



## BRIES VOM KALB

Sonntag, 14. September 2014 – Fruttstügen (Schweiz)

46.912905,8.717151

Ich hätte das nicht tun sollen. Nicht hier oben, nicht auf einem blau-weiß beschilderten Wanderpfad. Aber meine Reaktion war ganz unwillkürlich. Nach einer kniffligen Passage, einem schrägen, rutschlustigen Weg oberhalb eines Abgrunds, erreichte ich ein kleines Plateau, Fruttstügen. In ebendiesem Moment trieb ein gelber Geldschein knapp über dem Boden in meine Richtung, vier schnelle Schritte weg vom Pfad und ich vermochte meinen Fuß auf die Note zu schlagen. Während ich sie unter der Sohle hervorzog, kullerte plötzlich der Schotter links und rechts von mir in die Tiefe, erwachte endlich mein Verstand und ich sprang zurück auf den festen Weg. Das war knapp. Jetzt stehe ich da, eisige Schauer brausen zwischen meinen Schulterblättern hin und her, in meiner Hand zehn Franken – der Preis von zwei Tassen Kaffee.



Gut möglich, dass mich der Himmel auslacht, dass der Berg selbst in meinem Nacken eine Grimasse schneidet. Sehen kann ich nur seinen kariösen Unterkiefer, den spitzen Eckzahn, den Geifer einer Wolke. Ich frage mich, wie wohl die Zehnernoten aussahen, als Tartarieu Seugrem in den Alpen unterwegs war. Gab es 1884 überhaupt schon Banknoten in der Schweiz? Und wie riskant waren Alpengänge in jenen Tagen? Bergführer Toni Ming wählte meist harmlose Routen aus und verhinderte bestimmt auch, dass sein Schützling sich unnötig Gefahren aussetzte. Andererseits waren die Wege, wo es überhaupt welche gab, vermutlich weniger gut ausgebaut als heute.

Die abschüssige, dünn von Gras bewachsene Fläche vor mir könnte mit der von Seugrem beschriebenen Milkenalp identisch sein, denn die

Stelle liegt ziemlich genau «zwischen dem Rostok und dem Kampstok», wie es in den Notizen des Metzgers heißt. Woher die zwei kommen, geht aus den Aufzeichnungen nicht hervor, bei der Ankunft hier oben ist Seugrem auf jeden Fall nicht in der besten Verfassung.

«Wir sind auf der Milkenalp! Wir sind da!» Als Ming endlich die erlösenden Worte spricht, schlottern mir die Knie so stark, dass ich mich einfach ins Gras fallen lasse und minutenlang in den Himmel starre, der blau ist und wolkenlos. Dann taucht das Gesicht meines Bergführers über mir auf und redet mir zu. Doch ich kann ihn nicht verstehen, denn in meinen Ohren rauscht immer noch mächtig und laut das Blut. Ich könnte schwören, dass Ming ein Engel ist – oder aber ein schöner Teufel. Als ich mich endlich zur Seite drehen kann, blicke ich über eine sanft abfallende, da und dort mit Flecken von struppigem Gras und dornigen Büscheln bewachsene Fläche, eine steinig-spröde

Wiese. In deren Mitte steht, wie ein mächtiger Pilz, ein hölzernes Sesselchen mit nur einem dicken Mittelbein, das von ein paar Steinen in aufrechter Position gehalten wird. Ich habe unten in den Tälern bereits öfters Bauern gesehen, die sich mit solchen Schemeln neben ihre Kühe setzen, um sie zu melken. Ich frage Ming, was denn so ein Stuhl hier oben verloren habe. Er erzählt mir etwas, doch obwohl meine Kräfte langsam zurückkehren, kann ich seinen Worten keinen Sinn abgewinnen. [...]

Ming geht suchend herum, die Augen auf den Boden geheftet, bleibt endlich stehen und rupft ein kleines Pflänzchen aus. Er hält mir ein silbrig-weißes Blümchen mit länglichen, wolligen Blütenblättern vors Gesicht und erklärt mir, dass es *Milkenstärn* heiße. Denn es gedeihe besonders gut hier auf der Milkenalp. Außerdem sähe der Blütenstand ein wenig aus wie ein Bries vom Kalb, welches eben Milke genannt werde, in Verwandtschaft zur Milch. Ich schaue mir das Blümchen genauer an und

## BOORRYYS MIT MILKE

Tartariu Seugrem schwärmt von einem «schweiß-schleimigen Reis italienischer Art», belegt mit Bries, «feuchte Flocken in knirschender Kruste», den er in einem Gasthaus *Rose* in Entrescher [gemeint ist vermutlich Unterschächen] gegessen hat. Bei dem Reis handelt es sich bestimmt um Boorryys, eine uralte Urner Fastenspeise aus Lauch (*Boor*) und Reis (*Ryys*), die bis heute im Kanton gekocht wird. Ich bereite den Reis nach Rezepten zu, wie man sie in diversen Innerschweizer Kochbüchern findet, und geselle einfach ein paar gebratene Stücke vom Kalbsbries dazu – sehr befriedigend.

### HAUPTSPEISE FÜR 2 PERSONEN

1 L Wasser zum Kochen bringen, 1 Kalbsbries (250–300 g), 1 TL Salz und 1 EL Essig hineingeben, aufwallen lassen, vom Herd ziehen, 10 Minuten garen. Bries aus dem Wasser heben, abkühlen lassen, in Segmente zerteilen, dabei Häutchen entfernen. 1 EL Bratbutter erwärmen, 1 gehackte Zwiebel und 140 g klein geschnittenen Lauch mit 1½ TL Salz glasig dünsten. 140 g Risottoreis zu-

geben, heiß werden lassen. Mit 100 ml Weißwein ablöschen, kurz aufwallen lassen, 400 ml Wasser zugeben, wieder aufwallen lassen, 15 Minuten auf kleiner Flamme köcheln, gelegentlich rühren. Nochmals 150 ml Wasser angießen, weitere 15 Minuten köcheln. 20 g geriebenen Sbrinz einrühren, vom Feuer ziehen, 5 Minuten stehen lassen. Bries mit 1 EL Mehl und ⅓ TL Salz bestäuben. In einer Bratpfanne 1 EL Butter schmelzen, Fleisch 5 Minuten allseits bräunen. Reis mit Salz abschmecken, auf Teller verteilen, mit Bries belegen.





Milkesteru  
 Sciretsia lactea

Dī sael Mīng  
 müe spehtji tou  
 duob. Un angel,  
 un bo dyab.



Träue une vache se dit «milkeu» en Langue d'~~ce~~  
 suisse et est sans ~~aucun~~ doute probablement apparenté  
 à «Milke».

Flave Flois



klaudule  
 se manje

stellibde  
 no se  
 manje



Ou ne peut pas  
 échapper à la  
 vierge iei. Dans  
 laque iuche se  
 trouve une ~~fine~~  
 figure.



Je ne vois pas de similitude entre  
 cette fleur et un ris de veau.

Peut-être que la fleur s'appelle  
 plutôt Milkeu Milkesteru en  
 raison de la couleur  
 d'un blanc laituse  
 de ses fleurs.



La petite  
 chaise parait  
 s'appeler  
 «Milkschemel»





## DIE DUMME JUNGFRAU

Wenn im Frühling über Sprungen das Eis sich von den Felsen löste, dann führte man ein Kalb zur Schlachtbank, das man den ganzen Winter über mit besonderer Sorgfalt gemästet hatte – auch wenn der Winter hart gewesen war und die Dorfbewohner selbst nur wenig zu essen gehabt hatten. Nach dem Kehlschnitt bereitete man aus den meisten Innereien sofort ein Festmahl zu. Das Bries aber wurde in ein besticktes Säckchen gepackt und die schönste Jungfrau des Dorfes wurde auserkoren, es hinaufzutragen zur Milkenalp und es dort unter Gebeten im Boden zu vergraben. Jahr für Jahr trug man das Bries des Frühlingskalbes zu derselben Stelle hinauf in der Hoffnung, die Tat möge das Dorf beschützen und ihm für das kommende Jahr viel fettes Vieh, guten Käse und eine stattliche Ernte bescheren. Die auserwählte Jungfrau musste zwingend noch im selben Jahr schwanger werden, – sonst nahm man es als ein schlechtes Omen an. In einem Jahr ließ eine dumme Jungfrau das Säckchen beim Aufstieg

in eine Spalte fallen. Sie gab gleichwohl an, sie habe das Bries vergraben. In dem Sommer zeigte sich die Sonne kaum und es wollte nichts wachsen. Darauf folgte eine große Hungersnot.

*Leider hat Seugrem die Ortsnamen meist sehr ungenau notiert, offenbar interessierte er sich nur mäßig dafür. Ein Dorf mit dem Namen Sprungen sucht man in der ganzen Schweiz vergeblich. Die Milkenalp, deren Besuch der Metzger in seinen Notizen ausführlich beschreibt, liegt laut ihm zwischen Rostok [verm. Rossstock] und Kampstok [verm. Gamperstock]. Das erwähnte Dorf könnte deshalb Spiringen im Schächental sein. Bei dem beschriebenen Sommer ohne Sonne dürfte es sich um das Jahr 1816 handeln, das besonders kalte Jahr nach dem Ausbruch des indonesischen Vulkans Tambora im April 1815. Unklar ist, ob das Frühlingsritual in Sprungen 1884 noch durchgeführt wurde oder bereits dem Reich der Legenden angehörte.*

kann ihm nur schwerlich beistimmen, eher sehe ich die kindliche Zeichnung einer Sonne vor mir.

Während ich noch darüber nachdenke, erzählt mir Ming eine Geschichte über junge Schönheiten, die hier oben Kalbsbries vergraben und dann schwanger werden – eine Tradition, die Jahrhunderte, wenn nicht Jahrtausende zurückreiche, weit in die dunklen Zeiten des heidnischen Glaubens hinein. Ich kann seiner Erzählung wiederum nur in Teilen folgen, lasse ihn aber reden. Als ich mich endlich stark genug fühle, dränge ich ihn zur Rückkehr ins Tal. Erst als wir Stunden später unten sind und uns bei einem Bier erholen, bitte ich ihn, mir die Geschichte von der Milkenalp noch einmal zu erzählen.»

Ob es wohl nur die Anstrengung des Aufstiegs ist, die Seugrem hier oben in die Knie zwingt? Oder eine plötzliche Empfindlichkeit gegenüber der dünnen Luft?

Vom Rossstock her frischt jetzt der Wind auf und mir wird auf einen Schlag kühl. Ich setze mei-

nen Rucksack ab und suche darin nach meinem Pullover, der zuunterst zwischen meiner Wasserflasche, den Salzsticks und der Mappe mit den Unterlagen zu Seugrems Reise festklemmt. Ich zerze die Strickware Stück um Stück hervor und da fliegt plötzlich wieder eine Zehnernote auf mich zu, flattert in Armlänge an mir vorbei, ich lasse den Pulli sausen, greife ins Leere. Der Schein treibt über den Abgrund hinaus.

Ob wohl weiter oben ein gelangweilter Berggeist sitzt, der Geldscheine zaubert und ins Tal wirft? Oder steht da ein Frankenbäumchen? Auf einem Gelände, wo Hunderte, vielleicht Tausende von Wachstumsdrüsen vergraben liegen, kann bestimmt alles Mögliche sprießen – warum nicht auch ein Busch, dessen Blüten Geldscheine sind? Allerdings weiß ich ja, wie solche Geschichten immer ausgehen. Der Gierige verliert auf dem Weg zum Glück wenigstens all seine Habe, manchmal auch sein Leben.

\* 1884 wanderte Tartarieu Seugrem, Metzger von der fiktiven Insel Lemusa, einen Sommer lang durch die Zentralschweiz – in Gesellschaft von Toni Ming. Einige seiner Notizen und Zeichnungen haben sich erhalten, Kopien gelangten 2008 in meinen Besitz. Die Texte und Bilder auf diesen Seiten habe ich 2022 für das Kulturprojekt *Innereien* der Albert Koechlin Stiftung zusammengetragen. Sie sind auch Teil der Publikation *Bei Vollmond ist das ganze Dorf auf den Beinen* (Luzern: Edition Periferia).