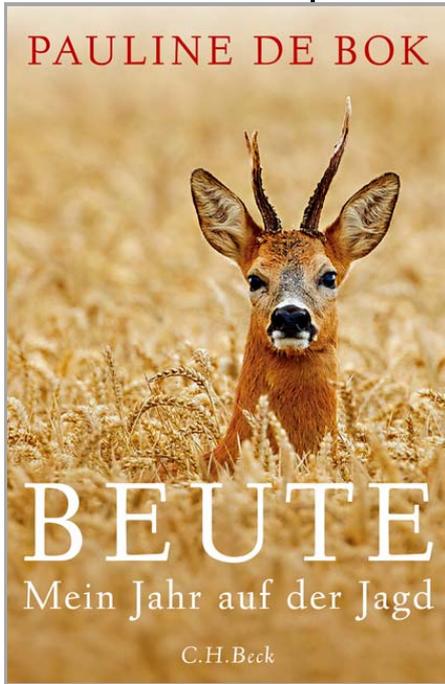


Unverkäufliche Leseprobe



**Pauline De Bok**

**Beute**

*Mein Jahr auf der Jagd*

2018. 272 S. Gebunden  
ISBN 978-3-406-72112-0

Weitere Informationen finden Sie hier:  
<http://www.chbeck.de/23520>

© Verlag C.H.Beck oHG, München

Pauline de Bok

**BEUTE**

Pauline de Bok

# BEUTE

*Mein Jahr auf der Jagd*

*Aus dem Niederländischen  
von Gregor Seferens*

C.H.BECK

Titel der niederländischen Originalausgabe:  
«Buit. Een jachtjaar»  
© 2016 by Pauline de Bok  
Originally published by Ambo | Anthos Uitgevers, Amsterdam

Die Autorin wurde für dieses Buch von der  
Niederländischen Stiftung für Literatur gefördert.  
Die deutsche Ausgabe wurde durch finanzielle Unterstützung  
der Niederländischen Stiftung für Literatur ermöglicht.

**N**ederlands  
letterenfonds  
dutch foundation  
for literature

Namen von Personen und Orten in diesem Buch sind fiktiv.

Für die deutsche Ausgabe:  
© Verlag C.H.Beck oHG, München 2018  
Umschlaggestaltung: Rothfos & Gabler, Hamburg  
Umschlagabbildung: © Mark Bridger / Getty Images  
Satz: Fotosatz Amann, Memmingen  
Druck und Bindung: GGP Media GmbH, Pößneck  
Gedruckt auf säurefreiem, alterungsbeständigem Papier  
(hergestellt aus chlorfrei gebleichtem Zellstoff)  
Printed in Germany  
ISBN 978 3406 72112 0

*www.chbeck.de*

# **Inhalt**

	<i>Abschied von der Stadt</i>	7
<b>Frühling</b>	<i>Eine junge Bache</i>	10
	<i>Streunen</i>	25
	<i>Wolfsfieber</i>	47
<b>Sommer</b>	<i>Hundstage</i>	64
	<i>Mein Jagdrevier</i>	74
	<i>Mauser</i>	91
<b>Frühherbst</b>	<i>Wildkamera</i>	106
	<i>Tontauben schießen</i>	120
	<i>Brunft</i>	132
<b>Spätherbst</b>	<i>Lockfutter</i>	152
	<i>Schweinehoden</i>	166
	<i>Treiber</i>	179
	<i>Der hässliche Schuss</i>	186
<b>Winter</b>	<i>Die längste Nacht</i>	194
	<i>Hirn</i>	214
	<i>Ein Kaninchen töten</i>	234
	<i>Schonzeit</i>	248
	<i>Junges Leben</i>	266
	<i>Glossar</i>	269

## *Abschied von der Stadt*

Heute hat das neue Jagdjahr begonnen. An der Brücke über die Erasmusgracht warte ich auf eine Freundin, tief in meinen langen schwarzen Wintermantel mit dem Kragen aus Kunstpelz gekuschelt. Ein strenger Westwind weht geradewegs durch ihn hindurch. Nur noch eine kurze Zeit, denke ich, nur noch eine kurze Zeit, und es kümmert mich nicht mehr, dann stiefele ich über die Felder, über matschige Äcker, durch Wälder und struppiges Gebüsch, auf der Suche nach Wild. Oder ich sitze gut eingepackt mit meiner Mauser in der Kanzel und habe etwas Besseres zu tun als zu frieren. Noch zwei Wochen, dann wohne ich wieder auf dem Land, in meinem mecklenburgischen Kuhstall. Diesmal bleibe ich ein Jahr, vielleicht auch länger.

Wenn ich in meiner Wohnung bin, schaue ich immer öfter aus dem Fenster, zum Markt auf dem Platz und der Kreuzung davor, mit den Haltestellen und davonfahrenden Bussen und den quietschenden Straßenbahnen, mit dem nicht endenden Strom von Autos, Fahrrädern und Fußgängern. Zur Bezirksverwaltung, wo Menschen ein- und ausgehen. Ich schaue zu den Frauen mit Kopftuch und ihren Einkaufswägelchen, den kichernden Mädchen und den unergründlichen Jungen, zu den Männern in Dschellabas, zu den Hipstern, zu den Alten hinter ihren Rollatoren, mit einem halben geschnittenen Weißbrot oder einem Netz Apfelsinen im Körbchen. Ich präge mir die Bilder ein, das ist meine Stadt, mein Viertel, hier lebe ich mit meinem Lebensgefährten Boom.

Kurze Zeit später stehe ich am Fenster auf der Rückseite und schaue auf die Grünfläche, die bis zur Gracht reicht, in der Ferne die Hochhäuser des neu entstehenden Wohn- und Büroviertels Zuidas, am Himmel Kondensstreifen von Flugzeugen, die auf dem Weg nach Schiphol sind. Unsere rechteckigen Stadtgartenbeete wirken noch winterlich. Wir

haben bereits angefangen, sie für den nächsten Frühling vorzubereiten. Wir, das sind Leute aus dem Viertel, die gerne gärtnern, Gemüse züchten, Blumen pflanzen, Obst anbauen, die es lieben, in ihrer Freizeit in der Erde herumzuwühlen. Demnächst wird der zweite Teil des Zauns errichtet. Eigentlich wollten wir keine Zäune und kämpften daher jahrelang mit den Kaninchen. Wir hatten ungewollt ein Schlaraffenland für sie geschaffen.

Nein, die Stadt unternehme nichts dagegen, sagte der zuständige Beamte des Grünflächenamts, und wir dürften ihnen auch nicht zu Leibe rücken, das stehe nun einmal in der Gemeindeordnung. Amsterdam sei eine Stadt der Tierfreunde. Und ich bin eine Jägerin.

Jetzt, da ich den Anblick des kleinen Parks nur noch für wenige Tage habe, versuche ich nicht an die Kaninchenplage zu denken. Ich stelle mir die jungen Bäume grün und groß vor, die winterlichen Beete üppig bepflanzt, ich denke an die Vögel, die singen und Eier ausbrüten – nein, nicht nur die kreischenden Halsbandsittiche –, ich denke an die vielen Tierarten, die sich in der Stadt angesiedelt haben. Das funktioniert nicht von allein, auch wenn wir das gerne hätten.

Und ich denke sehnsüchtig an meine zweite Heimat mit ihren ausgedehnten Äckern, Buchenwäldern, tiefen Seen, Wallhecken, Toteisseen – wo die Landschaft die endlose russische Ebene bereits ankündigt und wo die Schneeglöckchen schon jetzt verblüht sein werden, wo die Vögel balzen und die Rehböcke ihre Geweihe fegen.

Wenn ich zurückkomme, hierher in die Stadt ... mein Kopf bleibt leer, nichts weiß ich darüber, wie es sein wird, wenn ich wiederkomme, nur dass ich nicht mehr dieselbe sein werde. Ich gehe nicht weg, weil ich es in der Stadt nicht mehr aushalte, ich mag die Stadt. Ich gehe weg, weil ich zwei Seelen in meiner Brust habe. Ich weiß, welche die ältere ist, ich weiß nicht, welche die stärkere ist.

*Frühling*

## *Eine junge Bache*

Als ich zum ersten Mal die kleine Waldwiese im Kublitzer Revier betrete, will ich mich gleich wieder umdrehen. Wie soll ich es hier stundenlang aushalten, umgeben von Bäumen, ohne Horizont, ohne Wild in der Ferne, das ich beobachten könnte, ohne Landschaft beinahe.

Aber das Wild macht sich nichts aus Landschaft, und zwischen den Bäumen und Sträuchern findet es Schutz und Nahrung. Also beschließe ich, der Wiese eine Chance zu geben, und klettere auf den Drückjagdbock am Rain, eine offene Kanzel aus Rundhölzern und Brettern.

Die jungen Buchen am Wegesrand stehen noch voll im dünnen braunen Blatt, aber rundum blüht bereits der Schlehdorn. Er verbreitet einen so durchdringenden süßlichen Duft, dass mir davon schlecht wird und ich automatisch flach zu atmen beginne. Bis ich mich schließlich daran gewöhne. Vielleicht überlagert der Geruch ja sogar meinen eigenen. Das käme mir zustatten. Doch ich glaube, die Schweine riechen ihn heraus: Mensch, Gefahr, abhauen. Das hilft ihnen. Ihre Nase reagiert bestimmt auf andere Gerüche als meine Nase, sie riechen viel genauer, und sie haben ein phänomenales Gedächtnis dafür. Mein Hund beachtete früher auch nicht den betäubenden Duft der Veilchen im Gras, doch bei den schwachen Duftspuren einer Katze war er wie von Sinnen. Im Reich der Gerüche sind wir Menschen Banausen.

Vor mir, auf der Kिरrung, hüpf eine Goldammer, neben mir trällert eine Nachtigall, Enten, Gänse und Kraniche fliegen lärmend über mich hinweg, ein Mäusebussard schwebt suchend vorüber. Scharf konturiert im grellen Gegenlicht hockt in der Spitze eines abgestorbenen Baums ein Vogel regungslos auf einem zackigen Zweig, wie eine japanische Tuschezeichnung.

Aus meinem linken Augenwinkel bemerke ich eine Bewegung. Aus dem Buchenbestand tritt eine junge Ricke und bleibt bei der Wagen-

spur stehen, durch die ich soeben gegangen bin. Sie schaut sich um, dreht ihre Ohrmuscheln, streckt die Nase in den Wind, lauscht, schaut, schnuppert, ein Muskelzucken läuft durch ihren Körper, sie wittert mich, will fliehen, tut es dann aber doch nicht, ruckartig dreht sie ihren Hals, beugt sich vor, durch und durch Aufmerksamkeit. Dann geht sie rasch den Pfad entlang, um die Kurve.

Ich sitze da und lasse die Zeit verstreichen, bis die Geruchsspuren, die ich unvermeidlich hinterlassen habe, schwächer werden, bis die Geräusche, die ich beim Hinaufsteigen auf den Hochsitz gemacht habe, verhallt sind, bis ich ein Teil der Umgebung werde.

Ein Frosch beginnt zu quaken, auf der anderen Seite der Wiese versucht ein anderer, ihn zu übertreffen, und in kürzester Zeit schwillt der Froschchor an. Die Paarungszeit der Wasserfrösche hat begonnen, und sie werden in den nächsten Wochen alles übertönen. *Cut*, mit einem Schlag ist alles ruhig, und für einen Moment kann ich lauschen, ob sich im Unterholz etwas rührt. Dann sind die Frösche erneut auf Brautschau und quaken wieder um die Wette. Ich versuche, an dem Lärm vorbeizuhorchen, durch ihn hindurch, dahinter, aber ich höre nichts. Vorläufig bin ich einzig auf meine Augen angewiesen.

Der Mond geht bleich über den Buchen auf. Und dann steht wie aus dem Nichts ein großes Wildschwein vor mir. Ich bin so überrascht, dass das Blut durch meine Adern schießt. Das Tier schaut sich um. Als wundere es sich selbst darüber, dass es auf einmal im letzten Licht steht. Es frisst von dem Lockfutter, schaut sich scheu um, frisst. Da, noch eins kommt aus den Büschen, um einiges kleiner, ein Überläufer, denke ich, gut ein Jahr alt.

Ganz vorsichtig greife ich nach meinem Gewehr, entsichere es, schalte den roten Lichtpunkt in meinem Visier an, lege den Lauf auf die Brustwehr. Ich ziele auf das kleine Schwein, das mir seine Flanke zeigt. Meine Hand ist ruhig, der rote Punkt liegt genau hinter seinem Schulterblatt. Aus dem Unterholz kommen noch drei weitere, unterschiedlich große Sauen. Ich warte. Vielleicht folgen ihnen ja noch Frischlinge. Immer das kleinste Wildschwein schießen, so lautet die Regel.

Die Schweine schlendern umher, sie machen sich noch nicht hemmungslos über die Maiskörner her. Sie bleiben am Rand, in der Nähe der Sträucher. Immer wieder schauen sie auf. Wittern sie mich?

Es ist eine Rotte. Es müssen noch Frischlinge kommen. Die großen Bachen bleiben aufmerksam. Was sie wittern, ist mir ein Rätsel. Eine stößt einen Schrei aus – der mich erschreckt –, springt auf und verschwindet hastig in den Sträuchern. Zwei andere folgen ihr sofort. Jetzt stehen nur noch zwei auf der Wiese. Viel Zeit bleibt mir nicht mehr. Vielleicht kommen sie später wieder, mit der ganzen Rotte, aber die Dunkelheit setzt unweigerlich ein, und der Mond spendet noch nicht genug Licht. In meinen Ohren rauscht es, meine Augen sehen nichts als die beiden Schweine, nein, jetzt ergreift auch die große Bache die Flucht. Der kleine Überläufer schaut auf, nur noch ein paar Maiskörner, scheint er zu denken.

Jetzt oder nie.

Jetzt.

Schnatternd, kreischend und piepend schreckt die Tierwelt auf. Das Wildschwein liegt. Ich sah es fallen. Bumm. Tot. Oder nicht? Das Tier fängt an, mit den Hinterläufen zu strampeln, als wollte es, auf dem Rücken liegend, davonlaufen, die Schalen Richtung Himmel. Hab ich es lahm geschossen? Oder sind das Todeszuckungen? Die Bewegungen werden schwächer, und da, jetzt hören sie auf.

Mein Blickfeld verbreitert sich, ich kehre zurück auf die Wiese, zum Hochsitz, in meinen eigenen Körper. Ich hab's geschafft. Abend für Abend saß ich wie ein Heckenschütze in der Landschaft, um nun dieses Wildschwein zu schießen.

Im nahe gelegenen Dorf wird der eine oder andere aufgeschaut haben. Da, ein Schuss, ein Jäger. So wie ich es auch schon seit Jahren machte: in der Abgeschlossenheit des eigenen Hauses, wo es behaglich ist, wird einem kurz bewusst, dass dort draußen in der unendlichen Landschaft, in der Stille und der Leere, ein Tier getötet wurde. Von einem Menschen. Für einen Moment fällt man aus der Zeit.

Ich steige vom Hochsitz hinunter und gehe zu meiner Beute.

«Ich hab's gehört», sagt Maik Rojahn, als ich ihn anrufe. Er ist der neue Kublitzer Berufsjäger, Ende zwanzig, einer von hier, einer, der wenig Worte macht, mit einer alten Jägerseele. «Du warst das also.» Er kommt mit seinem Pick-up, so dass ich das tote Schwein nicht allein Hunderte von Metern über den matschigen Weg zu meinem Auto schleifen muss.

Wie kompakt, hart und stark ein solches Wildschwein ist, das imponiert mir. Ich hebe einen Hinterlauf hoch: eine Bache. Ich betrachte die Zitzen, sie sind ganz leicht angeschwollen. «Diese Bache hat entweder gerade geworfen oder die Jungen sind noch drin», sagt Maik, als er kurze Zeit später das Tier betrachtet. Er zieht an einer Zitze. «Keine Milch. Sie sind noch drin.»

Erschrecke ich jetzt? Ein wenig. Aber ich denke vor allem: Schwein gehabt. Denn wenn die Bache bereits geworfen hätte, dann würden jetzt irgendwo gerade geborene Frischlinge zugrunde gehen. Dann hätte ich einen großen Fehler gemacht, auch wenn äußerlich an dem Überläufer nichts zu sehen war. Die Grenze zwischen richtig und falsch ist manchmal nur eine Frage von Glück oder Pech. Darum schießen Jäger im Frühling am liebsten Frischlinge, die höchstens ein paar Monate alt sind. Überläuferbächen könnten bereits beschlagen sein, so wie die Sau, die ich soeben getötet habe.

Wie dem auch sei, ich habe Glück gehabt, auch wenn das Erlegen einer hochbeschlagenen Bache hart an der Grenze ist. «Ich würde dies nicht rumposaunen», sagt Maik. Föten ums Leben zu bringen ist, und sei es als Kollateralschaden, ebenfalls ein Tabu. Jedenfalls schweigen Jäger eisern in einem solchen Fall. Nüchtern betrachtet habe ich mit einem Schuss eine ganze Reihe von Wildschweinen getötet. Vom Standpunkt der Schadensbekämpfung aus betrachtet ist das sehr effizient. Und auch was die Vermeidung von Tierleiden angeht, gibt es nichts zu bemängeln: Sie waren auf der Stelle tot. Aber weil ungeborenes Leben verletzlich ist, weckt es den Beschützerinstinkt, vor allem wenn ein Fötus bereits lebensfähig ist.

Maik sucht lieber Zuflucht in einer allgemeinen Jägerweisheit: «Wer

als Erster kommt und als Letzter geht, ist der Dümmste.» Der geht als Erster drauf, will er damit nur sagen.

Wir nehmen die Bache bei den Läufen und schwingen sie auf die Ladefläche.

Kehle über dem Kehlkopf aufschärfen, ein gerade Schnitt, ziemlich tief, durch eine Fettschicht hindurch. Den Knorpel vom Zungenbein lösen, damit ich nachher Halt habe.

Jetzt der Bauch: Die Schwarte aufschärfen, das Bauchfell, vorsichtig, nicht das Gedärm beschädigen, das quillt immer schon hervor, ehe ich meine Finger in die Bauchhöhle schieben kann. Doch diesmal nicht, diesmal quillt etwas anderes hervor, eine weiße Haut mit etwas Grauem darin. Ein Fötus. Ich schlucke, für das Aufbrechen spielt es keine Rolle – los, schüttele es von dir ab –, ich benötige meine volle Konzentration für die «rote Arbeit», für das Aufbrechen.

Mit der Handfläche nach oben schiebe ich Zeige- und Mittelfinger in die Öffnung und spanne die Haut, setze die Messerspitze mit der Schneide nach oben zwischen meinen Finger an, um so die Bauchwand aufzuschärfen. Das Messer flach halten, damit ich die Eingeweide nicht durchsteche. Als die Öffnung groß genug ist, ziehe ich die Gebärmutter heraus, um Platz zu schaffen, zwei, drei, vier Föten zähle ich in der Eile. Sie stecken jeweils in einer eigenen Fruchtblase, hintereinander, wie in einer Drehmühle, mit einem Trampolin in der Mitte. Weiter jetzt.

Mit Messer und Wildzange öffne ich den Brustkasten, ich schwitze. Dann das Pièce de résistance, das Schloss, auch Schambeinfuge genannt. Ich fühle, wo das Schloss ist, nehme die spezielle Säge, die verhindert, dass man die Eingeweide beschädigt, und säge, bis der Knochen durchgetrennt ist. Ich ziehe am Pürzel, breche und schärfe auf zwei Seiten am Knochen entlang den Anus los. Jetzt ist das Schwein von oben bis unten geöffnet. *Siehe, der Mensch*, denke ich plötzlich grimmig, was natürlich Unsinn ist, aber näher komme ich meinem eigenen Innern nicht. Rehe und Hirsche sind wie Kühe Wiederkäuer und haben vier Mägen und keine Gallenblase.

Ich ziehe den Kehlkopf samt Speise- und Luftröhre nach unten, nehme dabei mit vollen Händen die Lungen und das Herz mit. Am Zwerchfell schneide ich einen der beiden Pfeiler ab, mit denen es am Bauchfell befestigt ist, und stecke ihn in einen Beutel für die Trichinenschau. Später kommt da noch ein Streifen Muskelfleisch aus einem Vorderlauf hinzu.

Dann weiter. Es ist ein Wunder, wie schön sich alles mit entschlossen zugreifenden Händen am Rücken entlang herausnehmen lässt. Wenn man ein paar Mal ein Tier aufgebrochen hat, weiß man, wie viel Kraft man braucht, um die inneren Organe mit einem Ruck herauszulösen und Magen, Leber, Milz, Nieren, Blase und Därme aus der Leibeshöhle zu ziehen. Brust- und Bauchraum sind anschließend sauber und leer.

Jetzt zuerst die Leber retten. Sie sieht gut und gesund aus, ich stecke meine Messerspitze unter dem Gallenleiter durch, mache einen Schnitt, schiebe meine Finger darunter und ziehe die Gallenblase vorsichtig ab. Alles, was mit Galle in Berührung kommt, ist ungenießbar. Dann die Nieren. «Nimmst du die auch mit?» Maik macht ein angewidertes Gesicht, er isst keine Innereien. Jetzt den Rest kontrollieren. Leber und Milz sind glänzend, dunkel, scharfkantig und nicht vergrößert.

Die Organkontrolle kenne ich von meinem Vater, der so regelmäßig herauszufinden versuchte, woran ein Tier gestorben war. Begriffe aus meiner Kinderzeit: Großer Leberegel, Milzbrand, Bandwurm, Endoparasiten. Wenn ich die Gelegenheit hatte, stand ich neben ihm und sah zu: die dampfenden warmen Eingeweide, der eisenartige Geruch von Blut und der intensive frische Kotgestank, wenn mein Vater die Därme aufschnitt. Ich sog ihn ein, ich sog ihn ein. Jetzt wieder, ein altbekannter Geruch.

Die Kugel hat Herz und Lunge durchbohrt. Ich werfe beide in den Trog mit dem Aufbruch. Schade, am liebsten hätte ich sie mitgenommen. Rasch schärfe ich noch den Magen auf, um nachzusehen, woraus die Henkersmahlzeit des Schweins bestand: ein grünlicher, bröckeliger Brei, hier und da zermalmte Maiskörner.

Zum Schluss mache ich einen Schnitt zwischen den Knochen und

Sehnen eines Hinterlaufs, und wir hängen die Bache an den Haken. «Moment», sagt Maik. Er nimmt sein Messer und schneidet auf beiden Seiten entlang der Bauchöffnung zwei dicke, wabbelige Streifen ab und wirft sie weg. «Sieht besser aus.» Ach ja, die Milchleisten. Die Waage zeigt achtundzwanzig Kilo an. Fertig. Für zwei Euro pro Kilo gehört das Schwein mir.

Als es im Kühlraum hängt und Maik die Papiere fertigmacht, suche ich im Aufbruch nach der Gebärmutter, oder eigentlich nach den Föten. Sie liegen unter einem Berg von Därmen: Das war's also, sie haben nie in der Außenwelt gelebt, sie existieren nicht, es hat sie nie gegeben. Es gibt nichts zu vergessen.

Oder doch. Wenn ich die Gebärmutter aufschärfe. Heimlich schaue ich zu Maik hinüber. Dann steche ich mit dem Messer in eine der Fruchtblasen, ich werde doch nicht wegschauen. Ich will mir bewusst machen, dass ich fünf Schweine auf einen Schlag getötet habe – hinsehen!

Ich drücke ein glitschiges Tierchen aus der Fruchtblase. Es ist grau, alles an ihm ist grau, als wenn es erst im Licht Farbe bekommen hätte. Ganz schwach zeichnen sich Längsstreifen auf seinem Rücken ab. Es ist fast zwanzig Zentimeter lang, sehr dünn, und sein Kopf wirkt merkwürdig groß. Ich öffne das Maul – das mir aufgesperrt seltsam vertraut ist, die scharfen Zähnen –, auch die Zunge ist grau. Die Augen sind noch geschlossen. Ich schneide einen zweiten Fötus aus seiner Fruchtblase, das Fruchtwasser fließt klar auf den Boden. Auch Nummer drei und vier schneide ich heraus, ich will sie nicht wie Müll, wie Eingeweide für die Raubtiere draußen hinwerfen, ohne sie als die lebenden Wesen gesehen zu haben, die sie waren, bereit, geboren zu werden. Dann werfe ich sie mit dem Aufbruch, der noch auf dem Boden liegt, in den Trog.

Als ich die Leber der Bache in den Kühlschrank lege, schießt mir durch den Kopf: Warum hast du nicht auch die Lebern der Föten herausgeschnitten? Sie sind bestimmt ganz zart. Plötzlich traue ich mich kaum, diesen Gedanken weiterzudenken.

Zeugt Wegwerfen von mehr Respekt? Mir fällt eine Szene aus *Das dunkle Schiff* des deutsch-iranischen Schriftstellers Sherko Fatah ein, in der ein Restaurantbesitzer eines Tages seinen Sohn mit zu einem guten Freund nimmt. Er bittet ihn, sein köstlichstes Gericht für den Jungen zuzubereiten. Der Mann geht in die Küche und kehrt nach einer Weile mit dem Essen wieder. Dem Jungen knurrt inzwischen vor Hunger der Magen, und er isst mit viel Appetit, während die Männer gespannt zusehen: Und? Er wagt es nicht, etwas zu sagen. Daraufhin erklärt der Freund: «Dieses Lamm war noch nicht geboren.» Der Junge versteht nicht so recht. «Es war noch im Mutterleib.» «Daher», ergänzt sein Vater, «ist es so zart», und er ermuntert ihn, noch mehr zu essen. Aber der Junge schmeckt nichts mehr, das Fleisch scheint in seinem Mund zu schmelzen.

Dann beginnt der Vater zu reden. Das Lamm schmecke so gut, sagt er, weil es nur wenig Zeit in sich aufgenommen habe, es sei seinem Ursprung, seiner Schöpfung noch sehr nahe gewesen. Und er ergeht sich über die Kraft des Ursprungs und wie sich alles unweigerlich davon entfernt, der Verlust der Jugend und das Sterben und schließlich der Zerfall zu Staub.

Jahre später fällt dem Jungen, der inzwischen zum Dschihadisten geworden ist, die mystische Predigt seines Vaters wieder ein, und er versteht zu seinem Bedauern immer noch nicht, welche Lehre er daraus hätte ziehen können. Er erinnert sich, dass er reglos auf seinen Teller mit den Essensresten gestarrt hat und dass das Lammfleisch, in Bedeutung getunkt, ihm schwer im Magen gelegen hat. Zum ersten Mal hatte er Abscheu vor Essen empfunden, und dieses Gefühl war nie mehr ganz verschwunden. Von diesem Moment an, so denkt er, sei er ein Gefangener der Zeit gewesen.

Zu Hause nehme ich das Buch aus dem Regal. Ich meinte mich zu erinnern, dass der Junge sich übergeben hat, als er hörte, was er gegessen hat. Wie sich zeigt, stimmt das nicht, aber vielleicht musste ich würgen, als ich das Buch übersetzte, weil es ein Tabu in mir selbst berührte.

Nämlich dass man kein ungeborenes Leben isst, weil dies eine Schändung des Allerverletzbarsten ist, eine Schändung des Lebens, das es beinahe gibt. Gerade weil zwischen Ursprung und Ende fast keine Zeit vergangen ist, weil die Zeit es noch nicht angetastet hat. Aber deshalb könnte man das Verspeisen des Lamms oder der Schweinchen ebenso gut als eine Ehrenbezeugung gegenüber dem Ursprung des Lebens betrachten, gegenüber der Schöpfung, oder – im Weltbild des irakischen Vaters – gegenüber dem Allmächtigen, kommt mir jetzt in den Sinn. Nicht dass ich in diesen Begriffen denke, aber ich kann nichts dagegen tun, dass mir jetzt angesichts des ungeborenen Lebens ein wenig feierlich zumute ist. Und ich betrachte es lieber und würde es lieber essen, als es achtlos in den Müll zu werfen.

Befremdet hat mich die kreisförmige Anordnung, in der die Föten hintereinander lagen. Ich ging davon aus, dass sie kreuz und quer in der Gebärmutter verteilt wären. Noch nie hatte ich eine Gebärmutter mit Jungen darin gesehen. Ich hatte sie nur erfühlt.

Mein Vater fluchte und erhob sich aus dem Stroh. «Es geht nicht, das verdammte Tier ist zu eng, ich komme nicht mit der Hand ran.» Der Bauer schwieg, er wusste auch nicht weiter, er hatte den Tierarzt schließlich nicht umsonst gerufen. Die junge Sau lag langgestreckt in ihrer offenen Box, als ginge sie das alles nichts an.

Mein Vater tauchte seinen schleimig-blutigen Arm in einen Eimer mit warmem Wasser und trocknete ihn stirnrunzelnd ab. Dann schaute er mich an, als sähe er mich an diesem Tag zum ersten Mal, und sein Gesicht hellte sich auf. Er nahm meinen Arm und betastete ihn. «Vielleicht solltest du mit deinen dünnen Armen es einmal versuchen.»

Ich nickte. «Meinetwegen.»

«Krempel den Ärmel hoch», sagte mein Vater, während er nach der Speiseölflasche griff, «und halte die Hand auf, nein, die andere.» Er goss einen Schuss Öl in meine Handfläche, und ich wusste, was ich nun zu tun hatte: meinen rechten Arm mit Öl einreiben, damit er glatt wie ein Aal wurde.

Ich kniete mich hinter der Sau ins Stroh, das vom Fruchtwasser nass war, und tat, was ich meinen Vater schon so oft hatte tun sehen. Ich legte meine Finger ganz eng aneinander, so dass meine Hand ganz schmal und spitz wurde, und steckte sie in die glibberige Scheide der jungen Sau. Es fühlte sich warm und fest an, ich schob meine Hand durch den Tunnel hinein.

«Fühlst du etwas?», fragte mein Vater. Ich schüttelte den Kopf, obwohl ich spürte, dass der Tunnel sich bewegte, dass er fester und weiter wurde. «Tiefer hinein.»

«Jetzt», rief ich, «ein Köpfchen, glaube ich.»

«Versuche mit der Hand darüber hinweg zu langen und klemme die Finger hinter die Ohren.» Mein Vater machte eine Hakenbewegung mit seiner Hand.

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 Wildschweifell 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 wegzuworfen. 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 Wohnzimmer-  
vitrine, 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 ekelhaft, 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.

---

Mehr Informationen zu [diesem](#) und vielen weiteren Büchern aus dem Verlag C.H.Beck finden Sie unter: [www.chbeck.de](http://www.chbeck.de)