

Beim Cavadürli - Samichlaus

Zu Besuch bei einem Prättigauer Nikolaus

An das Märchen vom Samichlaus, der irgendwo im Wald in einer Hütte haust, glauben wohl nur noch die Kleinsten. Denkste! Kürzlich wurde ich eines Besseren belehrt, als ich mich auf der Suche nach einem Sujet für ein spezielles Foto im tiefen, dunklen Wald oberhalb von Schiers verirrte und plötzlich vor einer kleinen Hütte stand. Rauch quoll aus dem Kamin, darum entschloss ich mich anzuklopfen und nach dem Weg zu fragen.

Und nun sitze ich hier an einem Tisch, staunend und ungläubig gegenüber einem älteren Mann mit langem weissem Bart, buschigen Augenbrauen und grüner Zipfelkappe auf dem Kopf. Nochmals bestätigt er, was er mir noch vor der Türe stehend mitgeteilt hat: „I bin dr Samichlaus, preziser dr Cavadürli-Samichlaus“. Dass er der Samichlaus ist, darauf weist einzig der schön gelockte, weisse Bart hin. Weder seine blaue Helly Hansen Jacke noch seine Bündnertuchhosen oder die ausgelatschten Hausschuhe scheinen mir samichlaustypisch. Kein roter Samtmantel mit flauschig weissem Kragen ist in der kleinen, einfach eingerichteten Hütte zu sehen. „Den hat mir meine Schwester Anna zu heiss gewaschen, für dieses Jahr muss der schwarze Werktagmantel genügen“, erklärt er. Und sowieso könne er in diesem Gewand hier nicht arbeiten, er habe es lieber einfach und praktisch. Sagt's und beugt sich über das vor ihm liegende, dicke Buch, blättert eine Seite um und beginnt zu schreiben mit dem frisch gespitzten Bleistift. „Mein Gedächtnis hat arg gelitten, drum muss ich halt Alles aufschreiben was ich am 6. Dezember bei den Familien sagen sollte, Gutes und weniger Gutes.“

Henkellose Tasse

Dankend nehme ich etwas später das offerierte Glas mit heissem Lindenblütentee an. Er selbst hält seine grosse Tasse indem er den Daumen in die heisse Flüssigkeit taucht und prompt verbrennt. Leider sei das die letzte Tasse mit Henkel gewesen, bis gestern. „Ich bin halt schon etwas schusselig mit meinen 80 Jahren auf dem Buckel, da geht hie und da etwas zu Bruch“.

Im kleinen Holzherd knistert ein Feuerchen und verströmt wohlige Wärme, darauf köchelt eine Gerstensuppe mit zwei feinen Prättigauer Hauswürsten. „Meine Liebesspeise, die gibt nicht viel Arbeit und sättigt trotzdem prima“, sagt er und lädt mich grad zum Mittagessen ein. Noch nie in meinem Leben bin ich in den Genuss einer so wunderbaren Gerstensuppe gekommen. Aber den Fux, den Brotanschnitt, den überlässt er mir. „Meine Zähne sind nicht mehr so gut, den Fux füttere ich sonst den Eichhörnchen“, sagt der Samichlaus, steht auf und beginnt mit dem Abwasch in einem Plastikbecken.

Bad ohne fliessendes Wasser

Er habe hier im Cavadürli eben kein fliessendes Wasser, hole es im Eimer aus dem naheliegenden Tobel. Natürlich möchte ich nun wissen, wo er denn sein Badezimmer hat. „Badezimmer?“ fragt er, lacht laut und öffnet eine schmale Tür. „Ein Plumpsklo ist meine Toilette, ein anderes Plastikbecken mein Lavabo und duschen kann ich etwa alle zwei Wochen, wenn ich die schmutzigen Unterhosen und Socken bei Schwester Anna vorbei bringe“, erklärt er mir. Das alles sei wahrscheinlich auch das Problem, dass er hier im Cavadürli keinen Nachwuchs finde. „Die jungen Kerle heute sind nicht mehr bereit, hier oben im Wald unter diesen Bedingungen zu wohnen und zu arbeiten“. Dabei, so erklärt er, habe er sogar ein Telefon, welches ihn mit seinen Kollegen vom Prättigau verbinde. Ja, dieses Ungetüm steht hier neben mir auf dem Tisch, aus Armeerebeständen, mit Kurbel und batteriebetrieben.

„Handyempfang? Nein gibt es nicht hier“. Sagts, packt eine Bürste und ein paar Rohrholtschen und geht nach draussen. „Schuhe putzen ist nicht meine Lieblingsbeschäftigung, aber nasse Füsse sind auch nicht gesund“, meint der Samichlaus, bürstet den Schmutz von den speziellen Holzsohlenstiefeln und reibt sie mit einer Bienenwachspaste kräftig ein.

Grosse Tasse mit Henkel?

Später bei einem Kaffee erzählt er mir von seinem Beruf, der ihm immer noch grosse Freude bereitet. „Die leuchtenden Kinderaugen, wenn sie merken, dass ich nicht der böse Mann bin, den sie befürchtet haben, die schönen Sprüchlein die sie mir aufsagen und die fantasievollen Zeichnungen die ich erhalte, das ist es wert, noch ein paar Jährchen weiter zu arbeiten“. Fragen hätte ich noch viele gehabt, aber der Samichlaus meinte, dass er sich nun wieder dem Sündenregister widmen müsste, bis zum 6. Dezember sei die Zeit nicht mehr lang. Natürlich hat er mir den Weg aus dem Wald gezeigt. Welche Frage, sonst hättet Ihr diesen Einblick in das Leben vom Cavadürli-Samichlaus nicht erhalten. Apropos Schüsseli und verbrannter Daumen, - hat vielleicht jemand von Euch eine grosse Tasse vorrätig, mit Henkel? Ich glaube, der Samichlaus hätte gewiss Freude daran. Nein, nein, den Weg zu ihm verrate ich Euch nicht, habe es versprochen! Abzugeben bei Prättigau Tourismus mit dem Vermerk „Für den Cavadürli-Samichlaus“.

Erschienen im Bez. Amtsblatt im Dez. 2012 und auf Prättigau Tourismus, Gesichter und Geschichten 2012.

Bildlegenden

Nr1

Hier wohnt der Samichlaus, Stube, Küche und Schlafzimmer in einem.

Nr. 2.

Beim Sündenregister schreiben, wobei auch Positives notiert wird

Nr. 2a

Eltern finden im dicken Buch auch Erwähnung.

Nr. 2b

Knisterndes Feuerchen und köchelnde Gerstensuppe.

Nr. 2c

Gerstensuppe schmeckt auch dem Samichlaus.

Nr. 3

Toilette/Plumpsklo

Nr. 3a

Die Badenische vom Samichlaus.

Nr 4

Telefonanlage und Lesestoff direkt neben der Schlafcouch.

Nr 5

Samichlaus vor seiner Hütte beim Schuhe putzen.

Nr. 6

Eben, der Daumen leidet ohne Henkel.

Gerstensuppe-Rezept

Für acht Personen

800 g	Geräuchte Schweinsrippen
800 g	Siedfleisch, Rohschinken, Speck, nach Belieben
1 Tasse	Gerste
1 Tasse	weisse Bohnen
2	Rüebli
1-2	Lauch

1	kleiner Sellerie
1	kleiner Kabis
1	Zwiebel
3 l	Wasser

Man siedet das Wasser mit dem Fleisch auf und schäumt es ab. Danach fügt man die Gerste und die über Nacht eingeweichten Bohnen bei und lässt das Ganze etwa eine Stunde köcheln. Jetzt gibt man das feingeschnittene Gemüse bei, schmeckt mit Fleischbrühe oder Salz ab und lässt es eine weitere Stunde köcheln. Am Schluss noch Schnittlauch hinzu fügen. „Än Guetä“!