



Mutterkuh Aida auf der Alp.

Kuhfladenduft

An einem Julimorgen in der Surselva. Ein Hochdruckgebiet kündigt für die nächsten Tage heisses Wetter an. Richtiges Heuwetter. Die Bauernfrau stösst ihren schnarchenden Mann frühmorgens schon aus dem Bett. Ein Fels von einem Mann, mit gekraustem Bart, kräftigen Händen und nackten Füßen in schweren Nagelschuhen, steht er schon bald alleine oben am steilen Hang. Mit elegantem Schwung zieht er die feine, frisch gedengelte Sense in weitem Bogen durchs hohe, noch feuchte Gras. Es sind harmonische, kräftige Bewegungen, fast wie die rituelle Gestik eines Zen-Meisters. Ausser dem Zischen des Blatts, wenn das scharfe Blech die Halme schneidet, ist weit und breit nichts zu hören. Insekten und anderes Getier haben noch eine Chance, dem Sensenmann zu entkommen. Die feinen Gräser und würzigen Kräuter fallen leicht wie Federn auf den taufeuchten Boden. Ein Rächlein aus der Krummen, vermischt mit der warmen Luft aus den Lungen, streicht über die Grasmahden hinweg.

Es ist der Beginn eines der ältesten kulturellen Rituale, seit der Mensch sesshaft geworden ist. Futter konservieren fürs Vieh. Ein körperlicher Kraftakt am steilen Hang. Das Gras wird von Hand gemäht, gezettet, gereicht und, von der Sonne getrocknet, als zart duftendes Wildblumenheu auf der Schulter in die Ställe gebuckelt. Was gibt es Sinnvolleres im Leben, als in dieser Jahreszeit Futter fürs Vieh herbei zu schaffen? Am Stock schwitzt das Heu noch eine Weile vor sich hin und aromatisiert die frische Bergluft. Die Welt des Bauern ist hier heroben noch in Ordnung. Die Kühe werden Heu und Emd im Winter fressen, und aus ihrer Milch entsteht auf offenem Feuer im kupfernen Käsekessel ein würziger gelber Bergkäse. Jeder Laib ist ein Unikat von besonderem Wert, erwachsen aus natürlicher Metamorphose und menschlicher Handarbeit. Unterstützt werden diese Prozesse von Milliarden Mikroorganismen, die auf geheimnisvolle Weise Milch zu Käse transformieren. So wie zuvor in den verschiedenen Mägen der Kuh andere Arten von Organismen in Aktion getreten sind, als der Wiederkäuer die Kräuter-Gras-Mischung verzehrt und zu tierischem Eiweiss