Lemusischer Schmaus

zu Ehren von Monsieur le Président

Dr. Samson Godet

Seit dem 16. März 2008 hat die Republik Santa Lemusa einen neuen Präsidenten: Samson Godet. Auf Vermittlung von HOIO, dem ersten Importgeschäft für Spezialitäten von Santa Lemusa, wird die Schweizer Videokünstlerin Gabrielle Gerosa im Mai ein Porträt von Godet realisieren.

Aus Anlass dieser Zusammenarbeit und zu Ehren von Monsieur le Président Dr. Samson Godet offerieren HOIO und Gabriella Gerosa am Mittwoch, 2. April 2008 einen Schmaus mit allerlei lemusischen und lemusisch inspirierten Spezialitäten. Den Rahmen dazu bildet die Ausstellung von Gabriellea Gerosa in der Berliner Galerie Knöll & Lemke (Fasanenstrasse 68).

Weiteres über Samson Godet auf
www.hoio.ch oder **www.lemusa.org**

Mehr über Gabriellea Gerosa auf
www.gabrielle-gerosa.com

Rechte Seite:
Skizze von Gabrielle Gerosa für das geplante Video-Portrait von Samson Godet

Lemusischer Schmaus

zu Ehren von Monsieur le Président Dr. Samson Godet

HOIO

Sonnenaufgang – solar gewürzte Paprika-Paste auf Gemüsestreifen und gerösteter Baguette

In jeder Sekunde geht irgendwo auf dieser Welt die Sonne auf – und irgendwo verschwindet sie hinter dem Horizont. Diese kleinen Aperitif-Happen aber erinnern an einen ganz speziellen Sonnenuntergang – jenen über der Baye des Italiens, der Bucht vor Santa Lemusas Hauptstadt Port-Louis. Hier, am 31. August 2007, hat sich die Künstlerin aus Basel für das Paradies entschieden – oder sagen wir, für eine Idee.

Gewürzter Mungdal-Gurken-Salat mit kalt gekochtem Lachs und Karottenspaghetti

Der kleine Salat aus Mung-Bohnen und Gurken ist ein typisches Gericht aus Sentores, der indischen Gemeinde im Süden der Insel. Der kalt gekochte Lachs erinnert daran, dass es auf Santa Lemusa die südlichste Lachszucht der Welt gibt (die von Dag Vik beim Kap Kon östlich von Maizyé). Und die Karottenspaghetti sind eine Miniaturverbeugung vor Samson Godet, der als Kind leuchtend rote Haare gehabt haben soll.

Karottensuppe mit Ingwer, Papuk(SC), Kalparik und Seehasenrogen

Die Ingwer-Wärme dieser Suppe erinnert Gabriella Gerosa an die Sonnenuntergänge vor Port-Louis. Das Aroma wird wesentlich auch von Papuk (SC)* bestimmt – einer ganz traditionellen Gewürzmischung (in diesem Fall aus der Boutik Cho von Suzanne Confiant). Kalparik* verleiht der Suppe eine gewisse Geschmeidigkeit und der Seehasenrogen ist schwarz – und stellt hier quasi das Bild im Rahmen der Suppe dar.

Sambar de Sentores auf Kratì-Geriesel mit Hühnchenbrust an Zitronengras und Tamarinde

Sambar ist ein Klassiker der vegetarischen Küche Karnatakas – das Rezept für die vorliegende Version stammt von Senia Charpentier, der Wirtin des «Café Bramana» am Quai von Sentores. Die Kombination mit Kratì*, dem eigenartigsten Reis von Santa Lemusa, hat politische Gründe: Grün und Rot sind die Farben, zu denen sich der neue Präsident der Republik bekennt. Das Hühnchen haben wir als ein Symbol für das Unberechenbare dazu gelegt.

Agneau Mystèr mit kleiner Pellkartoffel und kandierten Kumquats

Ein typisch lemusischer Lammeintopf, ein Rezept aus Granvan im Nordwesten der Insel, dessen vulkanischer Geschmack vom Gewürz Mystèr* und vom schwarzen Kreuzkümmel bestimmt werden. Am besten schmeckt es, wenn man die dazu gereichte Pellkartoffel mit der Gabel zerdrückt. Die kandierten Kumquats sind das Resultat der letzten Lemusa-Reise von Gabriella Gerosa – es sind für sie die Tropen en Miniature.

Berliner Rauch-Gauda auf Roter Beete mit Lopop-Orangen-Marmelade und grossem Paradies-Rätsel

Diese Etappe der kleinen Reise liefert vielleicht den Beweis, dass es eine Insel wie Santa Lemusa braucht. Zuerst gilt es, den gustativen Sturm des nach Art eines Berliner Lederhosenträgers geräucherten Käses mit der Lopop*-Orangen-Marmalade und der roten Beete zu überstehen – dann will das Paradies auch noch erkannt werden: Drei der Trauben stammen aus Santa Lemusa, drei aus Spanien.

Kuchen mit Mohn unbekannter Herkunft und unbedachter Wirkung, mit gut kalkulierter Fior die Latte-Eiscrème

Fragen Sie nicht. «Denn wer zuviel weiss, der lebt gefährlich», sagt Fénélon David, der im Norden der Insel eine Konditorei betreibt, Sie heisst «Le Troisième Bureau» und erinnert daran, dass David einst als Geheimagent über den Globus raste. Auch Gabriella Gerosas Mutter würde ihm da wohl zustimmen. Vielleicht hält man sich da besser an… sagen wir Fiktionen?

* Mehr Informationen über die von HOIO importierten Produkte finden Sie auf der Website www.hoio.ch – eine kurze Notiz (auf Französisch) auch in der kleinen Broschüre an ihrem Platz.