

Finale

O-Ton

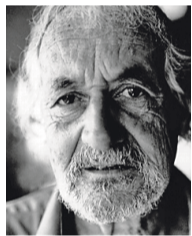
«Beurteile ein Mädchen beim Backtrog, nicht beim Tanz.»

Sprichwort aus Dänemark

«Ds aute vo färn» und «tuusig grasgrüeni chüe»

Eine fulminante Mundart-Collage auf CD: 15 Autorinnen und Autoren verbeugen sich vor dem Emmentaler Dichter Ernst Eggimann.

Er selber ist der lebende Beweis, dass sich die von ihm einst formulierte Hoffnung erfüllt hat: «Ds aute vo färn / wird de villich / o einisch wider / modern.» An den vorletzten Solothurner Literaturtagen im Mai 2011 hatten Beat Sterchi, Pedro Lenz, Achim Parterre und Raphael Urweider dem Emmentaler Mundartdichter («Hemisode») zum 75. Geburtstag eine vitale Hommage ausgerichtet. Sichtlich gerührt stand Ernst Eggimann da, genoss den Applaus und bedankte sich mit einer kurzen Rede. Die Mundart sei in unserem Unterbewusstsein immer da - «und wenn man sie in Form bringt, dann ist es einfach poetisch, da kann man nichts dagegen tun.» In den 70er-Jahren gehörte der Langnauer Autor zusammen mit Kurt Marti zu den Pionieren einer zeitgemässen Mundartlyrik. In Eggimanns «modern mundart» konnten sich - zum nicht geringen Ärger vieler Einheimischer - problemlos «tuusig / grasgrüeni chüe / i de / grasgrüne matte» tummeln: «Gesch nume / die grüne utter / lüchte.»



Ernst Eggimann.

Zusammen mit der Hörspielredaktion des Schweizer Radios haben 15 Autorinnen und Autoren aus der Spoken-Word-Szene (u. a. Guy Krneta, Christoph Simon und Matto Kämpf) mit den Musikern Albin Brun und Balts Nill sowie dem Schauspieler Ueli Jäggi - er bringt Eggimanns Gedichte als lautmalersche Kunstwerke zum Klingen - eine stimmungsvolle Mundart-Collage geschaffen. Lauscht man vergnügt den Beiträgen, so wird sinnlich fassbar: Eggimanns fein- und scharfsinnige Lyrik hallt bis heute als Inspirationsquelle über den Berner Dialekt hinaus nach. Die zweite CD des Hörbuchs enthält die lange vergriffene LP «Reber singt Eggimann» mit Gedichtvertonungen des 2007 verstorbenen Komponisten Heinz Reber. (lex)

«aber hütt». Verlag Der gesunde Menschenversand. 2 CDs, 34 Fr.



In anderen Breitengraden wird Zimt gern dem Rindsragout oder Reiseintopf beigemischt, hierzulande dagegen hat er sich als Backgewürz bewährt. Foto: zvg

Mit Zimt gegen den Weihnachtsstress

Zimt ist eines der eigenartigsten Gewürze. Sein charakteristischer Geruch und der Geschmack stammen von einem ätherischen Öl, das die Sinne erfreut und die Gesundheit stärkt.

Paul Imhof

Zimtsterne gehören zum beliebtesten Weihnachtsgebäck in der Schweiz - neben Chräbeli und Mailänderli. Das ist nicht selbstverständlich, denn Zimtsterne unterscheiden sich von den meisten anderen Guetsli durch ihren eindeutig-eigentümlichen Geschmack - Zimt eben. Diesen Stoff, ein ätherisches Öl in der Rinde des Zimtbaumes, hat die Natur als Schutz für den Baum ausgebildet, als Abwehr gegen gierige Pflanzenfresser, aber auch als Medikament gegen Pilzbefall und Krankheiten. Heute noch wird Zimtöl mit seinen gut 75 Prozent Zimtaldehyd in der Heilkunde angewandt. Man würzt damit aber auch Coca Cola und Glühwein, so wie einst die Römer ihre sauren Säfte mit Zimt und anderen Gewürzen in Getränke verwandelt haben.

Aller Liebe zum Weihnachtskonfekt zum Trotz: Zimt polarisiert. Wenn beim Kochen laut Rezept der Griff zu Zimtstange oder Zimtpulver erfolgen sollte, überlegt man sich, ob das Gericht im Topf tatsächlich eine gute Wahl gewesen ist. Dabei ist Zimt an Fleisch nichts Neues, schon gar keine Erleuchtung der Cross-over-Küche. Eine der ältesten Überlieferungen von Zimt in mittelalterlichen Küchen stammt aus dem Kloster

St. Gallen: Dort wurde bereits im 9. Jahrhundert Fisch mit Zimt aromatisiert.

In der orientalischen, südostasiatischen, chinesischen und südasiatischen Küche werden die getrockneten Rindenröllchen häufig verwendet. Man gibt sie in Pollo, einen persischen Reis-Eintopf, in indische Currys oder in ein Rindsragout mit Reiswein aus Vietnam. Hierzulande ist es zwiespältiger. Den einen läuft bei der Vorstellung von eingemachten Birnen oder Zwetschgenkompott mit Zimt das Wasser im Mund zusammen, andere bekommen nur schon beim Gedanken an mit Zimt bestreute Griesschnitten üble Kindheitserinnerungen.

Ceylon-Zimt ist besser

Nirgends steht geschrieben, wie der Geschmack der Rinde dieses Baums aus der Familie der Lorbeerengewächse entdeckt wurde. Es wird wohl Zufall gewesen sein, ein frisch gebrochener Ast etwa, aus dem eigenartige Dufte stiegen. Erwähnt wird Zimt bereits in einem chinesischen Kräuterbuch von 2700 v. Chr. Der chinesische Zimt stammt vom Kassiabaum (Cinnamomum cassia), seine Rinde gilt als schlichter als die vom Echten Zimtbaum (Cinnamomum verum), der auf Sri Lanka die beste Rinde hervorbringt. Dort hat ihn

Vasco da Gama im 15. Jahrhundert entdeckt, als er für die portugiesische Krone den Weg ins Gewürzparadies Indien suchte. Händler und Kunden merkten schnell, dass der Zimt aus Ceylon, wie die Insel vor der Südspitze Indiens während der Kolonialzeit genannt wurde, der bessere war. Erst die Portugiesen, dann die Holländer und am Ende die Engländer drohten mit Todesstrafe, sollte jemand versuchen, Pflanzen ins Ausland zu schmuggeln. Das Besitz- und Handelsmonopol garantierte ihnen höchste Preise.

Wirkung wie beim Marihuana

Zimt gehörte von Anfang an zu den teuren Produkten, welche die Gewürzhändler aus Asien via Morgenland nach Europa brachten. «Gegen Ende des 15. Jahrhunderts verkaufte man Eunuchen und weisse Frauen an arabische Händler, um Zimt zu bekommen», schreibt Waverley Root im «Mundbuch». Ein Indiz für den hohen Preis findet sich auch im Handwörterbuch des deutschen Aberglaubens: Der Eintrag ist kurz, was bedeutet, dass Zimt zu wenig verbreitet war, als dass er in die Tiefen des Aberglaubens hätte vordringen können. Was Zimt beim Aberglauben nicht schaffte, er-

reichte er als Benebelungsdroge in neuerer Zeit. Vermutlich haben schon Hexen und Wahrsagerinnen Zimt ins Brennmaterial für ihre Räuchlein gegeben, um Auren zu parfümieren. «Mittlere Dosen» des Zimtöls «bewirken Erregung, Anstieg der Herzfrequenz, der Atemtätigkeit», steht im Giftlexikon (Roth, Daundener, Kormann: Giftpflanzen - Pflanzengifte), und ausserdem gibt es «Zimtsorten, die geraucht (Canel-Zigaretten) in den 30er-Jahren ähnliche Erscheinungen wie Marihuana bei Hollywood-Mädchen hervorgerufen haben».

Angesichts der Palette an Pharmazutika, die seither als Rauschmittel gemixt, verflucht, verherrlicht und am Ende verboten worden sind, wirken die Canel-Zigaretten wie eine niedliche Reminiszenz an aufregendere Zeiten. Was freilich nichts ändert am Potenzial des Gewürzes Zimt, dessen Öl tatsächlich eine beachtliche antiseptische, antimykotische (pilz-) und antihelminthische (wurmabweisende) Wirkung aufweist. «Wegen ihrer Heilwirkung war die Zimtrinde zu allen Zeiten geschätzt», schreibt Wissenschafts-Kulinariker Udo Pollmer. «Wer weiss, vielleicht erweist sich eines Tages der Zimstern als klassisches Prophylaktikum gegen den Weihnachtsstress.»

Sendungsbewusst Christoph Schneider

Frohes Fest!

Macht hoch die Tür, die Tor macht weit, es kommt die Zeit der Schrecklichkeit, aber das wissen Sie ja selbst.

Entweder ist gestern der Komet gekommen, und wir haben es alle hinter uns, und was von der Welt noch übrig ist, hat seine Ruh, und die Monika Kälin hats zusammen mit dem Fritz Künzli in einer Alphütte erwischt und den Sepp Trütsch beim Wein, wie sie der Sendung «Glanz & Gloria», die es auch nicht mehr gäbe, prospektiv verrietten - getreu ihrer Pflicht, noch bis zum vorletzten Atemzuge eine Prominentenmeinung zu haben zum kosmischen Alpha und Omega.

Oder es kommt am Heiligabend «Weihnachten auf Gut Aiderbichl» (auf SRF und anderswo), Borg der Pudel singt «Let It Snow» mit bebenden Locken, und unsere Francine, die so ein schweres Jahr hatte, singt das «Ave Maria», ich sehe auch den Jürgen Drews schon leibhaftig vor mir in seiner winterlich schunkelnden Umgestalt, und es

wird sich am Montag die Frage erheben, ob ein Komet am Freitag nicht doch die angenehmere Katastrophe gewesen wäre.

Ich hätte sie mir andererseits schon ein bisschen weihnachtlicher gewünscht, diese Woche der apokalyptischen Erwartung. Etwas bibelfester, verkündungsfreudiger, glaubensstärker und erlösungssicherer. Nicht gerade in der Form entfesselter himmlischer Heerscharen und im Muh und I-Ah von Ochs und Esel an der Krippe. Aber einmal «Quo Vadis» wäre nicht zu viel verlangt gewesen, Peter Ustinov hätte doch Rom anzünden und ein paar Christen verbrennen können zur Feier der heiligen Zeit, und der Wanderstab des Petrus hätte wunderschön grüne Blätter treiben dürfen am Rande der Via Appia. Es ist nicht recht, wenn der Geist des Advents sich darauf beschränkt, nur in der Werbung zu erscheinen, als Konkurrenzkampf zwischen Weihnachtsmann und Zalando-Kurier. Da bin

ich konservativ wie das kindischste Christkind. Wobei ich nicht undankbar sein will. Es ist im Fernsehen auch durchaus christfestlich zugegangen: Ich sah in einer Folge von «Die Borgias» (zweite Staffel, Kabel eins) die sogenannte «Kammer des Schreckens», worin ein weiland neapolitanischer König eine Tafelgesellschaft aus ausgestopften Aristokraten hatte nachbilden lassen, man könnte sagen: ein Krippenspiel des Grauens oder ein Spottbild des letzten Abendmahls; es hiess, es sei ihm dort wohl gewesen, weil niemand ihm beim Essen widersprach. Das machte einen sehr starken religionspathologischen Eindruck.

Ferner hat kürzlich in der dritten Staffel der «Tudors» der König Heinrich VIII seinen Kanzler Thomas Cromwell als Ketzer hinrichten lassen (ein Henker mit Restalkohol schlug ihm drei Mal die Axt in den Rücken, bevor ein Assistent den Hals traf), weil dieser Cromwell ihm die Anna von Kleve als vierte Frau vermittelt

hatte und er, der König, den Wert kirchlicher Lehren immer am Nutzen für seine Potenz mass, die bei der Kleve sehr schwächelte, gelinde gesagt.

Jedoch war eine Art wirklich vergeistigte Metaphysik nur in jenen neuen Folgen von «Game of Thrones» (TNT Serie) spürbar, in denen Könige und Könige von Königen aufstiegen und fielen, Eide bei den alten und den neuen Göttern geschworen und gebrochen wurden und die Khaleesi Daenerys Targaryen, die weissblonde «Mutter der Drachen», sich ein von ihr ausgebrütetes Lieblingsdrächlein hielt, welches ein Stücklein Frischfleisch in dem ihm angeborenen und von ihm ausgehusteten Feuer briet (à point, soweit sich das beurteilen liess). In der Heilzuversicht, mit der die Khaleesi auf das Tierchen blickte, lag dann etwas von einer heidnischen Weihnachtlichkeit, immerhin, und ich war zufrieden.

In diesem Sinn wünsche ich Ihnen ein frohes Fest!

Tagestipp «27 o'clock»



Wenn die Nacht Fäden zieht

Eine Nacht will durchwacht und begossen werden, doch plötzlich gerät die Zeit aus den Fugen und die Feiern finden sich in der 27. Stunde des Tages wieder. Dieses Traumszenario entwerfen die Luzerner Tänzerin Deborah Gassmann, der Musiker Philippe Burrell und die Tänzerinnen Hyun-jin Kim (Südkorea) und Fang-yun Lo (Taiwan). Ein empfehlenswerter Tanztheater-Abend - die Festtage kommen erfahrungsgemäss noch früh genug. (hjo)

Tojo Theater, heute, 20.30 Uhr.