



## Chronik

CRYSTALLIZATION – Tavolata Maria-Rickenbach

17. August 2019

Beitrag von Daria Wild, Autorin

---

### Tavolata Gschwellti deluxe

mit Dominik Flammer und Sepp Barmettler, Paul Barmettler, Toni Odermatt

Es ist ein mystischer Ort, sagt der grosse Mensch, der viel weiss über den Ort und der viel weiss über die essbaren Dinge. Er schaut von der Terrasse des Pilgerhauses Maria-Rickenbach über das Engelbergertal und ist zufrieden. Heute nämlich pilgert man hierhin für Käse und Kartoffeln, der grosse Mensch heisst Dominik Flammer und bittet bald zu Tisch. Gschwellti deluxe.

Im Raum mit der langen Tafel gibt es viel Holz und grün und warmes Licht, dazu warme Töne von einem Musiker mit Bart wie ein Zauberer. Der Musiker heisst Hans Hassler und wenn er Handorgel spielt, schaut er den Tönen nach, gutmütig und sorgfältig. Vorsichtig füllen sie den Raum ohne den Menschen Raum wegzunehmen. Die Stimmen im Raum bilden auch Akkorde, langsam, plätschernd. In den Mündern verschwinden weiche Stangen aus Blätterteig und Oliven, die aussehen, als wären sie grilliert worden.

Draussen vor dem Fenster steht eine Kapelle. Im Hang kleben Kühe.

Dann wechselt der Zauberbart die Farbe seiner Töne und der Abend wird eröffnet mit einem Satz, der noch viel gesagt wird an diesem Abend; dass der Musiker nämlich einer der vier weltbesten Handörgeler sei und in diesem Moment entschwindet dem Zauberbart ein Lächeln. Dann wird noch etwas gesagt, was noch oft gesagt wird an diesem Abend: *Parmesan hat etwas mit Sagemehl zu tun und Sbrinz mit Kulinarik*, und darauf nicken die Gschwellti-Pilgerer sehr erheitert.

Flammer, der Käsemensch, sagt als allererstes, er wolle eigentlich lieber einfach schweigen und das glaubt man ihm natürlich nicht; so gern er Käse hat, so gern redet er, schnell, fast atemlos, trotzdem sind die Sätze wohlgeformt, mit diesem wunderbaren sankt-gallischen Gaumen-R.

*Es gibt keine Schweizer Küche, es gibt nur ein Schweizer Einheitsgebäck: der Sonntagszopf*, sagt der Käsemensch und zählt in schwindelerregendem Tempo Regionalküchen auf, man kommt nicht mit aber man bekommt Hunger. *Die Kartoffel, die war mal ein fremder Fötzel*,

sagt er auch, und dann erzählt er eine Geschichte, als wäre die Kartoffel seine Urururururururgrossmutter und der Schweizer Käse sein Urururururururgrossvater, die sich 1698 kennengelernt hatten und es seither sehr miteinander genossen. Auch der Wein hat eine Seele, *der ist aus Graubünden, weil sich die Kartoffeln aus dem Albulatal sonst einsam fühlen würden.*

Die unerschütterliche Wahrheit: *Käse ist eine emotionale Geschichte.*

Der unvermeidliche Witz: *Ihr dürfted nachher au Chäs verzapfe!*

Es dämmt, die Kühe kleben nicht mehr am Hang, die Menschen haben sich an die lange Tafel gesetzt und nicken und lächeln und sind manchmal auch ernsthaft. Der Salat ist wunderbar, aber nur dazu da, den Magen gross zu lassen für die angekündigte Geschwellti deluxe. Wenn der Käsemensch nicht seine mächtigen Worte im Raum verteilt, setzt er sich ans Ende der Tafel und spricht über Käse und Kartoffeln, über Zucker und Fleisch und die Lastwagen, die über den Brenner fahren mit eingesperrten lebendigen Schinken und andere schwindelerregende Blödsinnigkeiten, und er weiss alles. Wenn er zu weit vom Käse weggeht, erinnert ihn jemand daran, weil das ist das Faszinosum heute Abend; die Seele, die Geschichten und der Charakter von Käse.

Flammer sagt: *Die Sbrinz-Produktion geht zurück, dabei ist so ein dreijähriger Sbrinz ein Traum! Aber die Italiener mit ihrem Grana Padano können einfach sehr gut vermarkten. Und die Sbrinzer nicht, sie machen Reibkäse, obwohl Sbrinz kein Reibkäse ist. Ausser frisch gehobelt – da hat er ein schönes Röstaroma.*

Die unerschütterliche Wahrheit über Sbrinz: *De faht a määggele.*

Die noch unerschütterlichere Wahrheit: *En guete Chäs isch en guete Chäs isch en guete Chäs.*

Nach dem Salat spielt der Zauberbart wieder und schaut aus dem Fenster. Die Farbe der Töne ist nussbraun, sie suchen ihren Weg vorbei an einem Balken, hinter den sich der Zauberbart gesetzt hat. Der Geist wandert durch das Tal und auf einen Berg, stösst an Steine, schlägt die Knie auf, fällt in einen Trog, taumelt.

Dann, endlich, Käsegeruch, leichte Unruhe, leichte Nervosität, und der Zauberbart schaut auf die Uhr und hört doch nicht auf, die Töne müssen entknotet werden, aufgelöst, bis der letzte sitzt und die Zungen der Menschen sich auch wieder lösen.

Denn jetzt ist der Käse da und die Kartoffeln und der Kopf verabschiedet sich. Die Käse haben Alter und Namen und unterschiedliche Formen und Farben und Geschichten, die Käser, die da sind, erzählen sie, da ist Barmettler aus Stans mit seinem Stanserfladen, noch ein Barmettler von der Alp Bleiki mit seinem Alpsbrinz und Odermatt, der Kähle-Toni, Ziegenvater, sie reden von AOC Toggenburgern und AOC-Bestimmungen.

Flammer sagt: *Der Stanserfladen ist der König unter den anwesenden Käsesorten!*

Flammer sagt: *Rohmilchkäse ist immer besser als Käse aus pasteurisierter Milch, ausser bei Raclettekäse.*

Flammer sagt: *Laktoseintoleranz, das wäre das schlimmste überhaupt.*

Auch die Kartoffeln haben Namen und Geschichten und Farben, sie heissen zum Beispiel Röseler und Fleckler und Basler Miisli und Rothorn und alle sind frisch und jung. Jede Kartoffel kann mit einem anderen Käse gegessen werden und umgekehrt und Birnenhonig gibt es auch noch dazu, das sind für den Kopf viel zu viele Kombinationen, aber der Gaumen entdeckt doch zumindest ein paar, und längst spricht man auch darüber, welcher Käse jetzt weiss ist und gelb und welcher milchweiss und welcher glasigweiss.

Irgendwann erst erkennt die Gschwellti-Pilgerin, dass die Nacht schwarz geworden ist. Der Käse liegt in den Mägen, die Gäste sind glücklich. Jemand sagt: *S'isch fein gsi.* Und Anna-Barbara vom Pilgerhaus antwortet: *Ja, so söll's au sii.*