

## SAGENHAFTES URI

## Auf der Suche nach dem verlorenen Kraut

Schuld war das Kraut, das Milchlikraut. Wäre es nicht auf den Weiden gewachsen, nie hätten die Kühe so viel Milch gegeben, dass der Senn sie dreimal melken musste am Tag. Nie wäre es ihm in den Sinn gekommen, vor lauter Überfluss den Weg von der Hütte zum Gaden mit Käsen zu bespreiten, damit seine liebste Kathy die Füsse nicht besudelte. Niemals hätte die alte Mutter ihm drauf ob solchen Frevels alles Unglück an den Hals gewünscht. Und kein Firn wäre niedergestürzt, um Senn und Kathy, Hütte und Gaden, Vieh und Weiden auf ewig unter sich zu begraben. Damals auf der Claridenalp, vor – sagen wir – fünfhundert Jahren, nachzulesen in Josef Müllers Buch «Sagen aus Uri».

Da steht auch geschrieben, dass das milchreiche Kraut andernorts im Lande Uri von melkmüden Sennen verwünscht worden sei. Seither wachse es in einer giftigen Version munter weiter: als Zypressenwolfsmilch, um genau zu sein. Die bläulich grüne, Milchsafthührende Pflanze wird bis zu einem halben Meter hoch, hat schmale nadelförmige, aber weiche Blätter und gelbgrüne Blüten. Sie gedeiht bis in Höhenlagen von 2300 Metern, und zwar vorzugsweise auf kalkreichen Böden, auf Magerwiesen, trockenen Abhängen und Felsen.

Aber das originale unverwünschte Kraut? Wie sah es aus? Wo wuchs es? Wer weiss es? Machen wir uns auf die Suche: Christian Mattli (Text), Angel Sanchez (Bilder) und der Schwarze Fritz (Qualitätskontrolle). Fünf Etappen lang. Wer will, mag uns folgen.

Erste Etappe:  
Nur ein Mythos?

Zuerst nach Attinghausen. Dort lebt und arbeitet Hans Stadler, alt Staatsarchivar und Verfasser des Standardwerks «Geschichte des Landes Uri». In Band eins spannt er den Bogen von den ersten Menschen im wilden Land am Gotthard bis zum Ende des Mittelalters um 1500. Die Bände zwei und drei führen von da bis in unsere Tage. Erschienen sind die beiden zwar noch nicht, weshalb die Urner Historikerzunft noch immer sehnsüchtig auf sie wartet. Doch Stadler kennt Land und Leute wie noch keiner vor ihm und nach ihm keiner mehr. Wenn je ein Mensch das Milchlikraut in einer historischen Quelle gefunden hat, dann er.

Danach gefragt, muss Stadler jedoch verneinen: Keine historische Quelle, die ihm bekannt sei, erwähne das gesuchte Kraut. «Im Volksmund und im Sagenbuch mag es existieren, nicht aber in Urkunden und Akten.»

Ist das Milchlikraut am Ende bloss ein Mythos? Ausdruck nur der Sehnsucht nach einem Leben im Überfluss in Zeiten des Mangels? Blühte es vielleicht nur in der Phantasie der Sennen?

Doch wie steht es denn mit dem niederstürzenden Firn, der die Claridenalp unter sich begrub? Ist auch er nur ein Mythos? Ausdruck nur des Glaubens an eine höhere Macht, die jeden Frevler, kaum begangen, sogleich bestraft?

Zweite Etappe:  
Echo der Eiszeit

Erstmals aufgeschrieben und gedruckt wurde die Sage von der Claridenalp von Johann Jakob Scheuchzer. Der Zürcher Naturforscher und Arzt hatte sie auf einer Reise durchs Gebirge vernommen. Das war im August 1705, mitten in den kältesten Jahren der Kleinen Eiszeit. Die Winter damals waren streng und schneereich, strenger und schneereicher als heute, strenger und schneereicher auch als in den tausend Jahren zuvor. Was war geschehen?

Im 7. und 8. Jahrhundert hatte in Europa eine markante Erwärmung eingesetzt; sie erreichte ihren Höhepunkt zwischen 900 und 1200 nach Christus. Die Sommer waren trocken, die Winter mild. Das war schlecht für die Gletscher und gut für die Menschen. Die einen schmolzen dahin, die anderen pflanzten Weizen in Island, Wein in England und verlegten die Weiden in weit grö-



Einst musste der Senn die Kühe hier dreimal am Tag melken. Heute liegt die Claridenalp unter Schutt und Eis. Aber was blüht da zwischen den Steinen?

BILD ANGEL SANCHEZ

sere Höhen als je zuvor und je danach.

Diese schöne warme Zeit nahm am Ausgang des Mittelalters ein Ende. Es begann die Kleine Eiszeit. Dank kalten Wintern und nassen Sommern rückten die Alpengletscher ab 1500 unaufhaltsam vor, weit über ihre heutigen Grenzen hinaus. Den Tiefpunkt erreichen die Temperaturen just zu der Zeit, als Johann Jakob Scheuchzer durchs Gebirge reist und die Sage der vom Firn begrabenen Alp vernimmt.

Wer hat sie ihm erzählt? Ein Geissbub auf Gemsfären, ein Hirt auf Hüfi? Wer immer es war: In rein mündlichen Kulturen, sagt man, überdauert die historische Erinnerung bis zu acht Generationen. Bei 25 Jahren pro Generation reichte die Erinnerung von Scheuchzers Erzähler zurück ins Jahr 1500, als mit der einsetzenden

Kälte die Weizenfelder aus Island verschwanden, die Weinberge aus England – und die Weiden von der Claridenalp.

Der Gletschersturz der Sage also klingt nach als Echo der Eiszeit. Was ist damit bewiesen? Weder der Frevel noch das Milchlikraut, gewiss. Aber wenn schon der Gletschersturz historische Wurzeln hat, warum dann nicht auch das Milchlikraut?

Dritte Etappe:  
Alles Alpkäse?

Mal angenommen, das Milchlikraut habe nicht nur damals auf der Claridenalp geblüht, sondern es wüchse heute noch. Wer hätte ein Interesse daran, es zu finden und zu kultivieren? Was würde dann geschehen? Hiezu muss man erst wissen: Wie viele Kühe gibt es im Lande Uri heute? Wie viel Milch produzieren sie und was geschieht mit ihr?

Antworten darauf weiss der Landwirtschaftliche Beratungsdienst. Der sitzt in Seedorf und heisst Thomas Ziegler. Vor kurzem noch weilte der 47-jährige Agronom in den Ferien, und zwar auf Island, dort, wo im Mittelalter der Weizen wuchs. «Jetzt ist das Land karg und kühl», sagt Ziegler. «Als wäre es von seinen Vulkanen und Gletschern eben erst erschaffen worden.» Kein Wunder gelten die Kühe dort als übeläunig und weniger produktiv als ihre Artgenossen jenseits der Meere, zum Beispiel in Uri. «Hier gibt eine mittlere Kuh rund 18 Kilogramm Milch pro Tag», sagt Ziegler,

«während 300 melken Tagen im Jahr.» Bei den 4500 Milchkühen, die in Uri grasen, macht das knapp 25 000 Tonnen Milch jährlich. Rund 10 000 Tonnen bleiben auf den Höfen, für die Kälbermast und zum Eigenverbrauch. Weitere 10 000 Tonnen verwandeln sich in Käse, Joghurt, Quark und Trinkmilch, zum grössten Teil in den Betrieben des Schweizer Milchriesen Emmi, zum kleineren in den Kesseln der Bergkäserei Aschwanden in Seelisberg. Die übrigen knapp 5000 Tonnen Milch stammen direkt von der Alp. Aus ihr und nur aus ihr entsteht der vom Schwarzen Fritz (Qualitätskontrolle) und vielen anderen Käseliebhabern verehrte Urner Alpkäse, 200 bis 300 Tonnen pro Jahr. Knapp ein Fünftel davon wird von der Genossenschaft Urner Alpkäseproduzenten vermarktet.

«Das Geschäft läuft gut», sagt Genossenschaftspräsident Martin Furrer, alt Landammann von Uri und Älpler auf Waldnacht. «Was wir im Herbst einlagern, ist bis zum Frühling weg.» So gross sei die Nachfrage, dass man in den letzten Jahren sogar noch mehr Käse hätte verkaufen können. Denn die Qualität habe sich gewaltig verbessert, sagt Furrer, «ganz ohne Milchlikraut».

Gewiss. Nur: Wüchse es heute noch auf den Alpwiesen, dann könnten die Sennen dreimal statt zweimal am Tag melken. Wie in der Sage. Die Menge an Alpkäse stiege um die Hälfte, was sich bei den gegenwärtig anziehenden Preisen für Milchprodukte bestimmt lohnen müsste.

«Ja», lacht Thomas Ziegler in Seedorf, aber dazu müsste man das kuriose Kraut erst einmal finden. «Solange es verloren ist, müssen die Kühe wohl oder übel mit der Milchlikrautweide vorliebnehmen.»

Milchlikrautweide? Also doch? «So bezeichnen die Futterfachleute einen sehr melken Wiesentyp», erklärt Agronom Ziegler. Ein eigentliches Milchlikraut wachse dort zwar nicht, dafür ein ganzes Ensemble anderer milchtreibender Pflänzchen: Löwenzahn, Rotklee, Kammgras, Alpenwegerich, Mutterkorn, Alpenrispengras, Frauenmantel, Alpenklee, Goldpippau und Braunklee.

Alles zu diesem Thema, sagt Ziegler zum Abschied, wisse Walter Dielt. Der sei ein international bekannter Wiesen- und Futterbau-Experte, aber pensioniert und darum schwer zu finden.

Vierte Etappe:  
Phantombild einer Pflanze

Schwer zu finden? In Zeiten von Internet und Google? Von wegen! Ein paar Mausclicks nur, und schon steht Walter Dielts Adresse auf dem Bildschirm.

«Milchtreibende Pflanzen?», fragt kurz darauf die Stimme eines rüstigen

Rentners am Telefon. Ja, doch, vor ungefähr acht Jahren habe er an der Eidgenössischen Forschungsanstalt für landwirtschaftlichen Pflanzenbau in Zürich-Reckenholz eine Studie darüber geschrieben. «Eine milchtreibende Pflanze, wie das Milchlikraut eine wäre, ist kaum verholzt und darum gut verdaulich», resümiert Dielt. «Sie ist sehr energiereich und enthält viele, viele Proteine.» Am besten in dieses Bild passe die Mutterkorn. «gern gefressen von den Kühen und früher auch bei Frauen beliebt». Und noch heute ist sie auf Dielts botanischen Exkursionen im Gebirge die wichtigste Beilage zum Picknick. Man findet sie auf frischen Böden, in Mulden, wo der Schnee lang liegt, bis in Höhen von 3000 Metern. «Gülle hat sie nicht gern», sagt Dielt, «ein wenig Mist dagegen verträgt sie.» Wer die Alpen gut pflege und richtig nutze, habe also auch die besten Weiden.

Und wenn die Gentechnologie nachhelfen würde? Mit einer Supermutter aus dem Labor, einer modernen Version des Milchlikrauts? «Nein», sagt Dielt, «der Markt dafür ist zu klein. Die Gentech-Firmen wollen Millionen und Milliarden verdienen. Das können sie weltweit mit Mais und Soja, aber nicht lokal mit einem Milchlikraut.» Es sei im Übrigen auch besser so, denn eine gentechnisch veränderte Pflanze sei eine neue, fremde Art. «Sie könnte die heimische Flora bedrohen.»

Solche Ausführungen machen klar: Weder in botanischen Büchern noch in den Laboratorien der Gentechnologie wird das Milchlikraut je blühen. Die letzte Hoffnung ist, es dort zu finden, wo es der Sage nach einst wuchs: auf der Claridenalp.

Fünfte Etappe:  
Auf zur Alp!

An einem sonnigen Tag Anfang August gehts hinan zum Klausenpass: Christian Mattli (Text), Angel Sanchez (Bilder) und der Schwarze Fritz (Qualitätskontrolle). Mit dabei eine Wanderkarte zur Orientierung, Müllers Sagenbuch als Wegweiser und ein Artilleriefeldstecher der Schweizer Armee für allezeit scharfe Sicht.

Von der Passhöhe führt der Weg an der rechten Talflanke ostwärts zum Mälchbödemli, südwärts weiter zum Claridenbödemli und von dort bergauf

ins Griess. Hier, in einem weiten Rund am Fuss der Clariden-Nordwand, liegt vor einem trüben Schmelzwassersee der mächtige Firn. Hier, unter Eis und Schutt, muss die Claridenalp begraben liegen. Und hier spriess es auch aus allen Spalten und Ritzen, mit schmalen nadelförmigen, aber weichen Blättern und buttergelben Blüten. «Das muss das Milchlikraut sein!», schreibt (Christian Mattli) und macht ein Bild (Angel Sanchez). Doch schon nach der ersten Qualitätskontrolle (der Schwarze Fritz) steht fest: Steinbrech.

Zwei Stunden später sitzen alle drei im Griess, auf einem Findling, der vor fünfhundert Jahren vielleicht der Gipfel des Claridens war, immerhin. Aber vom Milchlikraut fehlt jede Spur.

«Senn und Kathy, hört ihr uns? Wo seid ihr?» Spätestens jetzt müsste laut Sagenbuch vom Firn her eine Stimme klagen: «Ich und my läbi Kathy miänt ewig i Claridä sy.»

Stattdessen ächzt der Gletscher unter der sengenden Sonne. Er knackt und kracht, und eine neue Eisscholle treibt im Schmelzwassersee.

Wenn nun die Sonne ewig so sengen würde? Sommer für Sommer, Jahr für Jahr? Wie lange würde es dauern, bis alles Eis geschmolzen wäre, Senn und Kathy, Hütte und Gaden, Vieh und Weiden erlöst und das Milchlikraut in

einstiger Blüte? Wie lange? Zehn Jahre? Hundert?

Wir haben Zeit, viel Zeit. Nach uns wartet die nächste Generation und nach ihr wieder die nächste, acht Generationen lang und vielleicht auch zwanzig, fünfhundert Jahre lang. So schnell geben wir es nicht verloren, unser Milchlikraut. So sind wir halt, hartnäckig und stur und ein wenig verrückt, so und nicht anders, wir Menschen im wilden Uri.

## HINWEIS

► Christian Mattli arbeitete von 2000 bis 2006 als Redaktor in Altdorf und ist heute noch als freier Mitarbeiter der «Neuen Urner Zeitung» tätig. Als Doktor der Philosophie hat er einen Assistenten: Fritz. Von Natur aus grau, nennt er sich, um furchterregender zu wirken, nur der Schwarze Fritz. Er ist ständig auf Käse und gehört im Übrigen zur Gattung der Mäuse, weswegen er nicht sehr gross ist. Sage aber niemand, Fritz sei klein! Er würde Amok laufen, ins nächstbeste Haus rennen, die Katze vermöbeln, die Möbel zerhacken und die Hacke zertrümmern. Den Amoklauf im Bild festhalten würde dann wohl Angel Sanchez, Redaktor und Fotograf bei der «Neuen Urner Zeitung». ◀



«Solange das Milchlikraut verloren ist, müssen die Kühe wohl oder übel mit der Milchlikrautweide vorliebnehmen.»

THOMAS ZIEGLER, AGRONOM



«Die Qualität hat sich gewaltig verbessert, ganz ohne Milchlikraut.»

MARTIN FURRER,  
PRÄSIDENT  
URNER ALPKÄSEPRODUZENTEN