

# *Die innerste Innerei der Schweiz*

Alphörner

*Hey Renato,*

was mich ja schon seit Längerem interessiert: Woraus werden eigentlich eure Alphörner gemacht?

*Philipp, 24,  
Unternehmensberater aus Stuttgart*

*Lieber Philipp,*

Alphörner werden eigentlich nicht wirklich »gemacht«. Denn Alphörner sind die Wirbelsäulen von Kühen. Darum bewegen die sich auch so steif. Und deswegen kann man auf Alphörnern nur Naturtöne spielen – denn was, bitte schön, ist natürlicher als eine Kuh? Ich kann mir vorstellen, dass Dich das jetzt überrascht und auch ein bisschen ekelt, aber das kann ich leider nicht ändern.

Vielmehr muss ich sagen, dass diese Gefühle darauf hinweisen, dass Du ein wenig verwöhnt und verweichlicht bist. Aber mach Dir keine Sorgen: Das sind wir alle. Essen wir nicht viel lieber das Kotelett als die Bratwurst, das Filet als den Pansen, das Steak als den Cervelat?

### **Fleisch!**

Der Cervelat (gesprochen »Servela«) ist eine Schweizer Brühwurst und kann durchaus als Schweizer Nationalwurst betitelt werden.

Entsprechend der Beliebtheit in der Schweiz war der Aufschrei groß, als im Jahre 2006 bekannt wurde, dass die zarten und zugleich festen Zebu-Rinderdärme aus Brasilien für die Pelle der Cervelats wegen der BSE-Gefahr nicht länger importiert werden durften (schuld war diese ekelhafte EU, deren Handelsregelung durch die bilateralen Verträge auch für die Schweiz galt). 2008 gab man jedoch Entwarnung: Die Versorgung war durch argentinische, uruguayische und paraguayische Därme gesichert worden. Eine Nation atmete auf.

Früher jedoch musste man noch das ganze Tier verwerten, um zu überleben. Und wenn man dabei an all die verzehrten Lebern, Mägen und Blutwürste denkt, ist die Nutzung einer Kuhwirbelsäule gar nicht mehr so abwegig.

## Mehr Fleisch!

Die Anlässe, an welchen traditionellerweise nicht länger konservierbare Schlachterzeugnisse serviert werden, wie zum Beispiel Innereien vom Schwein, nennt man in der Schweiz »*Metzgete*«. Die Speisekarte ist dabei mit einer deutschen Schlachtplatte zu vergleichen, *Metzgete*-Saison ist üblicherweise im Herbst. Wie es sich für gute Traditionen gehört, gibt es auch einen Verein, der sich der Pflege der *Metzgete*-Kultur widmet: den VBL, den Verein zur Förderung des Ansehens der Blut- und Leberwürste.

Nachdem der Schweizer also die Kuh bis auf die Knochen abgenagt hatte, sah er dieses lange Rohr, das übriggeblieben war, blies hinein und erfreute sich an den edlen Klängen. Sie kamen ihm nicht nur majestätisch, sondern auch ziemlich bekannt vor. Während er noch rätselte, woher, sah er, wie sich ihm immer mehr andere Kühe näherten. Da fiel es ihm wie Schuppen von den Ohren: Er kannte die Töne vom Muhen! Selbstverständlich kamen aus den Mäulern der Kühe dieselben Klänge, schließlich war der Trichter seines Instruments früher der Kopf einer Kuh gewesen. Das freudige Staunen über diese Entdeckung wich dann einem Gefühl des Ekels, weil ihm bewusst wurde, an welches Organ er dementsprechend seit geraumer Zeit seine Lippen gepresst hatte. Er überlegte kurz, sah all das Fleisch, das auf ihn zuschritt, zuckte mit den Achseln und sprach dann die epischen Worte: »Es

kommt das Fressen dank analem Oral«. Bertolt Brecht verhalf diesem Ausspruch zu Weltruhm – allerdings nicht in seiner ursprünglichen Bedeutung, weil der Autor ungenau transkribierte: »Erst kommt das Fressen, dann kommt die Moral.«

Der Schweizer lockte also lebende Kühe an, indem er toten Kühen in den Hintern blies. Heute finden wir so etwas eklig. Damals war es das Schweizer Perpetuum Mobile des Überlebens.

Wenn wir schon von heute sprechen: Dass die Schweizer auch in der Moderne noch auf Alphörnern spielen, hat nichts mehr mit Fleischbeschaffung zu tun, sondern nur mit Tradition, Folklore, Tourismus und folglich mit Geld. Darum sieht man auch so viele Postkarten mit Schweizern, die in Alphörner blasen. Warum darauf immer auch Kühe abgebildet sind, die in der Nähe stehen, habe ich ja bereits erklärt.

### **Zu viel Fleisch!**

Die Schweizer essen heute im Durchschnitt doppelt so viel Fleisch wie vor 60 Jahren. 97 Prozent der Schweizer essen Fleisch, nur 2,7 Prozent sind Vegetarier, 0,3 Prozent Veganer. Etwa 40 Prozent zählen sich zu den sogenannten Flexitariern, die ab und zu bewusst auf Fleisch verzichten. Entgegen dem allgemeinen Trend, auf Fleisch zu verzichten und vegetarisch oder sogar vegan zu leben, nimmt der Fleisch-

verzehr in den letzten sechs Jahren jedoch wieder zu. Was das angeht, liegt die Schweiz deutlich über dem globalen Durchschnitt von 41 Kilo pro Kopf und Jahr: Jeder Schweizer vertilgt im Schnitt 72 Kilo Fleisch im Jahr (Schlachtgewicht mit Knochen). Dass Fleischkonsum auch als Zeichen des Wohlstands gewertet wird, passt also durchaus zu diesem Resultat.

Trotzdem gilt, was Fleisch angeht, eigentlich: Weniger ist mehr! Vor allem, wenn es um die Gesundheit geht. Es sterben zum Beispiel weniger Vegetarier an Kreislauf- und Krebserkrankungen, sie haben bessere Blutwerte und leiden seltener an Fettleibigkeit als Fleischfresser. Das liegt allerdings zudem daran, dass Vegetarier auch abgesehen vom Fleischkonsum gesünder leben, mehr Sport machen, weniger rauchen und Alkohol trinken.

All das überzeugt mich persönlich trotzdem nicht. Mir ist da zu wenig Fleisch am Knochen. Ha! Hier deshalb noch ein paar wichtige Informationen über Schweizer Fleisch:

- ◆ Ein Huhn, das zwischen 450 und 600 Gramm wiegt, nennt man in der Schweiz »*Mistkratzerli*«, »*Güggeli*« oder »*Stubehockerli*« (im süddeutschen Raum kennt man es auch als »*Stubenküken*«).
- ◆ Ab 650 Gramm heißt das Huhn »*Poulet*«.
- ◆ In all diesen Fällen ist das Tier als Teil einer Mahlzeit gemeint. Lebendig nennen auch wir es »Huhn« bzw. auf Schweitzerdeutsch »*Huen*«. Der Hahn heißt bei uns »*Güggel*«. Also: Huhn zum Essen – *Güggeli*. Lebendiger Hahn – *Güggel*.

- ◆ »Vom Schwein« heißt bei uns »vom Schwii« oder auch einfach nur »Schwinigs«.
- ◆ »Fleischchäs« heißt »Fleischkäse«, enthält aber ebenso wenig Käse wie sein deutsches Pendant, der Leberkäse.
- ◆ Wer die Nationalwurst Cervelat stilgerecht *bräteln* oder *grillieren* will, sollte sie an den Enden kreuzweise aufschneiden, sodass sich bei der Erhitzung lustige Ecken abspreizen – Partystimmung!
- ◆ »Schübli« ist ein Oberbegriff für verschiedene deutschschweizer Wurstsorten, die je nach Herkunftsort gebrüht oder nicht gebrüht, geräuchert oder ungeräuchert daherkommen.
- ◆ Die Bratwurst ist in der Schweiz sehr beliebt. Das bekannteste Exemplar ist die OLMA-Kalbsbratwurst aus St. Gallen. Essen Sie diese vor den Augen eines St. Gallers nie mit Senf, sonst fällt er ins Koma. Oder Sie.
- ◆ Und wo wir schon bei Würsten sind: Deutschschweizer essen anteilig mehr Wurst als Französischschweizer: Bei Ersteren sind es 23,6 Prozent des gesamten Fleischkonsums, bei Letzteren nur 18,9 Prozent. Man munkelt jedoch, dass die St. Galler diese Statistik stark beeinflussen.

Und bei aller Alberei gilt: Auch in der Schweiz ist es nicht Wurst, wie viel Fleisch man isst, denn ein allgemeiner hoher Fleischkonsum begünstigt eine schlechte Tierhaltung. Wem nicht nur die Gesundheit und das Wohlbefinden von Hunden und Katzen am Herz liegen (aber die natürlich auch),

dem sei empfohlen, sich zu Fragen der Nutztierhaltung zu informieren. Lokale oder nationale Tierschutzvereine helfen dabei gerne weiter – hier eine Auswahl:

- ◆ Aktionsgemeinschaft Schweizer Tierversuchsgegner
- ◆ Demeter Schweiz
- ◆ KAGfreiland für Kuh, Schwein, Huhn & Co.
- ◆ Schweizerische Vogelwarte Sempach
- ◆ Sektionen des Schweizer Tierschutz
- ◆ Stiftung für das Tier im Recht
- ◆ Verein gegen Tierfabriken Schweiz
- ◆ Vier Pfoten Schweiz
- ◆ Zürcher Tierschutz

Die einzige Frage, die es noch zu klären gilt: Ist es moralisch vertretbar, auf Kuhwirbelsäulen zu musizieren? Vor allem, wenn es nicht mehr ums nackte Überleben geht? Meine Antwort lautet: Ja. Ich bin mir relativ sicher, dass sich die angelockten Kühe der Tragweite des Ganzen nicht bewusst sind. Zumindest vermeinte ich in ihren Blicken nie zu lesen: »Mama! Warum rufst du mich? Wo ist der ganze Rest von Dir? Und was macht der kleine Trachten tragende Mann da hinter dir?« Und warum nicht? Weil Kühe natürlich nicht wissen, wie ihre Wirbelsäule aussieht. Es wird ihnen nicht in der Kuhle oder sonst wie beigebracht, etwa anhand von Fotogravieren. Das heißt, solange die Wirbelsäule in ihnen drinnen ist, wissen die Kühe nicht, dass sie aussieht wie ein Alphorn, und sobald sie es sehen, befinden sich ihre Geister bereits

auf dem Weg in den Himmel oder – wenn es unartige Kühe waren – in die ewigen Jagdgründe.

Da ich davon ausgehen muss, dass Dich diese Antwort schockiert und überfordert, möchte ich sie Dir kurz und knapp zusammenfassen: Wenn ich auf Deine Frage, wie wir die Alphörner machen, antworten müsste, würde ich sagen: Wir schälen sie aus Kühen. Wie Bananen. Nur anders.

Herzliche Grüße

*Renato*

### **Das Alphorn**

Auch wenn das Alphorn von der Schweizer Tourismusbranche und auch von mir selbst auf dem Umschlag dieses Buchs als Symbol für die Eidgenossenschaft in Anspruch genommen wird, gehört es genauso zur österreichischen und auch bayrischen Kultur. Die Besonderheiten dieses Instruments sind aber überall die gleichen: Obwohl es aus Holz gefertigt wird, zählt es zu den Blechblasinstrumenten, weil man es von der Anblastechnik her wie Trompeten, Posaunen oder Tuben handhabt (das Gegenstück des Alphorn ist die Querflöte, die wegen der Anblastechnik trotz ihres Metallkörpers zu den Holzblasinstrumenten gezählt wird). Wenn Sie das alles nicht nachvollziehen können, stellen Sie es sich einfach so vor: Ein Alphorn ist eine



sehr große Flöte ohne Löcher, in die man nicht pustet wie in eine Flöte, sondern wie in eine Trompete, weshalb sie auch ein ähnliches Mundstück hat.

Wie und wo das erste dem Alphorn ähnliche Instrument gespielt wurde, ist schwer zu sagen – wer will schon sagen, wer als Erstes irgendwann einmal irgendwo in ein hohles Stück Holz geblasen und damit einen Ton erzeugt hat? Dementsprechend gibt es Instrumente wie Didgeridoos und andere Holztrompeten auf der ganzen Welt. Die erste schriftliche Überlieferung eines Alphorns in der Schweiz findet man aber im Rechnungsbuch des Klosters St. Urban (Kanton Luzern) aus dem Jahre 1527.

Hergestellt wird das Alphorn in Wahrheit aus einer am Hang wachsenden und damit am Fuß krummen Fichte, insofern findet man es typischerweise in Bergregionen. Nachdem man den Holzstamm ausgehöhlt hat, wird er mit Rattan umwickelt, um das Alphorn vor unwirtlichem Wetter zu schützen. Ein Kesselmundstück, ebenso aus Holz, wird oben aufgesetzt und erleichtert das Blasen.

Der für Alphörner charakteristische Ton entsteht durch den langgezogenen Klangkörper und seine konische Form. Der Durchmesser des Rohres wird dabei bis zum Trichter kontinuierlich größer. Dass nur Naturtöne das Alphorn verlassen, liegt daran, dass das Schallrohr nicht durch Verkürzung oder Verlängerung verändert werden kann. Die Tonänderung erfolgt beim Alphorn nur durch Lippenspannung und Luftdruck. Der Grundton ist der tiefstmögliche Naturton. Seine Wellenlänge ist dabei doppelt so lang wie die

benutzte Luftsäule. Die Frequenz jedes weiteren Naturtons ist ein ganzzahliges Vielfaches der Frequenz des Grundtons. Ganz einfach, oder?

Der Preis für ein Alphorn liegt übrigens üblicherweise zwischen 2.000 und 4.000 Franken.

