



HAUT VOM SCHWEIN

Samstag, 21. September 2019 – Andermatt (Schweiz) St. Kolumban

46.640447,8.594571

Der Sound ist gewaltig. Obwohl auf der Bergseite der Kolumbankirche von Andermatt alles feste Mauer ist, klirren die Orgelklänge wie durch offene Türen und Fenster so laut in meine Richtung, dass ich mir die Ohren zuhalten würde, säßen da nicht zwei sehr coole Teenager auf einem Mäuerchen hinter mir. Man will sich ja nicht zum Stadtaffen machen, der gleich beleidigt in Panik gerät, wenn es auf dem Land akustisch mal etwas derb zugeht. Jetzt allerdings gesellt sich eine E-Gitarre dazu, tastet sich erst mit ein paar schüchternen Akkorden in die Welt der Orgel vor, kreischt dann aber los. Ganz offenbar findet an diesem Nachmittag in der Kirche ein Rockkonzert statt. Rock für Gott, so laut, dass ich mir jetzt doch wenigstens diskret mit dem Zeigefinger den rechten Tragus in den Gehörgang drücke.

Tartariou Seugrem hatte an derselben Stelle vor 140 Jahren ganz andere Probleme. Als er von Andermatt aus in Richtung Gütsch hinaufwandern will und sich «etwas oberhalb der Kirche des Heiligen Kolumban» zum Tal zurückdreht, sieht er «mit einer Mischung aus Erschrecken und Erstaunen, dass uns die ganze Meute immer noch folgt, hungrige Verzweiflung in den Augen». Seugrem und sein Führer Toni Ming sind am Morgen «mit einem kleinen Landauer [Kutsche] vom Tal her» nach Andermatt gekommen: «Eine strapaziöse Tour, wenngleich ich vielfach Gelegenheit habe, die legendäre Straßenbaukunst der Schweizer zu bewundern.» Schon bei der Einfahrt ins Dorf bemerkt der Metzgermeister, dass «unser Ankommen eine ungewohnte Aufregung in den Leuten auslöst, als käme hier nur alle paar Jahre eine Kut-



sche durch. Dabei ist die Gotthardroute ja wohl die am stärksten befahrene Strecke in diesem Teil der Alpen.» Dann hält die Kutsche bei der Post im Zentrum des Dorfes.

«Ich blicke aus dem Fenster und als der Staub, den wir mit unseren Rädern aufgewirbelt haben, sich allmählich legt, sehe ich sie: An die vierzig Männer, Kinder und auch ein paar Frauen haben sich an der Posthaltestelle versammelt, hagere, fahlgesichtige Gestalten in Kleidern voller Löcher. Stumm starren sie unsere kräftigen, wohlgenährten Pferde an, als wollten sie am liebsten gleich Hackwurst aus ihnen machen.

Ich steige als Erster aus der Kutsche und sofort wenden sich die ganzen Menschen mir zu und strecken, als folgten sie einer sorgsam einstudierten Choreografie, alle gleichzeitig die Hände in meiner Richtung aus. Im selben Augenblick geht ein Wimmern und Stöhnen, Beten und Klönen los, dass mir ganz schwindlig davon wird. Einige machen nur die hohle Hand, andere aber wollen mir etwas verkaufen. Ein junger Bursche hält ein hölzernes Pferd in die Höhe, geschnitzt ohne jedes Geschick.

Eine Frau bietet ein paar fahlrote Socken aus grober Wolle feil, bei deren Anblick allein es mich schon an den Füßen kratzt. Ein Mann in einem langen Hemd, einem Schlafrock fast, hält Fotopostkarten in seinen groben Händen. Und ein Alter, der offenbar kaum noch etwas sehen kann, schüttelt einen Korb mit gelben Pilzen vor meiner Nase hin und her. Ich stehe wie versteinert. Beherzt drängt sich da Ming an mir vorbei, greift ein paar kleine Münzen aus seiner Tasche und kauft uns so einen Weg durch diesen Jammerzug frei.»

Ming zieht Seugrem durch die Menge der Bettler hindurch, sie betreten ein Café und essen eine Art Eintopf mit Schweinehaut. Danach unterhält sich Ming länger mit dem Wirt in «diesem eigentümlichen Idiom voller kleiner Gesänge». Seugrem fragt seinen Begleiter, worüber sie gesprochen hätten.

«Ming versichert mir, sie hätten die kulinarischen Vorzüge der Schweinehaut verhandelt. Der Herr Wirt kenne zudem aus seinem Dorf ein Sprichwort, mit dem man ausdrücken wolle, dass sich eine Sache wirklich gelohnt hat: «Es geht auf wie Schweinehaut.» Ming behauptet,

GABLEPOSCHT

In einem «kleinen Café beim Hotel *Drei Könige*» in Andermatt kommt Tartariu Seugrem in den Genuss eines «pla byen aromatik», eines «würzigen Tellers» mit einem geschmorten Getreide, das mit «pell di kochon an lasnes», also mit «Schweinehaut in Streifen» und viel frischer Petersilie angereichert ist. Seugrem lernt die Spezialität als *Gableposcht* kennen – vielleicht eine Anspielung darauf, dass es sich früher um eine schnelle Zwischenmahlzeit für Reisende gehandelt hat (die Gabel steht als Fahrzeug der Hexen für Geschwindigkeit). Ich schlage hier ein Rezept mit Grünkern, unreif geerntetem Dinkel, vor.

KLEINE HAUPTSPEISE FÜR 4 PERSONEN

200 g Haut vom Schwein in knapp 2 × 2 cm große Stücke zerlegen. 500 ml Wasser mit 1 TL Salz aufkochen lassen, Schweinehaut begeben, umrühren,

10–15 Minuten köcheln lassen, abgießen, Kochsud auffangen. 1 TL Butter in einem Schmortopf schmelzen, 1 Zwiebel fein gehackt und 1 Zwiebel in Streifen glasig werden lassen. 250 g Grünkern zugeben, warm werden lassen, mit 200 ml Weißwein ablöschen, kurz aufkochen. Kochsud der Haut angießen, 3 frische Lorbeerblätter, 2 Thymianzweige dazu, 15 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen, gelegentlich rühren. Hautstücke einrühren, weitere 20 Minuten schmoren (je nach Hitze zusätzlich Flüssigkeit angießen). Wenn die Masse nur noch leicht feucht ist, 4 Hautstücke von einer Zitrone ziehen und begeben, Thymianäste entfernen. 2 gehäufte EL geriebenen Alpkäse (Sbrinz), 2 gehäufte TL Speisesenf in die Masse rühren, nochmals 5 Minuten vorsichtig schmoren. Mit Saft von ½ Zitrone und etwas Salz abschmecken, 40 g gehackte Petersilie unterheben.

Schwärzhütle

Pseudocyclamen eptotrichum

J'observe Ming qui cueille que
un bouquet de ces fleurs.
Il m'écrit.

Les veilles
& feuilles sont
gris-rose



He is so smart
speaking, even
knows flowers.



Voix de houlou...

Un garçon
me me vend un verre de
d'eau fraîche. Cinq pas
plus loin, nous
passons devant
la source où il
a pris l'eau.
Il ira
loin!

J'ai acheté
un cheval
en bois.



Je sais ce que ça veut.



La peau du
cochon et la pa
sudu citrou.



Les citrou
viennent

d'Italie.

Le nom, qui
signifie peau de porc, est dû aux fines touffes
de poils qui dépassent régulièrement
des feuilles sur les bords, mais
irrégulièrement
ailleurs.

DIE UNGLÜCKLICHE SCHWEINEHIRTIN

Ein böser Zauberer verliebte sich in eine junge Schweinehirtin mit leuchtend blondem Haar. Er umgarnte sie mit Glücksgefühlen, umwehte sie mit Liebesdüften und trat schließlich in Gestalt eines schönen Jägers mit lauter teuren Geschenken vor sie hin. Das Mädchen aber blieb standhaft, denn es hatte sein Herz längst einem braven Burschen aus dem Dorf versprochen. Da wurde der Zauberer wütend, verging sich mit Gewalt an der Jungfer und verwandelt sie dann in ein Schwein, um seine Tat vor den Leuten zu verbergen. Einige Wochen

später gebar die verwandelte Hirtin sieben kleine Ferkel mit goldener Haut, die alle fliegen und wie Menschen sprechen konnten. Kaum auf der Welt machten sie sich in alle Richtungen davon und erlebten viele Abenteuer.

Bei Seugrem findet sich kein Hinweis darauf, wo die Legende sich zuträgt. Offenbar kennt er auch wenigstens ein Abenteuer der kleinen Goldschweine, schreibt jedoch nur den Titel auf und streicht ihn später durch: Das goldene Ferkel und der Papst.

die Haut der Schweine sauge beim Kochen in der Höhe mehr Flüssigkeit auf als im Tal. Ich glaube nicht, dass das zutrifft. Aber er bildet sich gerne allerlei Magisches ein, sobald es um Fleisch geht – gut möglich, dass er in seiner Kindheit nicht genug davon bekommen hat.»

«Ich bin völlig außer Atem, mein Herz dampft und meine Glieder fiebern. Ob die Leute wirklich gefährlich sind, weiß ich nicht. Der Hunger hat schon manchem den Verstand geraubt. Oder habe ich mir das traurige Theater nur eingebildet? Habe ich alles nur geträumt?»

Seugrem bittet Ming, den Wirt doch auch auf die Bettler anzusprechen. Das sei ein ganz junges Phänomen, erklärt der Mann. Solches Gesindel habe früher den Reisenden allerlei Waren verkauft und kleine Dienste angeboten, vom Gepäcktransport bis zum Striegeln der Pferde. Seit der Eröffnung der Eisenbahn vor zwei Jahren aber fahre kaum noch jemand mit der Kutsche über den Gotthard. Seit her seien viele hier weggegangen und die letzten würde sicher der kommende Winter vertreiben.

Seugrem und Ming beziehen «reinliche Zimmer zu drei Franken» im *Drei Könige* und machen sich dann auf, ein Stück in Richtung Gütsch zu wandern, um von dort «die Aussicht ins Tal zu genießen und den Blick auf die Berge, die mir hier auf besondere Art grau und rau zu sein scheinen».

Kaum haben sie das Dorf verlassen und sind ein paar Meter hochgestiegen, fühlt sich Seugrem von einem «santman tou duol», einem «eigenartigen Gefühl» dazu gedrängt, sich umzuwenden. Und da entdeckt er, dass ihnen einige der Bettler von der Posthaltestelle in einem gewissen Abstand folgen. Seugrem und Ming beschleunigen ihren Schritt und schütteln ihre Verfolger schließlich ab.

Auf jeden Fall kein Traum ist der Hardrock, der da aus der Kirche des Heiligen Kolumban in die Berge schallt. Jetzt hat sich zu Orgel und Gitarre noch ein Bass gesellt, dessen Wummern mein Steißbein hüpfen lässt. Ob die Gemeinde da unten wohl tanzt oder mit zugehaltenen Ohren auf den Bänken sitzt? Plötzlich wird der Sound auf einen Schlag leiser, dumpfer, als habe man eine Glasglocke über die Quelle gestülpt. Im selben Augenblick werde ich mir bewusst, dass die Töne gar nicht aus der Kirche kommen, sondern aus einem der Autos, die etwas weiter unten auf dem Parkplatz stehen. Jetzt setzt ein rotes Cabrio zurück, wendet, rollt bis an den Rand der Straße. Die Beifahrertüre wird aufgestoßen, eine Gitarre beißt in die Luft, eine Jeansjacke steigt ein, die Türe fällt zu, wieder wummernde Watte. Wie ein nervöses Insekt rast der Wagen in Richtung Hospental davon.

* 1884 wanderte Tartariou 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).