



KUTTELN VOM RIND

Dienstag, 10. August 2021 – Muotatal (Schweiz) Bödmerenwald

46.964845,8.84879

Das muss genau die Stelle sein, die Tartariou 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 Kirsch-

bäume 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 geelicht 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 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

VOLLMONDSALAT

Tartariou Seugrem liefert eine so 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 «Plènleua» 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 abbrausen, 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.

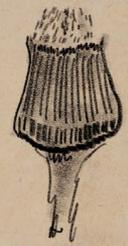


Wanderhütteli

Polyductus farinifolius

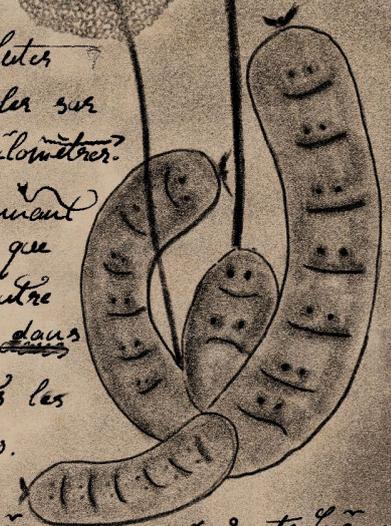
Une chapelle pour les
trèfes. Je trouve cela
très justifié.

Les parachutes ressemblent ~~des~~ à des morceaux
~~du~~ bonnet, du deuxième estomac de la
vache (reticulum). D'où le nom trivial de
la fleur. *Wander* signifie voyage et *Hütteli*
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 ~~naissance~~ ^{naître} qu'à des filles.



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, verhedderte 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.

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 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 disferrjian [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 Gebäudes, wie es das Kuttelhaus offenbar war. 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.

* 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).