



LEBER VOM KANINCHEN

Samstag, 18. September 2021 – Jänzimatt (Schweiz)

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 überhaupt Fragen? Was heißt es, sich Fragen zu stellen?



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 Tartarieu 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 hüpf-

fen, 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.

«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, gebe 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.»

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 Le-



ber 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 Butterschmalz glasig dünsten. 250 g Kaninchenleber in groben Stücken begeben, knapp rosa braten. Mit 200 ml Bier und 1 EL Bätziwasser (oder 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.

Läberfeud Caerulallus tucurophyllus

Le nom ~~arabique~~ ^{arabique} signifie foie en foie,
Läber Lober voulait dire foie.

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



Les pulvis
hironia.
Laf
d'après la
meu
pua

La consommation de ces fleurs bleues
est censée faire du bien au foie et à
égayer le moral; Ming m'explique à la
lumière de quelques proverbes que le foie est
ici considéré comme le siège de l'humeur.
Läber geht - Grand am Flueton
signifie: si le foie va bien, ta
as de la joie au Lapeau.

comme un sac de
selle pour les cadets
anglaises.



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

Quand les cochons
en mangent,
ils deviennent si foyeux
qu'ils peuvent même être doux

qu'ils peuvent même être doux

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.

Seugrem ist leicht 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 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» kostete.

«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.

* 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).