

«Bin ich ein Museumsstück?»

Der Film «Winternomaden» zeigt, wie Pascal Eguisier mit seinen Schafen durchs Waadtland zieht. Er geniesst dabei die Einsamkeit und Kälte. Aber auch seine selbst gemachte Wurst und eine heisse Bouillon, die er über offenem Feuer kocht.

INTERVIEW: CLAUDIA LANGENEGGER | FOTOS: RUBEN WYTTENBACH

Im Winter wandert Pascal Eguisier mit 800 Schafen vier Monate lang 600 Kilometer weit durch die Broye im Waadtland. Im Sommer lebt er in den Walliser Bergen. Dort führt er in Anzère bei Sitten auf 1966 Meter Höhe «Le Grenier de Zaland» - eine einfache Bergbeiz mit Übernachtungsmöglichkeiten. Der Fussmarsch vom Dorf dauert eine Stunde. Pascal Eguisier holt uns mit seinem knallgelben 4x4 Fiat in Anzère ab und fährt über eine Piste hoch, auf der sich sonst nur Wanderer bewegen. Im «Grenier de Zaland» angekommen, legt Eguisier als Erstes Scheiter in den Ofen. Das Feuer lodert auf.

Saisunküche: Können Sie auf dem Holzofen auch kochen?

Pascal Eguisier: Ja, er ist gleichzeitig mein Herd. Auf ihm haben mehrere Pfannen Platz. Auch der Kessel mit dem krummen Boden, den ich zum Schäfern im Winter mitnehme. Zudem kann ich ein Stück der Herdplatte herausheben und in die Öffnung einen Topf versenken.

Kochen Sie regelmässig, wenn Sie im Winter mit den Schafen unterwegs sind?

Klar. Am Abend sammle ich im Wald Holz und koche mir über offenem Feuer in einem grossen Topf Spaghetti, Suppe oder Kartoffeln. Tagsüber esse ich nur Kleinigkeiten. Ich nehme immer Lebensmittel mit, die sich gut transportieren lassen und haltbar sind: Käse, Speck sowie Würste. Den Rest kaufe ich unterwegs.

Wie wichtig ist die Verpflegung unterwegs?

Sehr. Wenn es kalt ist und du Hunger hast, kann eine einfache Bouillon eine Delikatesse sein. Ich vergesse nie meine ersten Weihnachten unterwegs mit den Schafen. Ich war in Delémont, es war eiskalt. Ich bekam eine Schokolade geschenkt - das war ein richtiges Festessen.

Und was gibt es heute?

Selbst gemachte Hackwurst in Tomatensauce. Die Wurst besteht aus Rindfleisch von Eringer-Kühen - der schwarzen Rasse aus dem Wallis. Dazu gibt es Pasta. Ich mag die Kombination der roten Tomatensauce mit den gelben Teigwaren. Farben spielen beim Kochen eine wichtige Rolle. Schliesslich isst das Auge mit.

Während das Essen kocht, geht Eguisier in die Vorratskammer. Dort lagern Käselaibe, hängen Würste und Speck. Er nimmt einen angeschnittenen kleinen Laib und ein Stück Trockenfleisch. Im Essraum hobelt er beides und serviert dazu einen Favi blanc, einen lokalen Weisswein.

Verwenden Sie nur Produkte aus der Region?

Wenn immer möglich. Für meine Buchweizen-Galettes zum Beispiel nehme ich Mehl, das in der Nähe angebaut und gemahlen wird. Das Trockenfleisch-Tatar bereite ich mit Calvalais zu, einem lokalen Calvados, der in St-Léonard aus der Apfelsorte Calville produziert wird.

Was tischen Sie Ihren Gästen sonst noch in der Bergbeiz auf?

Traditionelle Gerichte, die die Menschen nicht mehr selber kochen, weil ihnen die Zeit dazu fehlt. Ich mache Polenta mit Raclettekäse oder Gorgonzola und caramelisierten Zwiebeln, Pot-au-feu, Ragout, Lammgigot oder -schulter. Ich liebe Gerichte, die lange kochen müssen.

Wie reagieren Ihre Besucher auf diese bodenständige Kost?

Viele erinnern diese Speisen an ihre Kindheit. Sie freuen sich, einfache, aber qualitativ gute Gerichte zu bekommen. Die Menschen suchen nach Dingen, die aus unserem Alltag mehr und mehr verschwin-

Pascal Eguisier (57) wuchs im französischen Corrèze in der Region Limousin in einer Industriellenfamilie auf. Vor 36 Jahren kam er in die Schweiz und lernte das Schafehüten. Der Regisseur Manuel von Stürler begleitete ihn auf seiner Winterwanderung. Der Film «Hiver Nomade - Winternomaden» gewann 2012 den Europäischen Filmpreis (wir verlosen 10 DVDs des Films, siehe S. 22). Eguisier hat drei Kinder. Im Sommer arbeitet er als Hüttenwirt.

**SCHÄFER
PASCAL EGUISIER:**

«Ich liebe die Tiere. Aber ich darf nicht zu sensibel sein, denn es ist Teil meiner Arbeit, die Schafe für die Schlachtung zu mästen.»



Vorspeise

Hobelkäse,
Trocken-
fleisch

Hauptspeise

Hackfleisch-
wurst aus
Fleisch von
Walliser
Eringer-
Kühen mit
Tomaten-
sauce und
Teigwaren

Dessert

Schafs- und
Ziegenkäse,

Greyerzer

Getränke

Favi blanc,
Pinot noir



Pascal Eguisier in seiner Berghütte:

«Ich serviere traditionelle Gerichte, die die Menschen nicht mehr selber kochen, weil ihnen dazu die Zeit fehlt. Ich liebe Gerichte, die lange kochen müssen.»

den: Gerichte, die kaum noch gekocht werden. Oder Lebensmittel aus naturbelassener Produktion von der Alp. Das ist wahrer Luxus.

Pascal Eguisier serviert das Essen. Dazu schenkt er einen Rotwein ein, einen Pinot noir aus der Gegend. Unkompliziert wie er ist, giesst er ihn in die gleichen Gläser wie zuvor den Weisswein.

Inwiefern beeinflusst die Schäferei Ihre Essgewohnheiten?

Da ich täglich mit Tieren zusammen bin, esse ich nur Schweinefleisch, dessen Herkunft ich kenne und von dem ich weiss, dass die Tiere artgerecht gehalten wurden. Das gilt auch für Poulets. Die Aufzucht von Batteriehühnern finde ich ekelhaft. Ich esse auch kein Lammfleisch, das von weither kommt. Das Fleisch des Schwarznasen-Schafs, einer Walliser Rasse, ist zudem viel schmackhafter.

Während der Winterwanderung führen Sie Schafe von Weide zu Weide, damit sie fett werden. Im Film sieht man, wie der Bauer gut gefütterte Tiere abholt, um sie zu schlachten. Schmerzt das?

Natürlich, ich liebe die Schafe und habe eine enge Beziehung zu ihnen. Aber ich darf nicht zu sensibel sein, denn es ist Teil meiner Arbeit, die Tiere für die Schlachtung zu mästen. Schäfern ist meine Berufung. Ich bin froh, dass es genügend Schafe gibt, um meinen Beruf ausüben zu können.

Droht der Schäferberuf auszusterben?

Ja, denn die Konkurrenz aus dem Ausland ist gross. Sie drückt die Preise. Unsere Schafe sind sehr gesund und gut ernährt. Doch der Bauer kann sie nicht teuer verkaufen. In der Schweiz sind für die Wanderschäferei maximal 800 Tiere erlaubt, so viele wie ich betreue. Das reicht zum Überleben.

Fühlen Sie sich einsam, wenn Sie im Winter mit der Herde unterwegs sind?

In der Natur ist man nie allein. Sie bewegt sich, lebt. Ich bin mit meiner Herde, mit den Hunden und den Eseln zusammen. Wir sind wie eine grosse Familie. Die Menschen in der Stadt sind viel eher einsam, weil sie isoliert leben. Ausserdem treffe ich während der Winterwanderung immer wieder Menschen. Sie kommen vorbei, wollen mit mir reden oder bringen mir heissen Tee. Manchmal wird mir das sogar zu viel. Ich frage mich dann - bin ich ein Museumsstück? Ich habe nicht immer Lust, Menschen zu sehen. Deshalb bin ich oft froh, wenn ich in der Nacht mit den Tieren im Wald allein bin. Ich glaube, dass man das Alleinsein in der Natur braucht, um sich zu finden und sich in aller Ruhe zu fragen, wer man eigentlich ist. Auch in der Hütte bin ich nie allein. Hören Sie, wie das Feuer prasselt? Das tut gut. Das Feuer begleitet dich, es ist ein Kumpel.

Und hier im «Grenier de Zaland» werden Ihnen die zahlreichen Gäste nie zu viel?

So wie ich mich im Winter um Tiere kümmere, so kümmere ich mich im Sommer um Menschen. Als Gastgeber bin ich für die Besucher da, sie brauchen meine Aufmerksamkeit, wünschen, dass ich ihnen zuhöre. Ich zeige ihnen, dass die Einfachheit ein wichtiger Bestandteil im Leben sein kann.

Fällt Ihnen der Wechsel vom Nomadenleben in den sesshaften Alltag schwer?

Sehr. Die Schäferei ist ein völlig anderes Leben, man befindet sich in der Welt der Tiere und der Natur. Wenn die Wanderung mit den Schafen beendet ist, muss ich in der Gesellschaft wieder ankommen - hier ist alles viel schneller, stressiger. Zu-

Lesen Sie weiter auf Seite 22





Pascal Eguisier beim Käsedessert:

«Beim Käse mag ich die Vielfalt. Wichtig ist, woher er kommt und wie er produziert wird.»

«Ich war schon als Kind gerne draussen und habe als Jugendlichen auf einem Bauernhof gearbeitet.»

rück von der Wanderschäferei schlafe ich beim Bauern im Stroh oder im Stall bei den Schafen. Ich habe Mühe, in Zimmern zu übernachten. Auf der Alp schlafe ich in einer mongolischen Jurte.

Und wo schlafen Sie im Winter?

Draussen, bei jeder Witterung. Ich bin Tag und Nacht bei meinen Schafen. Ich liebe den Wind, die Kälte. Während der Winterwanderung halte ich mich nur wenige Stunden in Häusern auf.

Sie haben drei Kinder von drei Frauen. Wann sehen Sie die?

Ich habe zwar Kontakt zu meinen Kindern, aber nie ein normales Familienleben geführt. Zwei

Töchter, 25 und 21 Jahre alt, leben in Frankreich. Mein elfjähriger Sohn wohnt bei seiner Mutter im Wallis. Die beiden Töchter haben den Film über mich auf Festivals in Amsterdam und London gesehen. So konnten sie mehr über mich und mein Leben erfahren.

Pascal Eguisier räumt die Teller ab und serviert auf einem runden Holzbrett Ziegenkäse, Schafskäse und Greyzer. Alle stammen von der Alp.

Was ist Ihr Lieblingskäse?

Ich habe keine Liebessorte. Beim Käse mag ich die Vielfalt. Wichtig ist, woher er kommt und wie er produziert wird. Mit Ausnahme des Greyzers aus dem Freiburgerland kommen die Käse aus der Gegend. Dieses ist der Käseteller eines Schäfers, der sich und die Umwelt respektiert.

Sie brauchen sehr wenig zum Leben.

Um diese Einfachheit werde ich oft beneidet. Ich habe immer wieder Gäste, die mir aus ihrem Leben erzählen, und ich merke, wie sie genug von ihrem Alltag haben, sich nach etwas anderem sehnen. Die Leute suchen Authentizität und alte Werte.

Welche Werte?

Zusammen Zeit verbringen, Essen teilen, Gemeinschaft pflegen. Teilen und Geben. Das, was wir hier am Tisch leben.

Woher kommt Ihre Liebe zum einfachen Leben?

Ich war schon als Kind gerne draussen und habe als Jugendlicher regelmässig auf einem Bauernhof gearbeitet. Meine Eltern besaßen zudem eine Mühle auf dem Land, wo wir die Wochenenden und Ferien verbrachten. Es gab keinen Strom, kein fliessendes Wasser. Ich liebte die Zeit dort. In der Nacht stand ich oft im kalten Bach und habe mit blossen Händen Forellen gefangen.

Sie scheinen das Leben zu leben, das Sie sich wünschen. Haben Sie noch Träume?

Mit den Nenzen in Sibirien unterwegs sein. Dieses Nomadenvolk zieht mit seinen Rentieren übers Land. Es ist oft bis zu 40 Grad unter Null kalt. Das würde mir nichts ausmachen, im Gegenteil. Ich liebe die Kälte und das harte Leben und mag es, den Elementen ausgeliefert zu sein. Wenn es klappt, reise ich in einem Jahr dorthin.

Die Bergbeiz Le Grenier de Zaland bei Anzère ist noch bis Anfang Oktober geöffnet.



10 DVDs zu gewinnen

«Hiver Nomade» wurde 2012 mit dem Europäischen Filmpreis ausgezeichnet. Die Saisonküche verlost 10 DVDs des Films.

Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt. Keine Barauszahlung. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen, über die Verlosung wird keine Korrespondenz geführt. Mitarbeitende der Migros-Medien sind von der Teilnahme ausgeschlossen.

So nehmen Sie an der Verlosung teil

Beantworten Sie folgende Frage: Wie viele Kinder hat Pascal Eguisier? Schicken Sie die Antwort per SMS an die Nummer 920 (Fr. 1.-/SMS), mit Inhalt: Nomaden (Abstand) Lösung, Ihr Name und Ihre Adresse; bzw. eine Postkarte (A-Post) an: Verlag Saisonküche, Tischgespräch 9/14, Postfach, 8074 Zürich. Einsendeschluss: 20. September 2014, 24 Uhr (Datum des Poststempels). Teilnehmende ohne Verlosungsglück können die DVD per E-Mail an info@filmbuero.ch oder per Post an Filmbüro, Badenerstrasse 109, 8004 Zürich, zum Vorzugspreis von Fr. 25.- (inkl. Porto) bestellen.