil er ein Verhältnis mit der Frau des Bürgermeisters hatte, wie manche zunächst dachten, sondern weil er eigentlich Henri Maté hiess und ein Schiffskoch aus der Karibik war. Dass der Professor kaum ein Wort Deutsch sprach, war nie jemandem aufgefallen – waren doch alle überaus froh, dass sie sich mit ihm auf Französisch unterhalten konnten. Und die wenigen Begriffe wie «unbewusst» oder «Triebkonflikt», die in besonders dramatischen Momenten auf Deutsch über seine Lippen huschten, hatten völlig ausgereicht, jedem immer wieder die österreichische Herkunft des Professors in Erinnerung zu rufen.¹



Mit den besten Empfehlungen

In den zwei Jahren vor seiner Verhaftung hatte der Professor im Zentrum von Bordeaux, an der Rue des Augustins 43, eine eigene Praxis betrieben. Mit ansehnlichem Erfolg, was niemanden erstaunte – war der Professor doch, wie es hiess, mit den besten Empfehlungen direkt von der Salpêtrière nach Bordeaux gekommen. Auch die Diplome, die alle vier Wände seines Wartezimmers füllten, illustrierten, wenngleich in unverständlichem Deutsch abgefasst, die umfassende Kompetenz dieses Herrn. Und wenn jemand das Sprechzimmer betrat, dann begrüßte ihn der Professor mit dem Rücken zu einer immensen Bücherwand – ja manchen schien es geradezu, als sei er eben aus ihr hervorgetreten.

Der Professor vertrat eine eigenwillige Behandlungsmethode: Seine «Thérapie alimentaire» bestand darin, mit seinen Klienten immer wieder über Nahrungsmittel und deren Zubereitung zu reden – um so zu jenen Konflikten zu gelangen, die den Schwierigkeiten seiner Patienten zu Grunde lagen. In hartnäckigen Fällen liess er die Therapie gar in der Küche beginnen, wo er gemeinsam mit seinen Kunden kleine Speisen zubereitete – experimentelle Gerichte aus jenen Zutaten, die im Verlauf der Behandlung auf die eine oder andere Weise eine Rolle spielten. Während dieser zwei Jahre soll der Professor auch eine Art Logbuch seiner therapeutischen Arbeit geführt haben, in das er nicht nur Reflektionen über seine Patienten notierte, sondern auch die Rezepte niederschrieb, die im Verlauf der Behandlung erfunden wurden.²

Im ersten Stock dieses Hauses an der Rue des Augustins 43 in Bordeaux hatte Professor Dr. Heinrich Carl Matteiuszki von 1962 bis 1964 seine Praxis eingerichtet. Nach Auskunft der Nachbarn sollen die Räumlichkeiten in den Jahren danach abwechselnd als Büro, als Lager und vor allem auch als Wohnung genutzt worden sein. Mehrfach wechselten die Besitzer. In den 1980er Jahren eröffnete ein junges Ehepaar aus dem Elsass im ersten Stock ein Restaurant mit Grill – ob sie wohl etwas von der kulinarischen Vergangenheit ihrer Lokalitäten ahnten? Als HOIO im September 2002 im Rahmen seiner Recherchen nach Bordeaux kam, stand das Haus erneut zum Verkauf. (Bild HOIO)

Es war ein neidischer Kollege aus Bordeaux, der den Professor schliesslich an die Polizei verriet. Misstrauisch hatte er in der Salpêtrière nachgefragt, und natürlich kannte dort niemand einen Professor Dr. Heinrich Carl Matteiuszki – ein Patient mit dem ähnlich klingenden Namen Henri Maté indes war dort aktenkundig. 1961 war er von der Gendarmerie als notorischer Schwindler eingeliefert worden – die Untersuchungen ergaben einen Verdacht auf Schizophrenie. «Er hielt sich für einen grossen Künstler», hiess es aus Paris, «dabei ist er bloss ein Koch». Tatsächlich führte der Professor zwischen 1958 (oder 1959) und 1961 eine kleine Galerie an der Rue du Couédic im 14. Arrondissement von Paris. Dort verkaufte er Eingeborenenkunst von der Insel Morrell, einem kleinen Eiland auf halber Höhe zwischen Kalifornien und Japan, nordwestlich des Archipels von Hawaii. Die recht günstigen Preise und die originellen Stücke, die er immer wieder anzubieten hatte, brachten ihm schnell einen ansehnlichen Kundenkreis ein. Ausserdem veranstaltete er für seine besten Klienten von Zeit zu Zeit so genannte Patisoups – ethno-folkloristische Abende, an denen man im Hinterzimmer der Galerie nur mit einem Lendenschurz bekleidet auf Bastmatten sass und sich gemeinsam aus einem Topf mit Suppe bediente. Natürlich kochte Maté diese Suppe nach Art der Eingeborenen von Morrell – und er versicherte gar, dass man nach demselben Rezept früher auch das Fleisch von im Kampf erlegten Feinden zubereitet habe. Dieser barbarische Kitzel war es wohl, der immer mehr Kunden zuerst ins helle Licht der Galerie und dann in das nur mit wenigen Kerzen beleuchtete Hinterzimmer lockte.

Die Dinge nahmen indes eine abrupte Wende, als der Professor seine Haushälterin entliess, weil sie Geld gestohlen hatte. Von Schuldgefühlen gepeinigt entschloss sich die Frau zur Rache. Und so erzählte sie einem der besten Kunden des Professors, dass Maté die ganzen Kunstobjekte der Eingeborenen von Morrell selbst anfertige, in einem Atelier über der Galerie. Da der Kunde ihr nicht glauben wollte, ging sie gar noch einen Schritt weiter und öffnete ihm mit einem Nachschlüssel, den sie in häuslicher Voraussicht zurückbehalten hatte, die Tür zu der bewussten Werkstatt.

Schnell wurde die Polizei eingeschaltet und nahm den Galeristen wegen Fälschung von ethnologischen Kunstobjekten der Insel Morrell in Haft. Die Suppenabende fanden in den behördlichen Protokollen allerdings nirgends Erwähnung. Die Untersuchungen

brachten indes eine weitere Überraschung ans Tageslicht: Es gab zwar manche Atlanten wie den Times Atlas oder die Karten der National Geographic Society, auf denen die Insel Morrell verzeichnet war, die Experten der französischen Seefahrtsgesellschaft waren sich jedoch einig, dass eine Insel mit diesem Namen und in dieser Gegend der Welt wohl gar nie existiert habe. Es war ein Kapitän Benjamin Morrell, der dieses sagenhafte Eiland in den 1820er Jahren erfunden hatte, um so Sponsoren für seine abenteuerlichen Reisen zu gewinnen.³

Der Tatbestand der Fälschung war so im Fall von Maté nicht mehr wirklich gegeben – und da der Galerist darauf beharrte, dass das ganze Unternehmen als ein Kunstwerk zu verstehen sei, brachten ihn die Gendarmen schliesslich in die Salpêtrière. Ein gutes Jahr lang blieb er dort, bewies Einsicht und begann sich gar intensiv mit Psychologie zu beschäftigen. Im Winter 1962 wurde er entlassen und tauchte wenig später als Professor Dr. Heinrich Carl Matteiuszki in Bordeaux wieder auf.

Zu Fuss durch Europa

Die Gendarmerie von Bordeaux stellte weitere Nachforschungen an und fand bald heraus, dass der Professor wohl tatsächlich am 24. Dezember 1919 in Sentores zur Welt gekommen war – ganz so wie es im Passport von Henri Maté stand. Abklärungen der Behörden von Santa Lemusa ergaben, dass er sich als schwer erziehbares Kind schon im Alter von 14 Jahren als Schiffsjunge auf verschiedenen Frachtern in der Karibik hatte verdingen müssen. Viele Jahre schon hatte die Familie nichts mehr von ihm gehört und sie schienen auch jetzt nicht besonders interessiert. Die Gendarmen fanden ebenfalls heraus, dass der Professor 1954 an Bord der Lorbas im Hafen von Marseille gelandet war. Auf diesem kleinen Frachter hatte er tatsächlich als Schiffskoch gearbeitet – als Koch und Mädchen für alles, um genau zu sein. Dann verlor sich seine Spur für rund drei Jahre – der Professor selbst behauptete, er sei während dieser Zeit «zu Fuss durch Europa gewandert», habe Deutschland, die Schweiz, Österreich, Italien und Griechenland besucht. Diese Angaben liessen sich indes weder bestätigen noch eindeutig widerlegen.

Im August 1957 dann aber wurde er in Lyon aktenkundig. Dort hatte er einen Sommer lang auf dem Weiher im Parc de la Tête d'Or

eine Art von schwimmendem Restaurant betrieben – ein Laboratoire culinaire, wie er es nannte. Dass er keine Erlaubnis für den Betrieb dieses Speiseflosses hatte, wäre in diesen wenig übersichtlichen Fünfzigerjahren wohl kaum ein Grund für einen Polizeieinsatz gewesen. Es war wiederum ein Konkurrent, er betrieb am Ufer des Weiher ein kleines Café, der dem Professor die Polizei auf den Hals hetzte: Er behauptete nämlich, auf dem Floss werde Menschenfleisch serviert. Und tatsächlich fand die Polizei eine Speisekarte mit einer längeren Abhandlung über den internationalen Kannibalismus. Bei den Untersuchungen der Küche indes stiess man zwar auf allerlei seltsame Zutaten, von Menschenfleisch aber fand man keine Spur. Dennoch wurde das Lokal des Professors geschlossen.

Henri Maté hatte versucht, seine Kunden mit einer gefalteten Werbe- und Speisekarte anzulocken, auf deren Cover er einen Text zum Thema Kannibalismus platzierte. Eine dieser Karten hat sich erhalten.⁴ Der Kannibalismus sei im Begriff, aus der Mode zu kommen, schreibt Maté da, deshalb empfehle er den Besuch in seinem Laboratoire culinaire – «c'est tout aussi excitant». Auf der Rückseite der Karte findet sich ein zweiter Text, der mit blumigen Worten die Küche von Lyon mit all ihren Spezialitäten lobt. Noch aufregender, so heisst es auch hier am Schluss des Textes, sei jedoch ein Besuch im Laboratoire culinaire auf dem Lac de Lyon mitten im Parc de la Tête d'Or. Im Innern der Karte bietet Maté verschiedene Speisen mit seltsamen Namen an. Die knappen Beschreibungen der Gerichte werden von kleinen, leicht erotischen Texten begleitet. Maté hoffte wohl, dass der Genuss der Speisen bei seinen Kunden entsprechende Fantasien provozieren würde. Aus heutiger Sicht können wir dieses Laboratorium als einen frühen Versuch in Erlebnisgastronomie verstehen⁵. Wie Maté zu einem Floss auf diesem Weiher gekommen ist, wissen wir nicht. Dagegen haben sich einige Postkarten erhalten, die oft beidseitig mit kleinen Geschichten und Rezepten beschrieben sind, teils in kreolischer, teils in französischer Sprache – manchmal mit der Feder, meist aber mit Bleistift

und in einer so winzig kleinen Schrift, dass sie sich fast nur mit einer Lupe lesen lässt. Diese Karten illustrieren, dass Maté tatsächlich mit verschiedenen Zubereitungstechniken experimentierte: Da werden Zutaten weggestrichen, kommen andere hinzu, werden Kochzeiten und Abfolgen verändert. Ja auf manchen der Karten finden sich auch kleine Skizzen, die andeuten, wie die Speisen auf dem Teller präsentiert werden sollen. Diese Karten befinden sich heute im Besitz von Christina Soime und es kommt immer wieder vor, dass im Bel Bato Gerichte angeboten werden, die nach diesen Zubereitungsanweisungen von Henri Maté gekocht wurden.⁶ Ja einzelne Rezepte haben unterdessen gar den engeren Rahmen des Restaurants verlassen und erfreuen sich auf der ganzen Insel grosser Beliebtheit – so zum Beispiel Piebò, Kracha, Kokonèg Tjilt oder Lonbraj, die gerne à la mode du professeur gekocht werden. Und es erstaunt wohl kaum, dass die Zubereitung dieser Speisen auf der Insel Santa Lemusa mit ihrer Liebe zu Geschichten und Legenden natürlich auch immer zum Anlass genommen wird, wieder einmal vom Professor zu reden, dessen Abenteuer im fernen Europa zu schildern, und alles natürlich auch ein wenig bunter zu machen als es ohnehin war. Einzig die Familie von Henri Maté scheint daran keine Freude zu haben.

Kochkunst und Psychologie

Die Recherchen der Gendarmerie von Bordeaux waren also ergiebig, einen wirklich kriminellen Sachverhalt brachten sie jedoch nicht ans Licht – einmal abgesehen von den falschen Titeln und Namen, die der Koch an der Tür seiner Praxis angeschrieben hatte. Ein Professor für Deutsche Sprache, der zur Untersuchung der Diplome beigezogen wurde, entlarvte diese als von Hand und mit allerlei Fehlern abgeschriebene Gedichte von Heinrich Heine. Die grosse Bibliothek bestand aus einer bunten Mischung aus Werken zur Psychologie, zur Kochkunst und Nahrungsmittelkunde. Viel war da für eine Anklage nicht zu holen. Und da sich auch die befragten Klienten, wenngleich einige doch ziemlich irritiert waren, schlicht weigerten, rechtliche Schritte gegen ihren vermeintlichen Arzt zu unternehmen, zog die Polizei in ihrer Not einen echten Psychiater zu Rate. Nach einer mehrstündigen Unterredung verliess dieser kopfschüttelnd die Zelle: «Er hält das, was er tut, für Kunst – was soll man da machen?»

Auf diesem kleinen See im Parc de la Tête d'Or, dem grössten Park von Lyon, trieb im Sommer 1957 das Floss mit dem Laboratoire culinaire von Henri Maté. Wir wissen nicht, wie viele Gäste er in dieser Zeit bewirtet hat. Es fällt jedoch leicht, sich vorzustellen, wie romantisch ein Abendessen in diesem schwimmenden Restaurant gewesen sein muss. (Bild HOIO)



LYON EST UNE
CAPITALE GASTRONOMIQUE

Lyon est une capitale gastronomique. Sa situation géographique la favorise. Elle voisine avec les poulaillers de Bresse, les champignons du Jura, les poissons des grands lacs, les bœufs du Charolais, les trésors du Dauphiné.

On y mange une cuisine raffinée dans les plus petits restaurants. Nombreux sont ceux qui sont tenus par la "Mère" - une telle! La cuisine Lyonnaise est simple.

Elle vous offre:

Des pots-au-feu où le plat de côte joint avec une volaille.

Des poulaillers truffés cuits dans du bouillon; des fonds d'artichauts au foie gras, des moules à la crème; des cervelles truffées tout chauds; des pommes de terre sautées, des légumes aux oignons.

Le saucisson de Lyon, minable. La viande qu'il contient a été salée à point et parfumée avec de la fine champagne. Les petits cubes de truffes y abondent. On le fait cuire dans du bouillon. On le mange chaud. Parfois, on le fait recuire avec une sauce brunoise.

Les gras-double à la lyonnaise sont légers, ils causent dans un bouillon réduit, riche en oignons.

Lyon est la patrie des cannettes de brochant; on y mange aussi les quenelles de Nantua, c'est-à-dire des quenelles devant des cuisines bretonnes de la Renaissance.

A Lyon on fait braiser des joints de mouton pendant 5 heures. On pourrait les découper à la broche.

La pondre bouillie, le bœuf, est la spécialité de Lyon. On la fait cuire, enclose dans une veau.

Les bûches sont des délicieux bûches. Le fromage du Mont d'Or appelle les vins exquis du Beaujolais, le vin de pichets. A Lyon, arment les meilleurs plats de France. Harmoniser avec la meilleure cuisine du monde.

(Image de David Ogilvy, Le Monde à Table)

mais ce n'est pas aussi excitant que de manger dans le

LABORATOIRE CULINAIRE HENRI MATÉ

sur le Lac de Lyon

au milieu du Parc de la Tête d'Or

LES TRADITIONS
CANNIBALES SE PERDENT

L'anthropophage est en voie de disparition et n'a plus aujourd'hui que de rares adeptes dans quelques tribus du cœur de l'Afrique et de l'Océanie. D'après l'opinion de plusieurs pépiniéristes scientifiques, la chair humaine, bien que qu'on voudrait s'en servir à la nourriture de l'être humain, et dont la plus facilement et parfaitement assimilable par l'organisme. Croyons les sur parole.

Vers 1894 le Pape Allaire, missionnaire du Saint-Espoir, fut accueilli par ces malheureux, quand il se présenta devant le chef noir de la tribu des Bondjos. La chair d'un blanc, et surtout d'un chef blanc, est excellente avec des bananes, il n'y a pas de peau, je ne vous que de la graisse. Quelques années avant cette date, on vendait encore de la chair humaine sur le marché de Brazzaville, comme chez nous du bœuf ou du mouton.

Parmi les tribus cannibales du Congo, les Barotélas mangent leurs parents au premier signe de préoccupation et considèrent qu'ils leur rendent ainsi un service. Les Fées se débarrassent d'insubordonnés et font un festin à la place. Les Bondjos engraissent des esclaves pour les mettre à la quarantaine. Les Pabouins mangent l'ennemi tué à la guerre afin de s'approprier ses vertus.

Les avis sont partagés sur la valeur de cet « aliment ». Il présente, disent les Canaque, un goût de haricots; un goût de noisette affriment les naturels des îles Fidji, un goût de veau fade ou de porc précèdent certains gourmets, déçus de papouges. Nous ne tranchons pas la question.

Mais d'après l'explorateur Roger Chauvelot, « la chair la plus estimée est celle de l'Océanie car celle de l'Europe possède un goût désagréable » (de la viande, sans nul doute le peu de succès du cannibalisme dans nos pays...). Nous nous abstiendrions de citer, sans garantie, les morceaux de choix. Ce sont, d'après les connaisseurs, la paume de la main, les côtes, l'arrière-train, le haut des cuisses. Mais nous vous ferons goûter de la recette du « rôti d'homme au brochette », que William Seabrook donne dans son livre sur l'Afrique, pleine de consciencieuses précisions techniques, car ils est vraisemblable que ces détails couvriraient votre appétit.

(Image de David Ogilvy, Le Monde à Table)

oubliez donc le cannibalisme, venez manger dans le

LABORATOIRE CULINAIRE HENRI MATÉ

c'est tout aussi excitant...

Der Gendarmerie von Bordeaux blieb nichts anderes übrig, als den falschen Professor wieder auf freien Fuss zu setzen. An diesem Punkt verlieren wir die Spur von Henri Maté. Einige behaupten, er soll in die Vereinigten Staaten ausgewandert sein. Andere glauben, dass er nach Santa Lemusa zurückgekehrt sein muss. Doch das, so ist zumindest Christina Soime überzeugt, ist wohl eher nicht der Fall: «Wenn er hier auf der Insel wäre, dann wüsste ich das. Ist er noch am Leben, dann bin ich sicher, ist er auch immer noch in Frankreich – und Gott allein weiss, was er da gerade tut ...»⁷

Die Werbe- und Speisekarte, mit der Henri Maté seine Kundschaft zu verlocken suchte, ist auch mit verschiedenen Illustrationen versehen. Unter dem Text zum Kannibalismus auf dem Cover erkennt man eine Figur, die wie eine etwas Unbeholfene Zeichnung des David von Michelangelo wirkt – ohne Kopf allerdings. Die einzelnen Körperpartien sind durch gestrichelte Linien voneinander abgesetzt und die «Partien» mit Begriffen wie «Gigot», «Patte» oder «Aloyau» angeschrieben – ganz wie wir es von schematischen Darstellungen beim Metzger kennen, die uns zeigen, von welcher Partie eines Tiers die einzelnen Fleischstücke stammen. (Reproduktion HOIO)

¹ Viele Informationen, die diesem Artikel zu Grunde liegen, verdanken wir Christina Soime (geb. Carlier), der Inhaberin des Restaurants *Bêl Bato* am Ufer der Miosa. Sie gehörte bis 1964 zu den Patienten des Professors und gelangte in den späten 1960-er Jahren nach Santa Lemusa.

² Christina Soime ist überzeugt, dass sich dieses Logbuch im Besitz der Familie Maté befindet. Nach Chantal Maté, einer entfernten Nichte des Professors, soll es jedoch in Bordeaux verloren gegangen sein.

³ Seefahrer haben immer wieder Inseln entdeckt, die dann niemand je hat wiederfinden können. Im fünften Jahrhundert schon ist der Mönch Brendan mit Getreuen aufgebrochen, die Insel der Seligen zu suchen – und soll sie auch tatsächlich gefunden haben.

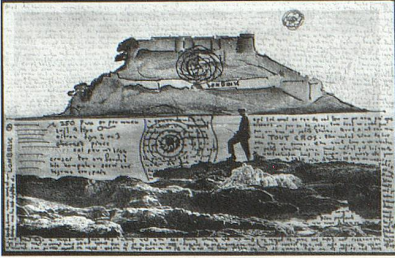
Ein weiteres prominentes Beispiel ist die Insel Buss, die Kapitän Martin Frobisher 1578 zwischen Grönland und Island entdeckte. Von vielen dieser Phänomene spricht der amerikanische Segler Donald S. Johnson in seinem Buch *Phantom Islands of the Atlantic: The Legends of Seven Lands That Never Were* (Walker & Co., 1996).

⁴ An dieser Stelle möchten wir noch einmal Christina Soime danken, die uns gestattet hat, das in ihrem Besitz befindliche Exemplar dieser Werbekarte phototechnisch zu reproduzieren.

⁵ Am Ende der Texte über den Kannibalismus und die Küche Lyons findet sich ein Hinweis auf deren Herkunft. Sie stammen aus einem Buch über die Küchen der Welt (*Le monde à table*), das Doré Ogrizek 1952 beim Verlag Odé herausgegeben hat. Die Herkunft der Texte im Karteninnern konnten wir nicht näher bestimmen – es ist denkbar, dass sie aus der Feder von Maté stammen. Die Namen einiger Gerichte haben Ähnlichkeiten mit kreolischen Ausdrücken, eindeutig übersetzen lassen sie sich jedoch nur in seltenen Fällen.

⁶ Es war wiederum Christina Soime, die uns Kopien dieser Karten zur Verfügung gestellt hat. Sie hat auch die Abschrift der Rezepte besorgt, die auf den folgenden Seiten vorgestellt werden.

⁷ Eine erste Version dieses Textes, der im Kern aus der Feder von José Maria stammt, erschien am Donnerstag, 21. November 2002 in *Die Wochenzeitung* (S. 20).



Wie erwähnt hat Henri Maté viele seiner Rezepte auf Postkarten notiert. Hier sollen nun jene Gerichte vorgestellt werden, die er auch in seinem *Laboratoire culinaire* auf dem Weiher im *Parc de la Tête d'Or* angeboten hat. Die Bearbeitung der Rezepte hat Christina Soime übernommen. Die Angaben wurden, wo nötig, ergänzt und gewisse Dosierungen unserem heutigen Geschmack angepasst. Es wurde jedoch darauf geachtet, dass alle Gerichte ihren ursprünglichen Charakter bewahren. Den Rezepten beigegeben werden auch die kleinen Texte, die auf der Werbe- und Menükarte von Maté das Angebot begleiten. Diese Texte spielen mit der Eigenart des Französischen, dass gewisse Pronomen und Artikel unter bestimmten Umständen sowohl für eine weibliche wie auch für eine männliche Person stehen können. Da sich eine solche Doppeldeutigkeit im Deutschen nicht in gleicher Weise herstellen lässt, haben wir auf eine Übersetzung der Texte verzichtet.

Zutaten:

3 dl Fiol (oder ein anderer brauner Rum)
 1 dl Sirop de Bateri
 3 dl Limettensaft
 4 dl Orangensaft (frisch gepresst)
 1 Eiweiss

Cocktail für 2 bis 4 Personen

Tjim (Rum-Cocktail mit Eiweiss)

*Sur la plage, vous apercevez son corps étendu à la limite de l'eau,
 inscrivant de temps en temps sa forme dans la mousse des vagues.
 Seul dans ses rêves, seul objet du soleil et de la mer.*

Frei übersetzt bedeutet *Tjim* etwa soviel wie Schaum. Gemeint ist wohl gleichzeitig der Schaum des verquirlten Eiweisses im Rezept wie auch der Schaum der Brandung im Text. Der Punsch schmeckt eher süss und kann bei Bedarf auch mit Eis getrunken werden.

• *Rum, Sirup und Säfte in einem Shaker gut verrühren* • *Mit einem Schwingbesen das Eiweiss steif schlagen und dazugeben* • *Alles gut schütteln und in flachen Gläsern servieren*

Zutaten:

4 dl Kokozyé
 1 dl Sirop de Bateri
 Schale einer Zitrone
 1 TL Kannèl (Pulver)
 1/2 TL Miska (Pulver
 oder frisch gerieben)
 4 dl Kalparik

Cocktail für 2 bis 4 Personen

Kokozyé (Rum-Cocktail mit Kalparik)

*En ville, le soir, vous verrez l'espace d'un instant le blanc de ses yeux.
 Comme un rayon étrange, plus clair que toute autre lumière, il laissera
 une trace profonde dans votre âme, et réveillera vos désirs.*

Mit *Kokozyé* ist auf Santa Lemusa das Weiss der Augen gemeint. *Kokozyé* ist auch der Name eines weissen Rums der altehrwürdigen Firma *Dekolaj*. Schneeweiss ist der gleichnamige Punsch und auch in dem Text von Maté geht es um das Aufblitzen von Augenweiss, das eine tiefe Spur in der Seele hinterlässt und das Begehren weckt. *Kokozyé* wird nicht portionenweise, sondern immer in grösseren Mengen hergestellt.

• *Den Rum mit dem Sirup mischen, die Zitronenschale, Kannèl und Miska beigegeben* • *Kalparik mit einem Schwingbesen schlagen bis die Masse gleichmässig flüssig ist* • *Alles vermengen und sehr kühl servieren*

Zutaten:

100 g Lafime
5 dl Wasser
1 Zwiebel, fein gehackt
3 Knoblauchzehen, gehackt
1 TL Salz
1 TL Papuk
165 ml Kalparik
4 EL Zitronensaft

Vorspeise für 4 Personen

Zutaten:

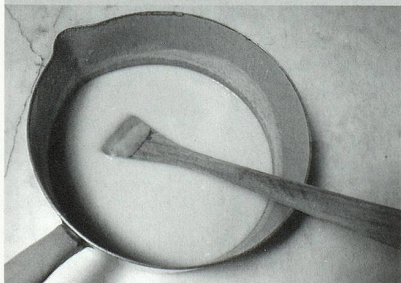
250 g gekochte Pwa Antik
4 EL Olivenöl
2 EL Zitronensaft
2 bis 4 Knoblauchzehen, gepresst
1 TL Cherase
1 knapper TL Salz
Gemüse nach Belieben

Vorspeise für 4 Personen

Zutaten:

300 bis 400 g Kürbis
4 dl kräftige Hühnerbrühe
1 Zwiebel, fein gehackt
1 TL Papok
165 ml Kalparik

Suppe als Vorspeise für 2 Personen



Piebò (Püree aus Lafime)

Clandestinement, vous suivrez ses pas allègres. Et vous trouverez quelques miettes de terre, entre la plante de ses pieds et ses sandales, modulées délicatement par la peau.

Im Westen von Santa Lemusa gibt es eine Bucht mit dem Namen Anse de *Piebò* (*Bucht des schönen Fusses*). Hier soll sich einst ein gefürchteter Freibeuter in die Fussspur einer jungen Inselbewohnerin verliebt haben.

• *Lafime und Wasser kalt aufsetzen und zum Kochen bringen* • *Zwiebel, Knoblauch, Salz und Papuk begeben, aufkochen lassen, Hitze reduzieren und ohne Deckel bei gelegentlichem Umrühren 30 Minuten köcheln lassen* • *Kalparik begeben und weitere 30 Minuten ziehen lassen* • *Linsen-Masse vom Feuer nehmen und 1 Stunde auskühlen lassen* • *Zitronensaft zugeben, im Mixer pürieren und auf Brotscheiben oder mit rohen Gemüsestücken servieren*

Lonbrik (Püree aus Pwa Antik)

Vous vous verrez à genoux devant son nombril. Un vertige vous prendra lorsque vous sentirez l'odeur suave de cette peau, que la pointe de votre langue touchera dans un instant.

Lonbrik ist das krelische Wort für Bauchnabel. Wenn auf Santa Lemusa jemand erklären will, wo er zur Welt kam, dann sagt er: «*Sé la lonbrik mwen téré*» – «Das ist der Ort, wo mein Nabel vergraben ist.»

• *Die Pwa Antik wenn nötig waschen und gut abtropfen lassen* • *Pwa, Olivenöl und Zitronensaft auf einem flachen Teller mit Hilfe einer Gabel zu einem Mus zerdrücken (oder im Mixer pürieren)* • *Knoblauch, Cherase und Salz darunter ziehen, alles zu einer homogenen Masse verarbeiten und mindestens 1 Stunde ziehen lassen* • *Mit rohem Gemüse servieren oder auf kleine Brotscheiben streichen und mit halben Cocktailtomaten, roten Zwiebeln etc. garnieren*

Bo Prèmyé (Kürbissuppe mit Kalparik)

Le premier baiser vous surprendra comme une pluie chaude, épicée par les feuilles de l'arbre sous lequel vous êtes couché. Votre corps et votre geste s'incarneront dans une seule idée.

In seinem kleinen Text vergleicht Maté den ersten Kuss, den Bo Prèmyé mit einem warmen und würzigen Regen. Vielleicht meint er damit auch die Suppe, deren Farbe an rote, von einem Regen aufgewühlte Erde erinnert.

• *Den Kürbis schälen, entkernen und in Stücke schneiden* • *Die Hühnerbrühe zum Kochen bringen, den Kürbis und die Zwiebel begeben und 20 Minuten bei mittlerer Hitze garen lassen* • *Den Topf vom Feuer nehmen und 1 Stunde lang auskühlen lassen* • *Die Suppe im Mixer pürieren* • *Papok und Kalparik begeben, mit Salz abschmecken* • *Die Suppe bei kleiner Hitze etwa 5 bis 10 Minuten vorsichtig erwärmen und gleichzeitig mit einem Schwingbesen schaumig schlagen*

Zutaten:

1 reife Banane
1 Limette, Saft und abgeriebene Schale
3 EL Zitronensaft
2 dl Milch
1 knapper TL Salz
1 TL Papok
1 TL Safranfäden oder (250 mg Pulver)
Gemüse je nach Saison (Weisskohl,
Sellerie, Blumenkohl, Karotten, Zucchini,
evtl. ein paar gekochte Pwa Antik)

Vorspeise für 4 Personen

Kontak (Gemüse mit Bananensauce)

Votre palais connaîtra le sel de sa peau, il s'ouvrira vers cet étrange royaume, se transformera en plongeur de perles sucrées. Vous saurez à ce moment-là que votre bouche a sa propre compréhension.

In dem Text mit dem Titel *Kontak* (Kontakt) spricht Maté gleichermassen vom Salz der Haut wie von süssen Perlen. Diese Mischung findet sich auch im Rezept wieder, das die Süsse der Banane mit Limettensäure und Salz verbindet.

- Banane, Limettensaft und Schale, Zitronensaft, Milch, Salz, Papok und Safran im Mixer pürieren
- Über möglichst klein geschnittenes oder geraffeltes Gemüse geben, gut mischen und rund 1 Stunde ziehen lassen

Zutaten:

400 g Rindsragout
2 EL Sonnenblumenöl
1 kleine Zwiebel, fein gehackt
1 grosse Tomate, fein gehackt
2 bis 3 Knoblauchzehen, gerieben
3 bis 4 Zweige Thymian
1 TL Safranfäden (oder 250 mg Pulver)
1 TL Salz (gestrichen)
1 dl lauwarmes Wasser
3 EL Zitronensaft
100 g Weisskohl, fein geraffelt

Hauptspeise für 2 Personen

Kracha (Rinds-Eintopf)

Vous observerez les formes de son souffle, les variations de son corps et il vous semblera impossible de pouvoir entendre de cette bouche deux fois le même mot.

Die kreolische Bezeichnung *Kracha* kann auf Deutsch nur mit *Speichel* übersetzt werden. Ob das Gericht so heisst, weil es ziemlich trocken sein kann?

- Das Öl in einer gusseisernen Pfanne erwärmen und das Fleisch gut darin anbraten
- Zwiebel, Tomate, Knoblauch, Thymian, Safran, Salz und Wasser begeben, aufkochen lassen, Hitze auf ein Minimum reduzieren und ganz zugedeckt 1 Stunde schmoren lassen
- Thymianzweige entfernen, Zitronensaft und Weisskohl unter das Fleisch mischen und zugedeckt nochmals 15 Minuten garen lassen
- Den Deckel entfernen und den Saft weitere 10 bis 15 Minuten unter ständigem Rühren etwas eindicken lassen
- Mit Chavala servieren

Zutaten:

400 bis 500 g Lammfleisch
3 EL Sonnenblumenöl
Saft einer Zitrone (ca. 0.5 dl)
2 bis 3 Tomaten, fein gehackt
3 dl kräftige Hühnerbrühe
1 Zwiebel, fein gehackt
4 bis 6 Knoblauchzehen, gerieben
1 TL Papok
2 TL Mussagor (Piman)
600 bis 700 g geschälte und geviertelte Kartoffeln (eher mürbe kochende Sorte)
1 Dose Pwa Antik (250 g)

Hauptspeise für 2 Personen

Kokonèg Tjilt (Eintopf mit Lamm und Kartoffeln)

Un soir d'été, vous observerez une goutte de transpiration sur les côtes dénudées de votre amour, qui dort devant vous. De sa peau vous verrez monter une fumée d'encens.

Kokonèg Tjilt bedeutet soviel wie *Heiliger Topf*, was wohl mit dem wehevollen Duft des Gerichts zu tun hat. Auf Santa Lemusa werden die Kartoffeln auf dem Teller mit der Gabel zermalmt, um so die Sauce gut aufzunehmen.

- Das Lammfleisch in sehr kleine Stücke zerschneiden
- In einem gusseisernen Topf das Öl erwärmen und das Fleisch darin gut anbraten
- Ablöschen mit Zitrone, Tomaten und Hühnerbrühe, aufkochen lassen, Hitze reduzieren und zehn Minuten ganz zugedeckt schmoren lassen
- Zwiebel, Knoblauch, Papok, Mussagor, Kartoffeln und Pwa Antik begeben, umrühren, aufkochen lassen, die Hitze reduzieren und zugedeckt 40 bis 50 Minuten (je nach Kartoffelsorte) garen lassen
- Den Deckel abheben und die Flüssigkeit unter gelegentlichem Rühren etwas reduzieren (rund 10 Minuten) eindicken

Zutaten:

100 g Dyab-la
8 dl Wasser
400 g Truthahn, geschneuzelt
1 Zwiebel, fein gehackt
5 Knoblauchzehen, gehackt
3 EL Sonnenblumenöl
300 g Diri Benis
400 ml Kalparik
5 dl Hühnerbrühe
2 TL Papuk
1 TL Papok
Zitronensaft (fakultativ)

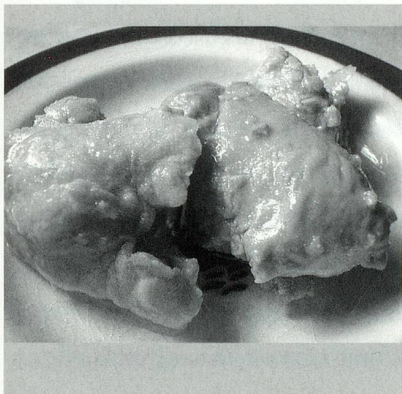
Hauptspeise für 2 bis 4 Personen

Nwèsè (Reis mit schwarzen Bohnen und Fleisch)

Pour faire l'amour une nuit vous éteindrez toute lumière. Vous ne vous parlerez pas, vous ne vous souviendrez plus avec qui vous êtes. Il n'y aura que cette odeur, qui vient du noir, l'odeur nwèsè.

Nwèsè nennt man auf Santa Lemusa die kurze Zeit zwischen Sonnenuntergang und dunkler Nacht, in der es scheint, als hafte ein Rest von Licht an den Dingen. Wohl ist dieser Titel eine Anspielung auf die Farbe des Gerichts.

• Die Bohnen kalt abspülen und in 8 dl Wasser mindestens acht Stunden einweichen • Im Einweichwasser aufkochen lassen, Hitze reduzieren und 1 Stunde halb zugedeckt garen lassen • Vom Feuer nehmen und zugedeckt langsam abkühlen lassen • In einem schweren Topf das Fleisch mit Zwiebel und Knoblauch im Öl anbraten • Wenn der Fleischsaft wieder verschwunden ist, den Reis begeben und warm werden lassen • Mit den Bohnen (mitsamt Saft), Kalparik und Hühnerbrühe ablöschen, Papuk und Papok dazugeben • aufkochen lassen, Hitze auf ein Minimum reduzieren und 25 bis 30 Minuten ohne Deckel köcheln lassen • Vom Feuer nehmen und 5 bis 10 Minuten zugedeckt nachquellen lassen (nach Belieben mit Zitrone nachsäuern)



Papiyon (Chamou-Leber mit Konfitüre)

La veille d'une nuit d'amour, son sexe s'appuiera tendrement contre vos lèvres, comme un papillon, un papillon fatigué de voler de fleur en fleur, un papillon qui sent la mer.

Das kreolische Wort Papiyon bedeutet Schmetterling. Von der Menu-Karte wissen wir, dass Maté hier Chamou-Leber mit Konfitüre serviert hat. Die Zartheiten im Text sind wohl eine Anspielung auf die Zartheit dieser Fischleber. Wir wissen allerdings nicht, was für eine Konfitüre Maté dazu serviert hat – für dieses Gericht fehlt uns das Rezept.

Zutaten:

2 Äpfel
1 Banane
250 g Quark
1 TL Kannèl
8 TL Zucker
3 EL Zitronensaft

Nachspeise für 2 bis 4 Personen

Lonbraj (Eiscreme aus Früchten)

En vous promenant seul le long d'une plage, vous vous apercevrez que votre ombre a sa propre vie, tout comme si votre amour lui avait prêté un peu de l'esprit de ses mouvements.

In Titel und Text geht es um Schatten (Lonbraj). Auch hier fehlt uns das Original-Rezept, dieses hier stammt von Christina Soime.

• Alle Zutaten im Mixer pürieren • In einer Schüssel im Tiefkühlfach frieren lassen (immer wieder mal umrühren, damit die Creme regelmässig friert) • Mit frischen Früchten, warmen Fruchtschnitzen oder grosszügig in Rum eingelegten Rosinen servieren