



HIRN VON DER ZIEGE

Sonntag, 27. Juni 2021 – Rigi (Schweiz) Kulm

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, Deutsche, 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 schau 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 Tartarieu 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 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 Haa-

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.

Geisstöder (-stab)

Delectatio fallax

Tout est

toxique

dans cette

plante

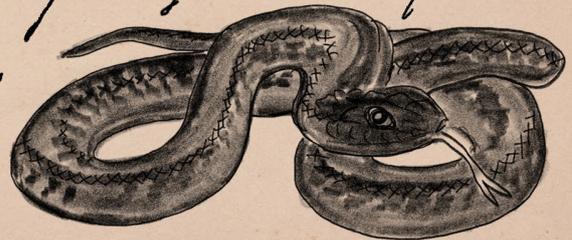


La spathe enveloppe une fleur sorte de fièle de la forme et du dessin d'un ~~cer~~ cerveau, d'où son nom.

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

Petit capre mort, ou ce

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



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.

ren 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 hüpf 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 [vermutlich 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.

* 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).