Kristin Kimball

Das dreckige Leben

Leseprobe

Das dreckige Leben

von Kristin Kimball

Herausgeber: Unimedica

Im Narayana Webshop finden Sie alle deutschen und englischen Bücher zu Homöopathie, Alternativmedizin und gesunder Lebensweise.

Copyright:
Narayana Verlag GmbH, Blumenplatz 2, D-79400 Kandern
Tel. +49 7626 9749 700
Email info@narayana-verlag.de
https://www.narayana-verlag.de

Narayana Verlag ist ein Verlag für Bücher zu Homöopathie, Alternativmedizin und gesunder Lebensweise. Wir publizieren Werke von hochkarätigen innovativen Autoren wie Rosina Sonnenschmidt, Rajan Sankaran, George Vithoulkas, Douglas M. Borland, Jan Scholten, Frans Kusse, Massimo Mangialavori, Kate Birch, Vaikunthanath Das Kaviraj, Sandra Perko, Ulrich Welte, Patricia Le Roux, Samuel Hahnemann, Mohinder Singh Jus, Dinesh Chauhan.

Narayana Verlag veranstaltet Homöopathie Seminare. Weltweit bekannte Referenten wie Rosina Sonnenschmidt, Massimo Mangialavori, Jan Scholten, Rajan Sankaran & Louis Klein begeistern bis zu 300 Teilnehmer

Inhaltsverzeichnis

Prolog 6

Teil 1: Aufbruch 13

Teil 2: Winter 63

Teil 3: Frühling 143

Teil 4: Sommer 227

Teil 5: Herbst 267

Epilog 298

Widmung 315

Rezepte 317

Anhang (Karten und Abbildungsverzeichnis) 325

Prolog

» Samstagabend, mitten im Winter. Das Farmhaus ist schon seit Stunden dunkel, unsere Mitarbeiter sind alle längst zu Hause. Wir machen den Ofen an, öffnen uns zwei Flaschen selbst gebrautes Bier von unserem Freund Brian, und während ich die Melkgeräte abwasche, beginnt Mark für mich zu kochen – für einen Farmer ist das der Ausdruck von Vertrautheit und Intimität. In der Küche kennt er sich bestens aus, jeder Handgriff sitzt, und ihm zuzusehen, erfüllt mich mit einer Mischung aus Bewunderung und Begierde, als wäre ich ein Groupie beim Anblick eines von mir angehimmelten Rockstars. Er bereitet ein ansehnliches Schulterstück eines Rindes zu, das wir diese Woche geschlachtet haben, und hat dazu eine bunte Auswahl an Gemüse aus dem Gemüsekeller geholt. Er durchstöbert summend den Kühlschrank und nimmt eine Schale gehaltvollen Hühnerfond und einen Granatapfel heraus, den uns meine Freundin Amelia aus New York City mitgebracht hat. Mark legt jetzt richtig los, seine Hände wirbeln über die Arbeitsfläche, und eineinhalb Stunden später stellt er zwei Teller auf den Tisch. Sie sind farbenprächtig und fantasievoll hergerichtet wie zwei Bauwerke von Gaudí. Er hat das Steak quer zur Faser in dünne Scheiben geschnitten, halb durchgebraten und mit einer Rotweinreduktion beträufelt. Dazu gibt es eine kurz in Butter angebratene und mit Wacholderbeeren gewürzte Gemüsevariation aus Lauch, Möhren und Kohl und daneben, kunstvoll aufgeschichtet, eine kleine Portion Rotkohlgemüse aus eigener Ernte diesen Jahres, deren kraftvolle Farbe regelrecht schillert. Wir haben kein Brot mehr, aber er hat im Kühlschrank noch eine kleine Teigkugel gefunden, die von der

Zubereitung eines Kuchens übrig geblieben ist, den Teig ausgerollt, ihn zu kleinen Dreiecken zurechtgeschnitten, in einer heißen Pfanne gebacken, und, voilá! schon waren unsere Brötchen fertig. Doch der überraschende Star auf dem Teller ist der Rettich. Mark war im letzten Sommer etwas besessen davon, lagerfähigen Rettich zu pflanzen und hat gleich auf einer Länge von dreihundert Metern Rettich gesät, eine Narretei, für die ich ihn gnadenlos aufgezogen habe, doch der Rettich ist so schön gewachsen und so lecker, dass ich jetzt, gegen Ende des Winters, erkennen kann, dass der Vorrat trotz der Massen, die wir eingelagert haben, sichtbar geschrumpft ist. Die Sorte heißt Misato Rose. Von außen cremefarben und mit einem Hauch von Grün und im Inneren hellrosa, sind diese Rettiche etwa so groß wie Äpfel und sehen, wenn man sie aufschneidet, so aus wie Wassermelonen in Miniaturform. Sie eignen sich hervorragend als leckeres Vorspeisenhäppchen und werden roh mit einer Prise Salz serviert. Sie sehen so fruchtartig aus, dass ihr Geschmack beim Zubeißen immer wieder überraschend ist, da der Gaumen von den Augen auf eine falsche Fährte geführt wird.

Heute Abend hat Mark die Rettiche in Hühnerbrühe geschmort, was ihnen kaum etwas von ihrer kraftvollen Farbe genommen, ihnen jedoch ein etwas milderes Aroma verliehen hat. Er hat einen Schuss Ahornsirup und ein wenig Balsamico-Essig hinzugegeben und ganz zum Schluss auch noch eine Handvoll geschmackvolle Granatapfelkerne, die aufgrund der Hitze teilweise aufplatzten, während andere komplett blieben und die Zunge erfreuten. Genau deshalb liebe ich meinen Mann: Wenn er so unterschiedliche Zutaten zur Verfügung hat wie das zutiefst erdige Wurzelgemüse auf der einen Seite und so überaus exotische Früchte auf der anderen, sieht er in ihnen Harmonie und nichts, was sich abstößt. Wir essen das Mahl – ich selber vor Genuss mit halb geschlossenen Augen –, nippen an unserem bitteren, hopfenhaltigen Bier, küssen uns, und bevor meine Freunde in der Stadt sich auch nur zurechtgemacht haben, um noch auszugehen, schlüpfen wir schon ins Bett.

PROLOG

Ich habe jetzt schon sieben Winter in diesem Bett geschlafen, und dennoch frage ich mich immer noch manchmal, wie es kommt, dass ich hier bin, als jemandes Ehefrau in einem alten Farmhaus im Norden des Landes. Manchmal komme ich mir immer noch vor wie eine Schauspielerin in einem Theaterstück. Mein wirkliches Ich geht bis vier Uhr morgens aus, trägt hochhackige Schuhe und hat eine Handtasche dabei, während die Frau, die ich spiele, um vier Uhr morgens aufsteht, Carhartts-Arbeitsschuhe trägt und immer einen Leatherman dabei hat. Eine Frau, der neulich beim Wäschewaschen ein Paar Gewehrpatronen vom Kaliber 22 aus der Hosentasche gefallen sind, und von der dabei erwartet wurde, so zu tun, als würde sie das nicht im Geringsten überraschen. Statt von den Lichtern und den Geräuschen der Stadt bin ich von zweihundert Hektar Land umgeben, die heute Abend in Nebel und Wolken gehüllt sind, und diese Farm ist um ein Vielfaches dunkler und stiller und schöner und kräftezehrender, als ich mir das Landleben in meinen kühnsten Vorstellungen je hätte träumen lassen.

An diesem Abend liege ich unter der Gänsedaunendecke an Marks Körper gekuschelt und höre einen kalten Frühlingsregen niedergehen. Mark schläft schon. Ich liege noch eine Weile wach und frage mich, ob eine der Kühe das Pech haben wird, bei diesem scheußlichen Wetter zu kalben, ob die Schweine auch genug Stroh in ihrem Unterstand haben, um nicht frieren zu müssen, und ob es den Pferden auf der Weide gut geht oder ob sie in der Scheune besser aufgehoben wären. Ich befürchte, dass der Regen die Schneedecke zum Schmelzen bringt, woraufhin der Knoblauch und die mehrjährigen Pflanzen der strengen Kälte ausgesetzt wären, die mit Sicherheit noch einmal zurückkehrt, bevor die Frostgefahr endgültig vorüber ist. Genau solche Gedanken haben die Menschheit – die agrarischen Völker – während des überwiegenden Teils der Menschheitsgeschichte bewegt. Und ich bin jetzt ebenfalls in dieser agrarischen Gedankenwelt zu Hause. Was für mich so überraschend ist wie die Kombination von Rettichen und Granatäpfeln.

PROLOG

Weder Mark noch ich entstammen Farmerfamilien. Insofern haben wir Neuland betreten, und die Farm, die wir gemeinsam aufgebaut haben, lässt sich als total altmodisch oder als hochmodern beschreiben, je nachdem, wen man fragt. Der Boden verdankt seine Fruchtbarkeit einer Düngung mit Kompost und dem Anbau von Zwischenfrüchten. Wir verwenden weder Pestizide noch Herbizide. Die Farm ist auf eine möglichst hohe Vielfalt der Produkte ausgerichtet, und ein Großteil der Arbeit wird nicht von Traktoren verrichtet, sondern von Pferden. Unsere kleinen Felder werden von Hecken und Wäldern gesäumt. Wir haben ein Zucker-Ahorn-Wäldchen, einen neu angelegten, gedeihenden Obstgarten, jede Menge Weideland, Flächen für die Heugewinnung und Staudengärten mit Kräutern und Blumen. Wir melken unsere Kühe von Hand, ihre Milch ist sehr gehaltvoll, und die Butter, die wir aus dem Rahm herstellen, ist gelb wie ein New Yorker Taxi. Wir halten in Freilandhaltung Schweine, Rinder und Hühner, und wenn wir schlachten, stellen wir frische und getrocknete Würste, Pancetta, Corned Beef, Pasteten und etwa auf einen Liter abgemessene Portionen Fleischfond her.

Unsere Erzeugnisse ernähren hundert Menschen. Diese „Mitglieder“ kommen jeden Freitag auf die Farm, um ihren Anteil an dem, was wir produziert haben, abzuholen. Unser Ziel ist es, ihnen alles zu liefern, was sie brauchen, damit sie sich das ganze Jahr über gesund und zu ihrer Zufriedenheit ernähren können. Wir liefern ihnen Rindfleisch, Hühnerfleisch, Schweinefleisch, Eier, Milchprodukte, Ahornsirup, Getreidekörner, Mehl, getrocknete Bohnen, Kräuter, Früchte und vierzig verschiedene Gemüsesorten. Unsere Mitglieder bezahlen uns 2800 Dollar pro Person und pro Jahr, und sie können dafür jede Woche so viel mitnehmen, wie sie essen können, und während der Anbausaison auch noch zusätzliche Produkte zum Einfrieren oder Einmachen. Einige unserer Mitglieder kaufen noch regelmäßig im Lebensmitteladen ein, um sich mit Fertiggerichten, nichtsaisonalen Produkten und anderen Dingen

zu versorgen, die wir ihnen nicht liefern können, wie zum Beispiel mit Zitrusfrüchten, aber wir und einige andere leben überwiegend vom dem, was wir produzieren.

In den Jahren, seitdem mein Leben diese rasante Wendung hin zur Arbeit im Dreck genommen hat, habe ich viele Dinge gelernt. Ich kann mit einem Gewehr schießen, ein Huhn schlachten, einem durchgehenden Bullen ausweichen oder eine Verfolgungsjagd zum Wiedereinfangen durchgegangener Pferde unverletzt überstehen. Doch eine Lektion war schwerer als das Erlernen all dieser Fertigkeiten: Genauso sehr, wie du das Land durch die landwirtschaftliche Bearbeitung umwandelst, verwandelt die landwirtschaftliche Arbeit dich. Sie sickert zusammen mit dem Dreck, der sich dauerhaft in den Ritzen und Falten deiner kräftiger gewordenen Hände und in deinen Nagelbetten einnistet, in deinen Körper ein. Sie verlangt ihm so viel ab, dass sie dich, wenn du nicht aufpasst, wie jedes andere Laster bis zu deinem fünfzigsten Lebensjahr in ein Wrack verwandelt und du eines Tages aufwachst und dich mit kaputten Knien, funktionsgestörten Schultern, vom permanenten Scheppern und Rattern deiner Maschinen absolut taub und ausgelaugt bis auf die Knochen vorfindest. Doch landwirtschaftliche Arbeit schlägt Wurzeln in dir, die andere Anstrengungen, die du mal auf dich genommen hast, verdrängen und diese im Nachhinein läppisch erscheinen lassen. Deine Hektare Land entpuppen sich als eine Welt. Und vielleicht wirst du dir dessen bewusst, dass es jenseits dieser Hektare Land oder in deiner fernen Vergangenheit war, im Königreich des Festplattenrecorders und der Arbeitsboxen in einem Großraumbüro, in der Welt des Fast Food zum Mitnehmen, der Zentralheizungen und der Klimaanlagen, in diesem Land, in dem Unbequemlichkeiten nahezu verschwunden sind, wo dir in Wahrheit etwas vorenthalten wurde. In dem dir die Freude des Begehrens vorenthalten wurde, das Vergnügen des Sich-Abmühens und der anstrengenden und sinngebenden Hingabe. Eine Farm verlangt viel, und wenn du nicht genug gibst, wirst du von den Ur-

kräften des Todes und der Wildnis überrannt. Und so gibst du natürlich, und dann gibst du etwas mehr, und schließlich gibst du bis zu dem Punkt, an dem die Grenze deiner Belastbarkeit erreicht ist, und erst dann und nur dann gibt die Farm dir etwas zurück, und zwar so freigiebig, dass sie nicht nur deinen Gemüsekeller füllt, sondern auch diesen verdorrten, unkrautübersäten Fleck, den wir Seele nennen.

Dieses Buch erzählt die Geschichte von zwei Liebesabenteuern, die dem Verlauf meines Lebens eine jähe Wende gegeben haben: Einem mit der landwirtschaftlichen Arbeit – dieser mit viel Dreck verbundenen lustvollen Kunst – und dem anderen mit einem komplizierten und einen zur Verzweiflung bringen könnenden Farmer, den ich in State College in Pennsylvania kennengelernt habe.

halten auf deine unmittelbare Umwelt habe. Am Anfang war er nur gegen Plastik gewesen, doch inzwischen begegnete er auch jedem Metall mit Misstrauen, das er nicht selbst gewinnen und schmelzen konnte. Wenn es an der Zeit war, dass er sich ein Haus baute, würde er dabei am liebsten keine Nägel verwenden, oder noch besser, überhaupt kein Metall, damit das Haus nach seinem Tod zu Kompost verrotten und nichts mehr von ihm übrig bleiben würde. Er hatte nie ein Auto besessen, sondern fuhr mit dem Fahrrad oder per Anhalter, wenn er irgendwohin musste. Er hatte den Begriff „man sollte" vor Kurzem aus seinem Wortschatz gestrichen, und dies hatte ihn zu einem glücklicheren Menschen gemacht. Er fand die Marktwirtschaft und den mit ihr einhergehenden anonymen Warentausch langweilig. Er stellte sich gerne eine Farm vor, auf der kein Geld den Besitzer wechselte, sondern nur guter Wille und Gefälligkeiten. Er hatte eine Theorie, der zufolge man am Anfang etwas verschenken musste – vorzugsweise etwas Bedeutendes, Wertvolles, vielleicht im Wert von tausend Dollar. Zunächst, sagte er, würde es den Leuten Unbehagen bereiten, so etwas Großes geschenkt zu bekommen. Sie würden versuchen, sich erkenntlich zu zeigen, indem sie dir auch etwas Wertvolles schenken. Und dann gibst du ihnen irgendetwas anderes, und sie geben dir im Gegenzug ebenfalls etwas, und ziemlich bald wird niemand mehr das eine gegen das andere aufrechnen. Die Dinge fließen einfach von dem Ort, an dem sie im Überfluss vorhanden sind, dahin, wo sie benötigt werden. Das Ganze findet persönlich statt, es ist befriedigend, und alle fühlen sich gut dabei. Dieser Typ ist komplett durchgeknallt, dachte ich. Aber was ist, wenn er recht hat?

Schließlich ließ ich die Schlauchteile und den Schraubenzieher fallen und bat ihn, doch bitte nicht einfach immer weiterzugehen, sondern sich mit mir hinzusetzen, damit ich mich konzentrieren konnte. Ich musste am nächsten Morgen wieder fahren, und al-

les, was ich bisher hatte, waren ein paar wirr hingekritzelte Notizen und ein wunder Schritt. Er blieb stehen, sah mich an und lachte.

In der letzten Stunde, in der es noch hell war, gingen wir über die oberen Felder, an einem Teich vorbei und in einen dichten Wald, in dem Backenhörnchen umherhuschten und ihre letzten Runden des Tages drehten. Wir setzten uns auf den Stamm einer umgestürzten Eiche, und die plötzliche Stille war, wie wenn man nach einer langen Seereise das Schiff verlässt. Wenn Mark jemandem die Geschichte unserer Beziehung erzählt, ist dies der Moment, der für ihn den Anfang von allem dargestellt hat. Als er da auf dem Stamm saß und meine Fragen beantwortete, sagt er, habe er in seinem Kopf auf einmal eine Stimme gehört, eine hartnäckige, nervende kleine Stimme, lästig wie eine Art mentale Stechmücke, die immer wieder sagte: „Diese Frau wirst du heiraten."

Er tat sein Bestes, die Stimme zu ignorieren. Er war nicht auf der Suche nach einer Freundin. Er hatte gerade erst eine lange Beziehung beendet. Außerdem war Hochsommer. Er hatte eine Farm, um die er sich kümmern musste. Darauf musste er sich konzentrieren. Das Letzte, was er gebrauchen konnte, war diese Stimme, die ihm sagte, dass er von einer Frau gefunden worden war. „Du wirst diese Frau heiraten", beharrte die Stimme, „und wenn du genügend Mumm in den Knochen hättest, würdest du sie jetzt sofort fragen."

Während Mark überlegte, ob er mir einen Heiratsantrag machen sollte oder nicht, erwog ich verschiedene erzählerische Möglichkeiten. Mark würde einen interessanten Protagonisten abgeben. Er war belesen, konnte sich gut ausdrücken und schien über schauspielerische Fähigkeiten zu verfügen, wie ein Naturtalent, das mühelos ein aufmerksames Publikum unterhalten konnte. Er lieferte zweifellos jede Menge gute Zitate und hatte originelle Ideen. Sein ausdruckstarkes Gesicht und seine langen Arme und Beine gefielen mir. Mir ging durch den Kopf, dass ich vielleicht nicht nur eine Reportage für eine Zeitschrift über ihn schreiben sollte, sondern

vielleicht gleich ein ganzes Buch. In dem Fall würde ich natürlich viel Zeit auf der Farm verbringen müssen, aber ich könnte meine Wohnung untervermieten und in der Gegend vielleicht eine günstige Bleibe finden. Oder vielleicht auch in einem Zelt zwischen seinen Möhren hausen.

Als es dunkel war, geleitete er mich zurück zu meinem Auto. Er redete erneut von seinem Zuhause, das er sich aufbauen wollte. Es würde ihn glücklich machen, sagte er, in Holzeimern sein eigenes Wasser zu schleppen und Kleidung aus Wildleder zu tragen, das er selber gegerbt hatte. „Und wie sähe die passende Frau dazu aus?", fragte ich. Ich konnte mir nur schwer eine Frau vorstellen, die zu Marks Zukunft passte. In meinen Ohren klangen die Eimer nach Schwerstarbeit und das Wildleder abstoßend. Später erzählte mir Mark, dass er diese Frage für wilde Flirterei gehalten hatte. Keiner von uns konnte sich erinnern, was er geantwortet hatte.

Bevor ich losfuhr, belud Mark meine Rückbank mit Gemüse, Eiern, Milch, Schweinefleisch und Butter, als ob er mich mit Vorräten für eine Expedition in eine unwirtliche trostlose Ödnis ausstattete. Auf der Rückfahrt dachte ich an ihn und an die Zeit, die ich auf den Feldern damit zugebracht hatte, das Unkraut in seinen Brokkolireihen zu entfernen und die Steine zwischen den Tomaten wegzuharken. Es war eine höllische Plackerei gewesen, aber ich wollte mehr davon. Was stimmte nicht mit mir? Ich schob es auf einen Anflug von kreativer Energie. Ich hatte in der Vergangenheit schon öfter falsch gelegen und Faszination für Liebe gehalten, doch diesmal war es das erste Mal, dass ich mich anders herum irrte.

Es war bereits nach Mitternacht, als ich wieder in der Stadt ankam. Ich parkte in zweiter Reihe vor dem Haus, in dem sich mein Apartment befand, und lud die Kisten mit all den Sachen aus, die Mark mir mitgegeben hatte. Es war eine laue Sommernacht, und die Bars und Restaurants in meinem Viertel waren mit jungen Menschen bevölkert, die sich zurechtgemacht hatten, um sich ins Nachtleben

trierter wird. Wenn er vorne ankommt, kann er in einen separaten Bereich der Anlage weitergeleitet werden, die sogenannte Endverarbeitungspfanne, wo er noch einmal genau unter die Lupe genommen wird. Wenn das Thermometer in der Endverarbeitungspfanne sechs Grad mehr als die Siedetemperatur von Wasser anzeigt, hat man Sirup. Um auf Nummer sicher zu gehen, kann man sich auch noch eines Hydrometers bedienen, mit dem man die Dichte messen kann. Allerdings gibt es keinen großen Spielraum für Fehler. Wenn der Sirup zu dünn ist, wird er sauer. Wenn man ihn zu dick werden lässt, kristallisiert er in den Einmachgläsern. Nachdem man den fertigen Sirup abgezapft hat, gießt man ihn noch durch einen dicken, filzartigen Filter, um den sogenannten Zuckersand zu entfernen, eine körnige mineralische Substanz, die entsetzlich schmeckt und den Sirup eintrübt.

Es war eine perfekte Woche, um Sirup zu machen. In den Nächten sanken die Temperaturen deutlich unter den Gefrierpunkt, während der Tage wärmte es sich bis zu vier Grad auf. Wir spannten die Pferde gegen Mittag an und drehten unsere Runden. Am Ende der Woche war der Schnee weitgehend geschmolzen, und wir versetzten den Tank vom Transportschlitten auf einen Wagen.

Ich bediente gerne den Verdampfer. Mark war emsig damit beschäftigt, hölzerne Saatkisten zusammenzunageln, damit wir mit dem Aufziehen unserer Setzlinge beginnen konnten, deshalb war es eine stille, einsame Arbeit, die zwei Stunden vor Tagesanbruch begann. In der Stadt war ich nie ein Morgenmensch gewesen, doch auf der Farm hatte ich gelernt, es zu lieben, draußen zu sein, bevor die Sonne aufging. Ich hatte dann das Gefühl, mit den nichtmenschlichen Dingen, die mich umgaben, ein Geheimnis zu teilen, mit den Vögeln, die sich um diese Zeit noch nicht in den Bäumen rührten, mit den Bäumen, ja sogar mit dem Matsch, der still auf dem Boden lag. Ich nahm mir Proviant mit, um bei Kräften zu bleiben: Einen Kaffeedrücker mit einer Ration gemahlener Espressobohnen, die ich nicht mit Wasser sondern mit kochendem Saft

aufbrühte, was ein elektrisierendes Getränk ergab, das in kleinen Portionen getrunken werden musste; außerdem ein paar Eier und einen Salzstreuer. Thomas LaFountain hatte mir beigebracht, die Eier eins nach dem anderen in die Endverarbeitungspfanne fallen zu lassen, wo sie aufgrund der Hitze platzten und der sich verdickende Saft in die Risse in der Eierschale einsickerte und die hart gekochten Eier dunkler und süßer werden ließ, die mit einem langen Löffel herausgefischt und heiß mit einer großzügigen Prise Salz verspeist wurden. Außerdem nahm ich mir einen Teller saure Gurken mit, als Gegenmittel für den Fall, dass ich versehentlich eine Überdosis Süßes zu mir nahm.

Summend stellte ich die Ventile am Verdampfer ein und leerte den Aschekasten der Brennkammer. Dann arrangierte ich zusammengeknüllte Zeitungen und die ersten Holzscheite des Tages. Als ich mich umwandte, um ein Streichholz zu suchen, flatterte plötzlich ein Vogel aus der Brennkammer und flog so dicht an meinem Gesicht vorbei, dass ich den Luftzug seines Flügelschlags an meinen Wangen spürte. Ich sah einen schwarzen Flügel vorbeiflattern, hörte ein aufgeschrecktes Zwitschern, und weg war er. „Glück gehabt!“, rief ich hinter ihm her und hielt ein brennendes Streichholz an das Papier.

Die Hitze baute sich schnell auf, und nach zwei oder drei Minuten stieg von der Pfanne, die voller Saft war, Dampf auf, ein süßer Nebel. Nach einigen weiteren Minuten begann die Oberfläche der Flüssigkeit zu blubbern, und der aufsteigende Dampf verwandelte sich in eine dichte Rauchsäule, die nicht mehr durch das Loch im Dach abziehen konnte. Der Dampf zog über die Dachsparren, breitete sich in dem Raum unter dem Dach aus und bildete dicke Wolken, die an den Balken zu kleinen Tröpfchen kondensierten, die mir, als die Sonne aufging, auf den Kopf tropften.

Endlich hatte ich auf der Farm etwas gefunden, womit ich mich auskannte. Im Haus beschwerte Mark sich immer darüber, dass ich den Kamin zu sehr einheizte. Und da hatte er nicht ganz Unrecht.

eingezäunten Bereich. Im ersten Moment wussten sie nicht, was sie mit ihrer plötzlich erlangten Freiheit anfangen sollten, und ich dachte, dass es mir vielleicht gelingen würde, sie durch die Lücke im Zaun zurück auf die matschige Koppel zu treiben und sie dort in Schach zu halten, bis Mark wieder da war, doch sie gewannen ihre Willenskraft zurück, vereinten sich zu einem Meer aus Fell und Hörnen und strömten die Zufahrt hinunter in Richtung Straße.

Sie waren beinahe auf der Höhe des Hauses. Mark kam gerade mit dem Gewehr heraus, als sie auf ihn zudonnerten. Sie erblickten ihn und bogen nach rechts ab, auf den Rasen vor dem Haus. Dieser war auf drei Seiten begrenzt, auf einer Seite von dem Haus, auf einer von einem Graben und auf der dritten von einem stabilen Weidenzaun. Der Weidenzaun verfügte über ein Tor, das offenstand, also mussten wir die Herde nur auf das Tor zutreiben. Wir dachten beide an eine Geschichte, die in diesem Frühling die Runde gemacht hatte. In Westport, dem Städtchen südlich von uns am See, war eine Rinderherde ausgebrochen. Diese Rinder waren tagelang umhergeirrt, hatten Gärten und Blumenbeete verwüstet und wurden immer wilder und unbeherrschbarer, bis der Eigentümer schließlich einen Jäger herbeigerufen hatte, der die Tiere allesamt erschossen hatte. Es war ein Totalverlust gewesen, denn die Tiere waren so mitgenommen gewesen, dass sie nur noch vergraben werden konnten. Es waren ebenfalls Hochlandrinder gewesen.

Also trieben wir die Herde behutsam in Richtung Tor, versuchten, ihnen die einzige Fluchtroute zu versperren, die an der Seite des Hauses vorbeiführte, und ließen die Führungstiere einen Blick auf das saftige Gras der Weide werfen. Sie muhten und liefen umher, unsicher, welche Richtung sie einschlagen sollten, und dann ging der gute alte Rupert durch das Tor, gefolgt von Parker und einigen weiteren Kühen und ihren Kälbern. Daraufhin drängte die ganze Herde auf das Tor zu, und Mark und ich lächelten uns über ihre Rücken hinweg an. Die Herde verteilte sich ruhig auf der Weide, und wir hatten es beinahe geschafft, als Parker den Anstoß gab,

dass plötzlich die Anarchie ausbrach. Sie bockte, raste rempelnd den Zaun entlang und machte die anderen mit ihrem Verhalten ebenfalls wild. Es dauerte nicht lange, und sie zog eine ganze Herde galoppierender Kühe hinter sich her. Wenn die Situation nicht so ernst gewesen wäre, wäre sie komisch gewesen. Sie sahen aus wie eine Truppe wohl beleibter Matronen bei einer Sauftour durch Tijuana. Auf unserer Seite des Zauns stand immer noch eine Gruppe von fünf Bullen im Stau und wartete auf Durchlass, doch sie kamen nicht durch, und schließlich wurden sie von ihrem Herdentrieb überwältigt und galoppierten hinter den Kühen her – natürlich außerhalb des Zauns und in Richtung Straße.

Mark und ich beratschlagten atemlos, was wir tun sollten, und beschlossen, dass er am besten bei den Rindern auf der Weide blieb. Sie waren es gewohnt, seiner Stimme zu folgen, wenn er sie auf frische Weideplätze führte, sodass sie ihm womöglich folgten und dadurch vielleicht die entlaufenen Bullen zurück zur Scheune lockten. Ich sollte gleichzeitig Plan B ausführen, der darin bestand, die Bullen auszutricksen, zwischen sie und die Straße zu gelangen und sie am Zaun entlang zurück und durch das Tor zu treiben. Es gab keine Zeit, um große Pläne zu schmieden. Ich schnappte mir einen dicken Stock und rannte los. Die Bullen liefen vorübergehend durch den Graben und zwischen den Bäumen hindurch und verloren einen Moment lang die Kühe aus dem Blick, was mir die Gelegenheit verschaffte, eine Position ein paar Meter vom Zaun entfernt einzunehmen. Dann erblickten sie die Kühe wieder, die um die Ecke der Weide bogen, und stürmten auf mich zu.

Bis dahin hatte ich ein paar Dinge darüber gelernt, wie man mit Rindern umgeht, wie sich eine Herde bewegt und warum sie sich so bewegt, wie sie sich bewegt. Um sie einzuschüchtern, hatte ich gelesen, musst du so groß wie möglich erscheinen und die Tiere direkt ansehen, geradeaus und mit beiden Augen, wie ein Raubtier es tun würde. Du musst vollkommen überzeugt sein, dass sie dir gehorchen werden und darfst unter keinen Umständen auch nur den

Hauch von Zweifel oder Angst erkennen lassen. Es ist erlaubt, mit lauter, tiefer Stimme „Brr!“ zu rufen, aber schreien solltest du nicht. Genau an diese Ratschläge dachte ich, als die Bullen auf mich zugerast kamen, der größte ganz vorne, flankiert von den anderen in einer pfeilförmigen Formation, und so stand ich da, fest und selbstbewusst und breitbeinig, die Arme und den Stock vor mir ausgestreckt, und rief laut und mit tiefer Stimme „Brr!“, als der Bulle, der die anderen anführte, den Kopf senkte und in mich hineinrannte.

Es war das erste Mal während meines Lebens auf der Farm, dass mir meine Erfahrung half, die ich auf der Highschool als Cheerleaderin gesammelt hatte. Der Bulle traf mich direkt unter der Hüfte, und als er den Kopf hob und mich in die Luft warf, zog ich das Kinn an, warf die Beine nach vorne und vollzog einen Pike. Ich glaube, ich legte einen Auerbachsalto hin, denn ich landete sitzend und war zwar leicht benommen, jedoch vollkommen unverletzt. Die anderen Bullen blieben abrupt stehen und starrten. Auf dem Boden sitzend hörte ich Mark laut auf die Herde einreden. „Na los! Komm schon, Chef! Na los!“ Die Bullen hörten es ebenfalls, genau wie die Herde innerhalb des Zauns, und wundersamerweise gehorchten sie. Ich klopfte mir die Erde ab und folgte den Bullen zurück über den Graben zu dem offenen Tor, wo sie sich freudig zu dem Rest ihrer Herde gesellten.

Wir verbrachten mehrere Stunden damit, den Zaun der Koppel wiederherzustellen, rammten neue Eckpfosten in den nassen Boden und errichteten eine Laufgasse ohne Elektrozaun, durch die wir die Herde zurück auf die Koppel schleusten. Wir schafften es noch, die Kühe zu melken und die Pferde zu füttern, bevor wir uns ins Bett schleppten. Der Bulle, den wir eigentlich hatten schlachten wollen, gewann noch eine Woche Aufschub, und unser Mittagessen im Restaurant war nur noch ein Wunschtraum, der sich in nichts aufgelöst hatte, wie der zu Ende gegangene Tag.

Kristin Kimball

Das dreckige Leben

Aus den High Heels in die Gummistiefel - Wie mein Traum vom naturnahen Leben in Erfüllung ging

336 Seiten, kart.
erscheint 2014

Jetzt kaufen

Mehr Bücher zu Homöopathie, Alternativmedizin und gesunder Lebensweise www.narayana-verlag.de