



## MILZ VOM ESEL

Dienstag, 21. Juli 2020 – Pilatus (Schweiz) Gsäß

46.984999,8.257464

Meine Hand fasst ins Leere, schlägt auf Stein, rutscht ab und kann dann gerade noch ein Tännchen greifen. Ich spüre aber, dass sich die Wurzeln in jedem Moment aus der Erde lösen werden. Schnell ziehe ich meinen linken Fuß wieder hoch, taste eine fast senkrechte Wand ab, finde einen kleinen Vorsprung, prüfe die Stabilität, drücke mein Bein durch und wuchte meine Hüfte so zurück auf den Pfad. Ich atme aus, atme ein, sauge die Luft tief in meine Lungen, bis sie sich ganz voll anfühlen, fast beklemmend voll. Ich bleibe liegen. Ein stechender Schmerz blitzt auf in meinem rechten Knie, verebbt. Ich schmecke Blut in meinem Mund, meine Zunge spürt an der linken Backe einen kleinen Lappen Fleisch, der brennend zwischen den Molaren hängt.

Das Gewitter, das mich früh am Morgen mit gewaltigem Donner aus dem Schlaf gesprengt hat,

ist einem feinen Nieselregen gewichen, einem unsichtbaren Nebel, der alles benetzt. Vielleicht war es keine kluge Entscheidung, an einem solchen Tag über einen so steilen Pfad auf den Pilatus zu steigen. Aber da ich ein vorsichtiger, nein ängstlicher Wanderer bin, konzentriere ich mich programmatisch darauf, Befürchtungen in den Wind zu schießen, ungute Ahnungen zu überwinden. In diesem Fall vielleicht nicht ganz zu Recht.

Ein paar Meter tiefer passierte ich eine Metallplakette, die an den Maschinisten Moritz Muff erinnert, der hier 1912 tödlich verunglückte. Während ich weiter den steilen Pfad hochstieg, zuweilen kletterte, dachte ich über den zufälligen Stabreim auf dieser Tafel nach, fügte in Gedanken *in Memoriam* hinzu und suchte nach weiteren Worten mit M, die zu der Inschrift passen könn-



ten. Dann setzte ich meinen linken Fuß auf jenen flachen Granit, der im dümmsten Moment aus seiner Fassung brach.

«Auch wenn das Gemüt meint, diese Berge strebten nach oben, dem Himmel zu, so ist es doch eine traurige und gefährliche Tatsache, dass sie ganz darauf angelegt sind, zu zerbröseln, flacher, immer flacher zu werden. Und also ist der Mensch auch als Bergsteiger ganz jenes Kulturwesen, das sich dem Lauf der Dinge widersetzt, den Gesetzen der Natur entgegenstemmt.»

So philosophiert Tartariu Seugrem 1884. Auch er und sein Führer Toni Ming brechen von Hergiswil aus zum Pilatus auf, kommen also aus derselben Richtung wie ich. Doch sie müssen einen anderen Weg genommen haben, denn Seugrem, der sonst seine sportlichen Leistungen gerne ausführlich notiert, beschreibt an keiner Stelle ein schwieriges

Gelände oder eine Kletterpartie. Immerhin bekommt der Metzger beim Aufstieg Seitenstechen und wird von Ming darüber belehrt, dass solches Leiden «von der Milz her komme, die auch für andere Formen des Leibschnidens und fürs Herzklopfen» verantwortlich sei.

«Er geht vor mir auf die Knie und spuckt sich in die Finger der rechten Hand. Dann zeichnet er mit seinem Speichel dreimal ein Antoniuskreuz auf meinem linken Schuh, spuckt sich wieder in die Hand und wiederholt das Zeichen auf meinem rechten Schuh. Er schaut zu mir hoch, lächelt und fragt, ob es schon besser gehe.»

Seugrem ist irritiert, dass Ming da so vor ihm kniet: «Tou duol za mue tange: yo bèl aket ant chnou muenz, yo bys kom salif!» («Das kommt mir ganz komisch vor: sein schönes Gesicht vor meinen Knien, seine Finger mit dem Speichel!») Er weist seinen Führer also auf die Schönheit der

## GOTTHARDBASCHTETE

Ob es in der Zentralschweiz einst wirklich mehr gute Rezepte für die Zubereitung von Milz gab «als Bergspitzen im Land» (Ming), lässt sich aus heutiger Sicht nicht bestimmen. Offenbar aber ist, dass sich sämtliche Rezepte verloren haben. In all meinen Schweizer Kochbüchern kommt das Wort *Milz* nur einmal vor, als Zutat einer Fleischbrühe.

1884 allerdings gelang Tartariu Seugrem verschiedentlich in den Genuss von Milz. Einmal in Amsteg im Hotel *Stern & Post*, wo ihm ein Brotaufstrich mit dem Namen *Gott-*



*hardbaschtete* serviert wird, «gebratene Milz, vermengt mit Anchovis, Oliven und Zitrone – drei Zutaten aus Itali, auf deren Verwendung der Koch besonders stolz ist, ganz wie auf die Butter seiner Berge». Die Beschreibung passt eher auf eine Paste als auf eine Pastete. Ich schlage hier ein Rezept vor, das all die erwähnten Ingredienzien kombiniert.

### VORSPEISE FÜR 8 PERSONEN

*220 g Milz vom Esel (oder vom Lamm) so gut es geht aus der Haut schaben und in Stücke schneiden. 1 stattliche Zwiebel hacken und in 1 TL Bratbutter glasig dünsten. Milz dazugeben und sanft anbraten. 40 g grüne Oliven ohne Stein und 20 g Anchovis unterheben, mit 150 ml Weißwein ablöschen, weitgehend verdunsten lassen. Masse durch einen Fleischwolf geben. Über niedrigem Feuer nochmals erwärmen, 60 g Butter hineinschmelzen, mit 1 TL weißem Pfeffer und etwas Salz abschmecken. Paste in eine kleine Schüssel drücken, wenigstens 24 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. In dünnen Schichten auf geröstetes Brot streichen.*

Heilsmilch  
 Genusia  
 turbata

Le nom vernaculaire de cette plante signifie  
 littéralement rate de Heili. Selon Ming,  
 Heili était une <sup>figure féminine</sup> légendaire  
 qui vomissait sa rate pour être aussi rapide  
 et aussi forte que les hommes. Elle enterra  
 sa rate et cette plante poussa à cet endroit.  
 Heili était la  
 de toute la  
 trouvait &  
 la meilleure chasseuse  
 vallée, sa ~~sa~~ flèche  
 toujours sa cible.



Quand quelqu'un désire profondément quelque chose,  
 on dit aussi qu'il prie pour se faire ~~des~~  
 disparaître la  
 rate.

Dans les temps anciens,  
 on pensait que la rate  
 avait la forme de ces fleurs  
 qui ressemblent à des <sup>calabasses</sup> ~~serpents~~.

On dit que  
 là où cette  
 fleur prospère,  
 il y a toujours  
 des serpents.

Voilà au-dessus  
 d'Auguste.  
 Nos toxigènes  
 selon Ming.

Voyez du Ming hom arctique.

## DIE TAUFE DER WILMANI

Was bei den Juden die Beschneidung und bei den Christen die Taufe ist, das ist bei den Wilmani das Herausschneiden der Milz. Die Wilmani nehmen den Eingriff selber an sich vor, wenn sie spüren, dass sie erwachsen werden, was bei ihnen schon im Alter von drei Jahren der Fall sein kann. Nach der Operation, die mit einem Steinmesser zu erfolgen hat, braten sie ihre Milz auf dem Feuer und essen sie sodann. Die in der Höhe wohnen, wo kein Feuerholz mehr zu finden ist, verzehren die Milz roh mit speziellen Kräutern. Das Milzschneiden und Milzessen wird allgemein als der Grund angesehen, warum die Wilmani so schnelle und ausdauernde Läufer sind, die wie Pfeile durch den Wald fliegen und wie Wölfe über alle Hindernisse

springen. Mit der Milz sollen sie auch jedes Mitleid verlieren, was es ihnen gestattet, sich alles zur Beute zu machen, was da atmet. Sie sind darum gefürchtet und man warnt die kleinen Kinder, wenn sie zu später Stunde noch draußen spielen wollen, vor ihrem Appetit.

*Diese Legende erscheint in den Notizen von Seugrem im Kontext der Pilatus-Besteigung, bei der auch sonst viel von der Milz die Rede ist. Mit den Wilmani sind höchstwahrscheinlich die Wildmandli gemeint, die in vielen Sagen eine Rolle spielen. In manchen Märchen der Innerschweiz kommen auch sogenannte Hundsläufer vor, Menschen, die keine Milz haben und so ausdauernd laufen wie Hunde.*

Landschaft hin, «für die der junge Mann sonst, welche Verschwendung, keinen Blick übrig hat». Ming aber ist offenbar ganz versessen darauf, das Seitenstechen seines Gastes zu kurieren, und fordert den Metzger auf, er solle ihm mit beiden Füßen auf den linken Stiefel steigen und über die rechte Achsel blicken. Seugrem lehnt ab. Doch Ming hackt weiter auf der «kaus liène», dem «Thema Milz» herum.

«In seiner Familie, so erzählt er mir, rate man jedem rechten Läufer, er solle sich die Milz herauschneiden lassen. Auch Advokaten sei solches empfohlen, da das Lügen bekanntlich Leibschnitten provoziere. Und von manchem Mönch und Priester wisse man, dass er seine Abendstunde nutze, sich die Milz weg zu beten, sich also unempfindlich zu machen für die Leiden des Erdendaseins. Oder für die Versuche der Welt, wie Ming anfügt. Manche glauben offenbar auch, dass man ohne Milz am Fegfeuer vorbei direkt in den Himmel komme.

Ich frage Ming, ob er selbst denn noch im Besitze seiner Milz sei. Er sieht mich ernst an und versichert, dass er trotz des Organs in seinem Leib beim Laufen nie an Schmerzen leide, also keinen Anlass habe, sich die Milz herauschneiden zu lassen, da er ja auch weder Anwalt noch Priester zu werden gedenke.»

Seugrem versucht wieder, das Thema zu wechseln und fragt seinen Führer nach den Namen der Berge, die am Horizont aus dem blauen Dunst ragen. Schnell zählt Ming ein paar Gipfel auf und kehrt dann «sin passasch» («ohne Überleitung») erneut zur «Milzi» zurück. Er erklärt dem Metzgermeister, dass man als Mittel gegen das Seitenstechen auch die Milz eines Esels essen könne, die außerdem eine Delikatesse sei, für deren Zubereitung es «mehr gute Rezepte als Bergspitzen» gebe im Land.

Ob Seugrem und sein Führer die Spitze des Pilatus erreichen, lässt sich nicht sagen. In den Notizen findet sich auf jeden Fall weder eine Beschreibung der Aussicht von oben noch sonst ein Hinweis auf eine erfolgreiche Besteigung des Berges. Es kann allerdings auch sein, dass sich die entsprechenden Textpassagen nicht erhalten haben.

Ich liege immer noch am Boden und blicke über sattgrüne Nadelhölzer und Alpeiden hinweg tief in die, wie Seugrem es nennt, «blauen Theaterkulissen» hinein, in denen der «[Vierwaldstätter-]See seine Berge wie die Sänger in einer griechischen Tragödie in Szene setzt». In der Ferne grollt leise ein Donner. Oder ist es bloß ein Flugzeug, das sich hinter den Wolken verbirgt? Es ist Zeit, dass ich weitergehe.

\* 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).