

Ochsentour

Essenzen und das Geheimnis des Schweines

Gäbe es einen Brunnen in meinem höchstprivaten Paradies, flösse dort wohl die klare Ochsenchwanzsuppe aus dem Arlesheimer Ochsen. Freilich jenseits aller Unschuld, denke ich doch unvermittelt, ob's eigentlich einen geschmacklichen Unterschied zwischen dem Schwanz eines Ochsen und jenem eines Stiers gibt. Dieser wie jener hätte dran glauben müssen und Glaubensfragen sind heikles Terrain.

Wenn mir also die Suppe ein Bekenntnis abnötigt, spricht ein anderes Gericht in Zungen zu mir: das «Secreto vom Witzwiler Freilandsäuli». Ein «Butchers cut» (für einmal entgegen aller anglistischen Sprachmanie ohne Apostroph geschrieben): Im betreffenden Fall eine in spanischer Zerschneidung des Tieres messer-

scharf herauszeierte Exklusivität, die in hiesigem Zuschnitt unerkant bliebe. Verführt beisse ich in dieses wohldurchzogene Geheimnis, geschmacklich die vollendete Schweinwerdung des Schweines irgendwo zwischen totem Tier und Ekstase. Und noch während ich ein gustatorisches Vokabular zu entwickeln versuche, das sich kurioserweise immer in vegetabilen Assoziationen verstrickt, anstatt beim Animalischen zu bleiben, erinnere ich mich der Provenienz. Ein Freilandsäuli aus Witzwil? Aus der Strafanstalt mit offenem Vollzug? Eine Sau, eingezäunt, aber mit derart grosszügigem Aus- und Freilauf, dass keine Fluchtgefahr besteht, glücklich bewirtschaftet von ebenso generös eingesperrten Sträflingen mit arbeitsagogischem Auslauf, ohne Wühltrieb demnach,

gefährlos? Re-Sozialisierung qua Schweinezucht? Suhl- statt Kuscheljustiz? Und wer ist hier das arme Schwein? Letztlich sind diese vollmundigen Gedankensprünge von der Freiheit des Schweines zu jener des Menschen sträflich, eine Straftat schier. Und vielleicht schmeckt's darum so gut. Ich schlucke nicht leer, aber ich schlucke. Ich hätte besser den »vegetarischen Gemüsegarten« bestellt, dann wäre ich jetzt in Eden und nicht in der Hölle der Gewissensbisse.

Fluchttenenz. Der Ochse ist omnipräsent. Ochsenprägung auf der Serviette, auf dem Tischtuch, Ochse auf Teller und Tasse, Ochsenkunst auf dem Toilettengang. Und als im trüben Süsswein schliesslich noch ein gläserner Ochse auftaucht, wird die Tendenz zur Tatsache. Draussen flutet

aus einer Gasse die goldsuppige, klebrige Ochsenessenz auf mich zu, auf dem Platz vis-à-vis hopsen bleiche Würste mit ausgezogenem Darm einen sonderbaren Tanz, ein gigantischer Schinken rollt mir nach, Öhrli flattern um meine Ohren. Wie mit klatschendem Geräusch der fächerförmige Muskel des «Secretos» auf mich zurobbt, lasse ich – nicht ohne letzten Ton – alle Hoffnung fahren.

Simon Morgenthaler

Hinweis

Simon Morgenthaler ochst und lebt in Basel. Er geht auf Ochsentour in der Region und verschweigt diese Erlebnisse literarisch. Als Lektüre empfiehlt er heute Oskar Panizzas Studie «Das Schwein in poetischer, mitologischer und sitten-geschichtlicher Beziehung».



In goldener Silhouette, etwas behäbig, aber von sichtbar stämmiger Zucht. Als Insignien des fleischlichen Erfolges ein Lorbeerkranz, gehalten von kunstvoll gepfähltem Pfauenhaupt.. Bild: Simon Morgenthaler