



## ZUNGE VOM RIND

Samstag, 29. September 2012 – Jochpass (Schweiz)

46.778926,8.387326

Als er aus dem Restaurant ans helle Tageslicht tritt, merke ich sofort, wie er mich ins Visier nimmt, denn seine Mandelaugen blinzeln in meine Richtung wie zwei Falter, die sich nicht mehr von einer Glühbirne lösen können. Viel Auswahl hat er ja nicht an diesem feuchtkalten Tag auf dem Jochpass, denn die meisten Schweizer Wanderfreunde haben heute, nach einem Blick auf die Wetter-App, die schweren Schuhe gleich wieder im Schrank versorgt. Der Mann dreht eine kurze Runde und stellt sich dann breitbeinig lächelnd neben mir an der Talkante auf. Er trägt einen halben Outdoorshop am Leib, alles bekannte Marken, alles teuer, alles neu. In seinen Windstopper-Handschuhen hält er einen Kartonbecher mit Tee, aus dem ein gelbes Papierschildchen hängt, das vom Wind wieder und wieder wie ein kleines Klatschhändchen gegen



das Objektiv der Leica auf seiner Brust geschlagen wird. Ein Fotograf aus Korea? Ein pensionierter Geschäftsmann aus Japan? Ein chinesischer Spion?

«Switzerland is so beautiful», scherbelt es endlich heiser aus seiner Kehle. Er hat wohl noch nicht viel gesprochen heute.

«Ja, meistens wahrscheinlich schon», stimme ich zu und wische dann mit der Hand in den dicken Nebel hinaus, der die Landschaft in großen Teilen eingepackt hat: «Heute ist Switzerland aber vor allem unsichtbar.»

Ich merke, dass in meiner Stimme leichtes Bedauern mitschwingt, als müsste ich mich dafür entschuldigen, dass er nach seiner weiten Reise mein Heimatland nicht bei blauem Himmel zu sehen bekommt.

«Exactly, so amazing, isn't it?» Sein Englisch

klingt sehr britisch, oxfordisch, wie von der CD eines Sprachkurses.

«Dann lieben Sie schlechtes Wetter?»

«Ich liebe den Nebel, der aus einer Landschaft viele Landschaften macht.»

«Ja, ich eigentlich auch», räume ich ein: «Aber beim Wandern macht es auch ein wenig Angst, denn man weiß nie, ob einen aus dem Dunst heraus nicht plötzlich Blitz und Donner anspringen.»

«Such is live. Man weiß nie, was kommt.»

«Und man weiß nicht genau, wo man ist.»

«Aber man kann sich alles vorstellen.»

Ein japanischer Paravent kommt mir in den Sinn, den ich vor Jahren in einer Ausstellung im Musée Guimet bewundert habe. Ich war ganz verzaubert von der gemalten Seelandschaft und konnte mich kaum losreißen, gerade weil nur sehr wenig darauf zu sehen war: Zwei Bergspitzen stachen aus dem Nichts hervor, die Gischt eines Wasserfalls löste sich im Weiß des Papiers auf, da reckte sich

kahl und einsame eine Weide, dort hingen ein Paar Schilfbüschel vor sich hin, eine Holzbrücke verlor sich in der Tiefe des Bildes ...

Plötzlich reitet ein dicker Mann auf einem Maulesel über den See, gefolgt von einer schlanken Figur mit einem mächtigen Rucksack: Metzgermeister Tartariu Seugrem und sein Führer Toni Ming. Auch als die zwei 1884 den Jochpass überqueren, ist die Gegend in dichten Nebel gepackt. Wegen eines «lästigen Fußleidens» (wahrscheinlich einer Blase) mietet sich Seugrem in Engelberg ein Maultier, mit dem er über den Jochpass und die Engstlenalp nach Osten in Richtung Lungern reiten will. Ob die beiden Herren den ganzen Weg machen, weiß man nicht. Seugrem beschreibt eine Hütte just auf der Berner Seite des Jochpasses als ein «trost pitek», ein «fürchterliches Loch», in dem er auf keinen Fall die Nacht verbringen will. Auch für seine «Muòla» findet der Metzger kaum nette Worte und sein Ärger gipfelt in der Feststellung,

## KAPUZINERZUNGE

Der *Zungenchnopf*, für den Ming so schwärmt, wird für Tartariu Seugrem offenbar nie kostbare Realität. In Stans aber genießt er «on dingu di bèf an sòs blan deliek», eine «hervorragende Rinderzunge in weißer Sauce» mit «kèschos kom dé kap», «etwas wie Kapern» darin. Das Gericht wird ihm als *Kapuzinerzunge* vorgestellt. Nun gab es in Stans einst durchaus ein Kapuzinerkloster, das möglicherweise (wie das heute in seinen Mauern eingerichtete Culinarium alpinum) auch Gäste bewirtete und vielleicht ja sogar Zunge kochte. Wahrscheinlicher aber ist, dass die Speise ihren Namen von der Kapuzinerkresse hat, deren unreife Früchte



(«kèschos kom dé kap») nördlich der Alpen früher oft anstelle der teuren Kapern aus Italien Verwendung fanden. Ich schlage hier ein klassisches Rezept für Zunge in weißer Weinsauce vor, die ich großzügig mit Kapern anreichere – stehen die Früchte der Kapuzinerkresse doch nur saisonal zur Verfügung.

### HAUPTSPEISE FÜR 4 PERSONEN

*1 Rinderzunge (1,2 kg) mit 2 TL Salz in einen Topf legen, gut mit Wasser decken, zum Kochen bringen, 1 halbierte Zwiebel, 4 Knoblauchzehen mit Schale, 1 Karotte, 1 TL Pfeffer und 2 Lorbeerblätter begeben, 3 Stunden halb zugedeckt köcheln lassen. Zunge aus dem Sud heben, sofort schälen und in Scheiben schneiden. Sud bei starkem Feuer etwa 10 Minuten reduzieren, durch ein Sieb geben. 30 g Butter schmelzen, 50 g Mehl einrühren und krümelig werden lassen, 250 ml trockenen Weißwein und 350 ml Sud angießen, rühren bis die Sauce gebunden ist. Mit Zitronensaft (3 TL) abschmecken. Wenn die Sauce zu dick wird, mehr Brühe zugeben. 80 g Kapern einrühren. Mit Salz abschmecken, pfeffern. Zunge im verbleibenden Sud wärmen, auf Platte heben, mit Sauce übergießen.*



# Chüzünglistöck

*Salvia vitulilicquolata* Il y a beaucoup de vaches dans ces pâturages!

Le nom héritique signifierait comme (stöck) de l'onglette (Züngli) de vache (chü) - une allusion aux fleurs de cette sauge qui ressemblent à des doigts de l'ef.

On fait aussi du miel.



Le fli sunt tär cüstümjü pa li abela.

Les feuilles ont un parfum puissant, d'eucalyptus, de romarin, d'absinthe et de camphre.

Les feuilles sont utilisées en cuisine pour les viandes rôties et les plats mijotés. Mïng parle avec enthousiasme d'un gîteau de rognons de porc, qui n'est cuisiné que pour les grandes occasions.

Il s'agit probablement d'une sorte de ronte de terrine.

Mïng attache une brachète à son box à dos

Mïng a la langue ~~très~~ fûe.





## DIE TOCHTER DER SCHWATZHAFTEN

Eine Marktfrau in Luzern, die redete gar viel und schwatzte ihren Kunden allerlei unnötiges Zeug auf. Erst im fortgeschrittenen Alter fand sie einen Mann, der sehr geduldig und zu seinem Glücke auch etwas schwerhörig war. Es dauerte nochmals

Jahre, bis sie schwanger wurde. Als sie endlich ein kleines Töchterchen gebar, hatte das Kind nur ein Auge, dafür aber zwei Zungen.

*Legende bei Seugrem ohne Kontext und Kommentar.*

dass «man wohl schneller vorankäme, wenn er das Maultier tragen würde – und nicht umgekehrt».

Gut möglich, dass Seugrem und Ming auf dem Jochpass kehrtmachen und nach Engelberg zurückkehren.

«Kaum haben wir Engelberg verlassen, sind wir schon völlig durchnässt. Nach zwei Stunden erreichen wir eine lichtlose Pfütze, den Trüüsee. Ming erklärt mir die Bedeutung des Namens: «lac trouble». Allerdings ist nicht nur der See «trüü», die ganze Welt scheint mir lichtlos und kalt. Einmal nur bricht kurz ein Sonnenstrahl durch die Wolken. Sofort beginnt mein Maultier unbändig herumzuhüpfen und ich habe meine liebe Mühe, mich im Sattel zu halten. Als es sich endlich beruhigt, ist auch die Sonne wieder weg. Ming erklärt mir, dass man von hier aus gewöhnlich einen guten Blick auf einen der schönsten Berge der Schweiz habe, den Titlisse. Sicher werde sich der Nebel bald lichten, das Gebirge sichtbar werden.»

Der Nebel bleibt, Seugrem regt sich zusehends auf, Ming versucht, ihn zu beruhigen, ist «dimesjjan komis» («übertrieben freundlich»), was den Metzger noch mehr in Rage bringt. Dann verlegt sich Ming darauf, den unsichtbaren Berg zu beschreiben.

«Er erklärte mir, der Titlisse bestehe aus einem großen und einem kleinen Gipfel, die zusammen wie eine Rinderzunge aussähen, wobei der mächtigere Teil die bewegliche Zunge darstelle, der kleinere aber die Zungenwurzel, die mit dem Mundboden verbunden sei. Dieses Stück nenne man auch Zungechnopf und kombiniere es gerne mit dem Zwerchfell zu einem Schmorgericht, das man ebenfalls Zungechnopf heiße. Man erkenne an dem Gericht, ob ein Metzger

gut sei oder nicht. Ein schlechter Handwerker lasse allerhand drüsige Teile an dem Stück, ein guter aber schneide sorgfältig alles Unangenehme weg – und dann, nur dann, sei der Zungechnopf eine wahrhaft himmlische Speise. Ich erklärte ihm, dass dieser Part der Zunge auf Lemusa als eine besondere Delikatesse gelte und selbstverständlich mit größter Sorgfalt präpariert werde. Allerdings habe ich keine rechte Lust, mit Ming über Rinderzunge zu sprechen. Die *Arsmattak* («Kunst der Metzgerei») scheint den jungen Mann ja sehr zu interessieren. Eigentlich aber soll er mich durch die Schweiz führen – und nicht ich ihn durch die Innenwelt von Schwein und Rind. Gerne würde ich den Titlisse sehen, den «Berg, der den Himmel leckt», wie Ming sich ausdrückt.»

«Ja, man verliert wirklich ein wenig die Orientierung bei diesem Dunst», nehme ich die Konversation mit meinem Nachbarn wieder auf: «Zum Beispiel könnte das Dreieck, das da aus dem Nebel ragt, ja die Spitze des Titlis sein.»

«Das dort? Nein, das ist das Stanser Horn. Und dahinter sieht man den Pilatus.»

«Woher wollen Sie das wissen?»

Er zieht sein Mobiltelefon aus der Tasche seiner Jacke, hält es mit zwei Fingern hoch und schüttelt es keck hin und her: «Koreanische App», sagt er und seine Gurgel gluckst dabei.

Ich schaue ihn an, etwas ratlos vermutlich.

Seine Züge werden ernst und er packt das Telefon wieder weg: «Sie haben recht», sagt er dann, nimmt einen Schluck von seinem Tee, verzieht leicht sein Gesicht: «Es ist viel schöner so.»

\* 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).