

MATTHES
& SEITZ
& BERLIN
PAPER.
BACK

Urs Mannhart

LENTILLE

Aus dem Leben einer Kuh

Mit Fotografien von
Monika Soland, Gina Folly
und Urs Mannhart

Matthes & Seitz Berlin

Kaum habe ich den winzigen Bahnhof hinter mir gelassen, kaum den kleinen Laden und die Kirche passierend die sanfte Anhöhe erreicht, auf der die letzten Häuser des Dorfes versammelt stehen, wo der Blick sich öffnet auf die weit sich hinziehenden Wälder, auf die Weiden und den Bauernhof, auf dem ich seit einigen Wochen aushelfe – kaum habe ich die sanfte Anhöhe erreicht, vernehme ich das durchdringende Muhen einer Kuh.

Während weniger Augenblicke bleibt alles still. Ein Wind schiebt zögerlich ein zahmes Wolkengefüge über einen Nadelwald, fern ist das Brummen eines Lastwagens zu vernehmen, dann ertönt abermals vom Hof her dieser brachial dunkle, dieser alarmierend landschaftsfüllende Schrei.

Dreihundert Meter trennen mich vom Hof; eilends lasse ich die adrett umfriedeten Einfamilienhäuser hinter mir und biege bald ein auf die zum Hof führende Allee der Bergahornbäume.

Habe ich eben von *Muhen* gesprochen? Eine beschämende Verlegenheitsvokabel. Denn von jener in diesem Zweisilber steckenden Lieblichkeit ist nichts zu hören.

Als ich den Hof erreiche, die zweiteilige Holztür öffne und den Stall betrete, liegt Lentille heftig atmend, schwitzend, mit wild verrenktem Hals im Stroh, den Kopf schräg über dem Futtertrog. Bei ihr, ebenfalls schwer atmend, stehen Michaël und eine Tierärztin. Nah bei der Kuh stehen die beiden und mitten in einer tonnenschweren Ratlosigkeit. Gerade jetzt tun sie nichts, aber das muss eine Pause sein: Der rechte Arm der Tierärztin steckt von den Fingerspitzen bis zur Schulter in einem transparenten, schleimverschmiert glänzenden Handschuh, Michaëls Kleidung ist gezeichnet von Schleim und Blut, an Knie und Ellenbogen kleben Strohhalme. Ich grüße knapp, eher mit einem Nicken. Mit einem Nicken werde auch ich begrüßt; für Worte ist's der falsche Moment.

Lentille reckt ihren Hals und legt sich hinein in das nächste Brüllen. Jetzt, da ich direkt vor ihr stehe, ist dieser voluminöse, aus dem Innersten der Kuh ins Freie drängende Schrei ein Ereignis, das mich mit groben Händen packt, mich an die Wand drückt, mir das Schlucken erschwert, und jedes neue Mal, wenn sie wieder brüllt, setzt kurz mein Denken aus.

Als ich mich vor vier Tagen fürs Wochenende verabschiedete, hatte Michaël erwähnt, er werde Lentille abends in die separate Box führen, damit sie in Ruhe ihr erstes Kalb zur Welt bringen könne.

Kalb ist keines da. Von Ruhe nichts übrig. Dicke

Schleimfäden, vermischt mit Blut, hängen an Lentilles angeschwollener Vulva. Die anderen Kühe, ein paar Schritte nur entfernt, sind zwar still, und die Schafe vis-à-vis fressen emsig, die Stimmung aber ist angespannt, die Tierärztin legt ihre Stirn in Falten.

Michaël verständigt sich mit ihr, dann knien sich die beiden hinter Lentille ins Stroh. Die feingliedrige, muskulöse Ärztin schiebt nun ihre behandschuhte Hand hinein in die Kuh. Lentille verdreht die Augen, brüllt. Die Tierärztin fährt fort, drückt ihren Unterarm in das Tier, bis der Ellenbogen versinkt; mit aller Kraft und doch so sorgfältig wie nur irgend möglich schiebt sie sich hinein in diesen Kuhkörper.

Michaël bestätigt, was ich vermutet habe: Das Ungeborene ist ungünstig positioniert. Vor einer Stunde hat er selber hineingegriffen und nur den Kopf des Kalbes, nicht aber dessen Beine ertastet. So wird es den Muttermund nicht passieren können.

Die Tierärztin holt ihren Arm heraus, blickt stumm ins Leere, schüttelt entkräftet den Kopf. Es könne, erklärt sie, durchaus gelingen, aber Lentille müsse aufstehen. Michaël nickt und scheint in ihrem Gesicht nach Anzeichen von Zuversicht zu suchen. Besorgt blickt er anschließend auf diesen vor ihm liegenden Körper, der danach ausschaut, als werde auch Lentille ihn nie mehr auf die Beine bekommen.

Lentille – gesprochen [lätij], Französisch für *Linse* –

ist keine massige Kuh. Im Gegenteil: Sie ist keine drei Jahre alt, schmalhüftig, es ist ihre erste Geburt. Aber knapp fünfhundert Kilogramm bringt sie gewiss auf die Waage.

Michaël arbeitet wie immer mit einer bewundernswerten Geduld; er massiert Lentille den angespannten Nacken, er spricht mit ihr. Schließlich gibt er ihr gestikulierend zu verstehen, sie solle sich erheben.

Ein schwerer Seufzer und ein schweres Liegenbleiben sind ihre Antworten.

Das kann dauern, das wird dauern.

Weil meine Anwesenheit nichts hilft, überlege ich, hinter welche Arbeiten ich mich machen könnte. Denn nicht zum Kaffeetrinken bin ich auf den Hof gekommen, sondern um mich nützlich zu machen. Holz könnte ich spalten; Käse schmieren; den Schafen Heu bringen; Zaunmaterial reparieren; den Hühnerstall ausmisten; Stroh vorbereiten; die für die Molke benötigten Kannen spülen; die jüngsten Käse ins Salzbad legen – auf einem Hof lauert Arbeit hinter jeder Ecke –, aber ich habe nicht den Kopf dazu, die Lage Lentilles wühlt mich auf.

Ich bin überzeugt, irgendwann wird sich Lentille erheben. Michaël hat einen guten Draht zu seinen Kühen. Er wird sich ihr mitteilen können. Und irgendwann wird es der Tierärztin hoffentlich trotz allem gelingen, einen Strick so ins Innere der Kuh zu führen,

dass sie einen Knoten damit binden kann, der die beiden vorderen Klauen umfasst. Das kann dauern, das wird dauern – zu lange vielleicht. Je länger es sich hinzieht, desto schlechter stehen die Chancen für das Kalb.

Ich weiß nicht, was ich arbeiten soll. Ich kann nicht arbeiten. Vor allem kann ich Lentille nicht helfen. Obwohl sie so brüllt. Solange sie brüllt, werde ich nichts arbeiten können. Ihrem Brüllen zuhören zu müssen, ohne helfen zu können, das ist bereits Arbeit. Mehr, als mir zuzumuten ist. Lentille brüllt; ich habe die Ohren voll, die Hände leer. Ich nehme meinen Blick weg, verlasse den Stall, nehme all die Arbeit des Zuhörmüssens und Nichthelfenkönnens mit, schliesse die Stalltür hinter mir und gehe in die Küche, wo es menschenleer ist, und halbwegs still.

Drei Zwiebeln liegen im Korb; ich beginne sie zu schälen. Auch am Küchentisch sitzend kann ich noch gut Lentilles Brüllen hören. Das Messer geht durch die Zwiebel, mein Warten und Hoffen geht durch die Wand, hinüber in den Stall.

Sammeln möchte ich mich, hier ankommen. Ich mag diese Küche, mag ihre kumpelhafte, ihre vollkommen ungeschminkte Art, aber heute finde ich sie auch schwierig, sie liegt zu nah am Stall.

Es ist dies keine Küche wie andere Küchen. Michaëls Küche ist eine Bauernhofküche; hier liegt, das gehört zum guten Ton, immer etwas Stroh am Boden. Wer *Bauernhofküche* sagt, muss klären, was *Bauernhof* heißt. Höfe, auf denen Milchkühe leben, zeigen sich heute – auch, aber nicht ausschließlich aufgrund geografischer Voraussetzungen – in beachtlicher Vielfalt.

In Deutschland, wo derzeit circa 3,9 Millionen Milchkühe gehalten werden, leben zwei Drittel dieser Kühe in Herden von mehr als hundert Tieren. Landesweit liegt der Schnitt bei siebzig Tieren pro Herde, wobei Mecklenburg-Vorpommern mit durchschnittlich 245 Milchkühen je Betrieb die Liste anführt.

Das Statistische Bundesamt in Wiesbaden zählt Jahr für Jahr mehr Betriebe, die mehr als fünfhundert Kühe melken, und es wird niemanden erstaunen, dass die sich um diese Tiere kümmernden Menschen nicht mehr *Landwirt* genannt werden, sondern *Herdenmanager*. Von einem landwirtschaftlichen Betrieb, der in den Niederlanden 2 250 Milchkühe hält, findet sich im Netz ein Videoporträt. Die Betriebsleiterin und der Betriebsleiter zeigen dort ihren Hof; kolossale Traktoren holen Berge von Gras, Mais und Getreide von den Feldern, kolossale Maschinen vermischen Berge von gehäckseltem Futter, fahren quer über asphaltierte Areale und hinein in hangargroße Hallen, um das Futter vor den Köpfen der dort hinter Gittern lebenden Tiere zu verteilen. Wieder andere Traktoren holen, mit anderen haushohen Anhängern am Zugmaul, tonnenweise Gülle aus unterirdischen Anlagen und führen sie auf die Felder.

Der Betriebsleiter kommt ins Bild, er zeigt sein stolzes Unternehmergehicht, und mit diesem Gesicht erklärt er nun, er wolle den Hof gern vergrößern, derzeit aber wirke das Phosphatgesetz als starke Bremse. Dann sind erneut Traktoren zu sehen; alle Arbeiten erledigen sich zügig, im Rhythmus der Motoren, alles ist durchdacht, eine Choreografie bulliger, aber doch auch geschmeidiger Maschinen wird zelebriert, und die Kühe, große Tiere eigentlich, wirken klein und

verloren in den überdachten Landschaften aus Stahl, Holz und Beton.

Der heimliche Kern dieses Betriebs ist ein Tempel uniformierter Gleichmut: In einer eindrücklich hohen Rundhalle steht ein sich gemächlich drehendes Melkkarussell. Achtzig Kühe finden gleichzeitig auf ihm Platz. Rund sechshundert Kühe pro Stunde können dank dieser Einrichtung von nur drei Menschen gemolken werden. Eine Person reinigt rasch das Euter, zwei Personen bringen die Zitzenbecher an. Bei sechshundert Kühen pro Stunde muss alle sechs Sekunden eine Kuh an die Maschine; da zwei Personen zuständig sind, bleiben beiden Zitzenbechermonteuren jeweils zwölf Sekunden, um eine Kuh an die Maschine anzuschließen. So dreht sich unaufhörlich das Karussell, und nach knapp vier Stunden ist die gesamte Herde – wie lässt es sich sagen: geleert?

Der Warteraum vor dem Melkkarussell bietet Platz für fünfhundert Kühe; automatisch sich öffnende, drucksensible Tore verhindern sowohl ein zu großes Gedränge wie auch zu große Abstände; kein Platz soll leer bleiben auf dem Karussell.

Manchmal schaue ich mir solche Videos an, damit ich nicht vergesse, wie der Hase hoppelt. Nicht vergesse, was anderswo gemeint ist, wenn jemand *Bauernhof* sagt.

Auf dem Video ist viel zu sehen vom Hof, von sei-

nen Einrichtungen, aber nirgends ist eine Küche zu entdecken. Kühe und Küchen liegen weit voneinander entfernt, die Menschen leben nicht mit Kühen unter einem Dach, teilen keine körperliche Nähe. Die Herdenmanager tappen nicht nachts um drei Uhr im Schlafanzug in den Stall, weil ein Poltern von nebenan sie geweckt hat. Sie stehen nie in Schlupfschuhen und mit schlafverklebten Augen einer Kuh gegenüber, die sich, statt auf ihrem Platz zu liegen, im leerstehenden Ziegenstall hinter das dort lagernde Heu macht und sich nun, da jemand unerwartet den Stall betritt, er tappt zeigt wie eine Schülerin, die auf dem Pausenhof mit einer Zigarette erwischt wird. Diese Menschen leben nicht in einer Wohngemeinschaft mit Kühen, sie hören beim Einschlafen nicht, ob es auch im Stall drüben schön ruhig geworden ist – und Stroh liegt schon deshalb keines in ihren Küchen, weil Kühe auf Betrieben dieser Art nicht auf Stroh liegen dürfen.

Oft vergesse ich solche Videos bald wieder. Dieses jedoch ist mir geblieben. Vielleicht weil sich mir die Zahlen eingeprägt haben: Dort melken sie zu dritt in einer Stunde sechshundert Kühe. Hier, in Michaëls Stall, melken wir zu zweit in einer knappen Stunde sechs Kühe. Gut, das hat auch mit meinem Tempo zu tun; ich bin erst seit ein paar Wochen auf dem Hof. Wir melken nicht auf einem Karussell, sondern auf einem Schemel und von Hand. Wir nehmen Blickkontakt mit der Kuh

auf, wir nennen ihren Namen, sprechen kurz mit ihr, wir reinigen und massieren das Euter, befühlen das Gewebe, lehnen unsere Stirn hinein ins warme Kuhfell, und wenn zu fühlen ist, dass sich die Kuh entspannt hat, dass sie die Milch herabgegeben hat vom Euter hinunter in die Zitzen, beginnen wir mit jener althergebrachten Abfolge von Fingerbewegungen, mit denen sich die Milch in den Eimer holen lässt. Auf Michaëls Hof hilft auch das zugehörige Kalb beim Melken; die beiden linken Zitzen sind für das Kuhkind reserviert, die beiden rechten Zitzen für den Menschen. So übt es Michaël mit seinen Tieren, so sind sie es gewohnt. Das verlangt Zeit, Kraft, Geduld, auch Einfühlungsvermögen – ein Kalb ist nicht a priori damit einverstanden, nur von zwei Zitzen trinken zu dürfen. Wie auch eine Kuh nicht a priori einverstanden ist, ihre Milch nicht vollumfänglich ihrem Kind zukommen zu lassen. Aber es ist eine unverschämt schöne Arbeit, gerahmt von drei ohrenschmeichelnden Geräuschen: vom unbeschreiblich sanften Lärm einer Heu fressenden Kuh, vom Schmatzen und Schlucken eines bei seiner Mutter trinkenden Kalbes und vom rhythmischen Zischen eines jeden frischen Milchstrahls, wenn er aufprallt auf dem glänzenden Chromstahl des Eimers.

Abgesehen von den Zahlen hat sich mir der kurze Film aber auch eingeprägt, weil in den Kommentarspalten jemand schrieb – vielleicht ein Landwirt, viel-

leicht auch nicht –, es sei schön zu sehen, dass es den Kühen auch auf einem Hof mit derart vielen Tieren gutgehe.

Das hat mich frappiert. Nicht, weil mir schien, es gehe den Kühen dort besonders schlecht. Mich frappierte, wie sich jemand aufgrund eines kurzen, vor allem Traktoren, Maschinen und metallene Gitter zeigenden Videos eine Meinung bilden konnte darüber, wie es den Tieren auf diesem Hof geht.

Abermals vernehme ich durch zwei Mauern hindurch Lentilles Brüllen. Falls der Versuch mit dem Strick nicht klappt, wird womöglich ein Kaiserschnitt nötig sein. Ein Eingriff, der für eine Kuh rasch lebensbedrohlich werden kann.

Zwiebeln schäle ich, nochmals Zwiebeln. Gläser spüle ich, Tassen und Töpfe, kümmere mich um das Feuer. Besteck lege ich in die Schublade, Spaghetti lege ich bereit. Lentille brüllt; ich bin unkonzentriert und gehe hinüber in den Stall.

Hinter einer heftig atmenden, ihre Augen verdrehenden Lentille knien Michaël und die Tierärztin im Stroh und zerren an einem Strick. Zwei, drei Zentimeter der nass glänzenden Klauen sind jetzt zu sehen, das Auf-die-Welt-Kommen ist greifbar nah. Aber kaum lassen Michaël und die Tierärztin in ihren Bemühungen ein wenig nach, verschwinden die zärtlich anmutenden, porzellanfarbenen Klauenspitzen wieder in Lentilles Körper, und abgesehen von einer physisch sich an ihren Grenzen bewegendem Kuh und zwei der Verzweiflung nahen Menschen bleibt nicht viel übrig.

Die Fortschritte sind offenbar auch deswegen derart bescheiden, weil Lentille unterdessen zu erschöpft ist, um selber mit jener Kraft zu pressen, die nun vonnöten wäre; seit der Ankunft der Tierärztin sind mehr als zwei Stunden vergangen.

Ich fühle mich hilflos, gehe zurück in die Küche, hocke mich an den Tisch und schneide Zwiebelstücke klein, die schon klein sind.

Vor einer Woche hat mir Michaël abermals die Vorzüge seiner Kühe gepriesen, hat betont, wie wenig Kummer er mit ihnen habe, ganz generell, aber auch,

weil die Kälber offenbar meist schon auf der Welt und auf den Beinen sind, ehe er dazu kommt, sich zu fragen, ob die sich ans Kalben schickende Kuh vielleicht Hilfe nötig habe.

Etwas länger als eine Schwangerschaft beim Menschen dauert die Trächtigkeit einer Kuh, ungefähr zweihundertachtzig Tage. Der Brunstzyklus wiederholt sich alle einundzwanzig Tage und wird vom Stier, wenn es denn in der Herde einen gibt, täglich penibel kontrolliert, indem er intensiv an der Vulva und am Urin riecht.

Was die Geburten angeht, so wird in der Nutztierhaltung von leichtgeburtigen Rassen gesprochen: Das Rätische Grauvieh, zu denen Lentille gehört, zählt hier sicherlich dazu. In landwirtschaftlicher Literatur wird gesagt, es seien *anspruchslöse, robuste* Tiere. Gewiss sind sie kleiner und leichter als andere Kühe. Im Berggebiet, wo sie auch in steilem Gelände kaum nennenswerte Trittschäden verursachen, sind sie beliebt. Über den Körperbau des Rätischen Grauviehs heißt es im Jargon, er sei *kleinrahmig*. Das mag lieblos klingen – landwirtschaftliches Fachvokabular ist stark renovierungsbedürftig –, aber jetzt, da Lentille schmerzverzerrt in der Stallecke liegt, scheint es nicht abwegig, ihren Körper als einen Rahmen wahrzunehmen. Auch wenn sich das Rätische Grauvieh sicher nicht als Hochleistungskuh im herkömmlichen Sinn bezeich-

nen lässt, so ist, was diese Kühe aus Gras und Heu in Fleisch und Milch zu verwandeln fähig sind, höchst beeindruckend. Und auf diesem Hof im schweizerischen Juragebirge, gelegen auf etwas mehr als tausend Meter über einem weit entfernten Meer, sind die Winter lang und die Sommer oft trocken. Eine Kuh, wie sie in Mecklenburg-Vorpommern anzutreffen ist, wäre hier wohl kaum über die Runden zu bringen.

Wer mit Kühen zu schaffen hat, wird zustimmen: Am schönsten ist es, wenn eine Kuh sommers kalben kann, draußen auf der Weide. Am schönsten ist es, abends noch zu beobachten, wie sich die hochträchtige Kuh von der Herde separiert, wie sie als einziges Tier dreißig, vierzig oder fünfzig Meter Abstand hält zum Rest der Herde, um ihre Ruhe, ihr Alleinsein zu haben. Und am schönsten ist es, am Morgen danach die Kühe auf der Weide holen zu gehen und ein Tier weniger zu zählen als üblich.

Ein Tier weniger zählen als üblich – das ist präzise das, was Landwirtende nicht wollen. Aber wenn sie abends zuvor eine hochträchtige, sich separierende Kuh beobachtet haben, ist es ein hoffnungsvolles Zeichen. Meist zeigt sich dann auf den zweiten Blick jene allein am Waldrand stehende Kuh, die sich nicht rührt, die nicht das geringste Interesse zeigt, in den Stall zu kommen, auch wenn dort das beste Heu, das beste Emd auf sie warten. Meist liegt oder steht dann

ein frischgeborenes Kalb neben der Kuh, und da das Kalb noch auf wackeligen Beinen balanciert, ist auch die Kuh nicht in den Stall zu bewegen.

Sich Zeit lassen. Das Licht auf den Halmen, das Licht in den Bäumen anschauen. Zu der Kuh hingehen, langsamen Schrittes, sich kurz vergewissern: Das Kalb ist gesund. Ist kräftig genug aufzustehen, hat Instinkt genug, zu trinken. In solchen Momenten liegt ein starkes Leuchten in den Augen der Mutterkuh; sie lässt das Kleine kaum je aus den Augen, sie dampft vor Stolz. Und die Innigkeit, mit der sie das Frischgeborene leckt und pflegt und in aller Zärtlichkeit berührt, erzählt von einem Glück, wie es ausschließlich Mütter kennen.

Dieses Glück des problemlosen Gebärens: Es ist Lentille nicht vergönnt. Und ehe ich die Spaghetti ins Wasser gebe, gehe ich wieder hinüber in den Stall.

Gerade zieht Michaël ein klatschnasses, wunderschönes Kalb so zu Lentille hin, dass sie es beschnupern und lecken kann. Sie stupst es sanft mit ihrem Flotzmaul, sie stupst es sorgsam mit ihren Hörnern, stupst es nochmals und nochmals und leckt und leckt das feine nasse, grauweiße Fell, die Ohren und die Augen. Aber egal, wie innig sich Lentille auch bemüht, es findet kein Leben in diesen kleinen Kuhkörper, das Kalb bleibt tot. Die Zeitspanne zwischen dem Platzen der Fruchtblase und dem Moment, da der Kopf des Kalbes den Muttermund passierte, war zu groß.

Wortlos ins Stroh blickend rollt die Tierärztin den langen, besudelten Handschuh vom Arm. Michaël, auf den Knien, seine Kleidung voller Blut und Schleim, hält seine Hand auf Lentilles Rücken, spricht tröstende Worte aus. Wie ich hat er eine Träne auf der Wange. Ich gehe zu ihm hin und lege ihm eine Hand auf die Schulter.

So bleiben wir eine Weile beisammen, Michaël, Lentille und ich. Dann bringen wir ihr Wasser und Heu, lassen sie allein.

Gebückt über die verkochten Spaghetti sitzen wir am Küchentisch. Wir sind hungrig und doch ohne Appetit; unser Besteck klingt laut.

Zurück im Stall, finden wir Lentille unverändert im Stroh liegen. Sie hat nichts getrunken, kein Heu gefressen. Sie scheint nicht willens oder nicht fähig, aufzustehen.

Für diesen Fall hat die Tierärztin ein Medikament zurückgelassen. Es soll die Kuh vor starker Dehydratation schützen.

Wir gehen zu Lentille hin, versuchen abermals, sie zum Aufstehen zu bewegen. Vergeblich. Sie hat nichts dagegen, dass wir ihr Maul öffnen. Zwischen ihre riesige Zunge und ihre Lippen kippen wir die Flüssigkeit.

Lentille hinterlässt einen komplett geschwächten, einen depressiven Eindruck.

Als sie sich nach zwei Stunden endlich erhebt und

ein bisschen trinkt, sind Michaël und ich ungemein erleichtert. Wir öffnen die Stalltür, machen den Weg frei zur Weide, wir hoffen, das Zusammensein mit den anderen werde ihr guttun.

Langsam geht Lentille aus dem Stall und über den Laufhof. Sie trottet, schwankt wie ein Schiff. So langsam geht sie, wie ich noch nie eine Kuh gehen sehen, die den Anschluss an ihre Herde wiederherstellen kann. Als sie endlich die Weide betritt, kommen sogleich zwei Kühe auf sie zu und riechen an ihrer Vulva. Es sind jene beiden Kühe, die vor wenigen Wochen ein Kalb zur Welt gebracht haben.