



## MAGEN VOM HUHN

Donnerstag, 12. August 2021 – Maderanertal (Schweiz) über Schißenegg

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 Kinder mit

schüchternem Blick daneben, an einem Werktag wie heute kann man seine Münzen durch Schlitzlöcher 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 Schiße-negg 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 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 Hühnereis 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 en-

## 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 Lamm-

ragout 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 braun werden lassen. Mit 300 ml Weißwein und 200 ml Wasser ablöschen. 1 getrocknete Zitrone mehrfach mit einer Gabel einstechen und beigeben, 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.



# Umbeissebüch

## Saltatoria vorax

Appellé aussi Hungerpossume  
trompette  
de la faim.

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

Les feuilles de la  
plante en forme ~~de~~  
de main dansent  
~~et~~ dansent dans  
le vent,  
d'où la  
saltatoria.

Le pale  
solu di lucta!

Mung 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 un  
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 ~~plante~~ pousse.

Le nom vernaculaire  
signifie ventre  
de fourmi

Saltatoria  
pousse.



## 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.*

det, 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 «Glutspektakel der Bergspitzen» auf die Terrasse hinaus. «Was für ein Leuchten, Glänzen, Kosen, welch flammentanzender Kranz, als

hätte eine unsichtbare 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.

\* 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).