



Die Mauritierinnen Hema und Indu sind ihren Männern nach Genf gefolgt, die dort bei der UNO arbeiten. Als «UNO-Frauen» engagieren sie sich in der Wohltätigkeitsarbeit und verkörpern damit die humanitären Ziele der Weltorganisation auf ihre Weise. Auf die Geschmacksvielfalt der Esskultur seiner Herkunftsinsel ist der Lausanner Jurastudent Pravir mit Recht ein wenig stolz.



Die Inselgruppe Mauritius liegt mitten im Indischen Ozean, gut 2000 km von der afrikanischen Ostküste entfernt. Die Insel vulkanischen Ursprungs zählt 1,2 Millionen Einwohner. Diese sind zu 70 Prozent indischer Abstammung und formen zusammen mit den Euro- und Afro-Mauritiern sowie wenigen Chinesen eine tolerante multikulturelle Gesellschaft. Die Küche der Insel spiegelt diese Tatsache wider. Der afrikanische Staat ist seit 1968 unabhängig. Durch den Zuckerrohranbau auf der Hälfte der Fläche ist die Insel noch sehr ländlich geprägt. An den Küsten hat sich ein blühender internationaler Tourismus entwickelt.

Drei Kontinente auf dem Teller

Die Küche der Insel Mauritius, vor der Küste Afrikas im Indischen Ozean gelegen, verbindet auf einzigartige Weise Elemente europäischer, afrikanischer und asiatischer Esskulturen. Viel Fisch und Gemüse in indischen Currysauces lassen keine geschmackliche Langeweile aufkommen.

VON HERMANN FAHRENKRUG (TEXT UND BILDER)

Gelegentlich haben Küchenrecherchen etwas von einem Krimi an sich. Per Mobiltelefon werde ich in ein waadtländisches Dorf dirigiert. Dort empfangen mich zwei freundliche, gleichwohl leicht misstrauische Frauen von den Mauritius-Inseln, die ich vom Aussehen und Typus her

als Inderinnen ansehen würde. Hema Servansing und Indu Palayathan sind «UNO-Frauen», deren Männer in der Genfer Weltorganisation arbeiten. Hema hat als Präsidentin des UNO-Bazars gerade erfolgreich die jährliche Wohltätigkeitsveranstaltung organisiert. Als Frau des

Botschafters repräsentiert sie an diesem Nachmittag sozusagen offiziell die Esskultur dieses jungen Inselstaates. Zu meiner Freude haben die beiden Frauen einige Speisen für mich vorbereitet. Schmecken ist noch besser als reden, meinen sie lachend.

Melting Pot

Wer von den Mauritius-Inseln nur die gleichnamige blaue Briefmarke mit dem englischen Fehldruck kennt, muss erst mal dazulernen. «Auf unserer Insel sind von den Portugiesen über die Holländer, Franzosen und Engländer so ziemlich alle vorbeigekommen, die zu europäischen Kolonialzeiten einen Stützpunkt auf dem Seeweg nach Indien suchten», erklärt Hema. «Auf den Zuckerrohrplantagen arbeiteten versklavte Afrikaner und später aus Indien eingewanderte Gastarbeiter. Irgendwann kamen noch chinesische Händler dazu. Du kannst dir vorstellen, was das für die Vielfalt von Speisen und Esskulturen bei uns bedeutet. Die mauritische Küche ist aber keine Patchworkdecke, sondern ein wirklicher Melting Pot», erklären mir die beiden Frauen, die – wie üblich auf den Mauritius-Inseln – mühelos zwischen der französischen und englischen Sprache wechseln können.

Als Beweis dieser interkulturellen Küche können die «Gadjaks» gelten. Das sind kleine «Gaumenkitzler» in Form afrikanisch-pfeffriger «Gâteaux piment» (frittierte Erbsmehlbällchen), provenzalisch anmutender «Beignets d'aubergines» (Auberginenkrapfen) und indisch duftender «Samosas» (frittierte Gemüseteigtaschen), die in «Chatini»-Saucen (Chutneys

indischer Art) eingetaucht verspeist werden.

«Insgesamt, aber besonders beim Essen, sind wir eine sehr offene Gesellschaft. Ethnische Herkunft und Religion werden respektiert, wenn wir am Tisch sitzen. Habe ich Gäste, achte ich darauf, möglichst vielfältige Speisen anzubieten. Also eher Fisch- und Hühnerfleischgerichte, damit sich kein Indo-Mauritier moslemischen oder hinduistischen Glaubens ausgeschlossen fühlt. Dazu gibt es immer viel Gemüse in milden Kari-Saucen, damit man auch fleischlos glücklich werden kann», verrät Hema.

Milde Karis und ein wenig Stolz

Mit drei Vierteln der Inselbewohner indischer Herkunft dominieren auf Mauritius die Geschmacksnoten der Küchen des indischen Subkontinents, besonders als Currys oder Karis, wie es auf Kreol heisst. Was sich auch an diesem Nachmittag bewahrheitet, denn mittlerweile warten auf dem grossen Esstisch die Hauptgerichte. Die beiden Frauen haben «Poisson Capitaine Rougaille» (Fisch-Kari mit weissem Schnapper in Tomatensauce) und Kari-Huhn zubereitet. Dazu gibt es ein mit Paprika und indischen Gewürzen aufgemöbeltes Kohlgemüse, Gurkensalat und ein Reihe von «Achards» (eingelegtes Essiggemüse) und andere Chatini-Saucen (Chutneys). Fehlt eigentlich nur noch ein chinesisches Nudelgericht und die typische euro-afro-asiatische mauritische Festtafel wäre perfekt.

Ich drapiere sorgfältig von allem etwas um das Grundnahrungsmittel Reis herum. Das vom Parfüm der Curryblätter



Fisch-Rougaille

Eine mauritische Basistomatensauce provenzalischen Ursprungs mit indischem Einschlag. Passt zu Fisch, aber auch zu Fleisch oder Gemüse.

Zutaten (für 4 Personen)

- 1 kg Fisch mit festem Fleisch (Kabeljau, Seebarsch, Thun-, Schwertfisch)
- 1 Knoblauchzehe, 1 Stück Ingwerwurzel (2 cm)
- 1 Zwiebel
- Kurkumapulver, Thymianzweig, ½ rote Chilischote, frische Petersilie
- 500 g pürierte Tomaten
- Salz, Pfeffer, frischer Koriander

Zubereitung

Knoblauch und Ingwer mit etwas Salz im Mörser zerdrücken. In etwas Öl die gehackte Zwiebel andünsten, die Knoblauch-Ingwer-Paste, Kurkuma, den Thymianzweig, die Chilischote ohne Samen, die gehackte Petersilie, den Koriander und die pürierten Tomaten hinzugeben und 30 Minuten kochen lassen. Rühren und Wasser zugeben, damit die Rougaille nicht zu dickflüssig wird. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Fisch in Scheiben oder Stücke schneiden und kurz in Öl anbraten. Die Fischstücke zur Rougaille geben und aufschwacher Hitze noch etwa 15 Minuten köcheln lassen. Mit frischem Koriander garnieren und zu Basmati-Reis servieren.

imprägnierte Kari-Huhn und der in der Ingwer-Tomatensauce schwimmende Fisch übertreffen alle meine Erwartungen.

Pravir, der Sohn des Hauses, hat sich inzwischen zu uns gesellt und beobachtet mit ein wenig Stolz mein Entzücken über seine Heimatküche. Nach einer Tasse mauritischen Tees verlasse ich das gastfreundliche Trio, mehr als überzeugt von der interkulturellen Esskultur auf Mauritius. □