

PAULINE DE BOK



BEUTE

Mein Jahr auf der Jagd

C.H.Beck

Ja, ja, nickte ich, sprachlos vor Anspannung.

«Und jetzt gut festhalten und ziehen!» Meine Hand rutschte ab. «Gut festhalten, sagte ich doch», herrschte mein Vater mich an.

Ich versuchte es noch einmal. «Es bewegt sich», sagte ich.

«Jetzt festhalten.»

Das Ferkel rutschte ein wenig nach vorn, ein kleines Stück nur. «Es steckt fest», sagte ich beklommen. Meine Finger hatte ich hinter die Ohren gehakt, und ich zog mit aller Kraft. Nichts. «Ich schaffe es nicht», winselte ich. Ich zog und zog, bis ich keine Kraft mehr in den Fingern hatte.

«Lass gut sein», sagte mein Vater und verbiss sich seine Verärgerung. Sein Arm war zu dick und meiner nicht kräftig genug. Ein Kaiserschnitt wurde damals beim Vieh noch nicht gemacht.

Wie die Sache ausgegangen ist, weiß ich nicht mehr.

Nach etwa fünf Tagen rufe ich Maik an und sage, dass ich das Schwein abholen will. «Du kannst es auch hier abschwarten und zerlegen», meint er. «Ich könnte dir dabei helfen.»

«Nein», erwidere ich, «aber vielen Dank. Beim letzten Mal habe ich gut aufgepasst, diesmal will ich es alleine machen.» In meinem Tempo, denke ich hinterher, meine eigenen Probleme haben, niemand dabei, der mir auf die Finger sieht, den Kopf schüttelt und mir die Arbeit abnehmen will.

Gemeinsam heben wir das tote Wildschwein in den Kofferraum meines Wagens. Ich frage mich, wie ich es da nachher wieder herauskriegen soll, sage aber nichts. Maik reißt einen Durchschlag des *Wildursprungsscheins* mit dem Trichinenstempel des Tierarztes ab. «Hier.» Seinem Gesichtsausdruck ist nichts zu entnehmen. Ich bezahle.

Zu Hause fahre ich mit dem Auto bis an die Stalltür. Jetzt nicht wie eine Irre drauflosschleppen, ermahne ich mich. Langsam, mit Überlegung, sonst hab ich's nachher im Rücken. Ich darf der Schwerkraft keinen Zentimeter überlassen, denn das macht die Distanz, die ich überbrücken muss, nur größer. Ich stelle die Schubkarre an den Kofferraum und ziehe an den Vorderläufen, bis der Kopf und die Schulterpartie, der schwerste Teil des Schweins, in der Wanne liegen. Die Hinterläufe und der Rest bereiten weniger Probleme.

Die Aluminiumleiter, die auf den Heuboden führt, steht mitten im Stall an einen Dachbalken gelehnt, die unteren Holmenden in einer schmalen Jaucherinne; besser geht es nicht. Ich stelle die Schubkarre dahinter ab, jetzt beginnt der Kraftakt: Wie kriege ich das Schwein auf die Leiter? Ich schiebe einen Fleischerhaken durch die Schnitte an den Hinterläufen, hebe einen Lauf an und hake ihn so hoch wie möglich an eine Leitersprosse. Die Schubkarre schwankt kurz, bleibt aber stehen. Dann den anderen Lauf. Ich betrachte das Ganze aus ein

paar Schritten Entfernung. Längst nicht hoch genug. Abwechselnd zerre ich die Haken eine Sprosse höher, ich zittere vor Anstrengung, denn ich muss die Last mit den Händen über den Kopf heben. Jetzt hängen die Haken an der sechsten Sprosse, doch wenn ich die Schubkarre wegfahre, liegt der Kopf des Schweins auf dem Boden, und ich muss es in gebückter Haltung zerlegen.

Die Trittleiter. Immer, wenn ich die Trittleiter zur Hand nehme, schießt es mir durch den Kopf, dass damit die meisten Unfälle im Haushalt passieren. Ich bin auf der Hut. Ich stelle die Trittleiter ganz nah an das Schwein und steige hinauf. Jetzt die Kraft nicht schräg gerichtet ansetzen, so dass der Tritt unter meinen Füßen wegrutscht. Ich bekomme den Haken nicht hoch genug und müsste eigentlich ein Seil suchen, um es über eine höhere Sprosse zu führen, wie eine Art primitiver Flaschenzug. Noch ein einziger Versuch ... geschafft. Es geht also doch, jetzt den zweiten Haken.

Als der Kraftakt beendet ist, wetze ich die Messer und lege alles, was ich brauche, auf einen Biertisch. Genau wie mein Vater, der seine Instrumente bereitlegte, ehe er ein Tier operierte. O ja, noch einen Eimer mit warmem Wasser. Und den YouTube-Clip, den ich mir endlos angesehen habe. Ich mache ihn drinnen am Bildschirm abspielbereit für den Fall, dass ich nicht mehr weiterweiß.

Ein Schwein schwartet man nicht einfach ab, indem man ihm wie einem Reh oder Hasen die Haut abzieht. Man muss sie nach und nach losschneiden. Die Bache befand sich gerade im Wechsel vom Winter- zum Sommerfell, die Borsten sind also locker. Schade, diese Schwarte kann ich nicht gerben lassen. Ich träume von einem eigenen Wildschweinfell auf dem Fußboden. Aber an dieser Schwarte kann ich zumindest gut üben, denn ich rutsche immer noch ab und zu aus und zerschneide die Haut. Im Laufe der Arbeit entwickle ich ein Gefühl dafür, wo die Fettschicht dünn ist. Meine Hände sind so glitschig vom Fett, dass ich die Haut kaum straff ziehen kann, um das Messer schräg anzusetzen. Ich gehe in meiner Tätigkeit vollkommen auf und habe keine Ahnung, wie lange ich beschäftigt bin. Ich schwarte das Tier ab, bis ich bei den Tellern angekommen bin und die Haut auf links gedreht über dem Kopf hängt. Mit dem Plastiksack auf dem Betonboden darunter sieht das Tier aus wie ein Kunstobjekt: eine glänzend weiße wächserne Sanduhr über einer himmelblauen Fläche, aus dem After fließt ein dünnes Blutrinnsal. Einen Tick abstrakter, und der Tod ist meilenweit weg. Ich mache ein Foto.

Nachdem die Haut ab ist, muss der Schädel runter. Zuerst rund um den Hals durchschneiden, das Messer gleitet mühelos durch das Fleisch. So fühlt sich das also an. Plötzlich ist da der Henker des Islamischen Staats mit seinem Messer neben einem knienden Mann mit verbundenen Augen.

Mit beiden Händen packe ich den Schweinekopf und drehe ihn ruckweise nach links und nach rechts, bis die Wirbelsäule knackt, dann noch zwei weiche Stränge

zwischen den Wirbeln durchtrennen, und der Kopf fällt ab.

Zerrend und ziehend drehe ich das tote Tier um. Jetzt beginnt die Fleischverarbeitung. Zunächst grob zerlegen, das ist eine mühsame Arbeit. Ab und zu gehe ich mit meinen blutigen Sachen ins Haus, um mir den Film anzusehen. Es scheint ganz einfach zu sein, aber der Mann mit dem Messer ist natürlich ein Fachmann, der schon tausende Mal ein Wildschwein zerlegt hat. Wenn es mir nicht gelingt, das Messer ebenso geschmeidig an den Knochen entlangzuführen oder zwischen den Häuten hindurchgleiten zu lassen, was mache ich hier dann eigentlich? Ein schönes, frisches Stück Wild verderben, bis nur noch malträtierte Fleischklumpen übrig sind, aus denen ich höchstens Gulasch machen kann? Wegen des geronnenen Bluts kann ich nicht einmal mehr genau erkennen, wo die Filets sind, aber schließlich kriege ich sie doch sauber aus den Lenden. Sonntagsbraten war das früher, eins lege ich für nachher beiseite.

Mit der großen Astschere trenne ich die Rippen rund sechs Zentimeter von den Rückenwirbeln entfernt durch. Dann zerschneide ich den Rücken in ein paar lange Rippenstücke. Die Knochen kosten am meisten Kraft, und das, obwohl das Wildschwein noch jung ist. Es ist fraglich, ob ich mit einem erwachsenen Wildschwein alleine fertig werden würde. Angespannt arbeite ich weiter. Am späten Nachmittag ist die Hälfte in pfannenfertige Stücke zerlegt, der Rest ist für Festmähler: eine ganze Hinterkeule, ein Strang Koteletts, ein Nackenstück.

Schön bequem, diese großen Stücke, stundenlanges Garen im Backofen. Auch wenn ich jetzt lieber nicht daran denke. Ich bin erschöpft und muss auch noch aufräumen. Alles ist voller Blut. Mein Blick fällt auf den Kopf.

Irgendwann einmal, so nehme ich mir vor, verarbeite ich den Kopf zu saurer Sülze oder Panhas oder schneide zumindest den Kinnbackenspeck und die Wangen heraus. Es ist dumm, das leckerste Muskelfleisch achtlos wegzuwerfen. Die Wangen, die braucht man zum Kauen, die sind fest und appetitlich. Jetzt also doch noch? Ich schaue wieder zum Kopf hinüber, und plötzlich widerstrebt es mir, da jetzt noch mit dem Messer ranzugehen.

Der Schädel dieser Bache kommt auf jeden Fall in die Wohnzimmervitrine, tröste ich mich, zu dem Marder, den ich einst halbverwest in der Glaswolle in der Decke gefunden habe, zu den Wildtierschädeln, die der Hund angeschleppt hat, zu dem Unterkiefer mit Zähnen, zu dem Fuchsschädel, der Stachelhaut eines Igels und der abgeworfenen Haut einer Ringelnatter – und zu meiner eigenen Beute.

Aber zuerst kommt er ein Jahr in die Erde, damit die Würmer ihn blank fressen. Vor dem Wein an der Stallmauer grabe ich ein Loch und lege den Kopf hinein. Anschließend werfe ich Erde darauf und decke das Ganze mit einem großen Feldstein ab. Im nächsten Frühling werde ich ihn wieder ausgraben.

Als das Sonnenlicht die Welt bereits in warme Farben taucht, steht nur noch der Mörtelkübel mit den Schlachtabfällen im Stall. Das ist der letzte Akt, der muss

noch weg. Ich hebe ihn in die Schubkarre und gehe wieder nach draußen. Unentschlossen: Grabe ich ein weiteres Loch oder kippe ich den Abfall irgendwo in die Sträucher, damit sich die Füchse, die Raubvögel und die Wildschweine daran gütlich tun? Das machen viele Jäger, der Abfall ist Aas, und in der Natur leben Aasfresser. Ganz einfach. Aber ich habe gelesen, dass das nicht erlaubt ist. Mit einem Mal habe ich genug von all den Fragen darüber, was erlaubt ist und was nicht und was ökologisch am besten ist. Ich will vor dem Ofen auf dem Sofa liegen.

Ich fahre die Schubkarre an den Rand des Grundstücks und kippe den Wanneninhalte in die Sträucher. Eine kleine Weile beobachte ich den Sonnenuntergang, den ganzen Tag über bin ich im kühlen, düsteren Stall gewesen. Mein Magen knurrt. Mir fällt das Filet ein. Werde ich es jetzt gleich essen?

Ich darf nicht daran denken, ich habe heute zu viel Fleisch gesehen. Es ist ekelerregend, die Einblutungen infolge des Schusses, die Fleischklumpen, die Lappen und Häute, der zerstörte Körper, nur um ihn aufzuessen, nein, heute esse ich ausschließlich Gemüse. Eine Zeitlang betrachte ich noch den Himmel. Ach, ich bin einfach nur fix und fertig, und als ich nach drinnen komme, lasse ich mich der Länge nach aufs Sofa fallen.

Ein Schaudern weckt mich. Es ist kalt und dunkel im Zimmer, ich bin allein. Ich starre an die Decke, und plötzlich überkommt mich wieder der Schreck, der mich an dem Abend packte, als ich die Bache schoss. Auf dem Nachhauseweg schaute ich auf die Uhr im Armaturenbrett: neun Uhr. Und welches Datum hatten wir? 4. Mai. Und wann hatte ich das Schwein erlegt? Eine Stunde zuvor. Also? Also möglicherweise während der beiden Schweigeminuten anlässlich des Totengedenkens. In dem Moment, als Boom mit Tausenden anderen Menschen in Amsterdam bei irgendeinem Mahnmal stand. Siebzig Jahre nach dem Ende des Krieges, auch das noch, und ich erschieße in Deutschland ein Wildschwein.

Ich setze mich hin, missmutig, der Rücken ist steif. An meiner Taille juckt schon den ganzen Nachmittag etwas, wie mir jetzt bewusst wird. Seufzend stehe ich auf, um mir einen Handspiegel zu holen. Tatsächlich, eine Zecke, vielen Dank, mein liebes Schwein. Mit einer Pinzette versuche ich, das Insekt herauszuziehen, kann aber nicht weit genug um meinen eigenen Körper herumsehen. Ich muss die Augen so verdrehen, dass mir schwindlig wird. Knack, sagt mein Nacken, und noch einmal, knack, und ich denke an das Schwein: knack, habe ich ihm die Wirbelsäule gebrochen. Während ich mich drehe und winde, um die Zecke zu fassen zu bekommen, summt plötzlich etwas alarmiert unter meinem Schenkel hervor: eine Hornisse, auf die ich mich um ein Haar draufgesetzt hätte. Sterbenstrunken fliegt sie mir ins Gesicht, ich schreie auf vor Schreck.

Streunen

Einer Traktorspur folgend überquere ich das Getreidefeld in Richtung der Grenze zu Brandenburg, die ein dichter Streifen blühender Schlehen markiert. An dieser Hecke entlang stiefele ich dem Wind und der untergehenden Sonne entgegen. Ich bin auf der Suche nach Damwild, meistens liegt um diese Zeit hier irgendwo ein Rudel und ruht sich aus. Vor allem hoffe ich, das weiße Alttier zu finden, dieses Jahr habe ich es noch nicht gesehen. Hoch über dem Land gehe ich hier, mit weitem Blick über die Hänge, die am Ende der Eiszeit geformt wurden. In der Ferne bemerke ich einen Fleck. Ich suche ihn mit meinem Feldstecher, und ja, es ist eine Ricke, und ein wenig entfernt steht ihre schlanke Version, ein Schmalreh. Mein Jägerblick wird zum Glück immer schärfer.

Zwischen Wagenspuren und Acker wurde der Boden von Schweinen aufgewühlt, ein langer schmaler Streifen bis zum Morast bei der großen Silberweide. Hier bringt eine Kanzel nichts, man müsste in einer mondhellen Nacht den Weg entlangschleichen, gegen den Wind, bis man eine Rotte sieht. Doch wenn man dann auf einen Zweig tritt oder die Jacke beim Anlegen des Gewehrs an der Schulter raschelt, dann laufen sie davon. An Schweine kann man sich schlecht anpirschen.

Ich vertue mich immer noch: So hoch über dem Land gehend, glaube ich als geborener Flachländer, alles zu überblicken. Doch plötzlich kann ich tiefer ins Gelände schauen, in einer Mulde am Osthang liegt offenbar ein Rudel Damwild. Kahlwild, denke ich im ersten Moment, Alttiere mit ihren Nachkommen, aber es sind Hirsche. Sie sehen mitgenommen aus. Schaufelgeweihe sind nicht zu sehen, natürlich, denn die ältesten Hirsche werfen ihre Geweihe als erste ab. Ein wenig belämmert aussehend, döst ein Hirsch mit einer Stange auf dem Kopf vor sich hin. Das muss ein komisches Gefühl sein, plötzlich nur noch auf einer Seite das Gewicht zu spüren. Es ist ein junges Tier, ein sogenannter Gabler, die übriggebliebene Stange hat noch nicht die Breite wie bei einem ausgewachsenen Tier. Als ich mir die Hirsche mit dem Feldstecher der Reihe nach ansehe, bemerke ich noch zwei mit dünnen weißen Stangen, zwei intakte Spießler. Ich habe Glück, um diese Jahreszeit Hirsche zu sehen. Wenn sie die Geweihe abwerfen, bleiben sie noch mehr als sonst im Grenzwald verborgen.

Einmal bin ich dort hindurchgegangen und hatte dabei das Gefühl, etwas Verbotenes zu tun. Ein Bach floss hindurch, Wasser stand in schwarzglänzenden Tümpeln mit schlammigen Ufern voller Hufabdrücke, daneben Malbäume der