

Wanderhütteli

Polytechnische Schule  
**Samuel Herzog**

Une chapelle pour les  
tristes Je trouve cela  
très justifié.

Les parachutes ressemblent ~~des~~ à ses morceaux  
du bouc, du deuxième estomac de la

vache. Où le nom trivial de  
la fleur. Pour le voyage et Châteli  
est un petit  
estomac.

# BEI VOLLMOND IST DAS GANZE DORF AUF DEN BEINEN

Les parachutes  
peuvent voler sur  
plusieurs  
rien d'important  
donc à ce que  
l'on rencontre  
ces fleurs dans  
les endroits les  
plus dévies.

Selon Mies, il arrivait autrefois que  
certaines femmes tombent enceintes grâce  
à ces graines. Pendant, elles ne pouvaient  
alors donner ~~avec~~ qu'à des filles.

EDIZIONI  
PERIFERIA

**Blut vom Lamm** | Blut wird beim Kochen dunkelbraun und gerinnt schnell. Es schmeckt nach Eisen, gibt dunklen Saucen Körper und macht sie cremig. Blut hat eine ähnliche Proteinstruktur wie Ei und kann etwa in Speiseeis oder beim Backen als Ersatz dafür herhalten.

**Bries vom Kalb** | Die Wachstumsdrüse des Kalbs hat eine ähnliche Konsistenz wie Hirn. Das Bries wird von Häutchen und blutigen Stellen befreit, dann meist kurz blanchiert und anschließend gebraten, geschmort oder auch kalt auf Salat gegessen.

**Euter vom Rind** | Stücke vom Euter gelangen beim Metzger nur nahezu fertig zubereitet in den Verkauf und müssen meist bloß noch kurz gebraten werden. Euter ist leicht gummiartig und doch zart, mit einem Geschmack, der an Milch und Milchprodukte erinnert.

**Haut vom Schwein** | Die Haut ist voller Kollagen, das sich schon nach kurzer Kochzeit aus dem Gewebe löst. Schwarte wird als Zutat in Blut- und Leberwürste gegeben oder ist Teil von Terrinen. Sie kann auch in Suppen verarbeitet oder geschmort werden.

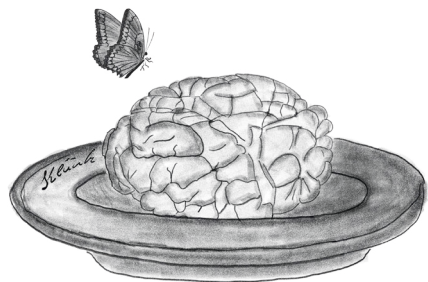
**Herz vom Rind** | Der magere Muskel eignet sich gut für den Rohverzehr, die schönsten Partien können fein aufgeschnitten als Sashimi serviert werden, der Rest als Tartar. Man kann das Herz auch kurz braten oder lange schmoren. Immer hat es eine glatte Konsistenz.

**Hirn von der Ziege** | Das Organ wird zunächst gewässert, dann von Haut und Äderchen befreit und meist 10–20 Minuten in Brühe gegart, wobei es sich verfestigt. So wird es dann gebraten oder frittiert. Hirn hat ein Aroma, das entfernt an Leber oder Niere erinnern kann.

**Hoden vom Lamm** | Vor dem Verzehr muss die ledrige Haut entfernt werden. Meist schneidet man die Organe der Länge nach durch und löst dann zwei Plätzchen heraus, die kurz in etwas heißem Öl gebraten werden können und umwerfend zart schmecken.

**Kopf vom Kalb** | Was gewöhnlich als Kalbskopf verkauft wird, ist nur die abgelöste Gesichtshaut, die Maske des Tiers. Das Fleisch muss zwei bis drei Stunden gekocht werden – dabei schwillt die eher dünne Haut zu einer dicken Schicht an, die zart und gelatinös ist.

**Kutteln vom Rind** | Das Magengewebe von Wiederkäuern wird ausschließlich in gereinigtem und vorgekochtem Zustand verkauft. In Stücke geschnitten werden die Kutteln meist 30–60 Minuten in Sauce gekocht, können aber auch blanchiert und als Salat gegessen werden.



«No abji tsik sekonk, solu abji kosinaksi bagùl.»  
(«Es gibt kein zweitrangiges Fleisch, es gibt nur dumme Köche.»)

*Oskar Seugrem*

**Samuel Herzog**

# **BEI VOLLMOND IST DAS GANZE DORF AUF DEN BEINEN**

Eine Reise auf den Spuren eines Metzgermeisters aus  
Lemusa und diverser Innereien aus der Schweiz.  
Mit zahlreichen Texten und Zeichnungen aus den  
Tagebüchern von Tartarieu Seugrem.

**EDIZIONI  
PERIFERIA**



Produziert im Rahmen des Kulturprojekts  
*Innereien* der Albert Koechlin Stiftung

**Lektorat: Reinhard Storz, Basel**

**Korrektorat: Sylvia von Piechowski, Dübendorf**

**Gestaltung: Textwerft und Thea Sautter, Zürich**

**Karte der Reise: Hana Bosk, Dézè**

**© 2022 Edizioni Periferia, Luzern/Poschiavo – periferia.ch**

**ISBN 978-3-907205-30-3**

# INHALT

<b>VORWORT</b>	<b>7</b>
Wandern, schreiben und kochen auf den Spuren eines Metzgers	
<b>ZWERCHFELL VOM RIND</b>	<b>9</b>
Luzern – General Guisan Quai (Luzern)	
<b>HIRN VON DER ZIEGE</b>	<b>15</b>
Rigi-Kulm (Schwyz)	
<b>HERZ VOM RIND</b>	<b>21</b>
Großer Mythen (Schwyz)	
<b>KUTTELN VOM RIND</b>	<b>27</b>
Muotatal – Bödmerenwald (Schwyz)	
<b>HODEN VOM LAMM</b>	<b>33</b>
Charetalp (Schwyz)	
<b>BRIES VOM KALB</b>	<b>39</b>
Fruttstägen (Uri)	
<b>SCHWANZ VOM SCHWEIN</b>	<b>45</b>
Etzlital (Uri)	
<b>MAGEN VOM HUHN</b>	<b>51</b>
Maderanertal – über Schißenegg (Uri)	
<b>HAUT VOM SCHWEIN</b>	<b>57</b>
Andermatt – St. Kolumban (Uri)	
<b>EUTER VOM RIND</b>	<b>63</b>
Gotthard – Auf dem Bortstafel (Uri)	

<b>KOPF VOM KALB</b>	<b>69</b>
Gitschenen – Chneuwis (Uri)	
<b>BLUT VOM LAMM</b>	<b>75</b>
Maria-Rickenbach – vor Wallfahrtskirche (Nidwalden)	
<b>ZUNGE VOM RIND</b>	<b>81</b>
Jochpass (Nidwalden)	
<b>NIERE VOM LAMM</b>	<b>87</b>
Kleines Melchtal – Chrummelbach (Obwalden)	
<b>LEBER VOM KANINCHEN</b>	<b>93</b>
Jänzimatt (Obwalden)	
<b>MAGEN VOM SCHWEIN</b>	<b>99</b>
Glaubenbielen (Obwalden)	
<b>MILZ VOM ESEL</b>	<b>105</b>
Pilatus – Gsäß (Nidwalden)	
<b>LUNGE VOM LAMM</b>	<b>111</b>
Zug – Seeliken (Zug)	
<b>NACHWORT</b>	<b>117</b>
Editorische Anmerkungen zu einigen Elementen des Projekts	
<b>KARTE DER INNERSCHWEIZ</b>	<b>122</b>
Stationen der Reise von Tartarieu Seugrem und Toni Ming	
<b>REZEPTVERZEICHNIS</b>	<b>124</b>



# VORWORT

## Wandern, schreiben und kochen auf den Spuren eines Metzgers

Sachte löst sich die *Uri* von ihrer Anlegestelle bei der Luzerner Werft, gleitet im Schrittempo rückwärts auf den offenen See hinaus und wendet. Das Manöver dauert mehrere Minuten und der schneeweiße Rumpf saugt dabei die letzten Strahlen der Sonne auf, die sich in diesem Moment wie ein scheues Tier hinter die dunkelgrauen Abendwolken zurückzieht. Jetzt erst ertönt das Horn, volle Kraft voraus schiebt sich der Bug des Dampfers durch oranges Funkeln in Richtung Süden.

Mit Baujahr 1901 ist die *Uri* der älteste Raddampfer, der noch auf dem Vierwaldstättersee verkehrt. Ähnliche Schiffe dürfte auch Tartariou Seugrem benutzt haben, als er 1884 die Innerschweiz besuchte. Der Metzgermeister von der fiktiven Insel Lemusa reiste mit dem Ziel, die Heimat seiner Mutter kennenzulernen, einer gebürtigen Innerschweizerin. Bei seiner Ankunft in Luzern Ende Juni bezog Seugrem ein Zimmer im zweiten Stock der Pension *Gesegnet-Matt* (dem heutigen Hotel *Beau Séjour*). Knapp 140 Jahre später stehe ich in Raum No. 21 desselben Hotels, vielleicht auf demselben kunstvoll aus Quadraten und Dreiecken zusammengesetzten Parkett, auf dem auch der Metzger stand, als er sich in seiner «chambre agréable avec jolie vue» umschaute. Auf der gegenüberliegenden Seeseite erhebt sich wie ein fast gleichschenkliges Dreieck der Pilatus. Ich kann die kreisrunde Bergstation oben gut erkennen. Der Gipfel daneben wird von Wölkchen umtummelt, im letzten Licht der Sonne wirken sie wie elektrisch aufgeladen.

Tartariou Seugrem führte auf seiner Reise ein Tagebuch, das sich in Teilen erhalten hat und von seinem Ururenkel Oskar Seugrem transkribiert wurde. Als ich Oskar 2008 kennenlernte, erzählte er mir bald einmal von seinem Vorfahren und stellte mir dessen Aufzeichnungen zur Verfügung. Seither unternahm ich verschiedene Wanderungen an Orte in der Zentralschweiz, die auch in Seugrems Notizen vorkommen, und staunte oft darüber, dass sich hie und da durchaus Verbindungen zwischen meinen Eindrücken und seinen Beobachtungen ergaben – mal ganz direkt, mal eher unterschwellig, gelegentlich dank eines Zufalls. Amüsanterweise wurde der Metzger immer wieder mit den Organen von diversen Schlachttieren konfrontiert, die längst nicht nur bei Tisch auftraten, sondern gleichfalls in der Topografie, in Gesprächen, in

Träumen und sogar in der Pflanzenwelt. Innereien sind ein Thema, das auch mich seit Jahren interessiert. Außerdem teile ich mit Seugrem nicht nur eine sportliche Liebe zum Alpenraum, sondern ebenso eine produktive Passion für die Insel Lemusa. Das Wandern mit dem Tagebuch von Seugrem regte mich so sehr an, dass ich unterwegs eine Reihe von kurzen Texten entwickelte. Sie gehen alle von einem bestimmten Ort in der Innerschweiz aus – einem Punkt, an dem ich mich dem Metzgermeister besonders nahe gefühlt habe.

Auf Einladung der Albert Koechlin Stiftung, die ihr Kulturprojekt 2022 dem Thema Innereien widmete, wählte ich 18 dieser Texte aus, in denen jeweils ein anderes Organ auftritt. Dann suchte ich Seugrems Notizen nach Passagen ab, in denen er kulinarische Erlebnisse mit ähnlichen Schlachtteilen beschreibt – und kochte die entsprechenden Rezepte nach. Ich sammelte dazu passende Legenden aus der Innerschweiz, von denen Seugrem ebenfalls viele nacherzählt. Und zuletzt fand ich unter den Pflanzenzeichnungen aus Seugrems Hand, die sich in den Archives nationales in Port-Louis erhalten haben, ein paar Blätter, die mir als Illustrationen geeignet schienen.

Die verschiedenen Elemente führte ich dann im vorliegenden Buch zusammen, das gleichermaßen 18 Spaziergänge durch die Innerschweiz und 18 kulinarische Streifzüge durch die Innenwelt diverser Schlachttiere vorstellt.

Die *Uri* ist jetzt nur noch ein unscharfer Umriss vor dem Alpenmassiv. Wie ein Schwamm fährt die Dämmerung über die Berge und lässt sie so schemenhaft werden, dass sie sich kaum mehr von den Nachtwolken unterscheiden. Wie fühlte sich Tartariou Seugrem wohl an seinem ersten Abend in Luzern, als er das Gebirge vor sich im Dunkeln liegen sah, das er in den nächsten Wochen erwandern würde? War er voller Vorfreude? Spürte er Angst? Respekt? Erinnernte er sich an seine Mutter und war ganz melancholisch? Oder dachte er nur darüber nach, was er sich am nächsten Tag noch alles an Ausrüstung würde besorgen müssen?



## ZWERCHFELL VOM RIND

Luzern – General Guisan Quai (Luzern)

47.051797,8.334753

Ich habe kein Badetuch dabei. Also bleibt mir nichts anderes übrig, als meine Hühnerhaut auf der Lidowiese trocken zu schlottern. Das Wasser war kalt, zu kalt für mich. Aber ich wollte doch an jenem Ort baden, wo auch Tartariou Seugrem vor 140 Jahren seine Schwimmzüge tat. Man weiß nicht, wie der Metzgermeister aus Lemusa 1884, also mit 66 Jahren, ausgesehen hat, denn es hat sich kein Bild aus jenem Abschnitt seines Lebens erhalten. Ich stelle mir einen knapp 1,70 m großen Mann mit einem stattlichen Bauch vor. Er hat dunkles, unregelmäßig gewelltes und oft ein wenig zerzaustes Haar, das er dann und wann mit einer fahrigen Geste seiner kleinen Hände in Form zu bringen sucht. Wenn er nachdenkt, drückt er leicht das linke Auge zu und schnauft, hat er einen Entschluss gefasst, mit einem kurzen Rauschen etwas



### **Miggerimüsli (*Foramenium sibilans*)**

Rechts oben auf dem Blatt erklärt Seugrem: «Der Name der Pflanze muss ein Irrtum sein. Miggeri soll eine Bezeichnung für Zwerchfell sein. Und Müsli [sic!] bedeutet Maus. Ich sehe weder ein Zwerchfell noch eine Maus.» Bei dem Gemälde mit der Kuh könnte es sich um ein Bild von Eugène Burand handeln, das heute im Kunstmuseum Lausanne hängt.

Luft durch die Nase ein. Wenn er beim Sprechen eine Pause macht, dann zieht er oft ein Stück seiner dünnen Lippen zwischen die Zähne, die ihrer grauen Farbe zum Trotz kräftig sind und gesund.

In Luzern wohnt Seugrem in der Pension *Gesegnet-Matt* (dem heutigen Hotel *Beau Séjour*) und spaziert jeweils am späteren Nachmittag «gut tausend Schritte» dem «Lac des Quatre-Cantons» entlang in Richtung Meggen, um dort «etwas abseits vom größten Trubel» ein Bad zu nehmen. Ob er einen Steg benutzt oder direkt vom Ufer aus in den See steigt, geht aus seinen Notizen nicht hervor.

Am ersten Abend schwärmt er vom angenehm temperierten Wasser und vom Blick auf den Pilatus, der ihm wie ein großer Hund vorkommt, «der treu vor der Haustür liegt und auf die Rückkehr seines Gebieters wartet». Am zweiten Tag aber beschäftigt ihn beim Baden ein Zwischenfall mit seinem Führer und Übersetzer Toni Ming.

«Mein Guide ist ein junger Mann mit einem feinen Gesicht und einer hohen, leicht brüchig wirkenden Stimme, die klingt, als strenge er sich ständig an, tiefer zu sprechen, als seine Natur es vorsieht. Er stammt aus einem Dorf, das früher am Ufer eines Sees lag – bis einer seiner Vorfahren, wie er nicht ohne Stolz erzählt, das Gewässer vermöge einer kühnen Sprengung fast gänzlich zum Verschwinden gebracht hat.»

Seugrem hat den Führer von Lemusa aus per Telegraf bestellt, wie ihm «der kundige Joanne geraten hat» (gemeint ist vermutlich der von Hachette 1866 erstmals publizierte *Guide Diamant Suisse*, ein gut vierhundert Seiten starker Reiseführer aus der Feder von Adolphe Joanne). Seugrem trifft Ming am ersten Morgen in Luzern im Empfangsbereich seines Hotels. Er empfindet von Beginn an eine «adtraksi kiriè», eine «seltsame Sympathie» für den Mann und

Miggerimüsl  
 Gorameüüm  
 sibilans

Le nom de la plante doit être une erreur.  
 Miggeri serait un terme désignant le  
 diaphragme. Et müsl signifie  
 souris.

Je ne vois  
 pas de  
 diaphragme  
 ni de souris.

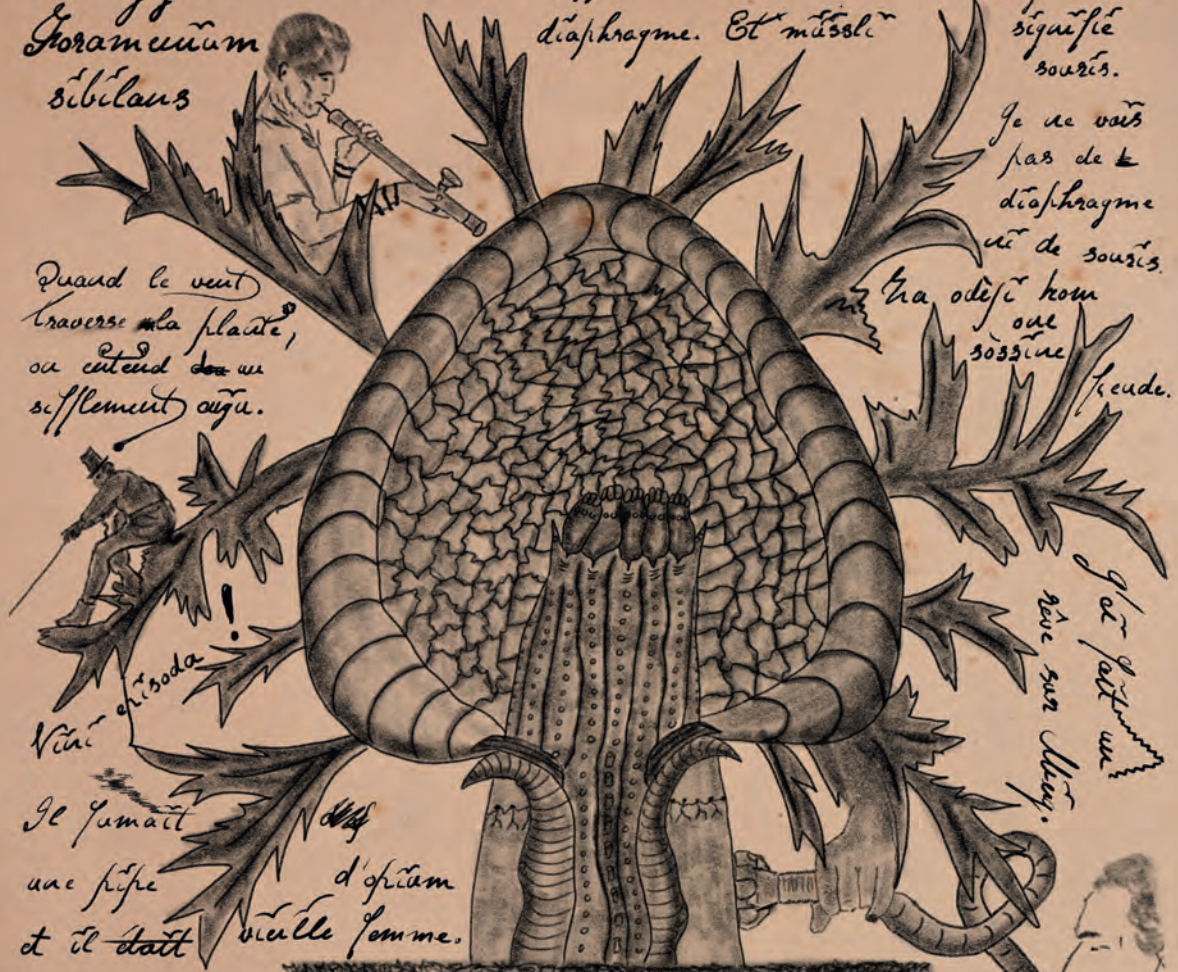
Quand le vent  
 traverse la plante,  
 on entend un  
 sifflement aigu.

tra odesi kom  
 ou  
 sössiue  
 heude.

Vici  
 elisoda

göt part un  
 avec son  
 lituy.

Il fumait  
 une pipe  
 et il était  
 d'ficiam  
 vieille femme.



## TELLSSCHUSS

Das Zwerchfell des Rinds wird von einem eher dünnen Rahmen aus Muskeln an den Rippen und von einem dicken Muskel im Lendenbereich festgehalten. Metzger sprechen beim dünnen Muskel von Kron- oder Saumfleisch und beim dicken Teil von Nierenzapfen, Herzzapfen, Onglet oder Leistenfleisch. Im *Hotel Rössli* in Küsnacht bekommt Tartarieu Seugrem ein Gericht mit dem Namen *Tellsschuss* vorgesetzt, «on mòso akegnan, tenak épi sukjik» («ein aufregendes Stück, zäh und saftig»), von dem er vermutet, dass es sich um ein *ungulikl* handelt, wie das Onglet auf Lemusa heißt. Er beschreibt das dazu gereichte *Chrütersösseli* als eine «lauwar-me Mischung aus Zwiebeln, Kapern, Anchovis, Kräutern, Eigelb und italienischem Öl». Es fiel mir leicht, eine entsprechende Sauce zu köcheln, die gut zu Rindfleisch passt. Viele Köche entfernen vor dem Braten den Sehnenstrang, der sich durch die Mitte des Stückes zieht. Dabei zerfällt das Teil aber in zwei Partien. Sowieso bleibt der Nierenzapfen eine Herausforderung für den Kauapparat – aber auch ein selten saftiges, geradezu archaisches Vergnügen.

### HAUPTSPEISE FÜR 4 PERSONEN

**2 Nierenzapfen vom Rind (500 g) in einer nicht beschichteten, sehr heißen Bratpfanne ohne Fett während 4 Minuten je Seite bräunen. Im 150 °C warmen Ofen 15–20 Minuten nachziehen lassen, bis die Kerntemperatur 50 °C erreicht hat. 1 sehr fein gehackte Zwiebel (140 g) in 10 g Butter glasig dünsten. 50 g Kapern, 15 g Anchovis, 10 g Petersilie, 10 g Schnittlauch, 1 TL schwarzer Pfeffer, 40 ml Weißwein und 40 ml Brühe einrühren, 2–3 Minuten köcheln. Sauce mit Salz abschmecken und 2 EL Olivenöl einmischen. Fleisch in möglichst dünne Tranchen schneiden, mit etwas Sauce nappieren.**



ist zufrieden, dass Ming «trotz seiner Jugend sehr gut Französisch spricht». Dann jedoch geschieht etwas Seltsames.

«Der Concierge zieht die Eingangstüre weit auf und lässt zwei Männer herein, die einen großen, mit Woldecken verkleideten Goldrahmen in die Empfangshalle schleppen. Sie stellen sich vor mir auf und zerren die Tücher herunter. Das Bild eines Rindviehs kommt zum Vorschein, das auf einem grünen Grasflecken steht und in ein Tal hinabbrüllt. Die Herren Kunsthändler hätten vernommen, dass ich ein bekannter Fleischunternehmer aus dem Ausland sei, und hätten gedacht, dass mich diese Malerei vielleicht interessiere, meint Ming und fügt hinzu, dass das Kunststück «wohlfeil» zu haben sei. Erst muss ich laut lachen, weil ich mir vorstelle, wie ich mit dem riesigen Gemälde durch die Schweiz reise. In Gedanken sehe ich es schon auf dem Dach einer Postkutsche stehen, die mit grossem Tempo in Richtung Gotthard prescht und dabei echte Kälber in die Flucht treibt, die sich auf die Straße verirrt haben. Dann aber wird mir auf einmal klar, dass Ming diese Sache eingefädelt haben muss. Und auf einen Schlag finde ich das gar nicht mehr lustig.»

Seugrem nimmt sich vor, seinen Führer zur Rede zu stellen und ihm ein für allemal klarzumachen, dass er an solchen «Vermittlungsdiensten» nicht interessiert sei. Wenig später aber ist er schon wieder ganz versöhnt mit dem «bo valodien», dem «schönen Schlawiner», denn auf einem Spaziergang mit seinem «kitan» findet er heraus, dass Ming die Pflanzenwelt seiner Heimat sehr gut kennt und «von den Patres, die ihm das Französische beigebracht haben, auch die lateinischen Namen der einheimischen Flora gelernt hat – was die Verständigung in diesen Dingen ungemein vereinfacht.»

Großes Entzücken löst im Metzger ein Blümchen aus, das *Miggerimüsli* heißt und dessen Blüte an die Form eines «Zwerchfellapparates» erinnern soll.

«Für ihn gebe es auch zwischen meiner fernen Heimat und seiner eigenen Welt so etwas wie ein Zwerchfell, erklärt mir Ming, eine Haut, die sich hin und her bewege. Ich staune, wie genau er die einzelnen Schlachtteile zu benennen weiß, und frage mich, ob er sich wohl speziell darauf vorbereitet hat, dass er einen Metzger durch die Berge führen

---

## WIE DAS BARENDISS EINE WÜSTE WURDE

Im Barendiss lebten einst Zwerge, die waren fleißig und hatten nur das Wohl der Menschen im Sinn. Sie bearbeiteten in einem fort die Erde im Tal, legten kleine Terrassen an, brachten Dünger aus, sorgten für Bewässerung. Wo die Menschen auch Samen streuten, die Saat ging reichlich auf und sie hatten stets genug zu essen.

Eines Tages aber kam ein neuer Priester ins Tal, der hielt die kleinen Gesellen für Ausgeburten des Teufels. Also erzählte er den Barendissern, die Wichte hätten ein Zwerchfell aus purem Gold. Es dauerte nicht lange, bis der

erste Mann einen Zwerg erschlug und in zwei Stücke riss, um ihm das goldene Fellein aus dem Busen zu zupfen. Eine gierige Zwergenjagd begann und bald waren all die kleinen Leute tot. Wenig später zerfielen die Terrassen, trugen Wind und Wasser die Erde davon. Die Menschen hatten bald nichts mehr zu essen und zogen fort. Heute ist das Barendiss nur noch eine steinige Wüste.

*Ein Barendiss-Tal existiert in den Alpen nicht, Seugrem hat wohl den Namen falsch notiert. Möglicherweise ist Bärenfallen über Erstfeld gemeint.*

---

wird. Dann spricht er plötzlich von Wahrheit und Dichtung, doch ich mag ihm nicht mehr zuhören. Ich bin froh, dass mich so ein gescheiter Junge auf meiner Reise begleiten wird, jetzt aber habe ich ...»

«Hunger» wahrscheinlich oder «Durst»? Wir müssen raten, denn der Text setzt sich auf einer Seite fort, die sich nicht erhalten hat. Ich vermute, dass Seugrem 1884 einfach in seiner Unterwäsche ins Wasser steigt – so wie ich. Schwimmanzüge kommen erst gegen 1900 in Mode. Oder er badet nackt, auch das ist damals üblich. Zum Glück habe ich mich entschieden, die Unterhose anzubehalten. Denn während meiner höchstens fünf Minuten im Wasser haben sich zwei Männer und eine Frau direkt neben meinem Rucksack und meinem Kleiderhäufchen niedergelassen, um gegrilltes Hühnchen zu essen.

Zum Glück ist die Luft warm, also glätten sich die kleinen Pusteln auf meiner Haut ziemlich bald. Ich gehe zu meinem Bündel und greife mir den Fotoapparat heraus, um ein Bild meines Badeplatzes zu machen. Dabei wünsche ich den dreien einen guten Appetit. Sie beglotzen mich fassungslos, als sei ich ihnen eben aus einer anderen Welt vor die Füße ihres Grillhühnchens gefallen. Dabei habe ich meine Unterhose doch an.





# HIRN VON DER ZIEGE

**Rigi-Kulm (Schwyz)**

47.056716,8.485543

Ich komme mir vor wie in einem seltsamen Traum. Von der Bahnstation Arth-Goldau aus bin ich über Blatten in einer ziemlich direkten Linie zur Kulm hinaufgestiegen. Erst ging ich über Wiesen, dann durch Wald, zuletzt über steile Bergweiden. Zwei- oder dreimal bin ich anderen Wanderern begegnet, mehr nicht – obwohl dieser Sonntag schöner und sonniger kaum sein könnte. An der Kante zur Kulm stieß ich zu meiner Überraschung auf ein Metalltor, wie man es eher aus Vorgärten in der Stadt kennt als aus den Bergen. Ich zog es auf, kletterte durch, schloss es hinter mir und blickte mich um.

Die Rigi-Kulm hat etwas von einem internationalen Flughafen: Menschen aus China, Japan, Korea, Kanada, den USA oder den Emiraten, Deut-



### Geißtöder (*Delectatio fallax*)

Links neben der Pflanze heißt es: «Die Spatha umhüllt eine Blume, eine Art Phiole, welche die Form und das Aussehen eines Gehirns hat», und dann durchgestrichen, «daher der Name». Kannte Seugrem außer *Geißtöder* noch eine weitere Bezeichnung für diese giftige Blume? Oder hat er nur etwas falsch verstanden?

sche, Holländer und Spanier, Israelis und Russen bewegen sich paarweise oder in kleinen Gruppen über die Plattform und schauen herum, als suchten sie den Weg zu ihrem Gate. Sie wirken dabei seltsam autonom, wie eingehüllt in eine Zauberblase, als gäbe es nur die Attraktion der weiten Aussicht übers Land, das Erhabene der Berge um sie her, nicht Hunderte, Tausende von anderen Touristinnen und Touristen. Direkt vor mir hat sich eine Familie aus Indien oder Pakistan im Gras niedergelassen und aus Rucksäcken ein stattliches Picknick mit Salaten, Reisgerichten, Samosas und verschiedenen Saucen hervorgezaubert. Wie die Gruppe da sitzt und der Welt den Rücken zuwendet, wirkt sie auf mich wie eine Insel und ich stelle mir vor, dass man sie mit einem Schnippen der Finger von der Rigi in die Ruinen von Golkonda oder in den Central Park nach New York versetzen könnte. Woher nur kommen all diese Leute? Auch im zweiten Sommer der Pandemie sind internationale Reisen doch schwierig. Und wie mag es hier zugehen, wenn der Tourismus auf Hochtouren läuft?

Ich liebe die eigentümliche Atmosphäre touristischer Hot Spots. Ich schaue den Fremden gerne zu, wie sie sich amüsieren, inszenieren, langweilen, verlieren. Was sucht man hier eigentlich? Was macht hier Freude? Was ist Pflicht? Tatsächlich bin ich zum ersten Mal auf der Rigi, also ebenfalls ein Fremder. Und ich wäre vielleicht nicht hierhergekommen, hätte ich mir nicht vorgenommen, einige jener Orte zu erwandern, die Tartariu Seugrem im Sommer 1884 besucht hat.

Auch damals ging es auf der Rigi schon sehr international zu, wie man aus diversen Reisebeschreibungen weiß, wenngleich die meisten Besucherinnen und Besucher «nur» aus dem europäischen Ausland stammten.

Seugrem und sein Führer Toni Ming nehmen von Arth-Goldau aus die Bahn bis zur Station «Le Chili» (gemeint ist wahrscheinlich Klösterli) und marschieren von da aus zu Fuß weiter. Beim Aussteigen aus dem «überaus

Geisstöder (-stab)

Delectatio fallax

Tout est

toxique

dans cette

plante



La spathe enveloppe une  
fleur sorte de fièle de la  
forme et du dessin d'un ~~cerveau~~  
cerveau, d'où son nom.



Petit capre mort, ou ce

Geisstöder - le nom  
vernaculaire (imprononçable)  
signifierait ~~de~~  
« mort de la chèvre ».

Quand les chèvres sont libérées dans les prés pour pâture au printemps,  
elles sont affaiblies (la nourriture étant maigre en hiver) et se jettent  
sur tout ce qu'elles peuvent trouver à manger. Ming m'assure que  
sa famille perd une douzaine de chèvres  
chaque année à cause de cette plante.



## ANNIS HIRNSUPPE

Im *Berner Kochbuch* von Lina Rytz, das 1836 bereits in zweiter Auflage erschien, findet sich ein Rezept für Kalbshirn, das der von Toni Ming beschriebenen Hirnsuppe seiner Großmutter Anni entsprechen könnte. Es wurde unverändert mindestens bis in die zwölfte Auflage von 1875 übernommen. Ich habe es etwas vereinfacht, lasse bei den Gewürzen das «Nägelipulver» weg und gönne dafür dem Safran einen königlichen Auftritt. Man könnte auch doppelt so viele Hirne in derselben Menge Flüssigkeit garen und die Suppe eher wie eine Sauce behandeln. Serviert man sie über stark geröstetem Weißbrot, entwickelt *Annis Hirnsuppe* einen archaischen Reiz.



### KLEINE HAUPTSPEISE FÜR 4 PERSONEN

**4 Hirne von der Ziege oder vom Lamm (je 70 g) gut wässern und von allen Häuten befreien. 40 g Butter erwärmen, 1 sehr fein geschnittene Zwiebel (140 g) mit 1 TL Salz glasig dünsten. 40 g Mehl dazustäuben, krümelig werden lassen. 300 ml Weißwein und 300 ml leichte Brühe oder Wasser angießen, bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen zu einer glatten Crème verarbeiten. 0,5 g Safranfäden in die Masse krümeln, 1 TL schwarzer Pfeffer dazu. Mit Salz und etwa 2 TL Zitronensaft sorgfältig abschmecken, bis die Säure stimmt. Hirne in die Suppe legen und je nach Konsistenz und Hitze 4–8 Minuten garziehen lassen. 4 Scheiben dunkles Brot oder (wegen der Röstaromen noch besser) kräftig getoastetes Weißbrot auf tiefe Teller verteilen, Hirne sorgfältig auf die Tranchen legen, Suppe darübergießen.**

luxuriösen Waggon» werden sie von Kindern belagert, die ihnen Kirschen verkaufen wollen.

«Ein Mädchen fällt mir auf, das deutlich größer ist als die Schreihäse um sie herum. Sie hat kupferrotes Haar und spitzt adrett den Mund, wenn sie ‹Monsieur, Monsieur!›, ruft und mir ihren Korb hinstreckt: ‹Trente centimes, pas cher, pas cher, Monsieur.› Ich spreche sie auf Französisch an, doch sie kann offenbar nur die paar Worte, die es braucht, ihre Ware anzupreisen. Ich möchte ihr ein paar Kirschen abkaufen, doch Ming hindert mich daran: Das sei viel zu teuer, erklärt er mir und schickt das Mädchen mit einer Handbewegung weg.

Wir gehen los und lassen die Meute hinter uns, die jetzt ein paar englische Damen entdeckt hat, die aus einem anderen Wagen gestiegen sind. Nach ein paar Schritten allerdings taucht das Mädchen mit den roten Haaren plötzlich wieder auf und geht neben uns her: ‹Vingt centimes, Monsieur, vingt centimes pour vous.› Ming schickt sie wieder weg, seine Stimme klingt jetzt unfreundlich. Doch das Mädchen lässt nicht locker, es macht mir schöne Augen und schaut Ming dann voller Verachtung an. Schnell gehen die Worte hin und her. Plötzlich gibt Ming dem Mädchen eine Ohrfeige. Ich sehe, wie ihm die Tränen ins Gesicht schießen, doch es fasst sich gleich wieder, beginnt zu lachen, tritt zwei Schritte zurück, sagt ‹Eksanidel, Eksanidel›, wischt sich mit dem Rücken der Hand über die Wangenknochen und hüpfelt fröhlich davon.»

Seugrem will wissen, warum Ming dem Mädchen eine Ohrfeige gegeben habe. Der behauptet, die Kleine habe ihn *Geißehirni* («Ziegenhirn») genannt, das sei eine arge Beleidigung in dieser Gegend, seien die Bergziegen doch dafür bekannt, besonders kleine Gehirne zu haben.

«Mehr will er mir offenbar nicht verraten und lenkt sogleich ab, indem er mich fragt, wie wir auf Lemusa denn Hirn zubereiten. Ich mag ihm keine Antwort geben. Wenn er mir nicht erzählen will, was zwischen ihm und dem Mädchen vorgefallen ist, dann sehe ich keinerlei Anlass, ihn in die Geheimnisse unserer Küche einzuweihen. Ich frage ihn nach der Geschichte der Eisenbahn, die uns hier heraufgebracht hat, doch er verliert sich in der Erinnerung an seine Großmutter Agni [vermut-

---

## WAS ZIEGEN ZU SAGEN HABEN

Ein Ziegenhirte war stets beleidigt, wenn in seiner Umgebung das Schimpfwort *Geißehirni* [Ziegenhirn] fiel, war er doch überzeugt, seine lieben Tiere seien höchst vernünftige Wesen. Also legte er sich in der heiligen Weihnacht um zwölf Uhr bei seinen Ziegen auf die Lauer, denn dann bekommen die Tiere des Stalles für eine Stunde die Fähigkeit zu sprechen, zum Dank für die Wärme, die sie einst dem Jesuskind haben zukommen lassen. Er horchte und horchte, doch da war nichts anderes als Gemecker zu vernehmen. Also kam er

zum Schluss, dass das Schmähwort wohl doch seine Berechtigung habe und das Hirn der Ziege so klein sein müsse, dass sie, auch wenn sie sprechen könne, doch nichts zu sagen habe. Der Hirte verlor die Freude an seinen Schützlingen und verlegte sich alsbald darauf, Schweine herumzuführen.

*Tartarieu Seugrem notiert diese Legende vermutlich im Zusammenhang mit seiner Besteigung der Rigi. Sie steht jedoch an anderer Stelle und der Metzger gibt keinerlei Kommentar dazu ab.*

---

lich Anni], die Hirn in einer Safransuppe gekocht und auf einem Stück Röstbrot serviert habe. Seine Oma sei die beste Köchin der Welt gewesen, versichert er mir.»

Die zwei Wanderer setzen ihren Weg fort. Es ist ein heißer Tag und die Sonne brennt gnadenlos nieder. Bald überkommt sie ein enormer Durst und Seugrem denkt mit Sehnsucht an die Kirschen, die er nicht hat kaufen dürfen. Der Aufstieg nimmt und nimmt kein Ende. Ming tröstet seinen Gast mit der Aussicht auf den gewaltigen Sonnenuntergang, den sie oben erleben werden.

«Er spricht von rosigen Flammen und Leuchtern, die mit rotem Feuer brennen, von glühendem Rosa und flüssigem Gold. Mit jeder Stunde unseres Aufstiegs strahlt seine Rede mehr, gleichzeitig aber verdüstert sich der Himmel. Als wir endlich oben sind, wäre es eben Zeit, dass die Sonne ihr Abschiedsdrama spielt. Doch zu der fabelhaften Stunde, die mein Führer so sehr gepriesen hat, umhüllt ein hermetischer gelber Nebel, kompliziert durch einen Schneesturm in weißen Spiralen, den Gipfel der Rigi.»

Auch Seugrem muss sich manchmal vorgekommen sein, als stecke er in einem seltsamen Traum fest – oder in einer anderen Geschichte.



# HERZ VOM RIND

**Großer Mythen (Schwyz)**

47.030223,8.688742

Plötzlich taucht ein Schatten auf im dichten weißen Dunst, bebend rauscht ein schwarzer Stern durch den Nebel auf mich zu, wird mächtiger, ich ducke mich, doch das Gespenst schießt in eine besonders dunkle Schwade und kommt am anderen Ende nicht wieder raus.

Der Mythen macht seinem Namen heute alle Ehre. Die ganze Spitze ist in solchen Dunst gehüllt, dass ich kaum fünf Schritte weit sehen kann. Eine Landschaft für Flugteufel, einhörnige Böcke und andere Fabelwesen. Der Nebel hockt völlig unbewegt, kein Lufthauch ist zu spüren und das einzige Geräusch ist das leise Gieren des Metallstegs, auf dem ich stehe. Doch auch wenn meine Ohren nichts hören können, kommt es mir vor, als drängen Laute aus der Tiefe zu mir herauf, als sauge jemand ganz heftig die Luft in seine nicht



### Stinkherz (*Scrolla foetens*)

Am linken Blattrand vermerkt Seugrem: «Die Blüte gleicht einem Staubwedel. In der Frucht erkennen die Leute hier ein Herz.» Unter dem Ast liest man: «Die Fledermäuse sind ganz verrückt danach.» Und am unteren Rand heißt es: «Ming behauptet, man habe diese Frucht früher essen können. Heute aber sei sie giftig.»

ganz sauberen Nüstern ein. Das bröcklige Zischen verschmilzt mit dem Sausen des Bluts in meinen Ohren.

An einem Felsvorsprung neben meinem Kopf hangelt sich eine Spinne durch ihr von dicken Tautropfen besetztes Netz. Daneben streckt sich eine Orchidee, ihre kleinen Blüten leuchten hellviolett, deplatzierte Jubelschreie in dieser winterlich-klammen Luft – ein Beweis, dass hier wohl eben noch die Sommersonne schien.

Auch als Tartariou Seugrem 1884 den Mythen besteigt, ist das Wetter nicht viel besser. Der Metzgermeister spricht jedenfalls von einer «gwo kumul», einer großen Wolke. Die Wege sind damals noch nicht so gut ausgebaut wie heute. Seugrem und sein Guide Toni Ming schließen sich deshalb einer Seilschaft an, die von einem «Krokronok sin dékenz», einem «Grobian ohne Anstand» angeführt wird, den man offenbar *Munnihärz* («Bullenherz») nennt. Seugrem beschreibt ihn als einen kleinen, drahtigen Mann mit einem flachen Gesicht, winzigen Augen und «fast keiner Nase». Er zwingt seinen Leuten ein Tempo auf, bei dem der Metzgermeister bald schon nicht mehr mithalten kann.

«Nach dem ersten Stück am Seil rasten wir auf einer kleinen Wiese, die gefährlich schräg über einem Abgrund liegt. Ich zittere am ganzen Leib, nicht aus Angst, sondern wegen der Anstrengung. Während Mu [Munnihärz] das Seil aufrollt, spricht er mich plötzlich auf Französisch an. Ich sei es wohl nicht gewohnt, mich zu bewegen, wirft er mir in einem gehässigen Tonfall vor. Hätte er vorher gewusst, wie ungeschickt ich mich anstelle, dann hätte er mich gar nicht erst mitgenommen auf die Tour.»

Ming schaltet sich ein, Munnihärz beruhigt sich und sagt schließlich lachend, es müsse ihm vermutlich eine Ehre sein, dass da ein «véritable héro de la



Stücker  
 (Näpistöck)  
 Scilla lotens

Le nom vernaculaire  
 signifie cœur qui sue.



Les pipistrelles

La fleur ressemble à un plemear.  
 Dans le fruit, les yeux se recouvrent  
 naissant un cœur.



Les pipistrelles en raffolent

En effet la plante  
 exhale une odeur intense



Autriches, on tirait  
 ce fruit comme un pât  
 pour attirer les chauvess  
 suées dans des pièges.

Certains disent que le  
 fruit sent comme un fromage  
 français. C'est pourquoi on l'appelle parfois  
 Näpistöck, en référence au mal-aimé  
 Napoléon.

Les animaux se  
 gorgent du jus  
 qui s'écoule du  
 fruit au moindre  
 contact.



Même prétend qu'autrefois, on pouvait  
 manger ce fruit. Mais aujourd'hui, il  
 serait toxique. Celui qui le goûte ne peut que  
 raconter des âneries. D'autres croient qu'ils  
 peuvent voler, ce qui est dangereux dans  
 les montagnes.

## G'SCHÄNGG

Im *Löwen* in Lungern wird Seugrem von einer «leutseligen Wirtin» ein «lederzähes und trockenes» Ragout aus Rinderherz vorgesetzt. Der Metzgermeister seufzt, dass man doch «mit dieser herrlichen Pfefferminze, die hier in jedem Garten wächst, mit etwas Zitrone und Eiern einen Salat aus dem frischen Herz anmischen» könnte, der für «die kulinarische Seele» seiner Gastgeberin ganz bestimmt ein «G'schängg» wäre, wie Ming die freudigen Gaben des Lebens zu nennen pflege. Es ist mir eine Ehre, Seugrems edle Absicht in die Tat umzusetzen und dem Repertoire der Innerschweizer Inne-reienspeisen ein Rezept für rohes Rinderherz mit Pfefferminze zu schenken.

### VORSPEISE FÜR 4 PERSONEN

**250 g Herz vom Rind, 250 g rote Karotten, 200 g Zwiebeln und 5 Knoblauchzehen durch den Fleischwolf (größere Scheibe mit einem Lochdurchmesser von 6 mm) drücken. Zeste und Saft von 1 Zitrone, 1 EL Olivenöl, 1 TL Salz, 1 TL schwarzer Pfeffer und 20X g fein gehackte Pfefferminze unterheben, alles gut vermischen. Ich gebe gerne noch 20 g zerdrückte Anchovis dazu, denn auch die verirren sich im 19. Jahrhundert manchmal über den Gotthard. 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen, kurz vor dem Essen zwei rohe Eier unterziehen, mit Salz abschmecken, mit gebähten Brotscheiben auftragen.**



table», ein «echter Tischheld» an seinem Seil hänge. Mit Seugrem und Ming steigt noch eine kleine Gruppe aus London mit zum Großen Mythen auf, drei Frauen und zwei Männer. Sie gehören einem United Alpine Club an, sind alle jung und sehr gelenkig. Sie sprechen offensichtlich kein Französisch, scheinen jedoch zu verstehen, was der Führer sagt – und blicken diskret zu Boden. Seugrem selbst ist «tan offensjü», «so sehr beleidigt», dass ihm die Worte fehlen.

Die Gruppe klettert schließlich weiter und Seugrem macht einen «esfort pesumanik» («unmenschlichen Effort»), um bei dem Tempo mitzuhalten. Dann gelangen sie offenbar aus der Nebelwolke heraus, denn «plötzlich haben wir einen weiten Blick übers Land, grün und fruchtbar liegt eine Ebene unter uns, aus der Tiefe leuchten uns blau zwei Seen entgegen, dazwischen drücken Berge ihre schwarz bewaldeten Schultern in die Höhe». Der Metzgermeister hat das Gefühl, die Welt würde ihm auf einmal «zuzwinkern» und spürt, wie «neue Lebensäfte» in seine Glieder strömen. Er glaubt, dass jetzt der Bergsteiger in ihm geboren wird und es keinen Gipfel auf dieser Erde mehr geben kann, «ki kontrablji muen pié, muen uelör, mua nertz», der sich also seinem Fuß, seinem Willen, seiner Kraft widersetzen könnte.

«Dann gelangen wir zu einem Feld aus Schnee und Eis, das uns den Weg versperrt. Mu packt alte Wollsocken aus und verteilt sie an uns mit der Aufforderung, sie über unsere Stiefel zu ziehen. Endlich eine Gelegenheit, meine Steigeisen auszuprobieren, das neueste Modell aus einem Geschäft in Luzern, teuer, aber sehr zuverlässig. «Non, merci», rufe ich unserem Führer also zu, «j'ai mes crampons, mes crampons Kennedy, perfectionnés, très commodes ...» Ich sehe in den Augen von Mu, dass er damit nicht gerechnet hat. «Comme vous voulez, Tarascon», versetzt daraufhin der freche Kerl. Er hat sich nicht einmal meinen Namen richtig gemerkt. Schon stopft er die Strümpfe in seinen Rucksack zurück, doch da geht Ming mit einem Lächeln auf ihn zu, sagt ein paar Worte, der drahtige Bulle grinst hämisch zurück und drückt ihm die Socken in die Hand. «Wir geben besser nach. In einer anderen Geschichte ist das ganz schlecht ausgegangen», flüstert mir Ming dann leise zu, legt mir erst die Hand auf die Schulter, geht dann in die Knie und zieht mir die Socken über die Stiefel.»

---

## DAS ENDE DES FRIEDENS

Ein Bauer am Mythen hatte ein Abkommen mit einem Lämmergeier, der in der ganzen Gegend sein Unwesen trieb. Wenn er eines seiner Schafe schlachtete, dann legte er stets das frische Herz auf einen Felsen vor seiner Hütte, wo es der große Vogel abholen kam. Im Gegenzug verschonte der Geier die Tiere des Bauern. Eines Tages bat der Mann seine Gattin, das Herz eines frisch getöteten Lammes auf den Stein zu legen. Doch der Frau war das feine Stück zu schade für den Vogel und so warf sie ihm stattdessen die Gallenblase hin. Der Räuber ließ die Blase liegen, krallte sich das zarteste Schaf von der Weide, trug es in die Höhe, pflückte sich die besten Teile heraus und ließ den Kadaver dann vor der Hütte des Bauern zu Boden plumpsen. Als der Mann den Leichnam seines Tieres vor seiner Türe fand, da

wusste er: Sein Frieden mit dem Lämmergeier war vorbei.

*Neben diesem Märchen vom Mythen findet sich in den Notizen von Tartarieu Seugrem auch eine Legende, in der Rinderherz eine wichtige Rolle spielt. Leider ist nur der Anfang der Geschichte überliefert, steht die Fortsetzung doch auf einem Blatt, das sich nicht erhalten hat. Die Erzählung heißt Eine duftende Lektion und beginnt so: «Ein reicher Kaufmann, der seine Angestellte lausig und respektlos behandelte, pflegte seinen Hunden nur bestes Rinderherz zu verfüttern. Eines Tages kam ein weiser Magier am Haus des Händlers vorbei. Als er sah, wie dieser seine Hunde mit Herz verwöhnte, derweilen seine Leute nichts Rechtes zu essen hatten, erhob er seine Hände und verwandelte ...»*

---

Seugrem beschäftigt sich in seinen Notizen noch länger mit der Frage, warum sich Ming da eingemischt hat. Er ist überzeugt, dass er den «Krokronok» mit seiner Ausrüstung beeindruckt hätte – und nimmt es seinem Reisegefährten übel, dass er ihm diese Chance vermasselt hat. Aber dann gelangen sie zur Spitze des Mythen, wo ihm die «saftigste Sonne» ins Gesicht scheint und «tou mundusi sunt banketsi», also «alle Welten Bankette sind».

Ich hingegen stehe immer noch im Trüben. Und jetzt ist der schwarze Stern wieder da. Viel kleiner zwar, aber auch viel schneller zuckt er hinter der silbergrauen Leinwand hin und her, bleibt plötzlich stehen in der Luft und bricht dann wie die Spitze eines Schwerts aus der Tropfenmauer aus und auf mich zu, pfeift haarscharf an meinem Kopf vorbei und verschwindet hinter mir im Dunst. Eine Bergdole bloß, kein Lämmergeier wie in meiner Fantasie. Ich habe mich immer gefragt, wie sich diese Vögel in den dichten Wolken orientieren, warum nie einer gegen eine Felswand klatscht.



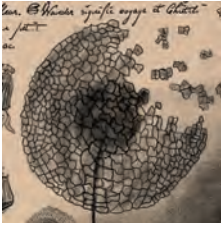
## KUTTELN VOM RIND

**Muotatal – Bödmerenwald (Schwyz)**

46.964845,8.84879

Das muss genau die Stelle sein, die Tartariu Seugrem beschreibt: eine Kuppe zwischen zwei länglichen, von Fichtenwald umstandenen Bergweiden, «wo in der Kimme des Übergangs wie ein Korn die dreieckige Spitze eines Bergs erscheint». Ich war doch sehr überrascht, als sich die Landschaft eben auf einen Augenschlag wie eine Illustration der Deskription des Metzgermeisters vor mir präsentierte. Was für ein perfektes Zusammenspiel. Nur etwas fehlt: Chuefläck, das Dorf, das Seugrem von hier aus erblickt.

«Plötzlich tauchen dreißig oder vierzig sonnenverbrannte Häuser vor uns auf, kleine Gebäude meist, umgeben von ansehnlichen Gärten, in denen allerlei Gemüse wächst und auch ein paar niedrige Apfel-, Birnen- und



### **Wanderchütteli (*Polyductus farcimifolius*)**

Links oben notiert Seugrem: «Die Flugschirme gleichen Stücken aus dem [...] Magen der Kuh. Daher der Trivialname der Blume: Wander bedeutet Reise und Chütt[e]li ist ein kleiner Magen.» Links unten steht: «Laut Ming kam es früher vor, dass gewisse Frauen von den Samen schwanger wurden. Sie konnten dann aber nur Mädchen gebären.»

Kirschbäume stehen. Vor den Wänden stapelt sich Brennholz, die Scheite sind mit größter Sorgfalt geschichtet. Aus einigen Kaminen steigt ein feiner Rauch in den blauen Himmel auf. Zwischen den Häuschen erkenne ich da und dort eine Schweinekoppel oder einen Hühnerstall. Rund um das Dorf weiden Kühe und Kälber, an die hundert dürften es sein.»

Chuefläck sei ein besonderer Weiler, erfährt Seugrem von Toni Ming, seinem Dolmetscher und Führer. Die Leute seien vor hundert oder zweihundert Jahren «aus der Fremde» in den Bödmerwald gekommen und hätten sich das Stück Land gerodet, auf dem heute ihre Häuser stehen und ihre Tiere weiden. Sie seien «immer unter sich» geblieben, nur selten habe sich einer von hier eine Frau aus dem Tal genommen – und er kenne keinen Mann, der sich rühmen könne, eine Chuefläckerin gehelicht zu haben.

«Mir fällt ein breiter Weg auf, der vom Zentrum des Weilers zu einem stattlichen Steingebäude führt. Es steht vielleicht fünfhundert Meter südlich des Dorfes und ist von einem kleinen Glockentürmchen bekrönt. Ich frage Ming, ob das die Kirche sei. Er lacht hell, fast kommen ihm die Tränen. Man könne das wohl schon Kirche nennen, denn es handle sich um das wichtigste Gebäude des Dorfes, sagt er dann und kämpft das Glucksen in seiner Gurgel nieder. Aber nein, das sei kein Gotteshaus, sondern das Kuttelhaus. Der Rinderpansen, der ja überall im Land gern gegessen werde, spiele in Chuefläck eine ganz herausragende Rolle. Die «Chuttle» würden hier in jedem Monat einmal im Rahmen eines Rituals, eines veritablen Festes zubereitet.

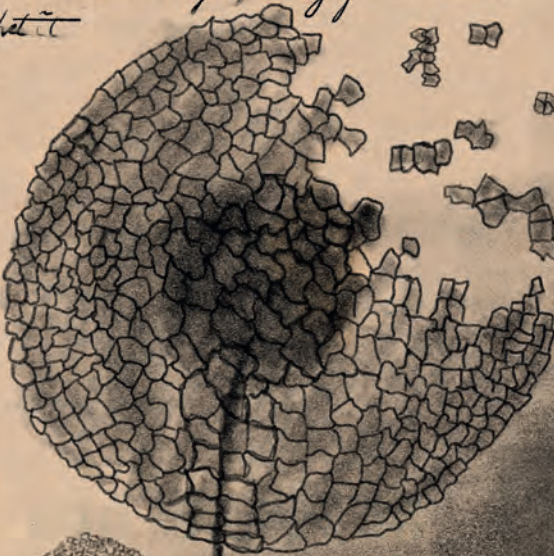
«Bei Vollmond ist das ganze Dorf auf den Beinen», erzählt mir Ming, «denn wenn ein Rindvieh getötet wird, dann hat es zwingend in einer solchen Nacht zu geschehen. Am Abend geleiten die Leute

Wanderlüttele

*Polyductus farinifolius*

Une chapelle pour les  
trèfes. Je trouve cela  
très justifié.

Les parachutes ressemblent ~~des~~ à des morceaux  
de bonnet, du deuxième estomac de la  
vache (réticulum). D'où le nom trivial de  
la fleur. *Wander* signifie voyage et *Lüttele*  
est un petit  
estomac.



Les parachutes  
peuvent voler sur  
plusieurs kilomètres.

Rien d'étonnant  
donc à ce que  
l'on rencontre  
ces fleurs dans  
les endroits les  
plus élevés.



Selon Müng, il arrivait autrefois que  
certaines femmes tombent enceintes grâce  
à ces graines. Cependant, elles ne pouvaient  
alors donner <sup>naiss</sup> ~~un~~ <sup>un</sup> à des filles.



## VOLLMONDSALAT

Tartariou Seugrem liefert eine derart ausführliche Beschreibung des Kuttelsalates, den er bei einer Frau in Chuefläck gekostet hat, dass ich leicht ein Rezept entwickeln konnte, das die Sache wohl ziemlich genau trifft. Der Metzger schreibt weder, wie ihm der Salat mundet, noch ob er einen Namen hat. Er schmeckt fantastisch frisch und ich nenne ihn *Vollmondsalat*, denn wenn man die Kutteln in einer schwarzen Schüssel serviert, dann geht bei Tisch tatsächlich «Plênleua» auf.



### VORSPEISE FÜR 2-4 PERSONEN

**1 L Wasser mit 1 TL Salz zum Kochen bringen, 250 g küchenfertige Kutteln in Streifen hineingeben, 10 Minuten oder auch deutlich länger sieden, bis sie eine angenehme Konsistenz haben (die richtige Garzeit hängt davon ab, wie stark die Kutteln vorgegart wurden), abgießen und abkühlen lassen. Empfindet man den Duft der Kutteln als zu markant, kann man sie kalt abrausen, sie sind dann allerdings etwas wässriger. 150 g Quark, 50 ml Wasser, 3 EL Walnussöl, 3 TL Zitronensaft, 1 TL Salz, 2 TL weißer Pfeffer und 1-2 fein geriebene Knoblauchzehen mit dem Schwingbesen zu einer glatten Sauce verrühren. 150 g Blumenkohl in fingernagelkleine Röslein zerbrechen und zerschneiden. Blumenkohl und Kutteln mit der Sauce vermischen und vor dem Essen wenigstens 30 Minuten an einem kühlen Ort ziehen lassen.**



das auserwählte Tier auf einen Platz und tanzen um es herum, bis der Mond über den Wipfeln der Bäume am Himmel erscheint. Dann wird das Geschöpf mit einem Gewehrschuss niedergestreckt. Der Knall markiert das Ende der Tanzerei, von jetzt an sind alle mit dem Schlachten beschäftigt. Sie schneiden dem Tier die Bauchdecke auf und lösen die Eingeweide heraus. Herz, Lunge, Leber und Niere tragen sie in einen Eiskeller, den Magen aber fahren sie auf einem Wagen ins Kuttelhaus. Sie reinigen, überbrühen, spülen, salzen und kochen das Organ in einem fort bis am Morgen die Sonne aufgeht. Dann schneiden sie die Kutteln in Stücke und teilen sie unter den Haushalten auf. Aus dem Gehirn und Teilen des Kopfes bereiten sie eine Suppe zu, die sie nach getaner Arbeit gemeinsam zum Frühstück verzehren. Nicht selten kommt es da vor, dass eine die Kugel auf ihrem Löffel findet, was Glück bringen soll.»

«Und was geschieht, wenn es regnet und der Mond sich nicht am Himmel zeigt?», frage ich Ming. In dem Fall habe das Tier eben Glück gehabt und bleibe einen weiteren Monat am Leben.»

Nun steigen Seugrem und Ming ins Dorf hinab. Dem Metzger aus Lemusa fällt auf, dass es «überall nach Seife riecht und nach frischer Wäsche, die in der Sonne trocknet». Er sieht nur Frauen und Kinder, die freundlich grüßen, und fragt seinen Begleiter also, wo die Männer seien. Ming bleibt bei einem Garten stehen, wo eine junge «Schwarzhaarige mit bleichem Teint» gerade dabei ist, einen Blumenkohl aus seinem Blattkranz zu schneiden. Er beginnt ein Gespräch mit ihr. Offenbar aber geht es nicht um die Männer, sondern um Kutteln. Die Frau bittet die Wanderer schließlich ins Haus.

«In der kleinen Stube steht nichts als ein grob gezimmerter Tisch mit zwei Stühlen. Auch das Schlafgemach ist bis auf ein einfaches Bett und eine mit Stroh gefüllte Matratze leer. Da ist keine Kommode, kein Schrank und keine Truhe. Was die Frau an Kleidern besitzt, das trägt sie am Leib. Ya sé paupe sin dèpli, ya no sé peseré.»

Sie sei zwar arm, tröstet sich der Metzger, aber sie sähe nicht unglücklich aus. Dann bringt die Frau eine schwarze Schüssel aus der Küche und stellt sie auf den Tisch. Vor drei Tagen sei ein Rind geschlachtet worden, erzählt Ming und erklärt, dass «die Leute hier glauben, ihre bei Vollmond gekochten Kutteln

---

## DER DIEBISCHE KOBOLD

**Ein Kaufmann hatte einen unsichtbaren Kobold im Haus, der ihm regelmäßig Münzen und Schmuckstücke stahl.**

**Lange fand er kein Mittel, den Plagegeist loszuwerden. Eines Tages aber verfiel er auf eine Idee und packte ein ganzes Säcklein voll Gold in eine Rinderkuttel.**

**Als der Kobold in seiner Gier nach der Beute in die Kuttel hineinkroch, verhed-**

**derte er sich in den Falten des Magens und konnte so endlich doch noch gefasst werden. Daher sagt man auch, wenn jemand auf einen Trick hereinfällt, er sei ihm «in d'Chuttle» gegangen.**

*Seugrem notiert diese Legende auf einer separaten Seite. Sie steht offenbar in keinem Bezug zu seinem Besuch in Chuefläck.*

---

seien eine ganz besondere Wohltat fürs Gemüt». Sie kosten, was die Frau ihnen offeriert: «Pansenstücke in einer säuerlich-nussigen Quarksauce, mit kleinen, knackigen Blumenkohlrosetten.» «Sind das nicht die besten Kutteln der Welt?», will Ming dann von Seugrem wissen: «Besser auch als die Kutteln, die man auf Lemusa kocht?» Seugrem fühlt sich in die Enge getrieben.

«Ich erkläre ihm im übertragenen Sinne, die Kutteln seien no mels magis disferrijan [nicht unbedingt besser, aber ganz anders]. Doch mit dieser Antwort gibt sich der junge Mann nicht zufrieden. Jetzt will er genau wissen, wie wir zu Hause die Rinder schlachten und wie unsere Köchinnen die Kutteln zubereiten. Die Schwarzhaarige lehnt an der Türe zur Küche und beobachtet uns. Ich hätte so viele Fragen an sie, aber Ming lässt einfach nicht locker, quetscht mich richtiggehend aus. Und so kommt es, dass mir mitten in Chuefläck die Zeit auf Lemusa vergeht.»

Ich kann da, wo Seugrem ein ganzes Dorf beschrieben hat, nicht einmal die Spur einer Behausung erkennen, geschweige denn die Reste eines steinernen Kuttelhauses. Ich sehe nichts als eine Lichtung und uralte Fichten, deren Stämme mir hier besonders gewunden, knorrig, grau und harzig erscheinen. Stehe ich doch am falschen Ort? Kann es sein, dass Chuefläck heute nur noch bei Vollmond existiert? Plötzlich steigt mir ein grasiger, blumiger, entfernt an einen frisch mit Wasser ausgespritzten Kuhstall erinnernder Duft in die Nase. Genau so können doch auch gekochte Kutteln riechen. Ganz bestimmt spielt mir mein Kopf jetzt gerade einen übermütigen Streich.



# HODEN VOM LAMM

**Charetalp (Schwyz)**

46.928837,8.878596

Kaum hat es mich bemerkt, hört es auf zu fressen, legt den Kopf leicht zur Seite, dreht den Körper in meine Richtung und trabt los, immer schneller, freudig wie ein Hündchen, das sein Herrchen entdeckt hat. So bilde ich es mir auf jeden Fall ein, dabei habe ich keine Ahnung, wie Pferde aussehen, wenn sie Freude empfinden. Das Tier kommt derart schneidig auf mich zu, dass ich plötzlich befürchte, es wolle mich über den Haufen galoppieren. Ich räuspere mich, muss husten, ducke mich, drehe die rechte Schulter nach vorn, hebe den Arm. Steht nicht überall geschrieben, dass Pferde so etwas nie tun? Überall? Wenige Meter vor mir verlangsamt der Gaul, fällt in Trab zurück, dann Schritt, nickt mir zu, schüttelt kurz die Mähne, geht so dicht an meinem linken Arm vorbei, dass ich sein mahagonibraunes Fell berühren könnte, macht hinter mir



### Hundshode (*Colchicum autumnale*)

Viele von Seugrems Pflanzen existieren heute nicht mehr, die *Hundshode* aber kann man leicht als Herbstzeitlose identifizieren. «In Massen gesehen im Entebuch!», steht rechts geschrieben. Darunter heißt es: «Die Pflanze ist ein Symbol der Unkeuschheit. Die Buben werfen die Früchte nach Mädchen mit zweifelhaftem Ruf.»

einen Bogen und stellt sich rechts neben mir auf. Erwartungsvoll schaut er zu mir herüber. Ich kann jetzt deutlich sehen, dass es ein Hengst ist. Wobei mir die Formulierung «Es ist ein Hengst» plötzlich so seltsam vorkommt, dass ich sie mehrmals leise vor mich hinmurmeln muss: «Es ist ein Hengst!», «Es ist ein Hengst!», «Es ist ein Hengst!» Ich schaue ihn an. Erwarte ich, dass etwas passiert? Dass ihm das Glied zu Boden plumpst? Der Bemurmelte lässt sich von meinem Mantra nicht berühren. Vielleicht weiß der Hengst ja gar nicht, dass er ein Hengst ist. Ich richte mich auf, schüttele mir den Rucksack in die rechte Position und gehe langsam los. Das Pferd tut es mir nach und ist sichtlich bemüht, auf gleicher Höhe mit mir zu bleiben. Gehe ich schneller, zieht es an, gehe ich etwas langsamer, nimmt auch der Gaul den Schritt zurück. So spazieren wir gemächlich in Richtung der anderen Pferde, denen unser kleines Spiel herzlich gleichgültig ist. Sie fressen einfach weiter.

Plötzlich höre ich ein lautes Fladern, gefolgt von einem trockenen Plopp. Kann es sein, dass der Gaul eben einen Furz hat fahren lassen? Ich schau hinüber. Er hält meinem Blick stand. Da blubbert und zischt es wieder, welch gewaltiges Dickdarmsausen. Was hat das Tier bloß gegessen? Irgendeinen unverschämten Alpenklee, mit dessen Triebkraft man auch zum Mond fliegen könnte?

Erst als wir auf der Höhe der anderen Pferde ankommen, bleibt der Hengst unvermittelt stehen. Ich gehe weiter, nach ein paar Schritten aber gerate ich ins Stocken und drehe mich schließlich widerwillig um. Ruhig steht Monsieur da, den Kopf leicht zur Seite gelegt. Kaum haben sich unsere Augen gekreuzt, wendet er sich ab und trabt zurück zu seiner Herde. Hat er mir noch zugnickt? Ich schaue ihm nach. Er dreht sich kein einziges Mal zu mir um. Erst jetzt fällt mir auf, dass an seinem Hals ein kleines Glöckchen klingelt. War dieses Bimmeln eben auch schon zu hören? Der hohe Klang passt gar nicht zu dem Hengst, eher zu einer Ziege.

# Gludshode

*Colehicum  
autumrale*

Les fruits sont impressionnants,  
ils ressemblent à des testicules  
relaxés, d'où le nom

- les coqs «Gloden»  
d'un «Gluden» (chien)  
car ce n'est pas ça.

Le pote tian  
de s'innos!  
Ji incred'is.



Vage teñ hiriñ ai Mung!  
Li miè manstrijè hom  
sa kompostjè on fija  
impudik. Theatre turqjan!

Ce n'est qu'aujourd'hui que j'ai  
remarqué qu'il n'a pas de barbe encore  
- contrairement à d'autres -



Vu en masse  
dans à Entebuch!

Cette plante est un symbole d'impudicité.  
Les garçons piment ses fruits aux femmes  
sur les filles de réputation douteuse discutable.

## GEBRATENE LAMMHODEN

Tartarieu Seugrem kam während seiner Reise durch die Inner-schweiz offenbar nie in den Genuss von Hoden, auf jeden Fall erwähnt er deren Verzehr in den erhaltenen Notizen mit keinem Wort. Ich möchte an dieser Stelle gleichwohl ein «Rezept» wiedergeben, denn schließlich war der Metzgermeister ein großer Freund dieser Delikatesse. Ich beschreibe hier aber nur grundlegende Schritte der Zubereitung, denn ich esse diese unvergleichlich zarten Stücke meist bloß mit etwas Salz und höchstens Pfeffer. Die Hoden lassen sich allerdings auch bestens mit anderen Speisen kombinieren. Für Gäste koche ich zum Beispiel gerne einen Risotto mit Zitronengras, den ich dann mit gebratenen Lammhoden belege. Zu den Testikeln passen aber ebenso elegante Saucen (Béarnaise) oder rustikale Mischungen aus Knoblauch, Kräutern und Olivenöl.

### HAUPTSPEISE FÜR 2 PERSONEN

**400 g Hoden vom Schaf unter fließendem Wasser grob reinigen, mit einem Messer der Länge nach in zwei Teile zerschneiden, die zarten Innenhälften herauslösen, Haut entsorgen. Hoden sorgfältig trockentupfen. 1 EL Schmalz in einer Bratpfanne sehr heiß werden lassen, Hoden je nach Dicke 1–5 Minuten pro Seite braten. (Die Hoden können je nach Schlachtalter und Physiognomie der Tiere sehr unterschiedlich groß sein. Manche wiegen kaum 50 g, andere bringen leicht 300 g auf die Waage. Besonders mächtige Exemplare schneide ich vor dem Braten ein, damit die Hitze besser ins Innere vordringen kann.)**



Furzende Pferde kommen in den Notizen von Tartarieu Seugrem keine vor. Überhaupt muss die Charetalp 1884 sehr einsam und wild gewesen sein: «Quelle majestueuse solitude», schwärmt der Metzger aus Lemusa, «kel sant-man puru, si seulement il n'y avait pas cette ampoule sous mon talon; si ça continue, Toni va devoir me porter» («welch reines Gefühl, wenn da nur die Blase unter meiner Ferse nicht wäre; wenn das so weitergeht, wird Toni mich tragen müssen»). Ich weiß nichts über die Statur von Tartarieu Seugrem, aber in meiner Fantasie ist er auf jeden Fall ein schwerer Mann mit einem standesgerechten Bauch. Ming hingegen wird in den Notizen stets als eine sehr filigrane Figur beschrieben. Ich weiß also nicht, ob Seugrem das mit dem Tragen wirklich ernst meint. Zum Glück naht dann sowieso Hilfe.

«Plötzlich taucht ein Reiter am Horizont auf, dessen Pferd sich mit hastigen Schritten auf uns zubewegt. Als er näher kommt, erkenne ich, dass der Mann auf einem kleinen Esel sitzt, der sein Bestes tut, den stattlichen Körper seines Herrn so schnell wie möglich durchs Gelände zu tragen. Noch ehe die zwei uns erreichen, erteile ich Ming den Auftrag, den Mann zu fragen, ob er uns seinen Esel nicht gegen ein Entgelt leihen will. Ich erhoffe mir einen entspannten Ritt zurück ins Tal. Allein der Mann, ein Kerl mit Bart, drückt sich ein Bündel mit einem kleinen Kind gegen die Brust. Ming tut dennoch, wie ich ihm befohlen. Als der Bärtige uns Antwort gibt, ist seine Stimme hoch und heiser, die Stimme einer schüchternen Frau. Ihr Ehemann, erklärt mir Ming, erwart sie am anderen Ende des Tals, sie könne uns den Esel nicht überlassen. Ich sehe mir das Wesen genauer an. Jetzt erst bemerke ich, dass unter ihren Tüchern zwei Brüste wogen. Das Geschöpf grüßt ohne zu lächeln, schnalzt kurz mit der Zunge und reitet davon. Ich schau ihr nach. Dem Esel hängen ein paar Testikel vom Körper, die bei jedem Schritt von seinen Kniegelenken wie Bälle hin und her gestoßen werden.»

Seugrem geht an dieser Stelle nicht näher auf die Frau mit dem erstaunlichen Haarwuchs ein. In anderem Kontext aber fügt er die Bemerkung an, dass man «in einem Gebirge, wo auch die Frauen Bärte tragen», mit «byen dé sipriz» («manchen Überraschungen») rechnen müsse. In einer weiteren Notiz erinnert er sich an die Hoden des Eselchens, macht Witze darüber und hält Ming einen kleinen Vortrag über die kulinarischen Vorzüge dieses Organs.

---

## DER HODENHOF

Auf der Lichtung bei der Josephskapelle stand zu Zeiten der zürcherischen Reformation ein Hof, wo sich Nikodemiten trafen, was für viel Unruhe sorgte im Dorf. Weil der Pharisäer Nikodemus den Herrn Jesus Christus in der Nacht besucht haben soll, um seine Lehre zu vernehmen, meinten auch diese Wiedertäufer, nach Einbruch der Dunkelheit ihren Glauben ausüben zu müssen. Den braven Leuten im Dorf nach bestand ihre heilige Kommunion darin, dass sie sich gegenseitig die Hoden von jungen Schafen in den Mund legten, dann die Lichter löschten und sich ihren Orgien hingaben. Die Ketzer wurden im Namen des Herrn bald aus der Gegend vertrieben, die störrischsten gar verbrannt.

Noch heute aber heißt die Lichtung bei der Kapelle Hodenhof.

*Seugrem präzisiert nicht, um welches Dorf es sich handelt. Einen Hodenhof habe ich auf keiner Karte gefunden. Josephskapellen gibt es viele, eine zum Beispiel auf dem Gebiet des heutigen Altdorf. Ob ein Zusammenhang zu den Kryptoprotestanten besteht, die in der katholischen Inner-schweiz bis 1656 ihren Glauben heimlich ausüben konnten, ist schwer zu sagen. Die Nikodemiten wurden auch Humble genannt, weil sie der Volkssage nach Hummeln in den Mund empfingen – möglich also, dass sich die Hoden einer falschen Schreibung von Hummeln verdanken.*

---

«Ich erkläre ihm, dass namentlich die Hoden des Lamms, von der Größe her meist ideal für kulinarische Vorhaben, so zart seien wie keine Partie am weiblichen Tier. Selbst das Euter wirke im Vergleich körnig und grob. Das Männliche brauche zur erfolgreichen Verrichtung seines Zwecks eben nicht nur das Wunder der Härte, sondern auch den Zauber des Zarten, scherze ich. Keine Bemerkung der feinen Art [wörtlich: «c'était pas de la dentelle»], ich gebe es zu. Ming aber, statt mit mir zu lachen, errötet wie ein Mädchen. Was für ein schamhaftes Wesen. Vielleicht sucht er deshalb, wenn wir in einem Raume logieren, stets die entfernteste Ecke auf.»

Gerne wüsste man, was Ming wohl zu den *Hundshode* aus dem Entlebuch sagt, die Seugrem in einer Zeichnung sehr detailliert wiedergibt. Auf dem Blatt taucht auf jeden Fall auch ein Bärtiger auf, der auf einem Eselchen reitet und sich ein Bündel mit einem Kind an die Brust drückt. Gut möglich, dass es sich da um die Frau von der Charetalp handelt, wenngleich die Figur auch an Christus beim Einzug in Jerusalem denken lässt.





## BRIES VOM KALB

**Fruttstägen (Uri)**

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, Fruttstägen. 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.



### Milkenstärn (*Xiretsia lactea*)

Rechts neben der Pflanze schreibt Seugrem: «Ich kann keine Verwandtschaft zwischen der Blüte und einem Bries vom Kalb erkennen. Vielleicht heißt die Blume eher wegen der milchweißen Farbe ihrer Blüten Milkenstärn.» Zwischen der Blüte und der Zeichnung eines Brieses steht auf Lemusisch: «Drüse kann man essen, Sternchen kann man nicht essen.»

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

Milkenstärn  
 M. Sciretsia lactea

Di sael Mīng  
 mūe spēhtji tou  
 duob. Un angel,  
 un bo dyab.



Grâce une vache se dit «milken» en langue  
 suisse et est sans aucun doute probablement apparentée  
 à «Milk».



Glave Glōis



klaudule  
 se manji

stillebde  
 usman  
 no se  
 manji



On se peut pas  
 échapper à la  
 vierge m. Dans  
 laque niche se  
 trouve une ~~fig~~  
 figure.

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

Peut-être que la fleur s'appelle  
 plutôt Milkhen Milkstärn en  
 raison de la couleur  
 clair blanc lacteus  
 de ses fleurs.



La petite  
 chaise paraît  
 s'appeler  
 «Milschemel»



## BOORRYYS MIT MILKE

Tartarieu Seugrem schwärmt von einem «schweflig-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 zugeben, 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.**

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 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 meinen 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 zerre 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.

---

## 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 dum-

me 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. Rosstock] und Kampstok [verm. Gampstock]. Das erwähnte Dorf könnte deshalb Springen 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.*

---

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.



# SCHWANZ VOM SCHWEIN

**Etzlital (Uri)**

46.718910,8.723645

Offenbar am Rande seiner Kräfte torkelt der junge Mann in meine Richtung. Er trägt ein orange fluoreszierendes Shirt und aus seinem Rucksack ragt eine mächtige Teleskopantenne in die Höhe, die Spitze zittert bei jedem Schritt. Ich greife sofort das Telefon aus meiner Hosentasche und kontrolliere, ob ich noch Empfang habe. Ein kleines Strichlein nur ist auf dem Display zu sehen und mir scheint fast, es flackere ein wenig. Mein Draht zur Zivilisation ist bloß noch ein pixeldünner Faden. Vielleicht ist es bei schlechtem Wetter gefährlich hier oben im Urner Etzlital? Auf über zweitausend Metern über Meer gelten besondere Regeln. Ob der junge Mann sich deshalb mit einem Funkgerät durchs Gebirge quält? Um jederzeit und überall Hilfe herbeirufen zu können?



### Suigaudeli (*Lilium grunniens*)

Links unter dem Titel heißt es: «Der Name soll Freude des Schweins bedeuten, aus dem Lateinischen, von sus und gaudere.» Und rechts neben der Pflanze steht geschrieben: «Wenn die Blüte ihre maximale Reife erreicht, dann kringelt sie sich auf wie der Schwanz eines Schweins. So sehen es auf jeden Fall die Leute aus den Bergen.»

Jetzt verschwindet er in einer Kuhle, verfolgt von einer Nebelschwade, die sich erst wie ein ovaler Deckel über die Vertiefung legt, dann von einem Windstoß durchstoßen und in Fetzen gerissen wird. Vor mir verläuft eine dunkle Kante, ein wässriger Pinselstrich vom Tal schräg nach oben – und verliert sich im Dunst wie ein Gedanke, bei dem man plötzlich nicht mehr weiterweiß. Ich kann nicht einschätzen, wie hoch die Gipfel sind, die mich unsichtbar umgeben. Ich weiß, dass irgendwo unter meinen Füßen der Gotthardtunnel verläuft, durch den sich jetzt fröhliche Reisende von der verregneten Inner- schweiz ins sonnige Tessin pusten lassen. Wie viele Meter unter mir packen sie nun gerade ihre Salamibrötchen aus? Tausend? Mehr? Dann und wann dringt aus der Höhe ein leises, körperloses Grollen an mein Ohr. Trotz Kälte und Feuchtigkeit spüre ich, dass meine Haut auf die Töne reagiert. Ich gehe schneller. Aber gehe ich in die richtige Richtung?

Der Mann mit der Antenne erscheint auf einer Kuppe, hält kurz inne, holt Atem und taucht wieder ab. Ich bin froh, dass ich nicht ganz alleine bin. Ich werde ihn fragen, wie es weitergeht.

Ich habe den Tag für meinen Ausflug schlecht gewählt. Bei schönem Wetter dürfte es hier oben sehr angenehm sein, vor allem im Sommer, wenn es unten im Reußtal heiß und dumpfig ist. Tartariou Seugrem, der 1884 von Amsteg aus ins Etlital hinaufwandert, erlebt die Landschaft an einem besonders warmen Tag. Er beschreibt den Aufstieg in seinem Tagebuch als «sehr beschwerlich» («teir pönabli») und beklagt sich, dass sein Führer Toni Ming ihm stets ein paar Schritte vorausseile, was er für eine «unangenehme Schweizer Eigenart» hält.

«Nach drei Stunden kann ich durch die Schweißgardinen vor meinen Augen kaum mehr die Landschaft sehen. Und er? Kein Tröpfchen, nur ein fröhliches Grinsen im Gesicht. Ich bin wütend und sage ihm, er sol-



Luzgardeli

Lilium quercinum

Ming utilise  
souvent le mot  
Les Schwäsi  
qui désignent  
la Heu di hochon

Le nom  
signifierait la  
joie du cochon,  
du latin sus sus  
sus et gaudere.

La parade deambulji  
sufi sumbac smin.



Lorsque la fleur  
atteint sa maturité  
maximale, elle se recourbe comme  
la queue d'un cochon cochon.

C'est en tout cas ainsi que le voient  
les gens de la montagne. Ils pensent

curieux que les cochons, quand  
lorsqu'ils se réjouissent,  
courbent leur queue.

Mais ils disent que la  
la joie des cochons ne serait  
serait pas une vraie joie  
(Ce que je ne peux pas  
comprendre).

On croise beaucoup de hochons  
dans ces hauteurs.

Ming prétend qu'on peut aussi  
manger la fleur. Mais il n'en est  
est pas sûr tout à fait sûr.

Certains sont  
très impoujias.



He tremmer  
ya heu!



# HÄXÄSUPPÄ

Tartariu Seugrem erwähnt mehrfach eine Erbsensuppe mit einem Sauschwanz, die er im *Adler* in Altdorf gegessen hat. Einmal spricht er wörtlich von *Häxäsuppä*, wohl in Anlehnung an die Legende vom *Silbernen Topf*, die ihm Toni Ming erzählt hat und die Seugrem ebenfalls wiedergibt. Er lobt den seidigen Geschmack der Suppe und staunt darüber, dass sie mit sehr viel Rosmarin gekocht worden sei und man ganze Knoblauchzehen darin finde. Er schreibt auch, dass die Suppe mit etwas «huile d'Italie» [wahrscheinlich Olivenöl] beträufelt gewesen sei.

Ich habe in diversen Kochbüchern nach einem entsprechenden Rezept aus Uri gesucht, bin aber nirgends fündig geworden. Auch Uri Tourismus konnte mir nicht weiterhelfen. Die Kunst der Zubereitung dieser Spezialität dürfte sich also nicht bis in unsere Zeit überliefert haben. Ich habe deshalb versucht, auf Basis der Angaben von Seugrem ein Rezept zu rekonstruieren. Das Resultat ist würzig, leicht bitter, deftig und doch auf eigene Weise auch zart, man könnte es mit Seugrem durchaus «seidig» nennen.

## HAUPTSPEISE FÜR 2 PERSONEN

**2 stattliche Zwiebeln fein hacken, in 1 EL Butterschmalz glasig dünsten. 300 g getrocknete, halbierte Grünerbsen waschen und zu den Zwiebeln geben. 2 L Wasser angießen, 2 Schweineschwänze (je 150 g), 8 Knoblauchzehen mit Schale, 20 g Rosmarinzwige, 12 Pfefferkörner zufügen. Aufkochen lassen, Hitze reduzieren, zwei Stunden halb zugedeckt köcheln, gelegentlich rühren. Zum Schluss sollte die Suppe dickflüssig sein, die Erbsen gerade noch in Form. Grobe Zweige des Rosmarins aus der Masse ziehen, Knoblauch entfernen (oder auch nicht). Suppe auf zwei große Teller verteilen, Schwänzchen auflegen, mit Olivenöl beträufeln.**



le sich den Sauschwanz aus der Fratze nehmen. Aber natürlich sage ich das auf Lemusisch, sodass er mich nicht verstehen kann. Allerdings hat er das Wort *keu* vielleicht doch verstanden, denn einige Zeit später, als wir an den Eselibach [Etzlibach] kommen, erzählt er mir die Geschichte einer Hexe, die aus einem einzigen Sauschwanz und dem Wasser dieses Baches eine Suppe kochen konnte, die den Hunger eines ganzen Dorfes gestillt haben soll. Ich habe in Altdorf eine Erbsensuppe mit Sauschwanz gegessen, die schmeckte, als sei sie direkt aus dem Kokon einer Seidenraupe in meinen Teller geflossen – doch da hatte ich einen ganzen Sauschwanz für mich allein.»

Aus Seugrems Notizen geht nicht hervor, ob sie vom Etlital aus weiterwandern. Er erwähnt bloß noch, dass sie «dans un soleil tiède et caressant» Rast machen und ihn sein Führer mit einem kleinen Johannisbeerkuchen überrascht, den er selbst gebacken haben will: «Dieser junge Mann hat Talente, die ich ihm nicht zugetraut hätte.»

Von einer «lauwarmen und streichelnden Sonne» ist heute hier oben gar nichts zu spüren. Und auch mit einem Johannisbeerkuchen ist nicht zu rechnen. Obwohl ich schnell gehe, habe ich ganz eisige Hände und aus der Nase tropft mir ständig ein dünner Schleim.

Plötzlich steht der Mann mit der Antenne vor mir. Er trägt tatsächlich ein fluoreszierendes Shirt, jung aber ist er nicht, im Gegenteil: Sein Gesicht ist so voller Runzeln, dass seine Augen klein wie die Köpfe von zwei Stecknadeln wirken. Was ich für eine Antenne gehalten habe, ist tatsächlich eine Angelrute. Er hat eine Plastiktasche in der Hand, vielleicht ist da sein Fang drin. Er grüßt mich ohne Lächeln und stapft weiter in Richtung Tal. Ich bin so überrascht von der Plötzlichkeit unserer Begegnung, dass ich ganz vergesse, ihn nach dem Verlauf des Wegs zu fragen. Soll ich umkehren, ihm nach?

Ich gehe unschlüssig weiter, biege um einen Felsen und sehe auf einmal, einige hundert Meter von mir entfernt, ein stattliches Steinhaus stehen. Aus dem Kamin steigt Rauch auf, an einem Mast flattert eine Schweizer Fahne im Wind und auf einer Terrasse kann ich Sonnenschirme, Tische und Stühle erkennen – eine Berghütte mit Wirtschaft offenbar. Vielleicht besteht ja doch noch Aussicht auf ein Stück Kuchen.

---

## DER SILBERNE TOPF

In einem besonders kalten Winter wurde das Dorf Tschwänli eines Tages eingeschneit. Die Vorräte gingen schnell zur Neige und bald hatten die Leute nur noch einen einzigen, gesalzenen Sauschwanz übrig. Da bot sich die Hebamme an, aus dem bisschen Fleisch und dem Wasser des Dorfbachs eine Suppe für alle zu kochen, in einem silbernen Topf, den sie ihr Eigen nannte. Man ließ sie gewähren und bald konnten die Menschen ihre leeren Bäuche mit einer erstaunlich kräftigen Schweinebrühe füllen. Doch damit nicht genug: Auf wundersame Weise wurde der Topf in jeder Nacht wieder voll, sodass die Bewohnerinnen und Bewohner von Tschwänli keinen Hunger leiden mussten.

Einzig der Pfarrer des Dorfes verbot es sich und seiner Familie, von

der Suppe zu essen, die er für Teufelszeug hielt. So starb ihm bald seine Frau am Hunger weg und wenig später auch sein jüngstes Töchterlein. Als der Schnee wieder passierbar war, sorgte der Pfarrer dafür, dass die Hebamme als Hexe verhaftet, verurteilt und in einer bodenlosen Schlucht in der Nähe des Dorfes zu Tode gestürzt wurde. An kalten Wintertagen, so heißt es, steige manchmal ein silberner Dampf aus den Tiefen der Klause auf.

*Ein Dorf namens Tschwänli existiert in der Gegend rund um das Etlital nicht und man sucht es auch sonst in der Schweiz vergeblich. Tartarieu Seugrem notierte die Namen vieler Ortschaften orthografisch ungenau. Meist weiß man trotzdem, was für ein Dorf er meint, in diesem Fall aber nicht.*



## MAGEN VOM HUHN

**Maderanertal – über Schießenegg (Uri)**

46.788335,8.757920

Mit entschlossener Miene kommt der Bub auf mich zu. Er hat schwarze Haare, ziegelbraune Haut, trägt Fliegerhosen und ein kariertes Hemd. So kleidet die indische Mittelschicht ihre Söhne ein, wenn sie auf Reisen geht. Seine Beinchen sind so kurz, dass er tief einsinkt in dem Dschungel aus hohen Gräsern, Alprosen und Wacholderbüschen. Endlich steht er vor mir, schleudert mir seine kleine Faust entgegen und öffnet sie ganz langsam, als klebten ihm die Finger zusammen. In dem vor Schweiß glitzernden Hautschüsselchen schimmert matt ein mandelgroßer Kristall.

Alle paar Meter liegt im Maderanertal ein hölzerner Kasten neben dem Weg, in dem solche Quarze zum Verkauf angeboten werden. Kleine Stückchen meist, die bloß ein paar Rappen kosten. An Wochenenden stehen sicher



### Umbeißebüch (*Saltadora vorax*)

Unten links erklärt Seugrem: «Mit einem Duft lockt die Pflanze Flugameisen in ihre Caverna, die einem geschwollenen Hühnermagen gleicht. In dieser Befruchtungshöhle werden die Tiere festgehalten, bis sie mit ausreichend Sporen besprüht sind. Diese Sporen streifen sie später in ihrem Nest ab und es wächst eine neue *Saltadora*.»

Kinder mit schüchternem Blick daneben, an einem Werktag wie heute kann man seine Münzen durch Schlitze in Metallboxen drücken, die mit überdimensionierten Ketten an Baumstämmen oder Geländern befestigt sind. Das Maderanertal ist berühmt für seine Bergkristalle.

Der Bub schließt sein Händchen wieder, drückt die Finger dann erneut auseinander und sagt mit fester Stimme, etwas lauter als nötig: «Five Dollar!» Ernst schaut er mich an, erwartungsvoll. Ich weiß nicht, wie ich reagieren soll, und vergesse wohl auch zu lächeln.

«Paramjeet, what are you doing?» Aus derselben Richtung wie der Bub kommt jetzt mit großen Schritten ein schlaksiger Mann auf uns zu. Zweifellos der Vater, er trägt dasselbe Karohemd wie sein Sohn. Papa singt «Sorry! Sorry!» und zieht den Jungen von mir weg, doch der heftet seine Augen fest auf mich, streckt mir weiter das Steinchen hin, als hoffe er immer noch auf einen Deal. Der Vater dreht den Bub jetzt in seine Richtung um, beugt sich leicht zu ihm runter, nimmt ihm den Kristall aus der Hand, schwenkt das Ding mit zwei Fingern vor dem Gesicht des Kindes hin und her: «Was habe ich dir vorher erklärt? Du nimmst die Steine mit zurück nach Baroda und verkaufst sie dort. So funktioniert das Geschäft. You can't make business here!»

Auch als Tartariou Seugrem 1884 das Maderanertal besucht, bieten ihm «des flimés an tous'ank» («Rotznasen an allen Ecken») kleine Kristalle an. Seugrem fühlt sich so belästigt, dass er und sein Führer den Talweg verlassen und durch dichten Wald zu einem See hochsteigen wollen, von dem aus ein anderer Pfad zum Hotel *Alpenclub* führt, wie das heutige Hotel *Maderanertal* offenbar damals hieß. Sie erklimmen ziemlich sicher die Nordflanke des Tales, ob sie aber bis zum Schißenegg gelangen, wo ich gegenwärtig stehe, weiß ich nicht. Seugrems Notizen sind nicht ganz klar, deuten aber darauf hin, dass dem Metzger die Kletterei bald zu anstrengend wird und die zwei wieder ins

# Umbeissebück

## Saltdoria vorax

Appellé aussi Glangerpossanne

trompette  
de la faim.

Un seul  
exemplaire vu,  
tôt le matin  
près de Bruuc-  
hom au vage.

Les feuilles de la  
plante en forme de  
de main d'ouvrier  
s'arrangent dans  
le vent,  
d'où la  
saltdoria.

Le pale  
solu d'uita!

Ming dit  
qu'il a déjà mangé  
les feuilles en salade.  
Mais il faut d'abord  
les faire cuire longtemps.

Avec un parfum, la plante  
attire les fourmis volantes dans  
sa caverne, qui ressemble à une  
estomac de poulet gonflé. Dans  
cette cavité de fécondation,  
les œufs sont retenus  
jusqu'à ce qu'ils soient  
suffisamment aspergés de spores.

Plus tard, elles se débarrassent  
de ces spores dans leur nid et une nouvelle  
Saltdoria pousse.

Le nom vernaculaire  
signifie ventre  
de fourmi



## LAZZI

Hühnermagen an Kräutersauce ist laut Toni Ming eine Spezialität der Schwestern des Heiligen Lazarus und heißt wohl auch darum schlicht *Lazzi*. In Seedorf existiert seit 1559 die Abtei St. Lazarus. Ob Ming allerdings diese Benediktinerinnen im Sinn hatte, als er von dieser Speise schwärmte, wissen wir nicht. In der Abtei von Seedorf hat sich auf jeden Fall kein entsprechendes Rezept erhalten. Seugrem kommt während seiner Reise durch die Schweiz wohl nie in den Genuss von Lazzi. Aber in seinen Notizen erwähnt er ein Lammragout mit «Levisticum, anderen Gartenkräutern und getrockneter Zitrone». Auf dieser Basis habe ich ein Rezept kombiniert. Zum Liebstöckel habe ich Petersilie und Pfefferminze gesellt, zwei weitere sommerliche Gartenkräuter. Ob mein Schmortopf den verlorenen Lazzi auferstehen lässt, weiß ich natürlich nicht, auf jeden Fall aber schmecken die Mägen so auf intrigante Art würzig, leicht säuerlich, marzipanzartig und sehr befriedigend.

### KLEINE HAUPTSPEISE FÜR 4 PERSONEN

**2** fein gehackte Zwiebeln (je 140 g) mit 1 TL Salz in 1 EL Bratbutter glasig dünsten. **500 g** geputzte Hühnermägen dazugeben, allseits bräunen. Mit **300 ml** Weißwein und **200 ml** Wasser ablöschen. 1 getrocknete Zitrone mehrfach mit einer Gabel einstechen und beigegeben, **2 TL** schwarze Pfefferkörner dazu. Aufkochen lassen, zugedeckt bei niedriger Hitze gut zwei Stunden garen. **30 g** Petersilie, **20 g** Pfefferminze, **20 g** Liebstöckel fein hacken und einrühren, ohne Deckel weitere **40 Minuten** schmoren. Mit Salz- oder Pellkartoffeln servieren.





Tal zurückkehren. Ohnehin ist den Verkäufern offenbar auch auf Abwegen nicht zu entkommen.

«Plötzlich stellt sich uns ein junger Mann in den Weg und krächzt ›Good afternoon!‹ – offenbar glaubt er, wir seien Engländer. Er nestelt ein Wachstuch aus seinen lumpigen Kleidern, schlägt es auf und hält uns drei goldbraune Steine von der Form einer Eichel und der Größe eines Hühneis hin. Ich frage Ming, ob sich *le strol* [der Herumstreuner] wohl einen Scherz erlaube, wenn er uns wertlose Kiesel zum Kauf anbiete. Die kurze Frage meines Begleiters provoziert eine schier endlose Antwort. Ich verstehe nur, dass es um etwas geht, das ungewöhnlich groß sein muss, denn der Mann rollt mit den Augen und beschreibt dazu mit der freien Hand einen runden Körper vom Ausmaß eines Altars. Als er endlich endet, bitte ich Ming um eine kurze Zusammenfassung. Das seien keine Steine, erklärt er mir, sondern *Patschers*, magische Klumpen aus dem Magen von Riesenhühnern, wie sie noch vor hundert Jahren im Tal gelebt hätten. Wer im Besitz eines solchen Patschers sei, der schütze sich damit zum Beispiel vor Vergiftungen aller Art, was namentlich für Pilzsammler äußerst hilfreich sei. Tauche man so einen Patscher in ein Gefäß mit Wasser, dann sei dies hernach unter allen Umständen trinkbar. Dasselbe gelte natürlich auch für Wein, dem man in dieser Gegend ja sonst nicht trauen dürfe, obwohl er gerne getrunken werde.

Der Mann gibt mir eine seiner ›Eicheln‹ in die Hand. Tatsächlich fühlt sich das Ding viel leichter an als ein Stein. Trotzdem bin ich sicher: *Tou sa sé di ikenokeno* [All das ist nur Hokuspokus].»

Zu Seugrems Überraschung kauft Ming dem Mann einen Stein ab, «für 30 Franken, so viel habe ich selbst am teuersten Tag in diesem Land nicht ausgegeben. Er gedenke den Patscher bei unserer Rückkehr nach Luzern wieder zu veräußern, mit einigem Gewinn, sagt er voller Überzeugung.»

Seugrem und sein Führer nehmen Quartier im Hotel *Alpenclub*, das leicht erhöht auf einem Felsplateau am Ende des Tals thront. Gegen Abend, das Haus liegt längst im Schatten und die Luft ist kühl, treibt sie ein «Glut-spektakel der Bergspitzen» auf die Terrasse hinaus. «Was für ein Leuchten, Glänzen, Kosen, welch flammentanzender Kranz, als hätte eine unsichtbare

---

## DER GEBURTSTAG DES HAHNS

Ein gefräßiger Hahn fühlte sich an seinem Geburtstage genötigt, ein paar Freundinnen einzuladen. Er kochte ein herrliches Ragout aus Raupen und hatte seine liebe Mühe, die Delikatesse nicht auf der Stelle zu verzehren. Vor lauter Hunger und Aufregung vergaß der Koch, den Hof vor seinem Haus zu wischen. Als die Freundinnen endlich vor seiner Türe standen, hatten sie folglich ganz schmutzige Krallen. «Was für schlammige Füße ihr habt!», sagte der Geburtstagsgockel da, «so kann ich euch leider nicht in meine gute Stube lassen.» Er

warf den Damen die Türe vor der Nase zu und machte sich ohne Verzug ganz alleine über die Raupen her.

*Es findet sich in den Notizen von Seugrem leider keine Legende, in der es um Hühnermagen geht. Immerhin kommt in dieser Geschichte wenigstens indirekt der gefüllte Pansen eines Hahns vor. Im Original endet der Passus mit einem Halbsatz. Es könnte also sein, dass die Legende ursprünglich noch weiterging oder wenigstens in einer moralischen Feststellung gipfelte.*

---

Göttin zehntausend Rosen eingefangen und brächte sie nun auf einen Schlag im Himmel zum Erblühen», schwärmt Seugrem. Doch Ming spielt mit seinem Patscher und hat ganz andere Dinge im Kopf: Ob er schon einmal Hühnermagen gegessen habe, will er von dem Metzger wissen, Hühnermagen in Kräutersauce, *Lazzi*, eine Spezialität der Schwestern vom heiligen Lazarus. Seugrem bleibt ihm wohl die Antwort schuldig und schüttelt verzweifelt den Kopf: «Wie kann einer nur, während der Himmel in zartestem Feuer steht, an Hühnermägen denken?»

Jetzt zieht der Vater seinen Bub über die Wacholderbüsche zurück in Richtung Wanderweg. Klaglos fügt sich der Kleine, doch ich sehe es sogar seinem Schritt an, wie enttäuscht er ist. Ich greife in meine Hosentasche und finde sogleich das Fünffrankenstück, das Wechselgeld der Wirtin aus der Windgällenhütte etwas weiter oben am Hang. Ich gehe den beiden nach. «Please!» Sie drehen sich überrascht zu mir um. Ich halte dem Jungen meine Münze vors Gesicht. Er schaut mich mit offenem Mund an. Ich deute auf die Hand mit dem Kristall. Er streckt sie mir hin, ich nehme mir den kleinen Stein. Da schüttelt der Bub den Kopf, als erwache er aus einem Traum, greift sich den Fünfliber und schaut zu seinem Vater hoch, den freudigsten Triumph im Blick.



## HAUT VOM SCHWEIN

**Andermatt – St. Kolumban (Uri)**

46.640447,8.594571

Der Sound ist gewaltig. Obwohl auf der Bergseite der Kolumbankirche von Andermatt alles feste Mauer ist, klirren die Orgelklänge wie durch offene Türen und Fenster so laut in meine Richtung, dass ich mir die Ohren zuhalten würde, säßen da nicht zwei sehr coole Teenager auf einem Mäuerchen hinter mir. Man will sich ja nicht zum Stadtaffen machen, der gleich beleidigt in Panik gerät, wenn es auf dem Land akustisch mal etwas derb zugeht. Jetzt allerdings gesellt sich eine E-Gitarre dazu, tastet sich erst mit ein paar schüchternen Akkorden in die Welt der Orgel vor, kreischt dann aber los. Ganz offenbar findet an diesem Nachmittag in der Kirche ein Rockkonzert statt. Rock für Gott, so laut, dass ich mir jetzt doch wenigstens diskret mit dem Zeigefinger den rechten Tragus in den Gehörgang drücke.



### Schwinshütli (*Pseudocyclamen eptotrichum*)

Rechts unten erklärt Seugrem: «Der Name bedeutet kleine Schweinehaut und verdankt sich den feinen Haarbüscheln, die an den Blatträndern regelmäßig, sonst aber unregelmäßig aus den Blättern stehen.» Am rechten Bildrand, unter der Hand mit dem Glas, heißt es auf Lemusisch: «Wer etwas für seine Seele tun will, streichle ein Schwein.»

Tartariu Seugrem hatte an derselben Stelle vor 140 Jahren ganz andere Probleme. Als er von Andermatt aus in Richtung Gütsch hinaufwandern will und sich «etwas oberhalb der Kirche des Heiligen Kolumban» zum Tal zurückdreht, sieht er «mit einer Mischung aus Erschrecken und Erstaunen, dass uns die ganze Meute immer noch folgt, hungrige Verzweiflung in den Augen». Seugrem und sein Führer Toni Ming sind am Morgen «mit einem kleinen Landauer [Kutsche] vom Tal her» nach Andermatt gekommen: «Eine strapaziöse Tour, wengleich ich vielfach Gelegenheit habe, die legendäre Straßenbaukunst der Schweizer zu bewundern.» Schon bei der Einfahrt ins Dorf bemerkt der Metzgermeister, dass «unser Ankommen eine ungewohnte Aufregung in den Leuten auslöst, als käme hier nur alle paar Jahre eine Kutsche durch. Dabei ist die Gotthardroute ja wohl die am stärksten befahrene Strecke in diesem Teil der Alpen.» Dann hält die Kutsche bei der Post im Zentrum des Dorfes.

«Ich blicke aus dem Fenster und als der Staub, den wir mit unseren Rädern aufgewirbelt haben, sich allmählich legt, sehe ich sie: An die vierzig Männer, Kinder und auch ein paar Frauen haben sich an der Posthaltestelle versammelt, hagere, fahlgesichtige Gestalten in Kleidern voller Löcher. Stumm starren sie unsere kräftigen, wohlgenährten Pferde an, als wollten sie am liebsten gleich Hackwurst aus ihnen machen.

Ich steige als Erster aus der Kutsche und sofort wenden sich die ganzen Menschen mir zu und strecken, als folgten sie einer sorgsam einstudierten Choreografie, alle gleichzeitig die Hände in meiner Richtung aus. Im selben Augenblick geht ein Wimmern und Stöhnen, Beten und Klönen los, dass mir ganz schwindlig davon wird. Einige machen nur die hohle Hand, andere aber wollen mir etwas verkaufen. Ein junger Bursche hält ein hölzernes Pferd in die Höhe, geschnitzt ohne jedes Geschick. Eine Frau bietet ein paar fahlrote Socken aus grober Wolle feil,

# Schwänshütli

*Pseudocyclamen eptotrichum*

J'observe Ming qui cueille que  
un bouquet de ces fleurs.  
Il m'étonne.

Les veilles  
& feuilles sont  
gris-vert



M. à go avec un  
gros linge, avec un  
bonbon fleurie.



Vape de houllin

Un garçon  
me me vend un verre de  
d'eau fraîche. C'ing pas  
plus loin, nous  
passons devant  
la source où il est  
à près l'eau. Ça  
Il ira  
loin!

J'ai tout  
acheté  
un cheval  
en bois.

gr sape no pa h't.



La peau du  
cochon et la pa  
dudu citrou.

Les citrous  
vivement



d'Italie.

Le nom, qui  
signifie peau de  
porc, est dû aux fines et touffes  
de poils qui dépassent régulièrement  
des feuilles sur les bords, mais  
irrégulièrement  
ailleurs.



## GABLEPOSCHT

In einem «kleinen Café beim Hotel *Drei Könige*» in Andermatt kommt Tartariou Seugrem in den Genuss eines «pla byen aromatik», eines «würzigen Tellers» mit einem geschmorten Getreide, das mit «pell di kochon an lasnes», also mit «Schweinehaut in Streifen» und viel frischer Petersilie angereichert ist. Seugrem lernt die Spezialität als *Gableposcht* kennen – vielleicht eine Anspielung darauf, dass es sich früher um eine schnelle Zwischenmahlzeit für Reisende gehandelt hat (die Gabel steht als Fahrzeug der Hexen für Geschwindigkeit). Ich schlage hier ein Rezept mit Grünkern, unreif geerntetem Dinkel, vor.



### KLEINE HAUPTSPEISE

#### FÜR 4 PERSONEN

**200 g Haut vom Schwein in 2 × 2 cm große Stücke zerlegen. 500 ml Wasser mit 1 TL Salz aufkochen lassen, Schweinehaut begeben, umrühren, 10–15 Minuten köcheln lassen, abgießen, Kochsud auffangen. 1 TL Butter in einem Schmortopf schmelzen, 1 Zwiebel fein gehackt und 1 Zwiebel in Streifen glasig werden lassen. 250 g Grünkern zugeben, warm werden lassen, mit 200 ml Weißwein ablöschen, kurz aufkochen. Kochsud der Haut angießen, 3 frische Lorbeerblätter, 2 Thymianzweige dazu, 15 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen, gelegentlich rühren. Hautstücke einrühren, weitere 20 Minuten schmoren (je nach Hitze zusätzlich Flüssigkeit angießen). Wenn die Masse nur noch leicht feucht ist, 4 Hautstücke von einer Zitrone ziehen und begeben, Thymianäste entfernen. 2 EL geriebenen Alpkäse, 2 TL Speisesenf in die Masse rühren, nochmals 5 Minuten vorsichtig schmoren. Mit Saft von ½ Zitrone und etwas Salz abschmecken, 40 g gehackte Petersilie unterheben.**

bei deren Anblick allein es mich schon an den Füßen kratzt. Ein Mann in einem langen Hemd, einem Schlafrock fast, hält Fotopostkarten in seinen groben Händen. Und ein Alter, der offenbar kaum noch etwas sehen kann, schüttelt einen Korb mit gelben Pilzen vor meiner Nase hin und her. Ich stehe wie versteinert. Beherzt drängt sich da Ming an mir vorbei, greift ein paar kleine Münzen aus seiner Tasche und kauft uns so einen Weg durch diesen Jammerzug frei.»

Ming zieht Seugrem durch die Menge der Bettler hindurch, sie betreten ein Café und essen eine Art Eintopf mit Schweinehaut. Danach unterhält sich Ming länger mit dem Wirt in «diesem eigentümlichen Idiom voller kleiner Gesänge». Seugrem fragt seinen Begleiter, worüber sie gesprochen hätten.

«Ming versichert mir, sie hätten die kulinarischen Vorzüge der Schweinehaut verhandelt. Der Herr Wirt kenne zudem aus seinem Dorf ein Sprichwort, mit dem man ausdrücken wolle, dass sich eine Sache wirklich gelohnt hat: ›Es geht auf wie Schweinehaut.‹ Ming behauptet, die Haut der Schweine sauge beim Kochen in der Höhe mehr Flüssigkeit auf als im Tal. Ich glaube nicht, dass das zutrifft. Aber er bildet sich gerne allerlei Magisches ein, sobald es um Fleisch geht – gut möglich, dass er in seiner Kindheit nicht genug davon bekommen hat.»

Seugrem bittet Ming, den Wirt doch auch auf die Bettler anzusprechen. Das sei ein ganz junges Phänomen, erklärt der Mann. Solches Gesindel habe früher den Reisenden allerlei Waren verkauft und kleine Dienste angeboten, vom Gepäcktransport bis zum Striegeln der Pferde. Seit der Eröffnung der Eisenbahn vor zwei Jahren aber fahre kaum noch jemand mit der Kutsche über den Gotthard. Seither seien viele hier weggegangen und die letzten würde sicher der kommende Winter vertreiben.

Seugrem und Ming beziehen «reinliche Zimmer zu drei Franken» im *Drei Könige* und machen sich dann auf, ein Stück in Richtung Gütsch zu wandern, um von dort «die Aussicht ins Tal zu genießen und den Blick auf die Berge, die mir hier auf besondere Art grau und rau zu sein scheinen».

Kaum haben sie das Dorf verlassen und sind ein paar Meter hochgestiegen, fühlt sich Seugrem von einem «santman tou duol», einem «eigenartigen Gefühl» dazu gedrängt, sich umzuwenden. Und da entdeckt er, dass ihnen einige der

---

## DIE UNGLÜCKLICHE SCHWEINEHIRTIN

Ein böser Zauberer verliebte sich in eine junge Schweinehirtin mit leuchtend blondem Haar. Er umgarnte sie mit Glücksgefühlen, umwehte sie mit Liebesdüften und trat schließlich in Gestalt eines schönen Jägers mit lauter teuren Geschenken vor sie hin. Das Mädchen aber blieb standhaft, denn es hatte sein Herz längst einem braven Burschen aus dem Dorf versprochen. Da wurde der Zauberer wütend, verging sich mit Gewalt an der Jungfer und verwandelt sie dann in ein Schwein, um seine Tat vor den Leuten zu verbergen. Einige

Wochen später gebar die verwandelte Hirtin sieben kleine Ferkel mit goldener Haut, die alle fliegen und wie Menschen sprechen konnten. Kaum auf der Welt machten sie sich in alle Richtungen davon und erlebten viele Abenteuer.

*Bei Seugrem findet sich kein Hinweis darauf, wo die Legende sich zuträgt. Offenbar kennt er auch wenigstens ein Abenteuer der kleinen Goldschweine, schreibt jedoch nur den Titel auf und streicht ihn später durch: Das goldene Ferkel und der Papst.*

---

Bettler von der Posthaltestelle in einem gewissen Abstand folgen. Seugrem und Ming beschleunigen ihren Schritt und schütteln ihre Verfolger schließlich ab.

«Ich bin völlig außer Atem, mein Herz dampft und meine Glieder fiebern. Ob die Leute wirklich gefährlich sind, weiß ich nicht. Der Hunger hat schon manchem den Verstand geraubt. Oder habe ich mir das traurige Theater nur eingebildet? Habe ich alles nur geträumt?»

Auf jeden Fall kein Traum ist der Hardrock, der da aus der Kirche des Heiligen Kolumban in die Berge schallt. Jetzt hat sich zu Orgel und Gitarre noch ein Bass gesellt, dessen Wummern mein Steißbein hüpfen lässt. Ob die Gemeinde da unten wohl tanzt oder mit zugehaltenen Ohren auf den Bänken sitzt? Plötzlich wird der Sound auf einen Schlag leiser, dumpfer, als habe man eine Glasglocke über die Quelle gestülpt. Im selben Augenblick werde ich mir bewusst, dass die Töne gar nicht aus der Kirche kommen, sondern aus einem der Autos, die etwas weiter unten auf dem Parkplatz stehen. Jetzt setzt ein rotes Cabrio zurück, wendet, rollt bis an den Rand der Straße. Die Beifahrertüre wird aufgestoßen, eine Gitarre beißt in die Luft, eine Jeansjacke steigt ein, die Türe fällt zu, wieder wummernde Wutte. Wie ein nervöses Insekt rast der Wagen in Richtung Hospital davon.





## EUTER VOM RIND

**Gotthard – Auf dem Bortstafel (Uri)**

46.579527,8.512953

Ein gellender Schrei. Das ist das Ende unserer Partnerschaft. Lange saßen wir nebeneinander, friedlich blinzelten wir gemeinsam in die Sonne, zwei Freunde, zwei Warmblüter, zwei alte Herren. Dann aber nahm ein Windhauch meinen Körperodem auf und trug ihn hinüber. Kaum erreichte mein Duft seine Nüstern, zuckte sein Körper zusammen, sprang zur Seite und holperte in geduckter Haltung davon. Murmeltiere sind keine eleganten Läufer, auch zu Beginn des Sommers nicht, wenn sich ihre Fettmasse noch in Grenzen hält. Gewöhnlich verschwinden sie ja nach einem kurzen Sprint in ihrem Loch. Mein Kumpel aber rennt den verschneiten Abhang hinauf, der steiler und steiler wird, tiefer und tiefer versinken seine Beinchen im Schnee. Höhleneingänge wird es da nicht geben. Immerhin hat mich mein



### Ütterberi (*Fragaria delectosugiensis*)

Unterhalb des Titels heißt es: «Der Trivialname der Pflanze verdankt sich der Form ihrer Frucht, die an das Euter (Üt[t]er) einer Kuh erinnert. Die Früchte sind kaum größer als eine Erbse, jedoch sehr süß und aromatisch.» Und links unten erfährt man: «In vielen Früchten findet man kleine, leuchtend rote Raupen, die ebenfalls sehr süß schmecken.»

Instinkt nicht getäuscht. So langsam, wie sich das Tier über den Schnee bewegt, handelt es sich wohl tatsächlich um ein älteres Exemplar. Jetzt bleibt es stehen, ringt nach Luft, schaut sich um, sieht mich, den Feind, an derselben Stelle sitzen, wendet sich wieder dem Abhang zu und kämpft sich behäbig weiter voran.

Eigentlich sollte es längst keinen Schnee mehr haben, sollten die Pfade frei und die gelben Wegweiser überall aufgestellt sein. Aber der Winter hält sich hartnäckig fest an den Bergen in diesem Jahr und selbst Ende Juni beherrschen immer noch große Eisfelder die mittleren Lagen. Die Luft lässt den Jubel schon ahnen, den die Bienen, Schmetterlinge, Heuschrecken und Käfer hier in die flirrende Sommerwärme tanzen werden, sobald sie aus ihren Winterlöchern gekrochen sind. Der Boden aber ist immer noch kalt und eisig feucht, nur da und dort hat die Sonne einen Flecken fester Erde freigelegt, einen Fetzen mit Gras, vom Schmelzwasser flachgespült.

Die Wegmarken sind nicht zu sehen, die Abhänge sind rutschig und immer wieder reißen sich meine Füße weg. Meine Hosen sind nass und schlammig, mein linker Ellbogen schmerzt und die Banane in meiner Jackentasche ist nur noch Bananenmus. Kein Wunder, bin ich der einzige Wanderer weit und breit. Das Greenhorn aus der Stadt. Gerade deshalb war ich dem Murmeltier dankbar, dass es mir Grund für eine Pause gab. Sorgfältig streifte ich meinen Rucksack ab, setzte mich auf einen flachen Felsen, goss mir leise eine Tasse Kaffee aus meiner Thermosflasche ein und schaute dem Tier zu, wie es da hockte, keine zehn Meter von mir entfernt und in die Welt hinausäugte, als denke es über sie nach.

Ich habe keine Ahnung, ob Tartariou Seugrem diesen Weg genommen hat. Aber er erwähnt die Gatscholalücke und beschreibt mit dramatischen Worten die Anstrengungen einer Wanderung von Andermatt hinauf zum Gotthardpass.

Utterberzi Anti-  
 Fragaria delecto-  
 sugieris MOT

Le nom vernaculaire de la plante est dû à la forme de ses fruits qui rappelle le mamelon la tête (Utter) d'une vache.

Ses fruits sont à peine plus gros qu'un petit pois, mais ils sont très sucrés et aromatiques.

Le nom au vage est se bo!

Dans de beaucoup de fruits, on trouve de petites chenilles, rouge vif qui ont aussi également un parfum de goût très sucré.

Ung no  
 possi abje  
 atsat.

je saji no  
 pa'ket li  
 subaji.

Au vage si plouji go  
 petit siamois.

La petite plante se cache souvent au milieu de ces d'herbes qui poussent bien beaucoup plus haut.



## ÜTTERLI U ÖPFELI

Statt der versprochenen Marmeladengrießen genießt Seugrem im Gotthard-Hospiz eine andere, eine ganz und gar «unerwartete» Delikatesse: «Ütterli u Öpfeli», wie es der Wirt nennt, gebratenen Kuh-euter mit Äpfeln und einer «südl-lich anmutenden Mischung aus Petersilie und Korianderfrüchten». Die Kombination des Euters mit geschmortem Apfel erinnert an die Art, wie in Südwestfrankreich Gänsestopfleber serviert wird. Ob Seugrem wohl weiß, dass Euter in Frankreich auch *Foie gras du pauvre* genannt wird? Meist werden Euter vor dem Verkauf vom Fleischer gesalzen und ausgiebig gewässert, 4–6 Stunden gekocht, mit Gelatine gefestigt oder auch geräuchert. Je nach Vorbereitung kann man Euter dann wie Wurst kalt verzehren oder muss die Stücke nur noch kurz anbraten. Gebratener Euter enthält einigen Milchzucker und karamellisiert darum in der Pfanne schnell. Das Fleisch ist in Konsistenz und Aroma völlig einzigartig: leicht gummiartig und doch sehr zart, mit einem Geschmack, der an Milch und verschiedene Milchprodukte wie Flans oder Käse erinnert.

### HAUPTSPEISE FÜR 2 PERSONEN

**1 Apfel (120 g) schälen, entkernen, in 1 cm große Stücke zerlegen und mit 1 EL Zitronensaft vermischen. 10 g Butter in einer Pfanne erwärmen, Apfelstücklein sorgfältig 3 Minuten schmoren, bis sie leicht weich sind. 30 g fein gehackte Petersilie, 1 EL leicht ange-drückte Koriandersamen, 1 TL schwarzer Pfeffer, 1 TL Zitronenzeste und 1 TL Salz einrühren. 50 ml Weißwein und 50 ml Brühe angießen, aufkochen, 6 Minuten köcheln lassen, nach Belieben mit einem Stück Butter aufmontieren. 2 je 100 g schwere, 5 mm dicke Tranchen vorgekochter Euter auf ein Baktrennpapier legen und im 220 °C heißen Ofen 10–15 Minuten braten.**



«Nach angenehmen Schritten durch ein liebliches Tal geht es plötzlich steil bergan, über einen sandigen Abhang erst, dann über rutschige Wiesen und schließlich über Geröll. Der Himmel ist bedeckt und ein Wind streicht von der Höhe ins Tal, gleichwohl läuft mir bald der Schweiß in Strömen ins Gesicht. Das Herz hämmert heftig in der Brust und mein linkes Knie beginnt so arg zu schmerzen, dass ich mich mehr und mehr auf meinen Wanderstock verlassen muss. Nach zwei Stunden dieser Tortur fühle ich das Ende meiner Kräfte nah. Dabei hat man mir den Aufstieg zum Gotthard als ganz einfach beschrieben. Sind wir vom rechten Weg abgekommen? Ming versichert mir, dass dies der schönste Pfad nach oben sei. Und er verspricht mir, dass oben im Hotel eine ganz besondere Delikatesse auf mich warte: Murmeltiergrieben, gewürzt mit Majoran, serviert mit leicht gebratenen Äpfeln auf dem besten Brot, das je einen Ofen dieser Welt verlassen hat. Worte braucht der junge Mann.»

Von Schnee spricht Seugrem nicht. Offenbar hat er mehr Glück als ich. Murmeltiere hingegen müssen damals so zahlreich gewesen sein, dass der «Koch des Hotels *Gotthard*, ein Jäger und Freund von Ming, jeden Tag wenigstens ein halbes Dutzend dieser Tiere schießt, die langsam sind und zutraulich, eine einfache Beute». Einmal bei der Gatscholalücke angekommen, von wo aus der Weg auf den Gotthardpass hinunterführt, glaubt Seugrem bereits Italien zu sehen.

«Fast kann ich den würzigen Schinken riechen, der da unten in der Sonne hängt. Fast höre ich die fröhlichen Lieder. Fast sehe ich die kräftigen Frauen, die bis zu den Schenkeln in den Reissümpfen stehen.»

Auf der Passhöhe, im *Albergo del S. Gottardo* dann die große Enttäuschung: ein anderer Koch und keine Grieben vom Murmeltier. Auch der neue Küchenmeister ist zwar ein Jäger, er behauptet jedoch, aus dem Fett von Murmeltieren lasse sich keine gefällige Kost zubereiten, denn es stinke ganz fürchterlich. Ming sei wohl einem Ammenmärchen aufgesessen. Seugrems Führer regt sich auf, der Metzger muss ihn beruhigen. Dann trägt der Koch eine «Speise von unerwarteter Zartheit auf», wie Seugrem sich ausdrückt: gebratenen Kuheuter mit Äpfeln. «Ich verzehre die Herrlichkeit mit steinerner Mine, Ming will nichts essen, sitzt mir misstrauisch gegenüber und ernährt sich wohl von seinem Groll.»

---

## DIE HUNGRIGE HEXE

Im Göschener Tal lebte eine Hexe, die vermochte sich in ein Murmeltier zu verwandeln. Sie war in ihrer Frauengestalt hübsch anzusehen, hatte eine freundliche Art, belegte die Menschen mit einem blendenden Zauber und konnte sich so an manch gute Tafel einladen, wo ihr mächtiger Appetit die Leute in Erstaunen versetzte. Wenn man ihr auf die Schliche kam, dann verwandelte sie sich flugs in ein Murmeltier, sprang in ein Loch und entzog sich auf diese Weise der gerechten Bestrafung. Eines Tages wurde sie in das Haus eines reichen Ratsherrn eingeladen, der hatte einen Koch aus Italien engagiert und servierte eine Delikatesse nach der anderen, auch Hirn, Herz, Hoden und Euterlein. Als sich die Hexe mit einem Hexenrülps

verriet, hetzte der Ratsherr ihr seine ganze Dienerschaft auf den Hals. Die Hexe verwandelte sich in ein Murmeltier und sprang davon. Doch sie hatte noch mehr gegessen als sonst. Und als sie in ihr Loch schlüpfen wollte, blieb sie mit dem Hinterteil stecken und wurde so von einer Mistgabel durchbohrt.

*Im direkten Anschluss an diese Legende folgte ursprünglich wohl so etwas wie eine Moral. Der größte Teil des entsprechenden Satzes ist jedoch so dick durchgestrichen, dass man nur noch den Anfang entziffern kann «Deshalb sagt man im Urnerland, wenn eine...» Der Hexenrülps muss ein besonderes Zeichen gewesen sein, an dem man eine Hexe als solche erkennen konnte.*

---

Jetzt ist mein alter Kumpel ganz weit oben angelangt. Geht er tatsächlich hin und her? Ich kann von hier aus nicht erkennen, ob er in meine Richtung schaut. Aber er wirkt verloren, ausgesetzt, gibt es nicht auch Raubvögel in dieser Gegend? Lämmergeier?

Auf einmal höre ich Stimmen unter mir, ein Murmeln und Mümmeln, Brabbeln und Brümmeln, Fiepsen und Fisteln, das plötzlich wieder verstummt. Ich halte den Atem an, bewege mich nicht. Da ist es wieder, leise nur, aber eindeutig, ein Durcheinander weinerlicher, sabbernder Geräusche. Ich schaue zwischen meinen Beinen zu Boden. Da, am unteren Ende meiner steinernen Bank klafft ein kopfgroßes Loch in der Erde. Kein Zweifel, ich sitze auf einem Murmelheim.

Ich ächze mich hoch, versorge die Tasse in meinem Rucksack, schiebe die Thermosflasche in die Außentasche zurück, greife nach meinem Spazierstock und schreite langsam los, den Berg hinauf, über das Schneefeld, der Spur des Murmeltiers nach. Ich bin mir nicht sicher, ob ich da wirklich hochgehen will. Aber es ist Zeit für meinen Kumpel und mich, die Positionen zu wechseln.



## KOPF VOM KALB

**Gitschenen – Chneuwis (Uri)**

46.902237,8.496581

Ich kann nicht verstehen, warum hier oben niemand ist. Während ich von St. Jakob aus den steilen Pfad nach Gitschenen hochstapfte, schwebte ganze sieben Mal eine rosarote Gondel über mich hinweg. Zugegeben, ich konnte von meinem Weg aus nicht sehen, ob sich Passagiere an Bord befanden. Aber wenn eine Gondel schon keine Menschen transportiert, dann doch sicher Waren, die jemand ein- und ausladen muss.

Doch hier oben ist niemand.

Das kleine Restaurant ist geschlossen, die seltsam trichterförmige Betruflkapelle ist leer. Die Häuser wirken verbarrikadiert und die Zäune liegen am Boden, denn die Kühe sind bereits von der Alp ins Tal zurückgekehrt. Ihr Sommer ist vorbei.



### **Chälblinolle (*Serafinus ringens*)**

Links über dem kleinen Kalb schreibt Tartariou Seugrem: «Die Leute sehen in der Pflanze den Kopf eines Kalbs. Ich erkenne eher den Schädel eines Hirsches mit Geweih.» Auf der gegenüberliegenden Seite des Blattes liest man: «Verrückten Italiener getroffen, der behauptet, er habe diese Pflanze erfunden.»

Trotzdem kommt mir die Leere hier oben seltsam vor. Bin ich in einer Malerei gelandet? Auf dem Weg vom Urnersee durch das Isental hinauf kam mir die Szenerie, in die ich mich allmählich hineinbewegte, immer mehr wie eine Tuschezeichnung vor, dunkelblau, grün, grau, weiß und schwarzbraun pinselten sich die Berge vor mir hin. Berge, die mir wie Zeichen für Berge vorkamen, Dreiecke mit keck zur Seite gebogenen Spitzen. Manche sahen mich aus der Ferne an, andere drückten sich direkt am Rande meines Weges in die Höhe.

Auch die drei Bergspitzen, die jetzt vor mir in den Himmel ragen, könnten gut als Bergsymbole verwendet werden. Zu meinen Füßen breitet sich eine flache, mit rostroten Gräsern bewachsene Wiese aus. Ich denke, dass ich jetzt an genau jener Stelle stehe, an der auch Tartariou Seugrem vor 140 Jahren Halt gemacht hat. Damals war diese Ebene überschwemmt, ein Sumpf und der Metzger ganz fasziniert von zwei Buben, die in den Pfützen spielten.

«Der Größere von den zweien, er mag vielleicht zehn Jahre alt sein, sitzt auf einem Brett, das wie ein Wagen mit einer Art Deichsel versehen ist. Er johlt laut, schwingt eine lange Rute durch die Luft und treibt den Kleineren auf diese Weise an, ihn auf seinem Schlitten durch den Sumpf zu ziehen. Das schwächliche Büblein steckt schon bis zur Hüfte im Morast und müht sich gleichwohl ohne Klagen, den Schreihals voranzuschleifen. Die Pein scheint ihm nichts auszumachen, gottergeben zieht und zerrt es an der Deichsel, ein dämliches Grinsen im Gesicht. Ich frage Ming, was für ein Spiel das sei, doch er will oder kann mir nichts darüber erzählen. Stattdessen weist er auf drei Berge im Hintergrund, drei Pyramiden: «Erheben die sich nicht wie drei Stücke vom Kalbskopf auf dem milchigen Sud dieses Nachmittags?», fragt er mich und schaut dabei so mädchenhaft schelmisch drein, dass ich laut lachen muss. Schnell deutet er dann auf die Gipfel um uns her und rattert



Châblbli-  
chuolle

Serapius  
rûgens

Mais prétend qu'à  
une altitude de  
3333 m vivent  
des gens qui peuvent  
voler.



Cyus?



dont les  
dents fués.

Il me fait un  
dessin avec ses

Je seulement je savais!



Un châblbli est un  
petit veau, chuolle  
signifie bulbe.

Les yeux vivent dans  
la plante la tête  
d'un jeune veau.  
Mais je dirais  
plutôt le crâne d'un  
coq qui avec ses  
ramures.

Crusé en Italie  
l'on qui prétend  
avoir inventé  
cette plante.  
Il se nomme  
L'argé, bien sûr.



Quel  
signe!

Cela remplit le vide  
entre deux.



Teste  
di  
tibet



Il a fait  
«pêpê pêtê pêtê»

Pense d'un vase avec un oiseau dessus.  
Je n'avais jamais vu rien d'un vase  
auparavant.

## KALBSKOPF WILHELM TELL

Tartarieu Seugrem schwärmt in seinen Notizen von einem *Kalbskopf Wilhelm Tell*. Wo genau er diese Speise isst, lässt sich nicht sagen. Er spricht nur von einer «Wirtin am See». Da in einer Passage zu seiner Wanderung durchs Isental von einem Kalbskopf die Rede ist, könnte es durchaus sein, dass ihm diese Speise in einer Wirtschaft am Urnersee vorge-setzt wird, in Flüelen oder vielleicht auch in Isleten. Es handelt sich also möglicherweise um ein altes Urner Rezept, das Seugrem so beschreibt: «Stücke von der Kopfhaut des Kalbs, gesotten in viel Wein, mit vier Arten Pfeffer, Nelke und Lorbeer, mit Blut verdickt.» Welche «vier Pfeffer» Seugrems Kalbskopf würzen, ist nicht überliefert: Ich habe mich für schwarzen Pfeffer und für die pfefferartig aussehenden Früchte von Wacholder, Piment und Mönchspfeffer entschieden, die alle damals im Urnerland bekannt gewesen sein dürften.

### HAUPTSPEISE FÜR 2 PERSONEN

**1 fein gehackte und 1 in Streifen geschnittene Zwiebel (300 g) mit 1 TL Salz in 1 EL Bratbutter glasig dünsten. 500 g Kalbskopf in Stücken und 100 g Petersilienwurzel in Rädchen dazugeben, kurz anziehen lassen. 500 ml Rotwein und 300 ml Wasser angießen, 3 Gewürznelken, 2 Lorbeerblätter, 1 TL schwarzen Pfeffer, 1 TL Wacholder, 1 TL Piment und 1 TL Mönchspfeffer (oder Tasmanischen Pfeffer) begeben, aufkochen lassen, Hitze reduzieren und halb zugedeckt 2 Stunden garen – wenn nötig etwas Wasser nachgießen. Der Kalbskopf sollte zum Ende der Garzeit noch von 400 ml Flüssigkeit umgeben sein. 150 ml (200 g) Blut vom Lamm oder Schwein einrühren, Sauce fest werden lassen, mit Salz abschmecken.**



deren Namen herunter. Ich kann mir nur den Rizetok [vermutlich Risetenstock] merken, denn so heißt man auf Lemusa einen Menschen, der andere gerne zum Lachen bringt.»

Seugrem meint, im Gesicht von Ming «une prune rose», einen «rosafarbenen Tau» auszumachen, und schließt daraus, dass «es dem jungen Mann vielleicht selbst aufgefallen ist, wie deplatziert sein Vergleich mit einem Kalbskopf ist». Immer noch ist das Bubengespann in derselben Kombination im Sumpf unterwegs und Seugrem fragt seinen Begleiter nun, ob bei dem Spiel denn auch ein Rollenwechsel vorgesehen sei.

«Ming schüttelt den Kopf. Ich muss an einige der Gesichter denken, die mir in dem Heer von Bettlern aufgefallen sind, die uns an der Schiffstation [wahrscheinlich Flüelen] erwartet haben. Gesichter von Buben, in denen ich weder Freude noch Hoffnung ausmachen konnte, ausgehungerte, ausgelöschte Züge. Ming erklärte mir, das seien allesamt Bettler, kleine Gauner. Sie lauerten hier Touristen aus England auf, von denen sie sich ein Almosen erhofften. Manche böten sich auch als Träger für Ausflüge ins Gebirge an, doch viele seien viel zu schwach dafür und Bergtouren nicht gewohnt. Er habe sogar schon erlebt, dass eine ganze Reisegruppe wegen so eines kleinen «Trägers», der auf halber Strecke in Ohnmacht gefallen sei, habe umkehren müssen. Viele dieser Leute seien auch gar nicht von hier, es seien Heimatlose, Landstreicher, Flüchtlinge von anderswo. Ich würde Ming gerne glauben, dass das alles kleine Wandergauner sind, die mit ihren hohlen Augen am Pier stehen. Aber ich habe hier so manchen Hof mit armseligen Mauern gesehen, der durchaus als Heim für diese verlumpten Gestalten passen würde.»

Ming ist offenbar bemüht, den Metzger von den zwei spielenden Buben abzulenken. Er erzählt ihm von den Fröschen in den Sümpfen, die hier oben mehrere Jahre bräuchten, um erwachsen zu werden. Dann berichtet er von einem Alpherthen, dessen Betruf derartig berührend gewesen sei, dass die «Blätter im Herbst grün blieben – so sehr wünschten sich die Bäume, der Sommer möge dauern, der Senn weiter singen».

Doch Seugrems Aufmerksamkeit bleibt weiter bei den zwei Buben und er bittet seinen Führer, er möge doch den Vater oder die Mutter suchen. Ming

---

## KOPFLOS IM GEBIRGE

Eine Kuh brachte ein Kalb zur Welt, dem fehlte der Kopf. Vergeblich streckte sie ihrem Jungen das Euter hin, das Wesen hatte nichts, mit dem es die darbotene Milch hätte trinken können. Also ließ die Kuh das zitternde Kleine stehen. Eine Ricke, die zufällig des Weges kam, hatte Mitleid mit dem Tier und führte es in den Wald. Doch da wusste sie nicht, was sie mit dem Kälbchen beginnen sollte und ließ es also zurück. Bald spazierte ein Steinmännchen vorbei und nahm sich des kleinen Tieres an. Es zerrte das Kalb hinter sich her, den Berg hinauf bis in die Höhen, wo keine

Bäume mehr stehen. Doch da wusste es nicht, was mit ihm anzufangen sei und schlich sich also davon. Endlich kamen drei Wölfe und zögerten nicht lange. Sie rissen das Kalb in Stücke und verzehrten es mit Haut und Haar.

*In Seugrems Notizen folgt auf diese Legende noch eine Frage, die aber wahrscheinlich dem Metzgermeister in den Sinn gekommen ist und nicht ursprünglich zur Geschichte gehört: «Kann man daraus schließen, dass sich Probleme leichter lösen lassen, wenn man sie als Gruppe angeht?»*

---

aber geht nicht auf diesen Wunsch ein und fragt seinen Gast stattdessen, ob er unterwegs die «Kalbsköpfe» bemerkt habe, die so manche Fassade zieren. Die Notizen reißen leider just an dieser Stelle ab, doch man sieht fast, wie der Metzgermeister den Kopf schüttelt.

Auch mir ist aufgefallen, wie viele Häuser im Isental mit dem Urner Wapen verziert sind oder von Urner Flaggen beflattert werden. Und ich habe mich gefragt, ob man wohl auch im 19. Jahrhundert schon stolz war, eine Urnerin oder ein Urner zu sein? So stolz, dass man eine Flagge hisste oder sein Haus mit einem Auerochsen bemalte?

Plötzlich höre ich das Flügelrasen einer Libelle über mir. Kein Wunder am Rande eines Sumpfs. Doch es ist keine Libelle, sondern eine Drohne, die direkt über mir in der Luft steht und mit ihrem Kameraauge auf mich herunterglotzt. Ich schaue mich um, doch da ist nirgends ein Pilot zu sehen. Ich bin also allein und doch nicht allein. Für den Augenblick einer Sekunde huscht mir der Gedanke durch den Kopf: Und wenn es Seugrem wäre, der den Vogel steuert?



# BLUT VOM LAMM

**Maria-Rickenbach – vor Wallfahrtskirche (Nidwalden)**

46.926909,8.426646

Habe ich eben einen Zeitsprung erlebt? Am helllichten Tag und bei wolkenlosem Himmel bin ich in die Wallfahrtskirche von Maria-Rickenbach eingetreten, vielleicht zehn oder höchstens fünfzehn Minuten dringeblichen. Und als ich eben wieder herauskam, stand die Sonne schon tief über dem Gebirge, plusterten sich schimmelgraue Abendwolken durch einen «explodierten Mandarinenschnitt», wie Tartarieu Seugrem den rötlich verfärbten Himmel über den Alpen an einer Stelle in seinen Notizen nennt. Ich trage keine Uhr am Handgelenk, also läuft die Zeit bei mir oft nach Gefühl, das heißt in der Regel deutlich weniger schnell als die Zeiger überm Zifferblatt, was mich ab und zu in die Bredouille bringt. Einen so gewaltigen Hüpfen wie eben habe ich gleichwohl noch nie erlebt.



### Jessischwiß (*Carmoradix pulcheriguttatus*)

Rechts neben der Pflanze erklärt Seugrem: «Jessischwiß bedeutet der Schweiß von Jesus. Gemeint sind die Tropfen, die er am Ölberg vergoss.» Ganz am rechten Rand heißt es: «Gelesen auf einer Türe: Liebe und iss, was du willst.» Und ganz am linken Rand steht: «Eine Wurst erfinden, mit der man zum Mond fliegen kann.»

Eigentlich wollte ich ja länger in dem Kirchlein bleiben, denn die Wände des schlichten Baus aus dem 19. Jahrhundert sind über und über mit antiken Ex-votos behängt, zauberhaft volkstümlichen Darstellungen von Unglück und Unfällen im Alltag, bei deren Überwindung die Heilige Mutter Gottes Hand und Herz bot. Doch dann humpelte ein altes Mütterchen in einem fliederblauen Strickjäckchen herein, kniete ächzend in der zweiten Reihe nieder, nestelte eine Halskette mit Kreuz aus ihrem Ausschnitt, murmelte etwas, in dem wenigstens fünfmal der Name der Jungfrau Maria angerufen wurde, bekreuzigte sich dreimal und warf mir dann einen so giftigen Blick zu, dass ich mir sofort wie ein heidnisches Schlangewesen vorkam, das den Ort durch sein schieres Sein schon schändet.

Also schlich ich mich nach einem kurzen Augenblick des Widerstandes scheu aus der Kapelle. Immerhin habe ich möglicherweise gefunden, wonach ich gesucht habe. Als Seugrem 1884 in Maria-Rickenbach weilt, besucht er offenbar auch die Wallfahrtskirche und staunt über die «zahlreichen Zeugnisse kindlichsten Aberglaubens», die er da versammelt sieht.

«Ich habe meine Freude an diesen Opfergaben und stelle mir die groben Hände der Bauern vor, wie sie ihre kleinen Tafeln mit zittriger Ergriffenheit an die Nägel hängen. Wer waren wohl die Schöpfer dieser Gemälde? Die Dankbaren selbst? Ihre begabtesten Kinder? Oder Berufskünstler, die sonst Wirtshausschilder mit pissenden Eseln malten? Ming begeistert sich ganz besonders für die Darstellung eines Mannes im Schlafrock, der sich aus seinem Bett beugt und dem das Blut aus der Nase tropft. Zweifellos ein Moment höchster menschlicher Not. Ming aber scherzt, der Glückliche könne ja aus seinen eigenen Säften eine Wurst machen. Ich weise ihn darauf hin, dass der Mann auf dem Bild bestimmt an der Schwindsucht leide, denn wegen eines Nasenblu-

# Jessischwüss

Carmoradisc

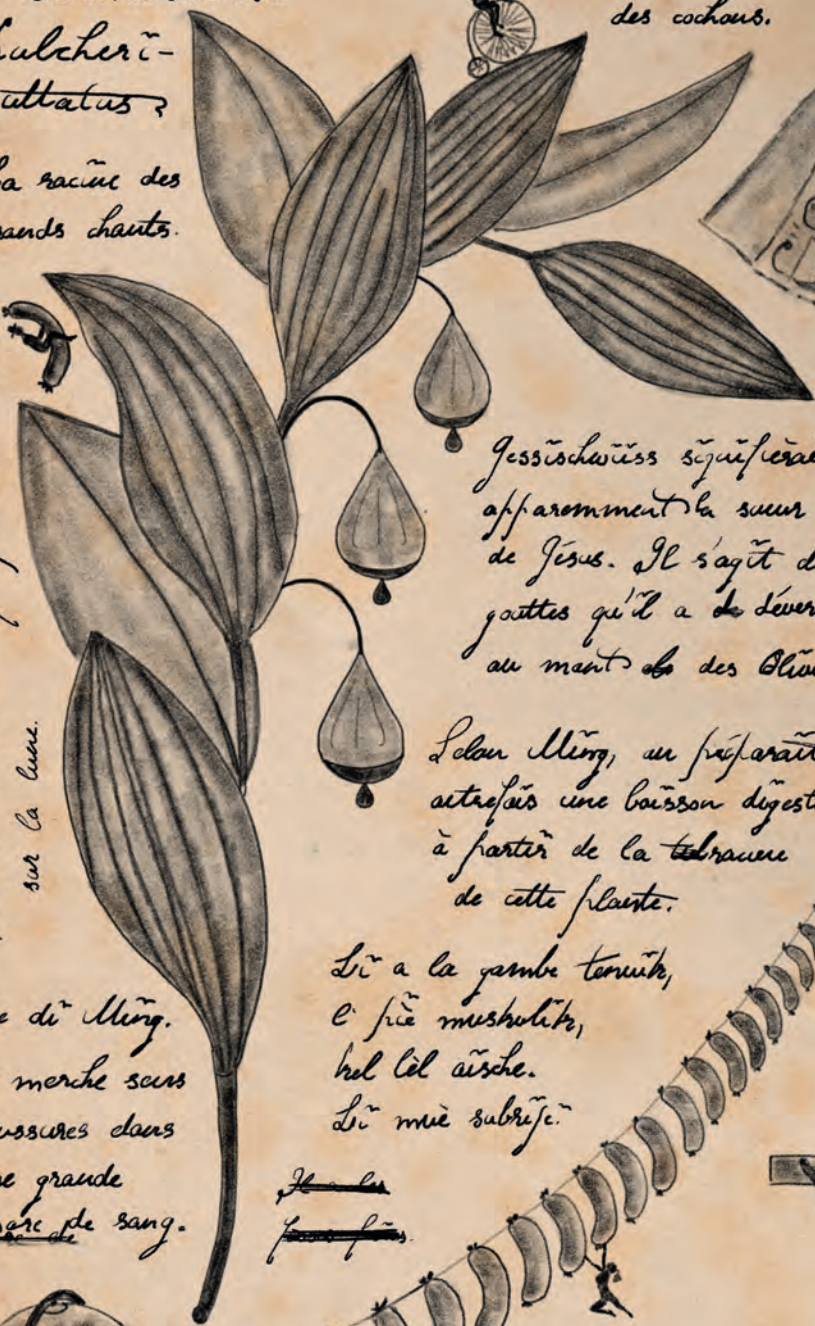
fulcheri-  
guttatus

La racine des  
grands chants.

Les aqueaus paissent partout.  
On les voit rarement  
des cochous.



Inventer une ~~racine~~ <sup>racine</sup> qui permette de voler  
sur la lune.



Jessischwüss signifiait  
apparemment la sueur  
de Jésus. Il s'agit des  
gouttes qu'il a de séchées  
au mont de des Oliviers.

Selon Ming, on préparait  
autrefois une boisson digeste  
à partir de la teneur  
de cette plante.

Li a la gambe tournée,  
le pie mesholite,  
hel lel aïche.  
Li mûe subreje.

Vage di Ming.  
Il marche sous  
L'auvernes dans  
une grande  
mare de sang.



Li sur une porte:  
Ama et eday, quod vis.

Les aqueaus  
sont abattus  
presque toute  
l'année.

Il la  
fouff.



Le sang d'aqueau est  
utilisé pour cuisiner des plats très  
variés, souvent avec des pommes de terre.



## GOLDAUER BLUETFLADE

In Goldau isst Tartariou Seugrem einen «Bluetflade», eine «Galotte tou nuè», einen «tiefschwarzen Kuchen», der «direkt aus dem Ofen eines Bäckers» kommt und ihn daran erinnert, «wie unterschiedlich das Blut verschiedener Schlachttiere schmecken kann». Er ist angetan von der «bondrek simp», dem «einfachen Rezept» aus «sangis d'agnò, lakt, sèp, kartüf raspjiü épi ventresk» (Lammblut, Milch, Zwiebel, geriebenen Kartoffeln und Speck) und lobt «la bonne main de qui l'a fait».

In den einschlägigen Büchern habe ich Innerschweizer Rezepte für *Bliatwirscht*, *Blüätchiächli* oder *Bluätschtunggis* gefunden, ein *Bluetflade* aber kommt da nicht vor. Dank Seugrems Beschreibung fiel es mir jedoch leicht, einen Auflauf zu entwickeln, in dem die genannten Zutaten in Fladenform zusammenkommen. Das Resultat ist ein fast fluffiger Flan mit einer knusprigen Oberfläche und einem Aroma, das an Walnüsse oder Kastanien denken lässt.

### HAUPTSPEISE FÜR 4 PERSONEN

**500 g mehligkochende Kartoffeln garen, schälen und reiben (dabei dürfen auch ein paar gröbere Stücke anfallen). 2 TL Schmalz in einer großen Bratpfanne erwärmen, 120 g geräucherter Speck in Würfeln auslassen, 2 fein gehackte Zwiebeln (300 g) mit 2 TL Salz begeben und glasig dünsten. Kartoffeln einmischen, Pfanne vom Herd ziehen. 300 ml vollfette Milch einrühren, 500 ml Blut vom Lamm durch ein Sieb zugießen, 2 TL schwarzen Pfeffer zumahlen. Alles gut vermischen und in eine gut eingefettete Ofenform von etwa 30 × 20 cm füllen. Im 200 °C heißen Ofen 45 Minuten backen. Dabei geht die Masse leicht auf, wird die Oberfläche schwarz.**





tens brauche man die Mutter Gottes ja wohl nicht zu bemühen. Meine Mahnung aber berührt meinen Compagnon nicht. Fröhlich erzählt er mir von den Blutwürsten in seinem Dorf und schwärmt von seiner Mutter, die den ›Saft von Schweinen‹ (ja, so drückt er sich aus) mit Mehl, Eiern, Gewürzen und Äpfeln mische und süße Küchlein backe, die er seit seinen Kindertagen über alle Maßen schätze. Noch lieber als das Blut vom Schwein aber sei ihm das des Lamms, da es feiner sei, würziger, kostbarer – was nicht erstaunen dürfe, handle es sich dabei doch immer auch um das Blut Gottes. Er schildert mir weitere Spezialitäten und fragt mich dann, wie wir in meiner Heimat mit dem Blut von Schlachttieren verführen. Ich will ihm die Antwort schuldig bleiben, denn sein Interesse für meinen Beruf ehrt mich zwar, ärgert mich aber auch, denn so drängt sich mir stets der Gedanke an zu Hause auf und damit die Frage, wie meine Kinder wohl mit ihrer neuen Verantwortung zurechtkommen [vor seiner Abreise hat der Metzger die Geschäfte an seine Tochter und seinen Sohn übergeben]. Dabei will ich doch im Denken und Empfinden hier sein und nicht dort.

Ming scheint sich nicht daran zu stören, dass ich schweige. Er erzählt mir mit der größten Heiterkeit, dass Gott einst den ganzen Nil in Blut verwandelt habe, um den Pharao und seine Gefolgschaft zu bestrafen. Wenn er nachts nicht schlafen könne, dann versuche er sich manchmal auszurechnen, wie viele Blutwürste man wohl aus den Wassern des Nils würde herstellen können – sicher genug, um eine Wurstkette von der Erde zum Mond zu spannen.»

Das Bild amüsiert den Metzger so sehr, dass er es auf einem Skizzenblatt nachzeichnet, das zur Hauptsache der *Jessischwiß* gewidmet ist, einer Pflanze aus der Gattung der Odenwurzeln. Gleichwohl irritiert ihn Mings heitere Erzählung auch.

«Ich kann mir einfach nicht vorstellen, dass Ming nachts eine Blutwurstkette bis zu den Sternen knüpft. Aber ich staune ohnehin, wie unbekümmert, manchmal auf fast brutale Weise forsch dieses zarte Alpengeschöpf mit seinen blauen Augen durch die Welt geht – als fürchte er weder den Teufel in seiner Brust noch den Gott seiner Vorfahren.»

---

## PFAFFENSCHWEISS

Ein Pfaffe versprach seiner Gemeinde stets das Blaue vom Himmel, um sich seine Pfründen und Privilegien zu sichern. Eines Tages, als er auf der Kanzel seine Predigt übte, erschien ihm der heilige Boudinius in Gestalt eines Bettlers und flehte ihn an, fortan im Namen Gottes nur noch die Wahrheit zu sagen. Der Pfaffe schickte den unliebsamen Bittsteller mit einem falschen Versprechen davon. Kaum war er wieder allein, begann er ganz unmäßig zu schwitzen. Sein Schweiß aber war Blut und füllte erst den Boden der Kirche, dann den Raum darüber, stieg schließlich zur Kanzel hoch und drückte den Pfaffen endlich aus dem obersten Fenster des Turms hinaus. Wie durch ein Wunder überlebte er den Sturz. Die Kirche aber musste abgerissen werden und der Pfaffe tat bis

zum Ende seiner Tage einsam Buße im Wald. Seine Hütte lag am Rande eines Flüsschens, das sich an gewissen Tagen rot verfärbte, weshalb man ihm den Namen Blutbach gab. Wo die Bauern dieses Wasser in ihre Gärten führten, wuchs ihnen alles mit enormer Kraft. So gab der Pfaffe seiner Gemeinde zurück, was er ihr einst genommen hatte.

*Der bekannteste Blutschwitzer ist Jesus am Ölberg, von dem es bei Lukas 22,44 heißt: «Und sein Schweiß war wie Blut, das auf die Erde tropfte.» Die Legende schlägt auch den Bogen zu alten Sprüchen wie: «Der Pfaff trybt, was er gelernet hat, und lügt, das im der Schweißußgadt.» Einen heiligen Boudinius kennt die Kirche nicht, vermutlich ein Schreibfehler von Seugrem.*

---

Ich bin ziemlich sicher, dass ich die von Seugrem beschriebene Tafel in der Kirche gesehen habe, sie datiert aus dem Jahr 1807. Auf dem Bild scheint dem Mann das Blut tatsächlich aus der Nase zu spritzen. Über seiner Bettstatt schwebt die Muttergottes mit Zepter und Jesuskind. Ihr Gewand hat die gleiche Farbe wie das Bettzeugs des Mannes. Eine ähnliche Maria gleitet auch über das erwähnte Skizzenblatt von Seugrem.

Unterdessen haben die Wolken die Sonne ganz verschluckt und aus dem Tal steigt jetzt jene heusatte Abendluft auf, die in mir verlässlich die absurde Gewissheit aufblühen lässt, dass alles gut ist und immer gut bleiben wird. Und ich beruhigt die Augen schließen kann, denn so eng an der Brust der Alpenmutter gibt es auch für Nasenbluten keinen Raum.



## ZUNGE VOM RIND

**Jochpass (Nidwalden)**

46.778926,8.387326

Als er aus dem Restaurant ans helle Tageslicht tritt, merke ich sofort, wie er mich ins Visier nimmt, denn seine Mandelaugen blinzeln in meine Richtung wie zwei Falter, die sich nicht mehr von einer Glühbirne lösen können. Viel Auswahl hat er ja nicht an diesem feuchtkalten Tag auf dem Jochpass, denn die meisten Schweizer Wanderfreunde haben heute, nach einem Blick auf die Wetter-App, die schweren Schuhe gleich wieder im Schrank versorgt. Der Mann dreht eine kurze Runde und stellt sich dann breitbeinig lächelnd neben mir an der Talkante auf. Er trägt einen halben Outdoorshop am Leib, alles bekannte Marken, alles teuer, alles neu. In seinen Windstopper-Handschuhen hält er einen Kartonbecher mit Tee, aus dem ein gelbes Papierschildchen hängt, das vom Wind wieder und wieder wie ein kleines Klatschhändchen ge-



### Chüezünglistock (*Salvia vituliligulata*)

Unter dem Titel schreibt Seugrem: «Der helvetische Name [ist] [...] eine Anspielung auf die Blüten dieses Salbeis, die wie kleine Rinderzungen aussehen. Am rechten Blattrand heißt es: «Man verwendet die Blätter in der Küche für gebratenes Fleisch und Schmorgerichte. Ming spricht mit Begeisterung von einem Kuchen aus Nieren vom Schwein [...]»

gen das Objektiv der Leica auf seiner Brust geschlagen wird. Ein Fotograf aus Korea? Ein pensionierter Geschäftsmann aus Japan? Ein chinesischer Spion?

«Switzerland is so beautiful», scherbelt es endlich heiser aus seiner Kehle. Er hat wohl noch nicht viel gesprochen heute.

«Ja, meistens wahrscheinlich schon», stimme ich zu und wische dann mit der Hand in den dicken Nebel hinaus, der die Landschaft in großen Teilen eingepackt hat: «Heute ist Switzerland aber vor allem unsichtbar.»

Ich merke, dass in meiner Stimme leichtes Bedauern mitschwingt, als müsste ich mich dafür entschuldigen, dass er nach seiner weiten Reise mein Heimatland nicht bei blauem Himmel zu sehen bekommt.

«Exactly, so amazing, isn't it?» Sein Englisch klingt sehr britisch, oxfordisch, wie von der CD eines Sprachkurses.

«Dann lieben Sie schlechtes Wetter?»

«Ich liebe den Nebel, der aus einer Landschaft viele Landschaften macht.»

«Ja, ich eigentlich auch», räume ich ein: «Aber beim Wandern macht es auch ein wenig Angst, denn man weiß nie, ob einen aus dem Dunst heraus nicht plötzlich Blitz und Donner anspringen.»

«Such is live. Man weiß nie, was kommt.»

«Und man weiß nicht genau, wo man ist.»

«Aber man kann sich alles vorstellen.»

Ein japanischer Paravent kommt mir in den Sinn, den ich im Musée Guimet bewundert habe. Ich war ganz verzaubert von der gemalten Seelandschaft, gerade weil nur sehr wenig darauf zu sehen war: Zwei Bergspitzen stachen aus dem Nichts hervor, die Gischt eines Wasserfalls löste sich im Weiß des Papiers auf, da reckte sich kahl und einsame eine Weide, dort hingen ein Paar Schilfbüschel vor sich hin, eine Holzbrücke verlor sich in der Tiefe des Bildes ...

Plötzlich reitet ein dicker Mann auf einem Maulesel über den See, gefolgt von einer schlanken Figur mit einem mächtigen Rucksack: Metzgermeister

# Chüzünglistöck

*Salvia vitulililgulata* Il y a beaucoup de vaches dans ces pâturages!

Le nom hébraïque signifierait corne (stöck) de langüette (rüngli) de vache (chüz) - une allusion aux fleurs de cette sauge qui ressemblent à des doigts de l'ép.

On fait aussi du miel.



Les feuilles sont utilisées en cuisine pour les viandes rôties et les plats mijotés. M'ing parle avec enthousiasme d'un gâteau de régions de porç qui n'est cuisiné que pour les grandes occasions.

Le fli sunt tër aialmje pa li abela.

Les feuilles ont un parfum puissant, d'eucalyptus, de romarin, d'absinthe et de camphre.

Il s'agit probablement d'une sorte de sorte de terrine.

M'ing attaque une brachie à son sac à dos

M'ing a la langue ~~à~~ très fine.



Zittlisse

## KAPUZINERZUNGE

Der *Zungenchnopf*, für den Ming so schwärmt, wird für Tartariu Seugrem offenbar nie kostbare Realität. In Stans aber genießt er «on dingü di bèf an sòs blan deliek», eine «hervorragende Rinderzunge in weißer Sauce» mit «kèschos kom dé kap», «etwas wie Kapern» darin. Das Gericht wird ihm als *Kapuzinerzunge* vorgestellt. Nun gab es in Stans einst durchaus ein Kapuzinerkloster, das möglicherweise (wie das heute in seinen Mauern eingerichtete *Culinarium alpinum*) auch Gäste bewirtete und vielleicht ja sogar Zunge kochte. Wahrscheinlicher aber ist, dass die Speise ihren Namen von der Kapuzinerkresse hat, deren unreife Früchte («kèschos kom dé kap») nördlich der Alpen früher oft anstelle der teuren Kapern aus Italien Verwendung fanden. Ich schlage hier ein klassisches Rezept für Zunge in weißer Weinsauce vor, die ich großzügig mit Kapern anreichere – stehen die Früchte der Kapuzinerkresse doch nur saisonal zur Verfügung.

### HAUPTSPEISE FÜR 4 PERSONEN

**1 Rinderzunge (1,2 kg) mit 2 TL Salz in einen Topf legen, gut mit Wasser decken, zum Kochen bringen, 1 halbierte Zwiebel, 4 Knoblauchzehen mit Schale, 1 Karotte, 1 TL Pfeffer und 2 Lorbeerblätter beigegeben, 3 Stunden halb zugedeckt köcheln lassen. Zunge aus dem Sud heben, sofort schälen und in Scheiben schneiden. Sud bei starkem Feuer etwa 10 Minuten reduzieren, durch ein Sieb geben. 30 g Butter schmelzen, 50 g Mehl einrühren und krümelig werden lassen, 250 ml trockenen Weißwein und 350 ml Sud angießen, rühren bis die Sauce gebunden ist. Mit Zitronensaft (3 TL) abschmecken. Wenn die Sauce zu dick wird, mehr Brühe zugeben. 80 g Kapern einrühren. Mit Salz abschmecken, pfeffern. Zunge im verbleibenden Sud wärmen, auf Platte heben, mit Sauce übergießen.**



Tartariu Seugrem und sein Führer Toni Ming. Auch als die zwei 1884 den Jochpass überqueren, ist die Gegend in dichten Nebel gepackt. Wegen eines «lästigen Fußleidens» (wahrscheinlich einer Blase) mietet sich Seugrem in Engelberg ein Maultier, mit dem er über den Jochpass und die Engstlenalp nach ~~Osten~~<sup>Westen</sup> in Richtung Lungern reiten will. Ob die beiden Herren den ganzen Weg machen, weiß man nicht. Seugrem beschreibt eine Hütte just auf der Berner Seite des Jochpasses als ein «trost pitek», ein «fürchterliches Loch», in dem er auf keinen Fall die Nacht verbringen will. Auch für seine «Muòla» findet der Metzger kaum nette Worte und sein Ärger gipfelt in der Feststellung, dass «man wohl schneller vorankäme, wenn er das Maultier tragen würde – und nicht umgekehrt». Gut möglich, dass Seugrem und Ming auf dem Jochpass kehrtmachen und nach Engelberg zurückkehren.

«Kaum haben wir Engelberg verlassen, sind wir schon völlig durchnässt. Nach zwei Stunden erreichen wir eine lichtlose Pfütze, den Trüüpsee. Ming erklärt mir die Bedeutung des Namens: «lac trouble». Allerdings ist nicht nur der See «trüüp», die ganze Welt scheint mir lichtlos und kalt. Einmal nur bricht kurz ein Sonnenstrahl durch die Wolken. Sofort beginnt mein Maultier unbändig herumzuhüpfen und ich habe meine liebe Mühe, mich im Sattel zu halten. Als es sich endlich beruhigt, ist auch die Sonne wieder weg. Ming erklärt mir, dass man von hier aus gewöhnlich einen guten Blick auf einen der schönsten Berge der Schweiz habe, den Titlisse. Sicher werde sich der Nebel bald lichten, das Gebirge sichtbar werden.»

Der Nebel bleibt, Seugrem regt sich zusehends auf, Ming versucht, ihn zu beruhigen, ist «dimesjian komis» («übertrieben freundlich»), was den Metzger noch mehr in Rage bringt. Dann verlegt sich Ming darauf, den unsichtbaren Berg zu beschreiben.

«Er erklärte mir, der Titlisse bestehe aus einem großen und einem kleinen Gipfel, die zusammen wie eine Rinderzunge aussähen, wobei der mächtigere Teil die bewegliche Zunge darstelle, der kleinere aber die Zungenwurzel, die mit dem Mundboden verbunden sei. Dieses Stück nenne man auch *Zungechnopf* und kombiniere es gerne mit dem Zwerchfell zu einem Schmorgericht, das man ebenfalls Zungechnopf

---

## DIE TOCHTER DER SCHWATZHAFTEN

Eine Marktfrau in Luzern, die redete gar viel und schwatzte ihren Kunden allerlei unnötiges Zeug auf. Erst im fortgeschrittenen Alter fand sie einen Mann, der sehr geduldig und zu seinem Glücke auch etwas schwerhörig war. Es dauerte nochmals Jahre, bis sie schwanger wur-

de. Als sie endlich ein kleines Töchterchen gebar, hatte das Kind nur ein Auge, dafür aber zwei Zungen.

Diese Legende steht bei Seugrem auf einem separaten Blatt, ohne Kontext und Kommentar.

---

heiß. Man erkenne an dem Gericht, ob ein Metzger gut sei oder nicht. Ein schlechter Handwerker lasse allerhand drüsige Teile an dem Stück, ein guter aber schneide sorgfältig alles Unangenehme weg – und dann, nur dann, sei der Zungechnopf eine wahrhaft himmlische Speise. Ich erklärte ihm, dass dieser Part der Zunge auf Lemusa als eine besondere Delikatesse gelte und selbstverständlich mit größter Sorgfalt präpariert werde. Allerdings habe ich keine rechte Lust, mit Ming über Rinderzunge zu sprechen. Die *Arsmattak* («Kunst der Metzgerei») scheint den jungen Mann ja sehr zu interessieren. Eigentlich aber soll er mich durch die Schweiz führen – und nicht ich ihn durch die Innenwelt von Schwein und Rind. Gerne würde ich den Titlisse sehen, den «Berg, der den Himmel leckt», wie Ming sich ausdrückt.»

«Ja, man verliert wirklich ein wenig die Orientierung bei diesem Dunst», nehme ich die Konversation mit meinem Nachbarn wieder auf: «Zum Beispiel könnte das Dreieck, das da aus dem Nebel ragt, ja die Spitze des Titlis sein.»

«Das dort? Nein, das ist das Stanser Horn. Und dahinter sieht man den Pilatus.»

«Woher wollen Sie das wissen?»

Er zieht sein Mobiltelefon aus der Tasche seiner Jacke, hält es mit zwei Fingern hoch und schüttelt es keck hin und her: «Koreanische App», sagt er und seine Gurgel gluckst dabei. Ich schaue ihn an, etwas ratlos vermutlich.

Seine Züge werden ernst und er packt das Telefon wieder weg: «Sie haben recht», sagt er dann, nimmt einen Schluck von seinem Tee, verzieht leicht sein Gesicht: «Es ist viel schöner so.»





## NIERE VOM LAMM

**Kleines Melchtal – Chrummelbach (Obwalden)**

46.777910,8.201530

Offenbar haben die drei Gämsen nicht damit gerechnet, dass an diesem späten Nachmittag doch noch jemand auftaucht. Friedlich grasen sie nur wenige Meter von mir entfernt, ganz konzentriert auf die frischen Halme vor ihren Nüstern. Ich kann das Glitzern ihrer großen Augen sehen und höre, wie sie die oberen Triebteile der Gräser abrupfen. Als sie mich bemerken, zucken sie zusammen, springen erst in verschiedene Richtungen davon, einigen sich dann auf einen Fluchtweg über die Ebene und rasen in gerader Linie auf die Kapelle Maria Hilf mit ihren hell leuchtenden Mauern zu, das ehrwürdige Gotteshäuschen der Alp Chrummelbach. Mühelos hüpfen sie über Gräben und Böschungen, fliegen an dem kleinen Tempel vorbei und verschwinden dahinter im Dunkel des Tannenwaldes.



### Niäräglöggli (*Foramenium sibilans*)

Rechts neben den Blüten merkt Seugrem an: «Blüten und Früchte haben die gleiche Form, die an eine Ziegenmilch (auf Schweizerdeutsch *Glöggli*) erinnern soll. Ich sehe eher kleine Kirschen.» Am unteren Blattrand heißt es: «Wenn die Hühner im Wald von den Früchten essen, dann fliegen sie hernach wie wild durch die Luft.»

Ein paar Regentropfen schlagen mir ins Gesicht und ich greife zu meinem Schirm, öffne ihn aber nicht. Die Tropfen lassen mich etwas spüren. Sie stellen eine Verbindung her zwischen mir und dem Wetter, den Wolken, dem Boden, den Büschen, dem ganzen Zusammenspiel um und um. Ich beneide Menschen, die sich im Einklang fühlen können mit dem Gelände, das sie durchwandern – wie Henry David Thoreau, der Autor von *Walden*, der so mit jeder Faser seiner Umgebung verschmilzt, dass er kaum mehr zu atmen vermag. Ich hingegen komme mir meistens fremd vor, etwas distanziert und wenn ich Atemnot habe, dann hat das andere Gründe. Ich bin schon glücklich, wenn mir Worte einfallen für das, was ich sehe. Und dennoch: Empfinde ich im Moment nicht so etwas wie eine Kumpelschaft zwischen mir und dieser Landschaft, die ich seit Stunden ganz für mich alleine habe?

Tartarieu Seugrem kommt 1818, also ein Jahr nach Thoreau zur Welt. Nichts in seinen Notizen deutet darauf hin, dass er je einen Anlass sieht, sein Verhältnis zur Umgebung, seine Wahrnehmung der Dinge in irgendeiner Weise infrage zu stellen. Allerdings reist er ja auch nicht alleine, sondern ist stets in Gesellschaft von Toni Ming, seinem Führer und Übersetzer, der zu keiner Stunde von seiner Seite weicht, ihn also vielleicht daran hindert, in eine Atmosphäre des Zweifels abzurutschen. Für Seugrem besteht die Welt aus Objekten und Lebewesen, die er mit Interesse, manchmal auch mit einer gewissen Skepsis beobachtet – seine eigene Position rückt dabei nur selten in den Fokus. Dann und wann aber beschreibt er auch, was er fühlt.

Als er mit Ming auf die Alp Chrummelbach gelangt, ist gerade eine Hochzeit im Gange.

«Die Türe der Marienkapelle wird aufgestoßen und allerlei Volk strömt an die Luft, Männer und Frauen im Sonntagsgewand, mit derben, aber fröhlichen Gesichtern. Einige stellen sich in einem Halbkreis vor dem

*Naräglögli* aussi  
*Glüenerwan*

*Nyctia delirans*

~~aussi~~  
~~Glüenerwan~~

~~Wasser~~

~~Wasser~~



Les fleurs et les fruits ont la même forme,  
 dont on dit qu'elle ressemble en rien  
 (glögli en suisse allemande, resp. de chène).  
 Je vois plutôt des cerises.



Je trouve cette plante avant tout  
 en lisière de forêt et là où il y a  
 de l'humidité. Elle ne se  
 présente pas  
 en abondance.

Peut-  
 être rare ?



Selon Ming, certaines fées femmes  
 avaient l'habitude de manger  
 ces fruits et de voler dans les  
 airs. Je pense qu'il parle  
 de sorcières.



Glocke



L

Lorsque les poulots mangent les fruits dans la forêt, ils  
 se mettent à voler dans les airs, comme des fées. ~~Ammon~~  
 C'est pourquoi, selon Ming, lorsque quelqu'un se comporte de manière  
 manière irrationnelle, on dit : « Tu as le Glüenerwan ? »

## NIERLITURTE

Auf Alp Chrummelbach kommt Tartariu Seugrem leider nicht in den Genuss der von Toni Ming beschriebenen Nieren, die «im eigenen Fett gebraten» werden. Bei einem Fest am Ufer des Zugersees hingegen wird ihm eine «hinreißende Nierliture», eine Terrine mit Niere vom Lamm oder Schwein, serviert. Offenbar versucht er, mithilfe eines Stadtschreibers, der Französisch spricht, von einer der Köchinnen des Zuger Banketts das genaue Rezept zu bekommen, erfährt aber nur, dass die «Turte mit Brot und Eiern gebunden, mit Majoran, Pfeffer und Kirschenwasser gewürzt» sei. Ich schlage hier ein Rezept mit diesen Zutaten und Schweineniere vor.

### VORSPEISE FÜR 6 PERSONEN (1 KG TERRINE)

**4** geputzte Nieren vom Schwein (600 g) in grobe Stücke zerlegen. **2** stattliche Zwiebeln (300 g) gehackt mit **1 TL** Salz in **20 g** Schweineschmalz glasig dünsten. **Nochmals 40 g** Schmalz zugeben, **Nierenstücke** allseits anbraten, sie sollten im Innern noch leicht blutig sein. **140 g** Weißbrot **10** Minuten in **300 ml** Milch einweichen, gut ausdrücken. **Brot** und **3 EL** Kirsch zum Fleisch geben, **2** Minuten sorgfältig schmoren. **3** Eier, **20 g** fein gehackten Majoran, **3 TL** grob gemahlene schwarzen Pfeffer und **2 TL** Salz untermischen. Masse durch den Fleischwolf geben, erneut vermischen. Rechteckige Ofenform von **1200 ml** gut mit Schmalz einfetten oder mit Backtrennpapier auskleiden. Masse hineinstreichen und **45** Minuten im **180 °C** heißen Ofen garen, dabei geht die Terrine leicht auf. Vor dem Essen wenigstens **24** Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.



Eingang auf und beginnen zu singen. Ich staune, welch süße Melodien sich diesen rauen Kehlen entringen. Dann erscheint der Priester und in seinem Gefolge das Brautpaar, gefolgt von zwei Buben mit Weihrauch und würdigem Blick. «Nachher werden sie in der Stube Nieren essen, Nieren von der Ziege oder vom Schaf, gebraten im eigenen Fett», erzählt mir Ming: «Nieren stehen dafür, dass Braut und Bräutigam zusammengehören. Wenn man sie isst, dann ist das wie ein heiliger Schwur im Namen des Vaters, des Sohnes und des Heiligen Geistes.»»

Seugrem staunt wieder einmal darüber, welch hochsymbolische Bedeutung Innereien in diesen Bergen haben: «Vielleicht ist es da nur folgerichtig, dass auch Ming andauernd von Leber, Hirn und Kaldaunen spricht.» Der Metzger denkt darüber nach, ob er Ming erzählen soll, dass die Niere auf Lemusa das Symbol des feinen Unterschieds ist – verzichtet dann aber darauf, um das «ohnehin sehr gegenwärtige Thema nicht durch eigenes Zutun noch gegenwärtiger zu machen».

«Jetzt singt der kleine Chor ein weiteres, stärker rhythmisches Lied und im Kreis der Verwandten und Freunde beginnt das Paar zu tanzen. Man klatscht und ruft den Eheleuten zu. Wir stehen vielleicht dreißig Schritte von der Gesellschaft entfernt. Einer der Sänger, ein dicklicher Kerl mit einem rosigen, freundlichen Gesicht, bemerkt uns und winkt uns herbei. Ich will die Einladung annehmen, würde dem munteren Volk auch gerne in die Stube folgen. Doch Ming hält mich am Arm zurück. Jetzt haben uns auch andere bemerkt, der Chor gerät ins Stocken und der Bräutigam löst sich aus dem Tanz mit der Braut. Ich möchte zu den Leuten hin, doch Ming zieht mich weg und drängt mich mit ungewohnter Entschiedenheit weiter den Berg hinauf. Ganz offenbar kennt er den einen oder anderen dieser Herrn, denn sie tauschten Blicke aus, die nicht freundlich sind.»

Unfreundliche Blicke? Toni Ming stammt aus Obwalden. Gut möglich also, dass er hier Bekannte hat. Nur, was mag der Grund für die bösen Blicke sein? Von Seugrem erfahren wir es nicht.

Der Metzger lässt sich von seinem Führer zu einem Kamm hinaufbugsiieren, von wo er «in ein neues Tal hineinblickt, das ganz und gar mit dichtem

---

## ZWEI GOLDENE SCHLANGEN

Eines Abends fand ein Hirtenmädchen, das schon zu lange ledig war, zwei gefrorene Nieren im Schnee. Es hob sie behutsam auf, verstaute sie in seinem Rock und trug sie nach Hause. Am Feuer erwachten die Nieren aus ihrer Starre und verwandelten sich in zwei goldene Schlangen. Eine jede legte dem Mädchen eine große Schuppe vor die Füße, dann verschwanden sie in der Nacht. Das Mädchen hob die Schuppen auf und schon am nächsten Tag hielt ein kluger

Hirt mit einer stattlichen Herde beim Vater um die Hand des Mädchens an.

*Seugrem gibt keine Erklärungen zu dieser Legende ab. Dass ein Zusammenhang zu der auf Alp Chrummelbach beschriebenen Hochzeit besteht, ist nicht zwingend. Vor allem das Motiv der Schuppen gibt Rätsel auf. Kann es sein, dass man Schlangenschuppen früher als Glücksbringer ansah? Oder als Zeichen, dass ein neuer Lebensabschnitt bevorsteht (Häutung)?*

---

Nebel ausgefüllt ist». Das «Meer aus erstarrtem Milchschaum» begeistert ihn und es kommt ihm vor, als schwebte er über den Dingen: «Wenig fehlt und es wachsen mir Flügel, mit deren Hilfe ich mich hoch in die Luft und dann tief in diese herrliche Suppe stürzen kann.» Seugrem beschreibt ein «eigenartiges Gefühl, eine Mischung aus schierer Macht und herrlich weicher, schwindliger Ohnmacht» und kommt zu dem Schluss, dass es nicht besser werden kann, dass er sich in «on moment di gran felüs» befindet, in einem «Augenblick höchsten Glücks», gewürzt mit «on dous santman di lanklia», einem «süßen Gefühl der Traurigkeit».

Ich frage mich bei der Lektüre von Seugrems Notizen manchmal, ob er wohl zu Stift und Feder greift, weil er diese Landschaft verarbeiten muss, weil sein Herz und sein Verstand so intensiv auf das reagieren, was ihm begegnet. Oder schreibt er umgekehrt, um überhaupt erst etwas zu empfinden? Um mit Sprache zu schaffen, was er dann nachfühlen kann? Und ich selbst? Zu welcher Kategorie zähle ich? Zu jenen, die schreiben, weil sie spüren – oder zu jenen, die schreiben, um zu spüren? Kann es sein, dass beides ein wenig zutrifft?

Der Regen wird stärker. Ich spanne nun doch meinen Schirm auf und laufe los hinauf in Richtung Hüttstett Alp. Ich registriere die Feuchtigkeit auf meiner Haut, mein Herz, das schneller und schneller pocht in meiner Brust. Ich beeile mich, denn eben war mir, als hätte ich aus Richtung Hasliberg Donnergerollen gehört.



# LEBER VOM KANINCHEN

**Jänzimatt (Obwalden)**

46.812262,8.093985

Der Schlag ist kurz und trocken, vielleicht eher ein Zwicken, doch nicht brennend und hell, sondern dumpf und dunkel. Alle Kühe auf der Weide über der Jänzimatt drehen den Kopf, unterbrechen ihr Kauen, glotzen mich an. Als wären sie gespannt, was jetzt geschieht. Falle ich um? Laufe ich rot an? Löse ich mich in Luft auf? Oder starren sie nur, weil ich ein neues Tier bin in ihrer Runde? Weil sie sich überlegen, ob ich etwas für sie bedeute? Sind sich die Tiere bewusst, dass ich eben jene Grenze überquert habe, die sie gefangen hält – eine nahezu unsichtbare, für ein Kuhgehirn wohl nicht begreifbare, also überirdische oder auf jeden Fall überkuhische Grenze? Ich verstehe nichts von Kühen. Ich habe keine Ahnung, was sie denken oder empfinden, was für Fragen sie sich stellen. Stellt sich eine Kuh Fragen? Was heißt es, sich Fragen zu stellen?



### Läberfreud (*Caerulallus iecurophyllus*)

Unter dem Titel erklärt Seugrem: «Laut Ming fühlen sich manche von den fleischigen Blättern an eine Leber erinnert.» Und in der unteren linken Ecke heißt es: «Wenn die Schweine davon fressen, dann werden sie so fröhlich und zahm, dass sie sogar als Reittiere für englische Ladys vermietet werden können.»

Ich stecke bis zu den Knöcheln im Morast. Fast höre ich, wie der elektrische Draht in meinem Rücken zuckt, tickt. Die meisten Kuhdrähte, denen man in den Bergen begegnet, stehen nicht unter Strom. Der hier schon. Der Bauer hat ihn quer über den Wanderweg gespannt – ohne den üblichen Handgriff aus Plastik, mit dem man sonst den Stromkreis kurz unterbrechen kann. Vielleicht hatte der Bauer genug von den Wandervögeln, die seine Kühe mit ihrem Schnattern in Aufregung versetzen. Vielleicht hatte die Bäuerin beschlossen, dass der Sommer jetzt um sei, die Wandersaison vorbei.

Als Tartariou Seugrem oberhalb von Sörenberg durchs Gelände wanderte, gab es noch keine elektrischen Zäune. Aber wenn ich seine Beschreibung lese, wie die Kühe vor ihm über die Alpwiese hüpfen, dann kommt es mir vor, als müssten sie unter Strom gestanden sein.

«Die Tiere bewegen sich in ruckartigen Sprüngen über die Weide, wie Leberstücke, die man in der heißen Pfanne brät. Etwas scheint sie so sehr in freudige Aufregung zu versetzen, dass sie offenbar einfach hüpfen müssen. Dabei hat die Kuh ja einen schweren, plumpen Körper, dem eine solche Akrobatik eigentlich gar nicht gegeben ist. Ihr Tanz kommt mir darum umso bemerkenswerter vor, als sie dabei durchaus eine gewisse Eleganz ausstrahlen. Wäre da nicht das Geläut ihrer Glocken, das weder im Rhythmus noch im Klang zu den Bewegungen passt, man könnte sich fast eine elegante Polonaise zu ihrer Aufführung vorstellen und hätte dann ein perfektes Vergnügen daran.»

Seugrem fragt seinen Führer Toni Ming, was die Kühe in einen solchen Zustand versetzt. Ming behauptet, ein solches Verhalten sei nicht ungewöhnlich, gibt jedoch keine weiteren Erklärungen ab. Viel mehr interessiert ihn offenbar Seugrems Vergleich mit Leberstücken, die in der Pfanne herumspringen.



# Läberfeld

## Caerulallus tucurophyllus

Le nom vernaculaire signifie foie en foie,  
 Leber Löber voulait dire foie.

Le nom est dû à l'effet de la plante  
 en tant que  
 drogue. Mais  
 d'après Ming  
 certains  
 pensent  
 aussi la forme des feuilles  
 charnues comme celle  
 d'un foie.



Les mœurs de la  
 dit Ming la  
 les petites  
 héméroïdes.



La consommation de ces fleurs bleues  
 est censée faire du bien au foie et en  
 égayer le moral: Ming explique à la  
 lumière de quelques proverbes que le foie est  
 ici considéré comme le siège de l'humeur.  
 Leber quet - Grand am Flueter  
 signifie: si le foie va bien, tu  
 as de la joie au chapeau.

comme au lieu de  
 selle pour les caduc  
 anglaises.



A l'inverse,  
 si quelqu'un  
 est mal-  
 festement  
 d'humeur maussade,  
 on dit qu'un porc  
 lui a passé par dessus le foie.



Quand les cochons  
 en mangent  
 ils deviennent si joyeux  
 usant de dociles  
 qu'ils peuvent même être laisés

qu'ils peuvent même être laisés

## CHÜNFTIGS

Auf der Alp Jänzimatt schildert Ming dem Metzgermeister, wie seine Mutter mithilfe von Kaninchenleber in die Zukunft blickt und das Organ dann in eine quasi futuristische Paste namens *Chünftigs* verwandelt. Die Beschreibung dieser Paste ist so detailliert, dass ich leicht ein Rezept daraus entwickeln konnte. Die Kombination von Leber und Roter Bete ist ungewöhnlich und betont bereits stark die süßliche Seite des Organs, weshalb ich mich beim Honig etwas zurückgehalten habe. Dank der Rande hat die Paste eine rötliche Farbe.



### KLEINE VORSPEISE FÜR 4 PERSONEN

**1** grob gehackte Zwiebel (150 g) mit **1 TL** Salz in **1 TL** Butter-schmalz glasig dünsten. **250 g** Kaninchenleber in groben Stücken begeben, knapp rosa braten. Mit **200 ml** Bier und **1 EL** Bätziwasser (ein Obwaldner Schnaps aus gedörrten Apfelschnitzen, ersatzweise Calvados) ablöschen, **120 g** gekochte Rote Bete in Stücken, **1 TL** Thymianhonig und **1** Thymianzweig begeben, einkochen lassen. Thymianzweig entfernen, abkühlen lassen. Durch den Fleischwolf geben. **2 TL** weißen Pfeffer einrühren, alles gut vermischen, mit Salz abschmecken, in ein Schüsselchen streichen und wenigstens **24 Stunden** durchziehen lassen. Mit geröstetem Brot servieren.

«Zweifellos sei mir bekannt, dass man in früheren Zeiten aus der Leber frisch geschlachteter Tiere die Zukunft herausgelesen habe. In seiner Familie nun habe diese Tradition eine Fortführung gefunden, die sich gerade das von mir beschriebene Phänomen zunutze mache. Wenn seine Mutter eines der Kaninchen schlachte, die sie neben ihrem Garten in einem Stall halte, dann brate sie jeweils sofort die Leber des Tiers. Aus diesem Anlass versammle sich die ganze Familie in der Küche und beobachte gespannt, welche Bewegungen das Organ in der Pfanne mache. Kaum habe man die ersten Zuckungen bemerken können, beginne man eifrigst zu diskutieren, welche Zukunft sich in ihnen wohl darstelle. Namentlich die Voraussagungen seiner jüngeren Schwester träfen sehr oft ein. Sei die Leber einmal gebraten, gäbe die Mutter etwas Bier, Schnaps, Rote Bete, Thymian und Honig zu, dann drücke sie alles durch einen Fleischwolf und an den folgenden Tagen streiche man sich das Resultat gerne aufs Brot. *Chünftigs* heiße diese Paste in Anspielung auf die Zukunft (*Chünft*), die man aus ihrer Hauptzutat gelesen habe.»

Seugrem ist irritiert, dass ihm sein Führer auf die Frage nach den Kühen einfach keine Antwort gibt. Er habe ja nichts gegen Mings «keginikisch kiriè» («seltsames Küchengewäsch»), denn das amüsiere ihn durchaus («za mué amuzji»).

«Doch frage ich mich manchmal, ob er mir wohl dieselben Geschichten erzählen würde, wenn ich mich ihm nicht als Metzger vorgestellt hätte, sondern als Schneider oder Ingenieur. Spielt das Fleisch, spielen die Organe der Schlachttiere in den Sitten und Gebräuchen dieses Landes tatsächlich eine derart wichtige Rolle, wie es die Darstellungen von Ming nahelegen? Vielleicht fühlt, wer ständig von solch hohen Bergen umgeben ist, sich selbst manchmal wie das warm pulsierende Eingeweide eines steinernen Wesens. Gut möglich allerdings auch, dass nur Mings Familie eine besondere Liebe zu diesen Dingen hat.»

Den Notizen von Seugrem ist leicht zu entnehmen, dass er mit seinem Führer nicht ganz zufrieden ist. Er möchte mehr über die Berge erfahren, über historische Ereignisse, Katastrophen, Tiere, Pflanzen, Gebräuche. Und so rechnet er sich selber vor, dass so ein Führer ja «keine billige Zugabe» zu seiner Reise sei. Acht Franken bezahlt er ihm pro Tag, dazu Unterkunft und Kost. «Kann

---

## DIE ROTEN SCHLANGEN

Auf der Alp Rint lebten einst rote Schlangen, die waren eine große Plage für die Hirten, denn wo sie durchkrochen, faulten die Gräser und Blumen. Das führte dazu, dass auch die Kühe ganz klapprig waren und ihre Milch so mager, dass sich kein rechter Käse daraus machen ließ. Eines Tages besuchte eine gute Frau aus dem Tal die Alp, um nach einem bestimmten Heilkraut zu suchen. Als sie von der Not der Hirten hörte, fing sie eine der Schlangen, löste ihr die Leber aus dem Leib und warf sie in ein Feuer, dessen Rauch sich blau verfärbte und weitem alles Grün besetzte. Die Hirten glaubten, die Frau habe im Bunde mit den Schlangen die ganze Alp vergiftet und schlugen sie tot. Als sich

der blaue Rauch aber wieder verzogen hatte, waren die Schlangen verschwunden und auf der Alp wuchsen fortan so herrliche Gräser, dass die Hirten einen Käse daraus machen konnten, der bald im ganzen Lande berühmt war. In jedem Laib jedoch, so sagt man, findet sich irgendwo ein roter, grüner oder blauer Tropfen. Wer ihn versehentlich verzehrt, der kriecht Nacht für Nacht als Schlange durch seine Träume.

*Eine Alp Rint sucht man in der Schweiz vergebens, auch ein Käse mit gleichem Namen ist unbekannt. Vielleicht ist die ähnlich klingende Alp Tritt über Emmetten gemeint, die guten Käse produziert.*

---

ich für den Gegenwert von zehn Kilo besten Kalbfleischs nicht etwas mehr erwarten als Auskünfte über die kulinarischen Gepflogenheiten seiner Mutter? Ich weiß selber, wie man eine Leber brät.» Dann aber fällt ihm ein, dass Ming doch sehr oft die Preise für ihn herunterhandelt, und er tröstet sich damit, dass er «wohl vor allem bei den Kutschen ein Vielfaches» von dem einspare, was sein Führer ihn «vielleicht zu viel» koste.

«Die tanzenden Kühe strahlen eine Freude aus, die sich auf mein Gemüt überträgt. Vielleicht muss ich ja nicht verstehen, warum sie es tun.»

140 Jahre später haben die Tiere über Sörenberg offenbar keine Lust, für mich zu tanzen. Also warte ich weiter durch den Sumpf, den ihre Hufe hier hinterlassen haben. Vorsichtig setze ich einen Fuß vor den anderen und versuche, nicht zu tief in den Morast einzusinken. Kann es sein, dass mir die großen Augen der Kühe folgen? Neugierig? Freuen sie sich am Ende gerade darüber, dass ich hier ein Tänzchen für sie aufführe, eine Schlamm-Polonaise? Was verstehe ich schon vom Glück des Viehs.



# MAGEN VOM SCHWEIN

**Glaubenbielen (Obwalden)**

46.822187,8.081791

Ein Motor heult auf, der Fahrer reißt den Gang heraus, legt krachend den nächsten ein, hupt laut und heiser, Bremsen zischen, Scheibenwischergummi stottert über trockenes Glas, offenbar hat er einen falschen Hebel erwischt, wieder kreischt das Getriebe. Haarscharf kurvt der Kombi an einem grauhaarigen, drahtig-braunen Radfahrer im gelben Goodyear-Tricot vorbei, der ebenfalls in diesem Augenblick die Passhöhe erreicht. Der flucht laut und reißt den linken Arm hoch, als wolle er dem Wagen alles Übel dieser Welt hinterherschleudern. Dabei fliegt ihm das rosarote Käppchen vom Kopf. Er bremst übertrieben scharf, sodass sich sein Rad dabei quer zur Fahrbahn stellt, schwingt sich vom Sattel, rupft sich aus den Pedalen und stakst mit seinen steifen Schuhen zurück, ein wütender Goodyear-Gockel, der sich an den



### **Pfaffemägeli (*Cypripedium rugosus*)**

Rechts oben erklärt Seugrem: «Die Blüten der Orchidee erinnern die Fantasie der Bergbewohner an einen entleerten Schweinemagen. [...] Es sind die nervösen Adern, die an einen leeren Magen erinnern, vielleicht auch die Öffnung.» Und am linken Blattrand heißt es: «Die Pflanze scheint keinerlei Nützlichkeit zu haben.»

Krallen verletzt hat. Obwohl ich sicher zweihundert Meter von der Straße entfernt bin, höre ich die Geräusche dank des Windes wie im Kino. Einige Augenblicke später aber herrscht wieder Ruhe auf Glaubenbielen. Nur das Gezitter einer kleinen Grille flittert durch die Luft und in der Ferne kehlt sich dann und wann ein Schaf die Seele aus dem Schlund.

Ich wende mich von der Straße ab und blicke in eine unruhige, lose von ein paar niedrigen Tannen bestandene Landschaft, aus der da und dort blankgraue Felsbrocken ragen, als habe sie eine Laune wie Pilze aus dem Boden gedrückt. Vielleicht waren das ebendiese Felsen, die Tartarieu Seugrem vor 140 Jahren an Schweinemagen im Sud erinnert haben. Toni Ming, sein Führer und Übersetzer, legt ihm zwar den Vergleich mit Lungenstücken nahe, die «auf der Oberfläche einer Suppe treiben». Seugrem aber widerspricht, wenn auch vielleicht nur, um seinem Begleiter nicht beipflichten zu müssen.

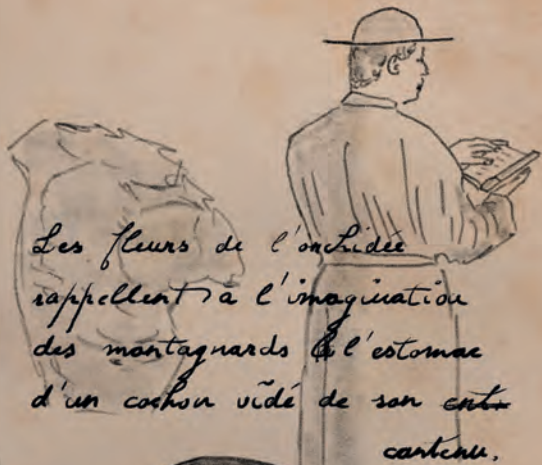
«Der junge Mann ist immer sehr forsch mit seinen Bildern und wandert offenbar mit einer Brille durch die Welt, die auf Schritt und Tritt tierische Teile in der Landschaft sieht. Man könnte meinen, er habe schon mehr Zeit in Schlachthöfen verbracht als ich.»

Seugrem erklärt Ming also, dass Schweinemagen, wenn man ihn im Ganzen koche, die Eigenschaft habe, sich wie eine Blase mit Luft zu füllen und zur Oberfläche aufzutreiben – was gerade so ein Bild abgebe wie die Felsen vor ihnen. Zufrieden stellt der Metzgermeister fest, dass Ming ihm beipflichtet und sogar ein «urtümliches Geschichtlein» beizusteuern weiß, in dem Schweinemagen eine zentrale Rolle spielt.

Seugrem und Ming sind offenbar vom Entlebuch aus aufgestiegen und wollen «weiter nach Norden, in Richtung Pilatus», kommen aber aus unbe-

# Plaffemägeli

Cypripedium <sup>sub</sup> ~~regio~~



Les fleurs de l'orchidée  
rappellent à l'imagination  
des montagnards & l'estomac  
d'un cochon vidé de son contenu.



Nousom de kuppets dan  
la koutrais. Tra müc  
fanji tou duol.

Plaffe signifie hier  
Pourquoi est-ce l'estomac  
d'un curé ?

Je pose la question à Ming.  
Il se contente  
de rire.



La plante se  
semble avoir  
une quelconque  
utilité.

Ce sont les veines  
nerveuses qui évouent  
un estomac d'ours  
frais en outre  
peut-être  
aussi  
l'ouverture.

Ming coursi  
à des souvenirs  
ses mains

Il est  
certain  
favorable  
la digestion.

Grenouille morte à Globenulle.



## CHLOISIS

Nach einem «Besuch bei Bruder Klaus» (vermutlich in der Kirche St. Niklausen), über den Tartarieu Seugrem nicht viel zu berichten weiß, kehren er und Toni Ming in Sachseln bei einer privaten Köchin ein und essen *Chloisis* [sic!], «ein Gericht von stupender Einfachheit: Schweinemagen, Karotten, Zwiebeln und Bier. Die Süße der weichen Karotten, die gelatinöse Lieblichkeit des Magens, ein Schuss Pfeffer zum Schluss – kel kobinne [was für eine Kombination]! Man kann den kulinarischen Verstand nicht genug loben, der solches hervorgebracht hat.» Ich habe zwar nirgends ein Rezept für Chloisis gefunden, Seugrems Beschreibung aber hat mir die Rekonstruktion recht einfach gemacht. Das Resultat verströmt einen feinen, fast milchigen Duft und ist auf intrigante Weise würzig.



### HAUPTSPEISE FÜR 2 PERSONEN

**1 Magen vom Schwein (600 g)** wenn nötig säubern, von allem **Fett befreien** und **gründlich spülen**. **2 L Wasser zum Kochen bringen**, Magen hineingeben, mit **einem Kochlöffel die Luft herausdrücken**, **60 Minuten sieden**, aus dem Sud heben, abkühlen lassen, in mundgerechte Stücke schneiden. **1 EL Butter** in einem **Schmortopf erwärmen**, **2 stattliche Zwiebeln** (je 150 g) in **Scheiben mit 1½ TL Salz glasig dünsten**. **300 g orange Karotten** in **5 mm dicken Rädchen einstreuen**, **braisieren**, bis sie eine **hellere Farbe angenommen haben**. **Magenstücke dazugeben**, **kurz anziehen lassen**, mit **350 ml Bier ablöschen**, **aufkochen**, **Hitze reduzieren**, **75 Minuten zugedeckt garen**, gelegentlich **rühren**. **Deckel abheben**, weitere **10 Minuten sanft köcheln lassen**. Eventuell **1 TL schwarzen Pfeffer einrühren**. Mit **gutem Bier und Brot auftischen**.



kannten Gründen nicht voran und bleiben also «zum Studium der Formationen und Zusammenhänge» länger «dans les alentours de Globenbulle».

Der Metzgermeister aus Lemusa verliert schlagartig das Interesse an den Magenfelsen, als eine junge Frau in Erscheinung tritt, «une forte figure d'une gracilité incompréhensible». Die kräftige Grazie taucht offenbar wie aus dem Nichts auf und hält «une kupett antek, kom on tubö» («ein primitives Gefäß, wie eine Art Schlauch») im Arm, das fast so groß ist wie sie selbst.

«Sie trägt das Gefäß mit einer Sorgfalt herum, als halte sie ein Kind, das sie in den Schlaf wiegen wolle. Nach einigen Schritten bleibt sie stehen und schaut sich um. Da wir in einiger Entfernung im Schatten eines Tännchens sitzen, kann sie uns nicht sehen. Sie stemmt ihre unförmige Kanne mit beiden Händen hoch, setzt den Schnabel [wörtlich *la dölle*] an ihre Lippen und trinkt in so mächtigen Schlucken, dass Körper und Krug sich wie ein Baum im Sturm hin und her bewegen. Nach einer Ewigkeit setzt sie wieder ab und dabei tropft etwas Weißes zu Boden. Befindet sich Milch in dem Gefäß? Mit dem Rücken der Rechten fährt sie sich über die Lippen, schaut erneut umher, drückt sich die unförmige Vase wieder an die Brust und geht in die Richtung zurück, aus der sie gekommen ist. Obwohl die Frau nur Milch getrunken hat, werde ich doch das Gefühl nicht los, eben Zeuge einer intimen Handlung gewesen zu sein. Ich frage Ming, was von der Sache zu halten sei, doch der lehnt am Stamm, den Hut tief ins Gesicht gezogen und ist offenbar eingeschlafen.»

Auf Seugrems Zeichnung eines Pfaffemägli (*Cypripedium rugosus*) ist auch die Skizze einer Frau zu sehen, die aus einer Art Weinschlauch trinkt, der prall gefüllt wirkt. Wahrscheinlich handelt es sich dabei um die im Texte erwähnte Grazie. Zumal der tote Frosch, der unter der Orchidee auf dem Rücken liegt, als «Grenouille morte à Globenbulle» gekennzeichnet ist.

Seugrem versucht auch, Ming die lemusische Redewendung «mèt stomak» («den Magen aufsetzen») zu erklären. Man verwendet sie, wenn jemand schmolzt und sich so von seiner Umgebung abwendet. Doch Ming will nicht verstehen. Also zieht Seugrem schließlich den Schluss: «Dans l'imaginaire d'une créature née dans une vallée étroite, loin de tout, se détourner du monde n'a sans doute aucun sens.» («Im Vorstellungsvermögen einer Kreatur, die

---

## FREUNDSCHAFT ÜBER DEN TOD HINAUS

Die kleine Anni war fürchterlich traurig, denn ihr armer Vater musste sein einziges Schwein zur Schlachtbank treiben. Anni mochte das Tier sehr und hatte sich mit ihm angefreundet. «Lass gut sein, liebe Anni, man soll mich töten», tröstete das Schwein: «Schau nur, dass du meinen Magen in deinen Besitz bringen kannst.» Am Tag der Schlachtung wich Anni nicht von der Seite ihres Freundes. Der Metzger tat sein Werk. Und als das kleine Mädchen ihn unter Tränen um den Magen ihres Freundes bat, konnte er ihr das nicht verwehren.

Auf dem Weg nach Hause aber wurde der Magen schwerer und schwerer, bis das Mädchen ihn kaum noch tragen konnte. Schließlich rutschte ihr das Organ aus den Händen zu Boden und da kullerten lauter Goldstücke aus dem Magen heraus. Seit jenem Tag braucht die Familie von Anni nicht mehr zu darben.

*Es handelt sich hier mit einiger Sicherheit um die Legende, die Toni Ming dem Metzger auf Glaubenbielen erzählte.*

---

in einem engen Tal geboren wurde, fernab von allem, macht eine Abwendung von der Welt wohl keinen Sinn».

Ich könnte von hier aus weiter nach Norden wandern, vielleicht taucht da noch eine Landschaft mit Gesteinsbrocken auf, die deutlicher wie Schweinemagen aus der Bodenbrühe ragen. Viel weiter als bis hierher dürften allerdings auch Seugrem und Ming nicht gekommen sein. Ich entscheide also, ins Tal zurückzukehren. Als ich mich umdrehe, entdecke ich an einem Gestrüpp, keine fünf Schritte von mir entfernt, ein rosafarbenes Käppchen. Hat der Radler seine Kopfbedeckung nicht gefunden? Hat der Wind sie von der Straße bis hierher geweht? Ist er ohne Mütze wieder losgefahren? Ich kann es nicht sagen, denn zu dem Zeitpunkt hatte ich mich bereits von ihm abgekehrt. Der Stoff des Käppchens ist dünn, die Farbe ausgebleicht, ein Aufdruck gerade noch zu erahnen: «Buffi» steht da, daneben die Umrisse eines Tiers, vielleicht eines Seelöwen. Gut möglich, dass das Käppi schon jahrelang hier in der Landschaft herumtreibt. Ich zupfe es aus dem Busch, schüttle es aus und setze es auf. Es passt wie angegossen und so mache ich mich im Namen von Buffi mit Hut auf den Weg.



## MILZ VOM ESEL

**Pilatus – Gsäß (Nidwalden)**

46.984999,8.257464

Meine Hand fasst ins Leere, schlägt auf Stein, rutscht ab und kann dann gerade noch ein Tännchen greifen. Ich spüre aber, dass sich die Wurzeln in jedem Moment aus der Erde lösen werden. Schnell ziehe ich meinen linken Fuß wieder hoch, taste eine fast senkrechte Wand ab, finde einen kleinen Vorsprung, prüfe die Stabilität, drücke mein Bein durch und wuchte meine Hüfte so zurück auf den Pfad. Ich atme aus, atme ein, sauge die Luft tief in meine Lungen, bis sie sich ganz voll anfühlen, fast beklemmend voll. Ich bleibe liegen. Ein stechender Schmerz blitzt auf in meinem rechten Knie, verebbt. Ich schmecke Blut in meinem Mund, meine Zunge spürt an der linken Backe einen kleinen Lappen Fleisch, der brennend zwischen den Molaren hängt.



### Zeielsmilzi (*Genusia turbata*)

Über der Pflanze liest man: «Der Trivialname [...] bedeutet wörtlich Milz von Zeieli. Zeieli ist laut Ming eine legendäre Frauengestalt, die sich die Milz herauskotzte, um so schnell zu sein und so stark wie die Männer. Sie vergrub ihre Milz und an der Stelle wuchs diese Pflanze. Zeieli war die beste Jägerin im ganzen Tal, ihr Pfeil fand immer sein Ziel.»

Das Gewitter, das mich früh am Morgen mit gewaltigem Donner aus dem Schlaf gesprengt hat, ist einem feinen Nieselregen gewichen, einem unsichtbaren Nebel, der alles benetzt. Vielleicht war es keine kluge Entscheidung, an einem solchen Tag über einen so steilen Pfad auf den Pilatus zu steigen. Aber da ich ein vorsichtiger, nein ängstlicher Wanderer bin, konzentriere ich mich programmatisch darauf, Befürchtungen in den Wind zu schießen, un-gute Ahnungen zu überwinden. In diesem Fall vielleicht nicht ganz zu Recht.

Ein paar Meter tiefer passierte ich eine Metallplakette, die an den Maschi-nisten Moritz Muff erinnert, der hier 1912 tödlich verunglückte. Während ich weiter den steilen Pfad hochstieg, zuweilen kletterte, dachte ich über den zufälligen Stabreim auf dieser Tafel nach, fügte in Gedanken *in Memoriam* hinzu und suchte nach weiteren Worten mit M, die zu der Inschrift passen könnten. Dann setzte ich meinen linken Fuß auf jenen flachen Granit, der im dümmsten Moment aus seiner Fassung brach.

«Auch wenn das Gemüt meint, diese Berge strebten nach oben, dem Himmel zu, so ist es doch eine traurige und gefährliche Tatsache, dass sie ganz darauf angelegt sind, zu zerbröseln, flacher, immer flacher zu werden. Und also ist der Mensch auch als Bergsteiger ganz jenes Kul-turwesen, das sich dem Lauf der Dinge widersetzt, den Gesetzen der Natur entgegenstemmt.»

So philosophiert Tartariou Seugrem 1884. Auch er und sein Führer Toni Ming brechen von Hergiswil aus zum Pilatus auf, kommen also aus derselben Richtung wie ich. Doch sie müssen einen anderen Weg genommen haben, denn Seugrem, der sonst seine sportlichen Leistungen gerne ausführlich noti-ert, beschreibt an keiner Stelle ein schwieriges Gelände oder eine Kletterpar-tie. Immerhin bekommt der Metzger beim Aufstieg Seitenstechen und wird

*Heilismilāi*  
*Genusia*  
*turbata*

Le nom vernaculaire de cette plante signifie littéralement rate de Heili. Selon Ming, Heili était une figure féminine légendaire qui omissait sa rate pour être aussi rapide et aussi forte que les hommes. Elle continua sans rate et cette plante poussa à cet endroit.

Heili était la de toute la trouvaient à

la meilleure chasseuse vallée, sa flèche toujours sa cible.



Quand quelqu'un désire profondément quelque chose, on dit aussi qu'il prie pour se faire des disparaitre la rate.

Dans les temps anciens, on pensait que la rate avait la forme de ces fleurs qui ressemblent à des calabasses.

On dit que là où cette fleur prospère, il y a toujours des serpents.

Vu au-dessus d'August. Nar. toxique selon Ming.

Vage de Ming hom. arctik.

## GOTTHARDBASCHTETE

Ob es in der Zentralschweiz einst wirklich mehr gute Rezepte für die Zubereitung von Milz gab «als Bergspitzen im Land» (Toni Ming), lässt sich aus heutiger Sicht nicht bestimmen. Offenbar aber ist, dass sich sämtliche Rezepte verloren haben. In all meinen Schweizer Kochbüchern kommt das Wort *Milz* nur einmal vor, als Zutat einer Fleischbrühe.

1884 allerdings gelangt Tartarieu Seugrem verschiedentlich in den Genuss von Milz. Einmal in Amsteg im Hotel *Stern & Post*, wo ihm ein Brotaufstrich mit dem Namen *Gotthardbaschtete* serviert wird, «gebratene Milz, vermengt mit Anchovis, Oliven und Zitrone – drei Zutaten aus Itali, auf deren Verwendung der Koch besonders stolz ist, ganz wie auf die Butter seiner Berge». Die Beschreibung passt eher auf eine Paste als auf eine Pastete. Ich schlage hier ein Rezept vor, das all die erwähnten Ingredienzien kombiniert.

### VORSPEISE FÜR 8 PERSONEN

**220 g Milz vom Esel (oder vom Lamm) so gut es geht aus der Haut schaben und in Stücke schneiden. 1 stattliche Zwiebel hacken und in 1 TL Bratbutter glasig dünsten. Milz dazugeben und sanft anbraten. 40 g grüne Oliven ohne Stein und 20 g Anchovis unterheben, mit 150 ml Weißwein ablöschen, weitgehend verdunsten lassen. Masse durch einen Fleischwolf geben. Über niedrigem Feuer nochmals erwärmen, 60 g Butter hineinschmelzen, mit 1 TL weißem Pfeffer und etwas Salz abschmecken. Paste in eine kleine Schüssel drücken, wenigstens 24 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. In dünnen Schichten auf geröstetes Brot streichen.**



von Ming darüber belehrt, dass solches Leiden «von der Milz her komme, die auch für andere Formen des Leibschneidens und fürs Herzklopfen» verantwortlich sei.

«Er geht vor mir auf die Knie und spuckt sich in die Finger der rechten Hand. Dann zeichnet er mit seinem Speichel dreimal ein Antoniuskreuz auf meinem linken Schuh, spuckt sich wieder in die Hand und wiederholt das Zeichen auf meinem rechten Schuh. Er schaut zu mir hoch, lächelt und fragt, ob es schon besser gehe.»

Seugrem ist irritiert, dass Ming da so vor ihm kniet: «Tou duol za mue tange: yo bèl aket ant chnou muenz, yo bys kom salif!» («Das kommt mir ganz komisch vor: sein schönes Gesicht vor meinen Knien, seine Finger mit dem Speichel!») Er weist seinen Führer also auf die Schönheit der Landschaft hin, «für die der junge Mann sonst, welche Verschwendung, keinen Blick übrig hat». Ming aber ist offenbar ganz versessen darauf, das Seitenstechen seines Gastes zu kurieren, und fordert den Metzger auf, er solle ihm mit beiden Füßen auf den linken Stiefel steigen und über die rechte Achsel blicken. Seugrem lehnt ab. Doch Ming hackt weiter auf der «kaus liène», dem «Thema Milz» herum.

«In seiner Familie, so erzählt er mir, rate man jedem rechten Läufer, er solle sich die Milz herauschneiden lassen. Auch Advokaten sei solches empfohlen, da das Lügen bekanntlich Leibschneiden provoziere. Und von manchem Mönch und Priester wisse man, dass er seine Abendstunde nutze, sich die Milz weg zu beten, sich also unempfindlich zu machen für die Leiden des Erdendaseins. Oder für die Versuchungen der Welt, wie Ming anfügt. Manche glauben offenbar auch, dass man ohne Milz am Fegfeuer vorbei direkt in den Himmel komme.

Ich frage Ming, ob er selbst denn noch im Besitze seiner Milz sei. Er sieht mich ernst an und versichert, dass er trotz des Organs in seinem Leib beim Laufen nie an Schmerzen leide, also keinen Anlass habe, sich die Milz herauschneiden zu lassen, da er ja auch weder Anwalt noch Priester zu werden gedenke.»

Seugrem versucht wieder, das Thema zu wechseln und fragt seinen Führer nach den Namen der Berge, die am Horizont aus dem blauen Dunst ragen.

---

## DIE TAUFUNG DER WILMANI

Was bei den Juden die Beschneidung und bei den Christen die Taufe ist, das ist bei den Wilmani das Herausschneiden der Milz. Die Wilmani nehmen den Eingriff selber an sich vor, wenn sie spüren, dass sie erwachsen werden, was bei ihnen schon im Alter von drei Jahren der Fall sein kann. Nach der Operation, die mit einem Steinmesser zu erfolgen hat, braten sie ihre Milz auf dem Feuer und essen sie sodann. Die in der Höhe wohnen, wo kein Feuerholz mehr zu finden ist, verzehren die Milz roh mit speziellen Kräutern. Das Milzschneiden und Milzessen wird allgemein als der Grund angesehen, warum die Wilmani so schnelle und ausdauernde Läufer sind, die wie Pfeile durch den Wald fliegen und wie Wölfe über alle Hindernisse

springen. Mit der Milz sollen sie auch jedes Mitleid verlieren, was es ihnen gestattet, sich alles zur Beute zu machen, was da atmet. Sie sind darum gefürchtet und man warnt die kleinen Kinder, wenn sie zu später Stunde noch draußen spielen wollen, vor ihrem Appetit.

*Diese Legende erscheint in den Notizen von Seugrem im Kontext der Pilatus-Besteigung, bei der auch sonst viel von der Milz die Rede ist. Mit den Wilmani sind höchstwahrscheinlich die Wildmandli gemeint, die in vielen Sagen eine Rolle spielen. In manchen Märchen der Innerschweiz kommen auch sogenannte Hundsläufer vor, Menschen, die keine Milz haben und so ausdauernd laufen wie Hunde.*

---

Schnell zählt Ming ein paar Gipfel auf und kehrt dann «sin passasch» («ohne Überleitung») erneut zur «Milzi» zurück. Er erklärt dem Metzgermeister, dass man als Mittel gegen das Seitenstechen auch die Milz eines Esels essen könne, die außerdem eine Delikatesse sei, für deren Zubereitung es «mehr gute Rezepte als Bergspitzen» gebe im Land.

Ob Seugrem und sein Führer die Spitze des Pilatus erreichen, lässt sich nicht sagen. In den Notizen findet sich auf jeden Fall weder eine Beschreibung der Aussicht von oben noch sonst ein Hinweis auf eine erfolgreiche Besteigung des Berges. Es kann allerdings auch sein, dass sich die entsprechenden Textpassagen nicht erhalten haben.

Ich liege immer noch am Boden und blicke über sattgrüne Nadelhölzer und Alpweiden hinweg tief in die, wie Seugrem es nennt, «blauen Theaterkulissen» hinein, in denen der «[Vierwaldstätter-]See seine Berge wie die Sänger in einer griechischen Tragödie in Szene setzt». In der Ferne grollt leise ein Donner. Oder ist es bloß ein Flugzeug, das sich hinter den Wolken verbirgt? Es ist Zeit, dass ich weitergehe.





# LUNGE VOM LAMM

**Zug – Seeliken (Zug)**

47.164641,8.513113

Habe ich Glück? Ist das ein ganz besonderer Tag? Oder erlebt man jeden Abend ein solches Schauspiel, wenn die Sonne ihre letzte Strahlen über den Zugersee fließen lässt und die Berge, der Himmel, die Wolken in Purpur, Violett und Anthrachinonrosa zergehen? Vielleicht findet das Spektakel nur im Winter statt, muss man sich die Sensation für die Augen mit eisigen Ohren, klammen Füßen und einer laufenden Nase verdienen.

Ich stehe auf einer hölzernen Plattform, die zum Seeliker Seebad gehört, einer eleganten Einrichtung mitten in der Altstadt von Zug. Garderoben, Sprungtürme, Café und Kiosk sind zwar geschlossen, jetzt im Januar wird die Anlage aber wie ein Park genutzt. Da kauen sich zwei Teenager durch triefende Hamburger von The Butcher, dort genießt ein Liebespaar Hand in Hand



### Lungerli (*Conclamen pneumoniflorum*)

Rechts oben kommentiert Seugrem: «Die Blüten haben die Gestalt von kleinen Lungen. So sieht es auf jeden Fall das Auge der Menschen hier. Ich erkenne eher Lumpen.» Und unter der Pflanze heißt es: «Die Blätter sind ein guter Ersatz für Tabak und eine rechte Medizin für den Körper, der in der Höhe des Gebirges so manches zu ertragen hat.»

und mit geschlossenen Augen die letzten Streifen Sonnenlicht. Neben dem Dreimetersprungbrett verführt eine junge Frau mit gletscherblauen Haaren ihren kupferroten Pinscher dazu, sich auf die Hinterpfoten zu stellen.

Gewöhnlich wandere ich nur in den warmen Monaten auf den Spuren von Tartariu Seugrem, denn auch er erkundete die Innerschweiz während des Sommers. In Zug aber beschreibt er ein Erlebnis, das einen Besuch mitten im Winter nahelegt.

Ruth, «one samie robist épi abelan», eine «stattliche und großzügige Freundin» von Seugrems Führer Toni Ming, lädt die zwei Wanderer zu einem «Nachbarmahl» ein, einem «Festmahl unter freiem Himmel am Ufer des Sees, das in dieser Stadt eine lange Tradition hat». Ming verschwindet bald mit einer jungen Frau und der Metzgermeister fühlt sich plötzlich ein bisschen «solité ò tab», etwas «einsam am Tisch». Gleichwohl genießt er Wein und Speisen, die offenbar in einem fort aufgetragen werden, insbesondere schwärmt er von einer «hinreißenden Nierliturte», einer Terrine aus Lamm- oder Schweine- niere. Die Gespräche werden ausnahmslos auf Deutsch geführt, der Gast aus Lemusa versteht kein Wort und konzentriert sich also «ganz auf die herrlichen Getränke und die zarte Haut des Sees, die immer wieder andere Zeichnungen formt, deren Sinn ich mit fortschreitender Begeisterung immer besser zu verstehen glaube». Das Fest beginnt am Mittag und setzt sich bis in die Abendstunden fort. Als die Sonne schon flach über den Bergen steht, wird ein gelblichgrüner Likör namens *Eksli* [wahrscheinlich *Hexli*] aufgestellt, von dem der Metzger einfach nicht genug bekommen kann.

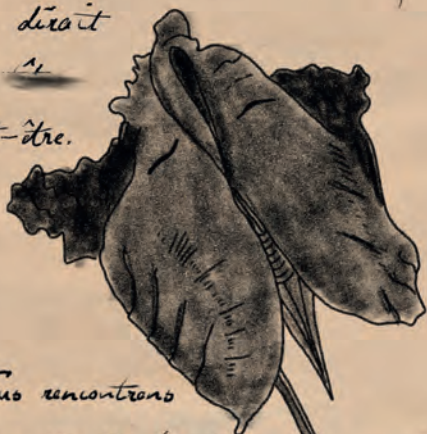
«Auf einmal sehe ich auf dem Wasser, in dem eben noch die Zuger Jugend lautstark planschte, einen einsamen Schlittschuhläufer seine Runden drehen. Ich stehe auf, um über die Häupter meiner Tischgenossen hinwegzublicken: Die Seeoberfläche ist vereist und spiegelglatt,

Lungeli

*Cochlamena pneumoniflorum*

Les fleurs ont la forme  
de petits papillons. Du moins,  
c'est comme ça que les yeux  
d'un vieillard les voient. Je recourrais  
plutôt des chiffons.

On dirait  
des ~~...~~  
peut-être.



Nous rencontrons  
rarement cette plante.

Mais Ming m'assure  
qu'à certains moments,  
elle pousse par  
partout.

On me  
dit que «Lungeli»  
signifie petits  
papillons et  
que c'est un  
ancien mot suisse.



Ming se fume pas



Les feuilles sont un bon substitut au tabac et un ~~vrai~~  
véritable remède mélicieux pour le corps, qui doit endurer  
beaucoup de Loxer à l'altitude des montagnes. Et  
C'est pourquoi les femmes aiment aussi le fumer.  
Ainsi, j'ai vu plus d'une jeune beauté de forte <sup>croissance</sup>  
partir à la montagne avec une pipe à la bouche.

J'ai fumé l'herbe dans ma pipe. Quel affre! Ça m'a fait ~~mal~~ tousser.

## TORTLILUNGGE

Ein Rezept für die *Tortlilungge*, die Tartariou Seugrem in Zug vorgesetzt wird, habe ich nicht gefunden. Fritz. J. Oberli aber beschreibt in seinem *Kochbuch aus der Inner-schweiz* 1978 eine Lungensuppe, ein «sehr altes Rezept», das von einem «frommen Pilger zu Unserer Lieben Frau von Einsiedeln ins Land gebracht worden sein» soll. Und Seugrem erwähnt, dass die Suppe auch zerdrückte Kartoffeln «und weiteres Gemüse wie Karotten oder Sellerie» enthalten habe und mit viel Pfeffer und Majoran serviert worden sei. Oberlis Anweisungen habe ich mit den Angaben von Seugrem zu nachfolgendem Rezept kombiniert. Das Resultat ist eine dickflüssige Suppe. Majoran und weißer Pfeffer zähmen das metallische Aroma der Lunge, etwas Butter zum Schluss spielt liebevolle Noten ein.



### SUPPE ALS VORSPEISE FÜR 6 PERSONEN

**600 g Lunge vom Lamm (Kalb, Schwein) in Stücke schneiden, dabei die größten Röhren entfernen, durch den Fleischwolf geben. 2 fein gehackte Zwiebeln (240 g), 1 fein gehackte Karotte (120 g) und 2 Stangen Sellerie in Rädchen (100 g) mit 2 TL Salz in 1 EL Butter glasig dünsten. Gewolfte Lunge begeben und vorsichtig anbraten. Mit 250 ml Wein (weiß oder rot) ablöschen, kurz aufkochen lassen, 750 ml Lamm- oder Rinderbrühe und 750 ml Wasser angießen, 400 g mehligkochende Kartoffeln in Stücken begeben, 80 Minuten offen köcheln lassen. Kartoffeln mithilfe einer Gabel zerdrücken. Suppe mit Salz abschmecken, auf Teller verteilen, mit Butterflocken belegen, großzügig mit weißem Pfeffer und fein gehacktem Majoran bestreuen.**

die Bäume am Ufer sind schneebedeckt und auch der Pilatus ist von Kopf bis Fuß in leuchtend weißen Flaum gepackt. Mich fröstelt, ich schaue mich um, doch die Runde scheint den plötzlichen Winter nicht zu bemerken. Im Feuer der Freude schmelzen die Eiskristalle dahin, die jetzt wie Lichtlein auf die Tafelfreunde niederglitzern. Ich wärme mich mit einem Glas Likör und die Jauchzer der Alpenkräuter, der Arven und Abiswurzeln [evtl. Blutwurz] drücken mir für einen Moment die Augen zu. Als ich sie wieder öffne, presst die Sonne gerade ihre letzten Strahlen über die Berge, macht aus dem See Mandarinensaft. Der Eisläufer ist verschwunden. An seiner Stelle zieht jetzt ein Fischer mit bloßem Oberkörper seine Netze ein. Die Karpfen aus Zug sind berühmt, manche erreichen ein Gewicht von hundert Pfund oder mehr.»

Seugrem gibt keinen Kommentar zu dem kurzen Ausflug seines Verstandes in den Winter ab. Das sommerliche Fest nimmt seinen Lauf und zur Freude des Metzgers taucht ein Stadtschreiber auf, der Französisch spricht und sich mit ihm unterhält. Er erzählt dem Metzgermeister allerlei Anekdoten aus der Geschichte von Zug und erklärt ihm die Funktion der Nachbarschaftsmähler, die Seugrem «fast lemusisch» vorkommen. (Von der Tradition dieser Bankette, die noch in diversen Reiseführern aus dem 19. Jahrhundert mit Erstaunen als «peculiar custom» erwähnt wird, hat sich Anfang des 21. Jahrhunderts jede Spur verloren.)

Zum Abschluss des Abends wird *Tortlilungge* aufgetischt, eine dicke Suppe mit Lunge vom Lamm. Das sei bei diesen Nachbarmählern eine alte Gepflogenheit, erfährt Seugrem vom Stadtschreiber.

«Er zeigt auf die Badeanstalt, neben der wir sitzen. Im ganzen Uferbereich davor habe bis ins 15. Jahrhundert hinein noch ein Teil der Stadt gestanden, der dann eines Tages ganz unvermittelt im See versunken sei. Eine alte Sage wolle, dass es ein neidisches Wasservolk gewesen sei, das diesen Untergang provozierte. Diese Tortli hätten die Lungen der Menschen verzaubert, um mit ihnen in der Tiefe feiern zu können. Darum esse man zum Abschluss eines jeden Nachbarmahls eine Lungensuppe. Der Mann versichert mir, dass er nicht an solchen Humbug glaube. Es gebe allerdings Leute, die behaupteten, an manchen Tagen bilde sich gegen Abend Schaum in der Mitte des Sees und in diesem

---

## EIN FEST AM BODEN DES SEES

Im Zugersee leben die Tortli, ein Seevolk, das auf Karpfen reitet und den Fischern manchmal den Käse und die Würmer von den Angelhaken stiehlt. Tortli können weder altern noch sterben – und sie haben auch verlernt, wie man sich reproduziert. Die Tortli sahen früher gerne zu, wenn die Zugerinnen und Zuger am Ufer ihre Nachbarmähler abhielten, und freuten sich an der fröhlichen Stimmung der Menschen. Eines Tages beschlossen sie, auch in ihren eigenen Siedlungen solche Feste zu zelebrieren. Sie setzten sich zusammen, aßen köstliche Speisen, tranken ihren Algensaft und spielten Musik – eine rechte Stimmung wie bei den Menschen aber stellte sich nicht ein. Das machte die Tortli wütend und traurig. Als in Zug dann das nächste Bankett abgehalten wurde, zogen sie die Erde unter den Tischen weg und holten die ganze Festgesellschaft zu sich auf

den Boden des Sees. Da sie ja mit den Menschen feiern wollten, verzauberten sie deren Lungen vorher so, dass die Leute auch unter Wasser atmen konnten. Was aus diesen Zugerinnen und Zugern geworden ist, weiß man nicht. Vielleicht feiern sie immer noch fröhlich mit den Tortli am Boden des Sees. Wenn die Bewohner des Städtchens heute ihre Mähler abhalten, dann enden sie stets mit einer Lungensuppe. Damit wollen sie an die Mitbürgerinnen und Mitbürger erinnern, die ehemals in den Fluten des Sees verschwanden.

*Seugrem gibt diese Legende ohne Hinweis auf einen historischen Zusammenhang wieder. Es ist jedoch sehr wahrscheinlich, dass hier die Katastrophe vom 4. März 1435 gemeint ist, als die Niedere Gasse mit allen Häusern im See versank.*

---

Schaum würden die Menschen auftauchen, die damals mit ihren Häusern versunken seien. Wie gewisse Fische würden sie tief Luft holen und wieder verschwinden.

Ich frage ihn, ob man an der Stelle auch schon Eisläufer gesehen habe. Er schaut mich ganz seltsam an, tippt auf die Likörflasche zwischen uns und legt mir dann die Hand auf die Schulter.»

Eisläufer sind heute keine unterwegs auf dem Zugersee. Immerhin ist eben ein Eisschwimmer vor mir aus dem Wasser gestiegen. Seelenruhig pflügte er sich in Richtung Ufer und erklimmte ohne jede Hast den Steg. Jetzt steht er wenige Schritte neben mir und trocknet sich mit gemächlichen Bewegungen ab. Er scheint die Kälte nicht zu spüren. Seine Haut aber ist leuchtend rosa-rot. Ich habe Glück, das muss heute ein besonderer Abend sein.

# NACHWORT

## Editorische Anmerkungen zu einigen Elementen des Projekts

Die vorliegende Publikation besteht aus verschiedenen Elementen, deren Eigenheiten und deren Komposition ich an dieser Stelle kurz erläutern möchte. Zuerst jedoch will ich den Protagonisten vorstellen, den Metzgermeister Tartariou Seugrem.

### Der Metzger und Unternehmer Tartariou Seugrem

Tartariou Seugrem ist knapp 66 Jahre alt, als er die größte Reise seines Lebens unternimmt. Per Dampfschiff, Eisenbahn und Kutsche fährt er von Port-Louis aus über Le Havre, Paris und Basel nach Luzern. Die Fahrt dauert zehn Tage, wobei er die zwölf Stunden zwischen Paris und Basel als besonders strapaziös empfindet. Seugrem will die Heimat seiner Mutter kennenlernen. Anni (Hanna) Vogler wird 1800 vermutlich in Luzern geboren und wandert 1817 mit ihren Eltern nach Lemusa aus, wo sie noch im gleichen Jahr mit dem deutlich älteren und sehr wohlhabenden Rinderhändler und Schlachter Arsène Seugrem verheiratet wird. Einige Monate später kommt Tartariou zur Welt. Der Bub wächst in den Betrieb seines Vaters hinein und erhält zuerst eine Ausbildung als Metzger, dann als Kaufmann. Tartariou ist ein begeisterter Jäger und viel als Naturbeobachter unterwegs. Er zeigt früh Erfindungsgeist und unternehmerisches Talent. Mitte zwanzig kommt er auf die Idee, die Waldschafe (*Matoki*) im Isotrag für die Fleischproduktion zu domestizieren – ein äußerst einträgliches Geschäft. Ab den späteren 1850er-Jahren führt er die Metzgerei seiner Familie an der Rue Thasard in der lemusischen Hauptstadt Port-Louis, gleichzeitig betreibt er am Quai des Boutiques das Gasthaus *Klünk*, das auf die Verarbeitung von Innereien spezialisiert ist und heute noch existiert.

Während vieler Jahre ist Seugrem auch ein regelmäßiger Gast an der Universität von Port-Louis, wo er Kurse in so verschiedenen Fächern wie Biologie, französischer Literatur, lemusischer Geschichte, Religion, Philosophie, Latein und Medizin belegt – ohne indes in irgendeinem dieser Fächer einen Abschluss anzustreben. Außerdem engagiert er während zweier Jahre einen Lehrer, der ihm Chinesisch beibringen soll.

1883 übergibt er die Geschäfte an seinen Sohn und seine Tochter. 1884 bricht er zu einer Reise nach Europa auf, wo er sofort die Schweiz ansteu-

ert. Der Metzgermeister bleibt bis in den September hinein in der Gegend rund um den Vierwaldstättersee. Er engagierte einen Bergführer namens Toni Ming, der ihn auf unterschiedlichen Pfaden durch die verschiedenen Kantone führt, ihm als Übersetzer dient, ihn mit Geschichte, Kultur, Fauna und Flora vertraut macht.

### **Tagebuchblätter der Schweiz-Reise**

Auf seiner Reise führt Tartariu Seugrem ein Tagebuch in einem billigen Heft, dessen Bindung die Blätter bald nicht mehr zusammenhält. Er schreibt mit einer Feder in klitzekleinen Buchstaben und setzt die Zeilen so eng aufeinander, dass sich die Schwünge oft berühren. Einige Seiten aus diesem Notizbuch haben sich erhalten und sind in den Besitz von Tartariu Seugrem gelangt, der ebenfalls Metzger ist und heute das Geschäft an der Rue Thasard führt. Oskar übergab die Dokumente den Archives nationales und bemühte sich mithilfe von dessen Experten in den Jahren 2006/2007 um eine Transkription.

Die Texte sind größtenteils auf Französisch gehalten und durchzogen von lemuischen Ausdrücken, einige Passagen sind auch ganz auf Lemuisch verfasst. In seinem Tagebuch verzeichnet Tartariu Seugrem seine sportlichen Leistungen am Berg, schildert Naturerlebnisse und die Begegnung mit Einheimischen. Besonders detailreich und anschaulich beschreibt er die Gespräche, die er mit Toni Ming führt, und kommentiert auch immer wieder dessen Verhalten. Der junge Mann strahlt etwas aus, das der Metzgermeister nicht recht einordnen kann, das ihn ebenso irritiert wie fasziniert.

Kaum je ist von Übernachtungen in den Bergen die Rede. Höchstwahrscheinlich unternehmen die zwei vor allem Tagesausflüge. Man merkt immer wieder, dass Seugrem einen gewissen Komfort schätzt, ein gutes Bett, warmes Essen und Wein oder Bier. Allerdings bekommt man bei der Lektüre auch den Eindruck, dass der Lemuse zwischen den bewohnten Gebieten und einsamen Bergwegen keinen großen Unterschied macht – Dörfer, Alpen, Täler, Felder, alles gehört für ihn zu ein und derselben, in seinen Augen wahrscheinlich sehr exotischen Innerschweizer Welt.

### **Speisen mit Innereien**

Als Lemuse hat Seugrem ein natürliches Interesse an den kulinarischen Spezialitäten, die ihm vorgesetzt werden. Und als Tripier hat er einen profes-



sionellen Blick auf alles, was mit der Verarbeitung von Fleisch zu tun hat. In seinem Tagebuch beschreibt er viele Speisen auf seiner Route sehr genau, darunter typische Spezialitäten der Innerschweiz, in denen Herz und Niere, Hirn und Hoden eine zentrale Rolle spielen. Das passt zur Bedeutung, die Innereien auch in den Gesprächen zwischen dem Metzger und seinem Führer haben, wo sie in mannigfacher Gestalt auftauchen. Wobei es meistens gar nicht der Metzger ist, der das Thema Innereien aufbringt, sondern sein Kompagnon Toni Ming. Seugrem ärgert sich manchmal geradezu darüber, dass Ming «schon wieder» von Schlachtteilen spricht, ist er doch aus ganz anderen Gründen in den Bergen, nämlich um ein «Gefühl für das Land seiner Mutter zu bekommen».

### **Legenden mit Innereien**

Anni Vogler muss ihrem Sohn regelmäßig Legenden aus der Innerschweiz erzählt und so früh schon dessen Interesse für solche Märchen geweckt haben. Anders lässt sich die Passion kaum erklären, mit der Seugrem solche Geschichten sammelt und in seinem Tagebuch niederschreibt. Erstaunlicherweise begegnet er offenbar auch da wieder häufig Sagen, in denen Eingeweide auftreten. Ururenkel Oskar vermutet, dass Führer und Übersetzer Toni Ming wohl auch ganz bewusst Historien auswählte, von denen er annehmen konnte, dass sein Kunde dafür ein besonders helles Ohr haben musste.

### **Pflanzenwelt von 1884**

Nebst den Notizen, die auf eher kleinen Heftseiten stehen, haben sich rund sechzig größere Blätter (etwa 30 × 20 cm) erhalten, auf denen Seugrem mit ungelinker Hand einzelne Pflanzen des Alpenraums porträtiert und mit Text und weiteren Zeichnungen kommentiert. Viele der Blumen, die Seugrem 1884 festgehalten hat, existieren heute nicht mehr. Wie im Tagebuch geht es auch auf diesen Blättern sehr eng zu, wobei Seugrem sich offensichtlich Mühe gibt, möglichst leserlich zu schreiben. Das reinliche Buchstabieren hält er allerdings meist nicht lange durch: Viele Passagen beginnen mit abgesetzten Lettern, gehen dann aber in eine verbundene Schrift über, die ziemlich schlecht zu entziffern ist. Zusätzlich erschwert wird die Leserlichkeit durch seltsame Marotten des Metzgers. So hat er etwa die Angewohnheit, den Querbalken des Buchstabens T auf eigenwillige Art zu animieren – vielleicht weil das T der Anfangsbuchstabe seines Vornamens ist? Außerdem malt er alle Umlaute

als kleine Vögel, was mitunter sehr verwirrend sein kann, muss sich der Blick doch da und dort durch einen regelrechten Vogelschwarm zu den Buchstaben vorkämpfen. In den Notizen ebenso wie auf diesen Zeichnungsblättern erkennt man die Handschrift eines Geschäftsmanns, der schnell und routiniert schreibt – aber ziemlich unsorgfältig. Heterogen sind auch die Zeichnungen selbst. Manche sind fast kindlich fleißig ausgeführt, andere nur schnell und skizzenhaft hingeworfen. Seugrem hat keine Begabung fürs Zeichnen und keinerlei Sinn für Komposition, aber er dokumentiert mit großem Ernst und vermutlich einer hingebungsvollen Genauigkeit. Auf manchen Blättern finden sich Skizzen, die sich mit Passagen im Tagebuch des Metzgermeisters in Verbindung bringen lassen, seltener auch mit Legenden oder mit Speisen. Dann wiederum stehen die einzelnen Elemente völlig ohne Zusammenhang da. Ein Konzept ist nirgends zu erkennen.

### **Wandern mit Tartarieu Seugrem**

Als ich Tartarieu Ururenkel Oskar Seugrem 2008 kennenlernte, erzählte er mir bald von seinem Ahnen und stellte mir die Transkription von dessen Tagebuch zur Verfügung. Seither wandere ich gerne mit Tartarieu Seugrem im Gepäck durch die Innerschweiz und schreibe kurze Texte über diese Erfahrung. Auf Einladung der Albert Koechlin Stiftung, deren Kulturprojekt 2022 dem Thema Innereien gewidmet war, wählte ich 18 dieser Texte aus, in denen jeweils ein anderes Organ auftritt. Dann suchte ich in Seugrems Notizen nach Sagen und Legenden, in denen dieselben Schlachtteile vorkommen. Als Nächstes pickte ich jene Beschreibungen kulinarischer Erlebnisse aus Seugrems Tagebuch heraus, in denen es ebenfalls um diese Organe geht. Ich versuchte, diese Speisen in den Restaurants der Innerschweiz im Original zu kosten oder entsprechende Anweisungen in Kochbüchern zu finden. Leider musste ich feststellen, dass viele dieser Rezepte die Zeit offenbar nicht überdauert haben – so wenig wie das Wissen um den küchentechnischen Umgang mit den Schlachtteilen, die in ihrem Zentrum stehen. Ich bemühte mich deshalb, Seugrems zum Glück ja oft sehr ausführliche Beschreibungen in alltagstaugliche Rezepte zu übersetzen, von denen ich hoffe, dass sie den Rückweg in den Kanon der Innerschweizer Kochtraditionen finden werden. Zuletzt wählte ich einige von Seugrems Zeichnungsblättern aus, auf denen Pflanzen zu sehen sind, die ebenfalls etwas mit den 18 ausgewählten Innereien zu tun haben.

Mein Plan ging nicht ganz auf. Seugrem hat auf seiner Reise nicht alle Organe gegessen, die im Text vorkommen – und er hat nicht zu allen Schlachtteilen auch entsprechende Legenden notiert. Es waren also ein paar Kompromisse nötig. Schließlich aber gelang es mir, 18 Kapitel zusammenzustellen, die 18 verschiedenen Innereien von 8 Schlachttieren gewidmet sind.

#### **Rekonstruktion der Route von 1884**

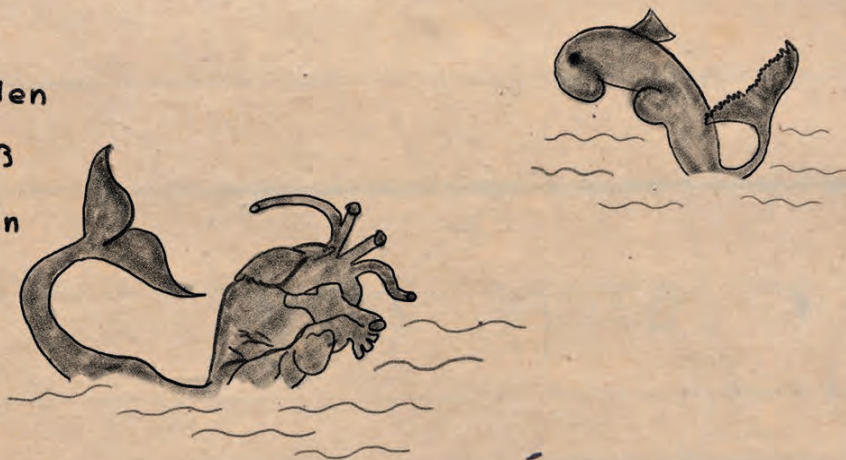
Ein größeres Problem stellte die Frage dar, in welche Reihenfolge ich die Texte bringen sollte. Viele Passagen in Seugrems Notizen stehen in keinem Zusammenhang. Wir wissen also nicht, wo, wann oder warum er sie geschrieben hat. Die Rekonstruktion eines Kontextes wird dadurch erschwert, dass der Metzgermeister die Namen der Ortschaften oft nur phonetisch wiedergibt, was immer wieder zu Unsicherheiten bei der geografischen Zuschreibung führt.

Immerhin nimmt er es dafür bei den Pflanzen sehr genau, deren Namen er sich wahrscheinlich von Ming diktieren ließ und offenbar stets akkurat aufgeschrieben hat. Leider vermerkt er lediglich in Ausnahmefällen, wo er einzelne Pflanzen gesehen und gezeichnet hat. Offenbar hat er seine Skizzen außerdem nicht in einem Arbeitsgang angefertigt, sondern die Pflanzenzeichnungen im Nachhinein nicht bloß mit Kommentaren versehen, sondern auch um kleinere Zusatzskizzen und kurze Texte verschiedenster Art ergänzt. Insgesamt stellen diese Blätter also bei der Rekonstruktion einer Chronologie ebenfalls keine Hilfe dar.

Meine Zusammenstellung mag deshalb bis zu einem gewissen Grad willkürlich erscheinen und man könnte aus dem heterogenen Material, das sich von Seugrems Reise durch die Schweiz erhalten hat, sicher auch ganz andere Geschichten herauslesen. Willkürlich mag ebenso die Reihenfolge der Texte wirken. Ich habe gleichwohl versucht, sie in eine Ordnung zu bringen, die einen Weg durch die Landschaften der Innerschweiz nachzeichnet, den Seugrem und sein Führer genommen haben könnten. Die Künstlerin Hana Bosk war freundlicherweise bereit, für mich eine Karte anzufertigen, auf der die Punkte dieser Reise verzeichnet sind.

# Stationen der Reise von Tartariou Seugrem und Toni Ming im Sommer 1884

- 9 Luzern General Guisan Quai
- 15 Rigi-Kulm
- 21 Großer Mythen
- 27 Muotatal Bödmerenwald
- 33 Charetalp
- 39 Fruttstägen
- 45 Etlital
- 51 Maderanertal Schißenegg
- 57 Andermatt St. Kolumban
- 63 Gotthard Auf dem Bortstafel
- 69 Gitschenen Chneuwis
- 75 Maria-Rickenbach
- 81 Jochpass
- 87 Kleines Melchtal Chrummelbach
- 93 Jänzimatt
- 99 Glaubenbielen
- 105 Pilatus Gsäß
- 111 Zug Seeliken





# REZEPTVERZEICHNIS

## **ANNIS HIRNSUPPE S. 18**

Gedünstetes Ziegenhirn an einer leicht säuerlichen Safransauce, auf geröstetem Brot

## **BOORRYYS MIT MILKE S. 42**

Gedünstetes und gebratenes Kalbsbries auf einem feuchten Reis mit Lauch

## **CHLOISIS S. 102**

In Bier geschmorter Schweinemagen mit Karotten, Zwiebeln und Pfeffer

## **CHÜNFTIGS S. 96**

Paste aus geschmorter Kaninchenleber mit Bier, Schnaps, Roter Bete und Thymian

## **GABLEPOSCHT S. 60**

Geschmorter Grünkern mit Schweinehaut, Zitrone, Thymian, Speisesenf und Sbrinz

## **GEBRATENE LAMMHODEN S. 36**

In Schmalz gebratene Lammhoden, pur mit etwas Salz, mit Béarnaise oder Kräutersauce

## **GOLDAUER BLUETFLADE S. 78**

Knuspriger Auflauf aus Lammlut, Milch, Kartoffeln, Zwiebeln und Speck

## **GOTTHARDBASCHTETE S. 108**

Paste aus Eselsmilz mit Zwiebel, Oliven, Anchovis, Butter und weißem Pfeffer

## **G'SCHÄNGG S. 24**

Tartar aus Rinderherz mit Karotte und Zwiebel, Zitrone und viel frischer Pfefferminze

## **HÄXÄSUPPÄ S. 48**

Schweineschwänzchen in einer Suppe aus Grünerbsen mit Knoblauch und viel Rosmarin

## **KALBSKOPF WILHELM TELL S. 72**

Kalbskopf nach «Jägerart» geschmort in Rotwein, mit verschiedenen Pfeffern und Blut

## **KAPUZINERZUNGE S. 84**

Gesottene Rinderzunge an einer weißen Sauce mit Zitrone und Kapern

## **LAZZI S. 54**

Hühnermägen an einer Sauce mit getrockneter Zitrone und frischen Gartenkräutern

## **NIERLITURTE S. 90**

Terrine aus Schweinenieren mit Zwiebeln, Brot, Kirschwasser und viel frischem Majoran

## **TELLSSCHUSS S. 12**

Gebratenes Zwerchfell vom Rind mit einer Sauce aus Kapern, Kräutern, Anchovis und Ei

## **TORTLILUNGGE S. 114**

Dickflüssige Suppe aus Lammlunge, mit Zwiebeln, Karotte, Sellerie und Kartoffeln

## **ÜTTERLI U ÖPFELI S. 66**

Gebratene Scheiben vom Kuheuter mit einer Apfel-Petersilien-Koriander-Sauce.

## **VOLLMONDSALAT S. 30**

Kalte Rinderkutteln mit Blumenkohl an einer Sauce aus Quark, Walnussöl und Knoblauch

**Leber vom Kaninchen** | Roh ist Leber dunkelrot, beim Garen verfärbt sie sich bräunlich. Gekocht hat sie ein ledrig-metallisches Aroma. Kaninchenleber wird meist ganz oder in Stücken rosig gebraten, kann aber auch zu Terrinen oder Pasten verarbeitet werden.

**Lunge vom Lamm** | Das Organ ist leichter, als seine Größe annehmen lässt. Vor Verwendung sollte man die dickeren Gefäße aus dem Gewebe schneiden. Lunge eignet sich für feuchte Zubereitungen, in mundgerechten Stücken ist sie nach etwa 30 Minuten gar.

**Magen vom Huhn** | Hühnermägen werden meist küchenfertig verkauft. Trotz ihrer geringen Größe benötigen sie eine Garzeit von mindestens einer Stunde, oft mehr. Sie haben einen kräftigen Fleischgeschmack, sind fettarm und sondern etwas Gelatine ab.

**Magen vom Schwein** | Der Magen vom Schwein muss möglichst frisch verarbeitet werden. Der gelbliche Schleim lässt sich mit Salz und Messer leicht entfernen, danach wird das Organ blanchiert und 90 Minuten gekocht oder bis 3 Stunden in Sauce geschmort.

**Milz vom Esel** | Vor Verwendung der Milz trennt man lose Fett- und Hautstücke von der Oberfläche ab. Das Fleisch hat eine eher lockere Konsistenz, ist aber elastisch, nicht so breiig wie Leber. Es wird gebraten oder gewolft zu Knödeln, Aufläufen oder Pasten verarbeitet.

**Niere vom Lamm** | Die kleinen Organe werden meist ohne das Fett verkauft, das sie im Körper des Tiers umgibt. Sie können halbiert, kurz in Öl gebraten und innen noch rosig verzehrt werden. Puristen lösen vorher die weißlichen Stränge (das Nierenbecken) heraus.

**Schwanz vom Schwein** | Der Schwanz vom Schwein muss etwa zwei Stunden gekocht oder geschmort werden, dann sollte sich das Fleisch leicht von den Knochen lösen lassen. Meist spielt das Stück eine Nebenrolle und wird in Suppen oder Linsengerichten mitgegart.

**Zunge vom Rind** | Das Organ muss erst drei Stunden im Sud garziehen und dann von der ledrig-dicken Haut befreit werden, die es umgibt. Das gelingt am besten in lauwarmem Zustand. Gekochte Zunge ist sehr zart und feucht. Sie hat ein einzigartiges, liebliches Aroma.

**Zwerchfell vom Rind** | Man unterscheidet die flachen seitlichen Zwerchfellmuskeln, das Saum- oder Leistenfleisch, vom zentralen, die Luftröhre umschließenden Muskel, dem Nierenzapfen oder Onglet. Beide Stücke können kurz gebraten und innen rot gegessen werden.

Im Sommer 1884 wandert Tartariou Seugrem (1818–1906), Metzgermeister von der fiktiven Insel Lemusa, mehrere Wochen lang kreuz und quer durch die Innerschweiz und notiert seine Erlebnisse. 140 Jahre später begibt sich der Journalist Samuel Herzog auf die Suche nach Spuren Seugrems und staunt, wie oft er dabei tierischen Organen begegnet.

Die Reise führt in 18 Texten von unterwegs, 18 Rezepten, 18 Legenden und 18 Zeichnungen durch 18 Landschaften der Zentralschweiz und durch das Innerste von 8 verschiedenen Schlachttieren – vom Zwerchfell zum Hirn, vom Herz zu den Hoden, vom Magen zum Euter.

