



ZWERCHFELL VOM RIND

Sonntag, 27. Juni 2021 – Luzern (Schweiz) General Guisan Quai

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

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 *Ge-segnet-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.»

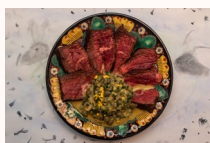
Seugrem hat den Führer von Lemusa aus per Telegraf bestellt, wie ihm «der kundige Joanne geraten hat» (gemeint ist vermutlich der von Hachette 1866 erstmals publizierte *Guide Diamant Suisse*, ein gut vierhundert Seiten starker Reiseführer aus der Feder von Adolphe Joanne). Seugrem trifft Ming am ersten Morgen in Luzern im Empfangs-

bereich seines Hotels. Er empfindet von Beginn an eine «adtraksi kiriè», eine «seltsame Sympathie» für den Mann und 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 Wolldecken 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

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 Küssnacht bekommt Tartariu Seugrem ein Fleischgericht namens *Tellschuss* vorgesetzt, «on mòso akegnan, tenak épi sukjik» («ein aufregendes Stück, zäh und saftig»), von dem er vermutet, dass es sich wohl um ein *ungulikl* handelt, wie der Nierenzapfen auf Lemusa genannt wird. Er beschreibt das dazu gereichte *Chrütersöseli* als eine «lauwarne Mischung aus Zwiebeln, Kapern, Anchovis, Kräutern, Eigelb und italienischem Öl». Es fiel mir leicht, eine entsprechende Sauce zu köcheln, die gut zu dem Rindfleisch passt. Seugrem präzisiert den Garzustand seines Stückes



nicht. Ich serviere es blutig. Viele Köche entfernen vor dem Braten den dicken Sehnenstrang, der sich durch die Mitte des Stückes zieht. Dabei zerfällt das Teil aber notgedrungen in zwei sehr unterschiedlich große 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) wenigstens zwei Stunden vor dem Essen aus dem Kühlschrank nehmen. Fleisch 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.

Miggerimüßli
 Gorameüüm
 sibilaus

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

Je ne vois
 pas de ~~le~~
 diaphragme
 ni de souris.

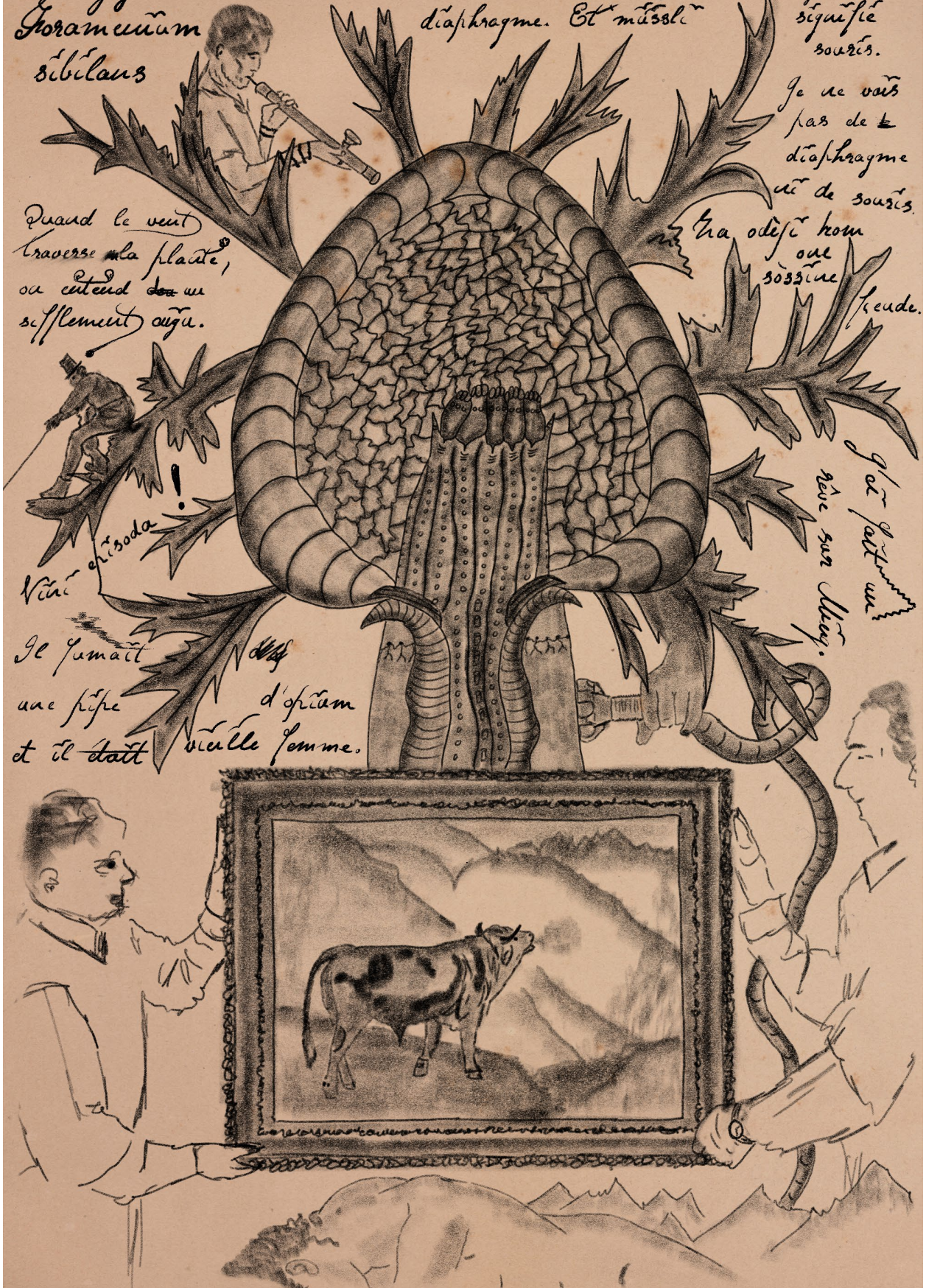
Quand le vent
 traverse la plante,
 on entend ~~des~~ un
 sifflement aigu.

tra odiçi kom
 oue
 sössiue
 l'ende.

Via
 erisoda

g'at partur
 nœc sur Mory.

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



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 Felllein 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.

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 *Miggerimüsl* 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 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 gebrilltes 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.

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