



**Bene Benedikt**  
**GEBRAUCHS**  
**ANWEISUNG**  
für die  
**Alpen**

**PIPER**

trennen müssen. Die blaue Frühjahrsblume (*Gentiana alpina*) gehört ins Gras, nicht ins Glas. Für den Schnaps sind die Wurzeln des Gelben Enzians (*Gentiana lutea*) und seiner Verwandten zuständig, die im Sommer hohe, großblättrige Triebe mit meist gelben Blüten bilden. Diese Wurzeln auszugraben, zu sammeln und schließlich zu brennen ist ein uraltes Privileg, das über die Generationen weitergereicht wird. Kühe fressen den Gelben Enzian übrigens nicht. Ihn mögen allenfalls die Nager, an denen kein Jäger alpiner Stereotype vorbeikommt.

Murmeltiere murmeln nicht – oder wenn, dann heimlich, im Winter in ihrer Höhle. Wir hören sie nur pfeifen. Dieser

Warnruf war aber wohl in keiner Sprache namensgebend: *Marmotto* sagen die Italiener, *marmot* die Engländer und *marmote* die Franzosen. Alle diese Begriffe sind wohl dem deutschen Namen entlehnt, der wiederum dem Lateinischen *mus montis* (Gebirgsmaus) entstammen mag. Doch in Slowenien pfeift der *svizec*, ein Name, der etwas mit »Rolle« zu tun haben könnte, so erklärten mir slowenische Gewährsleute (also mit dem Aussehen der Tiere? Oder mit ihrem Verhalten?), und wer das googelt, stößt auf ganz besondere Übungssätze, darunter: »Warum sollte jemand ein Murmeltier stehlen?« (»*Zakaj je ugrabil svizca?*«). Oder dieser Beitrag zum freundlichen Alltagsgespräch: »Nein, ich hatte heute schon

Murmeltier.« (*»Ne, jedel sem ga za kosilo.«*)

Murmeltiere leben in Höhenlagen von 1300 bis 2700 Meter, und zwar auf Wiesen oder im Geröll, so gut wie nie im Wald, am liebsten an sonnigen Südhängen mit Aussicht. Das kann man gut verstehen. Manche Menschen beneiden die Murmelis auch um den Winterschlaf: Tief in ihren Bauten schlafen sie oft mehr als sechs Monate lang, atmen nur zwei oder drei Mal pro Minute und kuscheln sich mit ihren Familienmitgliedern in ein bequemes Lager aus Heu, das sie im Herbst geerntet haben. Über den Sommer fressen sie sich dick und rund, damit sie im Winter von ihrem Fett zehren können. Im Frühjahr kommen sie dann mit vier statt acht Kilogramm aus dem

Bau, blinzeln in die Sonne, fressen, fressen, fressen, spielen – und pfeifen, wenn Menschen oder gefährliche Tiere in ihre Nähe kommen.

Ende des 19. Jahrhunderts waren die Murmeltiere nach intensiver Jagd fast ausgestorben; in Deutschland gab es nur noch kleine Kolonien in Berchtesgaden und im Allgäu. Inzwischen hat sich ihr Bestand erholt oder wurde nach Wiederansiedlung neu begründet – sogar im Schwarzwald.

Wem man dort sicher nicht begegnet, sind Steinbock und Gams. Viele Menschen können die beiden nicht auf Anhieb unterscheiden: Manche halten sie für Männchen und Weibchen, andere für Jung und Alt ein und derselben Tierart. Spielt auch keine Rolle. Der

durchschnittlich höhenfeste Bergler kann meist auch nicht sagen, was Dorsch ist und was Kabeljau. Hörner tragen beide, Steinbock *und* Gams, und zwar das ganze Jahr über, ein weißes Hinterteil hat dagegen nur die Gams. Essbar sind beide. Als Braten, Steak, Schinken oder Hartwurst. Je nach Alter und Zubereitung – und der Virtuosität des Verarbeiters – liegt der Geschmack irgendwo zwischen Zicklein und Hirschkalb oder zwischen Ziege und zähem Zwölfender.

Schauen wir genauer hin: Der Steinbock (*Capra ibex*) ist größer, meist einfarbig graubraun und hat große, durchgehend gebogene Hörner mit Buckelreihen auf der Vorderseite. So zumindest die Männchen, die Böcke. Die