Madlen Arnold
Schauspielerin, Käserin und Bäuerin, Altdorf

Wenn der Zauber springt – im Chessi und auf der Bühne

Limmat Verlag

Tausenden Menschen ist Madlen Arnold schon als Filmstar begegnet. Im Schweizer Pavillon an der Mailänder Weltausstellung 2015. Der Werbestreifen «From Uri with Love» zeigt sie als junge Urner Käserin, die von ihrer Alp aus frisch und froh durch die Gegend hüpft und die Zuschauer an die schönsten Orte des Innerschweizer Kantons führt. Diese Landschaft, diese Botschaft, dieses Lachen: unverdorben, humorvoll, beglückend. Nur wenige wissen: Madlen Arnold ist auch im richtigen Leben Älplerin. Doch das ist nicht alles.

«Ich habe drei Berufe», erklärt die Urnerin in ihrem Heim in Altdorf. «Ich bin Bäuerin, Käserin und Schauspielerin.» Ihre Leidenschaften jedoch ordnet sie in umgekehrter Reihenfolge: «Am liebsten stehe ich auf der Bühne, am zweitliebsten neben dem *Chäs-Chessi* und am drittliebsten im Stall.» Dabei lacht sie fast so schön wie im Film. Es ist Anfang Oktober, die gebürtige Schächentalerin ist nach über drei Monaten auf der Alp mit ihren Kühen auf den Hof ins Tal zurückgekehrt. Hier ist sie geboren und aufgewachsen. Hier bewohnt sie mit ihrem Freund Patrick, einem Netzelektriker in Ausbildung zum Meister, das *Gadähüs*, eine Art Stöckli. 2010 hat sie den Betrieb übernommen, den die Eltern bis dahin führten und ihr Urgrossvater einst begründet hatte. «Er kam aus dem stotzigen, schwierig zu bewirtschaftenden Unterschächen und gewann dem damaligen Schwemmgebiet ausserhalb Altdorfs für wenig Geld, aber mit viel Arbeit ein Stück Land ab.» Das einzige Ziel der Eltern war es, mit dem «Fuchsacher» die neunköpfige Familie durchzubringen – ohne die Erwartung, dass eines der Kinder ihn einmal übernimmt.

Zwischen Lust und Last

«Mein Bruder und meine fünf Schwestern haben sich dann tatsächlich anderweitig ein Nest *aagräiset*, und obwohl auch ich als Jüngste nie daran dachte, den Betrieb zu überneh-

men, kam es doch anders. Nach der Pensionierung meines Vaters den Hof zu kaufen, war für mich eine logische Konsequenz.»

Aber ein Lebenstraum ist damit nicht in Erfüllung gegangen. «Meine Schwester, die als Tierärztin in Bürglen arbeitet, ist eher *dr Pür.* Aber klar», sagt sie beim Rundgang über das Gehöft, «wenn ich sehe, wie die Kälblein rumspringen und das Braunvieh zufrieden daliegt, dann freut mich das schon.»

Was ihr nicht gefällt, sind die Betriebskontrollen von behördlicher Seite. Alles will man wissen: Hat die Bäuerin Ordnung? Wann tut sie den Mist aus? Hat es ein Rändli beim Miststock? Wann güllt sie? Reinigt sie das Milchgeschirr abwechslungsweise sauer und alkalisch? Wann mäht sie? Der Betrieb sei eine veritable Last, obwohl er klein ist und sich auf Milch- und etwas Obstwirtschaft beschränkt. Würden ihr die Eltern, der Freund und immer wieder auch die Geschwister nicht unter die Arme greifen, wüsste sie nicht, wie sie ihn stemmen sollte. Dass regelmässig Kinder auf dem Gehöft rumtoben, lassen Spielsachen und landwirtschaftliche Minigefährte rund um Stall und Wohngebäude erahnen. «Ich habe achtzehn Nichten und Neffen, da läuft's schon mal rund. Ich lebe sehr gerne hier, der Blick auf die Berge macht mich glücklich. Es ist mir auch nicht zu eng. Ich spreche den Schächentaler Dialekt stark, man hört, dass ich von dort komme, auch wenn ich in Altdorf wohne.» Mit den andern Bauern pflegt sie kaum Kontakt. Das hat auch mit ihr selber zu tun. Sie weiss, dass sie kein besonders sozialer Mensch ist. Einmal hat sie jemanden sagen hören: «Weisst du, das ist die Madlen – *e chli e Komischi, aber voll okei.*» Sie lacht.

Herzstück des Hofes ist der Käsekeller hinter dem Stall, wo Madlen Arnold ihre selbst gemachten Laibe sorgsam hütet: Urner Alpkäse, halbhart und vollfett, auf drei Alpen rund um den Klausenpass aus der Milch der eigenen zwölf Kühe und der

rund dreissig Gasttiere geschöpft, pro Sommer etwa fünf Tonnen in Exemplaren zu fünfhundert Gramm, einem, vier und sieben Kilos. Sie verkauft direkt ab Hof, daneben liefert sie an lokale Läden, Genossenschaften und Grossverteiler. Ihre Käse heissen «Alpkäse Mettenen» und «Urnerboden». Sie hat es verpasst, ihnen einen persönlicheren Namen, etwa «Madlen's», zu verleihen. Aber die meisten Kunden wissen schon, welcher Käse aus ihrem Chessi kommt.

«Meine Haupteinnahmequelle ist nicht das Bauern, sondern das Käsen und das Theaterspielen», erzählt die 31-Jährige und weist in ihrem Holzhaus den Weg über die schmale Treppe hinauf. In einer dunklen Ecke stehen zwei Gitarren, an den Wänden hängen allerlei kuriose Bilder, die ihr aus verschiedenen Gründen Freude machen. Am Esstisch der kleinen, zweckmässig eingerichteten Stube mit tiefer Decke füllt Madlen Arnold in aller Ruhe Kaffee in zwei grosse Tassen und beginnt zu erzählen: «Als es nach der Sekundarschule darum ging, einen Beruf zu erlernen, wollte ich Zirkusartistin oder Konzertpianistin werden – oder Orthopädistin, was heisst, ein neues Bein zu machen, wenn eins ‹ab› ist. Während der Schnupperlehre fiel mir aber auf, dass man da sehr viel technisch zeichnen muss, und da es zudem schwierig war, eine Lehrstelle zu finden, sah ich mich nach etwas anderem um. Für die Berufsberaterin war es natürlich klar, dass es erst etwas Richtiges sein musste.» So nahm sie das Berufsbild der Milchtechnologin unter die Lupe, eine Mischung aus Käserin und Molkeristin, die alles im Griff hat, was die Milch hergibt: *Anke, Chäs,* Quark, Joghurt, Dessert, Glacé und so weiter. Arbeit findet die Milchtechnologin in der Industrie, zum Beispiel bei Emmi, in einer Käserei oder in einem Chemielabor. «Da muss man sich weiss anziehen – schon fast ein bisschen wie im Theater», betont Madlen herzhaft.

Sie absolvierte die dreijährige Lehre, ohne unbedingt später in diesem Beruf arbeiten zu wollen. Danach fragte sie

sich: «Okay, will ich jetzt an die Schauspielschule oder an die Bauernschule?» Sie entschied sich fürs zweite, vernünftig, «denn so hatte ich gleich zwei abgeschlossene Lehren in ähnlichen Bereichen». Die vertieften Kenntnisse konnte die Zielstrebige umgehend einsetzen – im Tal- und Alpbetrieb der Eltern. In beiden Gefilden kennt sie sich seit Kindsbeinen aus. Nun wurde sie in beiden Bereichen auch noch Profi.

Über Umwege auf die Bühne

Freilich liess Madlen der Gedanke ans Theater nicht los, und so wagte sie als 21-Jährige die Aufnahmeprüfung an die Scuola teatro Dimitri im Tessin. Sie bestand, aber: «Nach der dreimonatigen Probezeit erklärten sie mir, dass ich nicht in das Schema Schule passe. Es sei nicht nötig, dass ich nach Verscio käme, um mich zu spüren. Ich wüsste bereits sehr gut, wer ich sei und ich würde meinen Weg schon machen. Ich nahm das als Kompliment, bedankte mich und sagte zu mir, jetzt gehe ich eben auf eigene Faust auf die Bühne.» Dorthin, wo zu Schulzeiten ihre Begeisterung fürs Theaterspielen geweckt wurde. «In der Sek durften wir das Jugendtheater in Altdorf besuchen. Damals ging für mich eine Welt auf. Ich dachte: Wow! und fragte, ob ich mitmachen darf. Obwohl ich zu jener Zeit noch nicht sechzehn war, wurde es erlaubt. Seither ergab eines das andere. Ich wurde immer wieder fürs Mitspielen in Projekten angefragt.» Heute gibt es Angebote, die sie auch mal ausschlagen muss – aus zeitlichen Gründen, oder weil es sie nicht interessiert. «Ich weiss, das ist ein Riesenglück, das auch wieder einmal vorbei sein kann.»

Zu sehen ist Madlen im Schultheater, im Jugendtheater Altdorf, wo sie auch bei Regie und Licht assistiert, im Dorftheater, in privaten kleinen Stücken und in grossen Produktionen des Theater Uri in Altdorf. Viele Rollen hatte sie bislang inne. Dazu gehören die Heldin Helene im «Heldenland» des

Theaters Uri (2008), Tochter Noemi in «Nicht nur zur Weihnachtszeit» von Momänt & Co (2011), Elisa Doolittle in «My Fair Lady» der Musikbühne Uri (2013), Vreny und Musiker Michu bei der Theatergruppe Flugdax (2014/2015) und eben die Käserin als Urner Botschafterin im eingangs erwähnten Werbefilm. Welche Rolle würde sie gerne noch spielen? «Pippi Langstrumpf ist vielleicht eine Figur, die immer wieder in mir rumgeistert. Generell gefallen mir heitere Charaktere besser als traurige.»

Manchmal entsprechen ihre Tage einem veritablen Postenlauf: Melken und Misten im Stall, Proben fürs Theater, Haushalten, Aufführung am Abend, später nochmals Melken im Stall. Aber Theatermachen empfindet die Vielseitige nie als Anstrengung. «Im Gegenteil, es gibt mir extrem Energie. Am schönsten ist es, wenn ich merke, dass es funktioniert, dass ich die Menschen im Theater berühre. Wenn der Zauber springt. Theater ist der geschützteste Rahmen, den ich mir vorstellen kann.» Nie fühlt sie sich freier als auf der Bühne. «Aber nur», bemerkt sie, «wenn auf dem Hof alles rund läuft und der Käse gut herausgekommen ist.» Zeit fürs Theater hat sie grundsätzlich nur während der Wintermonate. Und Ferien liegen aus organisatorischen Gründen nicht drin. Dies macht ihr nichts aus, obwohl sie sich schon vorstellen kann, drei Tage an einem schönen Strand zu liegen.

Laib für Laib von Hand gemacht

Das Käsen ist für die Bauerntochter ein anderes Kapitel als die Landwirtschaft im Tal. Den Alpbetrieb bezeichnet sie als «eine Art Schatz». Erst hier spürt sie die Liebe zur Natur und zu den Kühen. Ein Leben, in das die Urnerin automatisch hineinwuchs. «Es war normal, dass man mit den Eltern jedes Jahr *z'Alp* ging, dass man neben dem Chessi stand, dass man den Käse machte, zudem sehe ich heute als gelernte Milchtech-

nologin dahinter, ich weiss zum Beispiel, warum die Milch dick wird.» Die Käserin lebt während der Sommermonate mit ihren eigenen und den «Ferienkühen» insgesamt rund hundert Tage auf drei verschiedenen Alpen, die sie achtmal wechselt. Meist sind eine oder mehrere Personen aus der Familie mit dabei, um zu helfen. Das Käsen jedoch ist allein Madlens Domäne. «Wir beginnen für ein paar Tage in der Mitte auf der Mettenenalp, wechseln dann – samt Kühen natürlich – für siebzehn Tage auf den Urnerboden weiter unten, dann gehen wir für vierzehn Tage zuoberst auf die Butzlialp und so weiter. Das Ganze hat mit der Vegetation zu tun. Wir sind mit den Tieren immer dort, wo es gerade am idealsten zum Grasen ist. Den anstrengenden Alpaufzug und -abzug ersparen wir ihnen aber. Ich fahre sie mit einem Laster rauf und wieder runter, denn wir kämen im Herbst genau um die Mittagszeit in Altdorf an und würden den Verkehr behindern», erklärt sie ganz pragmatisch.

Doch wie genau sieht denn dort oben ihr Alltag aus? Madlen nimmt einen grossen Schluck Kaffee, dann erteilt sie eine willkommene Lektion in Käseherstellung. «Jeder Bauer melkt die Kühe auf der Alp in seinem Gaden, dann leert man die vollen Milchkannen in das eigene Chessi. Am Abend wird die Milch runtergekühlt, damit sich die Bakterien nicht vermehren. Am frühen Morgen darauf schöpfe ich auf der Oberfläche ein bisschen *Niidle* ab, die aufgerahmt hat, daraus *chnätte* ich Anke, ein sinnliches Gefühl. Die an diesem Tag frisch gemolkene Milch leere ich in das Chessi dazu und heize es auf. Dann gebe ich Lab, ein Ferment, welches die Milch zu einer Art Pudding macht, sowie selbst gezüchtete Milchsäurebakterien bei, was Geschmack und Haltbarkeit fördert. Mit einer Harfe durchstreife ich nun die ganze Masse und mache daraus den so genannten Käsebruch, hüttenkäsegrosse Möcklein, die in der Molke schwimmen. Das ist ein besonders schöner Moment,

und es ist von grösster Wichtigkeit, dass ich diesen Schneideprozess feinstmöglich durchführe. Dann ist es meist rundherum still. Die Kühe liegen gemütlich da, bevor es wieder auf die Alpweide geht, das Feuer unter dem Chessi steht kurz vor dem Erlöschen, die Älpler sind am Frühstück, und falls mir jemand grad dabei zuschaut, etwa die Kinder meiner Schwestern, so werden diese jeweils auch ganz ruhig, weil das Schneiden des Käsebruchs wohl etwas Meditatives hat und der Ton der Harfe am Chessirand so schön klingt. Nach dem Schneiden heize ich die ganze Masse auf und lasse sie eine Weile so stehen. Dann nehme ich mit einem Tuch eine gewisse Menge heraus und lasse sie in die Form gleiten. In dem Moment besteht die Masse immer noch aus Käsebruch, aber wenn man sie fest presst und dabei die Molke, wir sagen dem *Sirte,* ausdrückt, hält das Ganze schon ein bisschen zusammen. Die Form hat an der Seite kleine Löcher, aus denen die Flüssigkeit austreten kann. Wenn der Käse etwas fester geworden ist, also etwa nach zehn Minuten, nehme ich ihn aus der Form, halbiere ihn, lege die Hälften zurück in die Form, schichte zwei Käse übereinander und lege zuoberst ein Gewicht drauf, damit die restliche Molke austritt. Während des Tages kehre ich die Käse ein paar Mal, damit die Sirte weiter entweicht. Am Morgen darauf nehme ich den Käse aus der Form, bringe ihn in den Käsekeller, wo es kühl ist, und lege ihn ins Salzbad, je nach Grösse sechs bis 24 Stunden lang. Das ist wiederum gut für den Geschmack und die Haltbarkeit. Danach kommt er auf ein Käsebrett und in ein Gestell, wo er bleibt, bis er reif ist. Ab jetzt werden die Laibe gepflegt. Das heisst, ich drehe sie täglich um und bürste ihre Oberfläche ab, damit diese nicht austrocknet, sich die Rinde bildet und der Käse schön ausschaut. Bis ein Käse reif ist, dauert es im Schnitt sechs Wochen.»

Tagwacht um halb vier

Je weiter oben, desto mehr Kräutlein wachsen auf der Wiese und desto würziger schmeckt der Käse. Ob es schliesslich zu einem Hart-, Mittelhart- oder Weichkäse kommt, wird unter anderem mit dem Flüssigkeitsentzug gesteuert. Aus achthundert Liter Milch pro Tag von rund vierzig Kühen macht Madlen Arnold etwa zehn Laibe à sieben Kilogramm Käse. «Auf der Alp gibt es natürlich noch andere Älpler. Alle zügeln immer gleichzeitig von einer Alp zur anderen. Jeder hat aber sein eigenes *Hittli*. Auf dem Urnerboden habe ich noch eine Dusche, weiter oben wird es immer einfacher.» Tagwacht ist für die Alpkäserin um halb vier, um acht Uhr abends dann endlich Feierabend. Was empfindet sie als besonders anstrengend? «Wenn die Sonne scheint und gerade meine Schwester zu Besuch ist und ich mit ihr eigentlich gerne ein Kafi trinken möchte, aber zwingend in den Käsekeller muss, um meine tägliche Arbeit zu verrichten. Das ist einen Moment lang etwas hart, aber das Bedauern vergeht schnell wieder. Der Käsekeller ist schliesslich einer meiner liebsten Orte.»

Das Leben auf der Alp habe nicht nur schöne Seiten, sei aber erfüllend, sagt sie. «Wahrscheinlich ist es die Mischung aus den rauen, anstrengenden und den freudigen Momenten, die einen da oben von hinten am Genick packt.» Das Wissen um gesunde Tiere und gelungenen Käse vermittle ihr ein tiefes Gefühl von Zufriedenheit. «Wenn sich beim letzten Drehen des Käses der Alpsegen mit dem Krähen der Bergdohlen mischt, dann spürst du, wenn du es zulässt, das Gefühl von Liebe.»

Längst hat sich im Land herumgesprochen, dass es eine junge Urnerin mit unverkennbarem Strahlen gibt, die als Käserin wie als Schauspielerin arbeitet. Madlen Arnold sass schon bei Kurt Aeschbacher im Fernsehstudio – barfuss, weil sie aus ihrer Sicht die falschen Schuhe mitgenommen hatte; sie gab ein längeres Interview im Radio SRF und wurde in verschiedenen Zeitschriften porträtiert. «Man erkennt mich hier auf der Strasse schon dann und wann, aber ich kenne die meisten ja auch.»

Nach einer Theatervorstellung trifft man sich noch im Foyer und schwatzt. Sie aber würde lieber sofort nach Hause entschwinden, was natürlich nicht immer geht. «Viel eher freue ich mich über eine Anerkennung, ein spontanes Kompliment zum Beispiel in einem Laden, wenn jemand sagt: ‹Hei, du hast mir gefallen gestern auf der Bühne!›» Am wichtigsten ist ihr jedoch die bedingungslose Wertschätzung ihrer Familie. «Ich habe eine Schwester, die kann nähen wie verrückt, eine andere toll zeichnen, die dritte ist eine erfolgreiche Tierärztin. Bei uns hat alles gleich viel Wert, auch wenn es nicht in der Zeitung kommt. Das ist doch wunderbar.»

Zweifel und Fragen

Dann wird Madlen Arnold nachdenklich und sagt: «Manchmal glaube ich, das Leben kippt mir aus der Hand. In der Landwirtschaft, beim Käsen, wenn ich zu wenig auf der Bühne stehe, wenn das Zwischenmenschliche auf der Alp nicht funktioniert. Und manchmal frage ich mich: Schaffe ich es längerfristig, den Bauernbetrieb aufrechtzuerhalten, das halbe Jahr auf der Alp zu verbringen und dann auch noch auf der Bühne zu stehen? Was ist, wenn meine Eltern einmal kräftemässig nicht mehr mögen? Soll ich etwas ändern? Ich werde es sehen. Ich kann und will keine Pläne schmieden, ich schaue einfach nur Sommer für Sommer. Doch etwas weiss ich sicher: Ich möchte kein Leben ohne Theater.»

Eva Holz

Sarina Arnold
Topmodel, Schmuckdesignerin und Wohltäterin, Attinghausen / Zürich

---

Botschafterin im Auftrag von Schönheit und Schicksal

Limmatverlag

Sie sitzt ganz hinten in der Goethe-Bar im «Schiller» am Sechseläutenplatz in Zürich, um zehn Uhr morgens und sendet schon beim ersten Blickkontakt ihr unverkennbar natürliches Strahlen aus. Vor sich Cappuccino und Gipfeli. Ein Gipfeli? Sarina Arnold lacht herzhaft und sagt: «Überhaupt kein Problem, sowas bleibt bei mir nicht hängen!»

Einen Termin mit dem Model aus Attinghausen mit Wohnsitz am Zürichsee zu ergattern, war kein Kinderspiel und nur über ihre Managerin möglich, und so gilt es, die Gunst der reservierten Stunde zu nutzen. Einen gehetzten Eindruck macht die 35-Jährige aber nicht, dazu ist die Weitgereiste und viel Fotografierte zu sehr Profi.

Seit genau zwanzig Jahren arbeitet Sarina Arnold höchst erfolgreich als Foto- und Laufstegmodell. Auch wer niemals Frauenmagazine oder Modekataloge durchblättert, ist ihr vor ein paar Jahren gewiss begegnet: auf den Plakaten und in den TV-Spots, wo sie im *Senne-Chutteli* für Schweizer Butter wirbt. Die hellblonde, grazile Urnerin wird in den Medien seither gern *Buttermeitli* genannt. Dieser Begriff bereitet der Hobbybäckerin keine Mühe: «In meinem Kühlschrank liegt immer Butter, zudem ist es schön, wenn die Werbekampagne nachhaltig wirkt.»

Der Touch vom ungeschminkten, unverdorbenen Landmädchen gefällt nicht nur den Schweizer Butterproduzenten, die sympathische junge Frau passt auch ins Bild von Kosmetikhersteller Louis Widmer, der Zeitschrift «Annabelle», von Kleiderlabels wie Mango, H&M, Armani, Stefanel und Nina Ricci. Und ihr Gesicht zierte Covers von «Elle» und «Vogue». Nicht genug: Das gefragte Topmodel ist Ehefrau und Mutter, Schmuckdesignerin und Botschafterin im Auftrag eines Hilfswerks. Doch der Reihe nach.

Heimlich ein paar Fotos an die Agentur

1980 in Altdorf geboren, wächst Sarina Arnold in Attinghausen auf und geniesst «eine unbeschwerte Kindheit im schönen Kanton Uri», wie sie selber sagt. Der Vater betreibt ein Silikonfugengeschäft und kennt jedes Badezimmer im Dorf, die Mutter führt ihren eigenen Coiffeursalon im Wohnhaus. Das Mädchen wächst mit einer wenig älteren und einer zehn Jahre jüngeren Schwester auf und spielt mit den Kindern von Skirennfahrer Walter Tresch.

Zur Schule geht Sarina nicht besonders gern. Sie will Coiffeuse werden wie die Mutter. Und schon jung eine Familie gründen. «Ich habe Haare zusammengewischt und Lockenwickler geputzt, immer nah bei der Mutter, ein bisschen ein *Mamititti*», erzählt sie in unverkennbarem Urner Dialekt. Den Eltern jedoch ist bald klar, dass im hochgewachsenen Kind das Zeug zum Modeln steckt. Dass man sie mit vierzehn Jahren zum Wettbewerb «Miss Teeny» anmelden will, passt dem Teenager aber nicht. So versucht es die Mutter zwei Jahre später auf andere Weise und schickt heimlich ein paar Schwarz-weiss-Fotos der 178 cm grossen Tochter an die Organisation Elite Model Look. Dann die Überraschung, für die Eltern wohl ein Triumph: «Es war einer der letzten Schultage, da lag ein Brief auf dem Tisch mit der Meldung, dass ich zu den zwölf Finalistinnen der Schweizer Ausscheidung gehöre. Ich dachte: Was soll das? Ich hatte doch keine Ahnung von dieser Welt, wusste knapp, wer Claudia Schiffer ist. Es gab noch keine Sendungen wie ‹Germany's Next Top Model›.» Man bittet sie zum professionellen Fotoshooting. Weil sie sich nicht wirklich dafür interessiert, geht sie völlig unbeschwert zu Werk und gewinnt vielleicht gerade deshalb. Darauf besteigt sie mit sechzehn das erste Mal ein Flugzeug und bestreitet in Nizza den Weltfinal des «Elite»-Wettbewerbs. Sie erreicht einen Platz unter den ersten fünfzehn von hundert Anwärterinnen.

Einer Laufbahn als Profimodel steht nun nichts mehr im Weg. Der bereits unterzeichnete Lehrvertrag mit einem Coiffeurgeschäft in Attinghausen wird für ein Jahr sistiert. «Meine Lehrmeisterin war so nett und gab mir diese Zeit, um herauszufinden, ob Modeln das Richtige für mich sei. Ich hatte also eine Lehrstelle als Rettungsanker parat.» Die Ausbildung zur Coiffeuse wird sie aber nie in Angriff nehmen.

Ihr erstes Fotoshooting macht sie für die deutsche Zeitschrift «Freundin», «nichts Weltbewegendes», wie sie rückblickend meint. Dann wird sie für eine grosse Mercedes-Kampagne gebucht und schliesslich geht's weit weg von zu Hause – nach New York. Sich vor der Kamera richtig zu bewegen, lernt Sarina Arnold im Nu. Wenn das Jungmodel in der Megametropole sich nicht gerade ablichten lässt, besucht es potenzielle Kunden. Das Schulenglisch der Urnerin ist praktisch unbrauchbar, doch dank eines zweiwöchigen Crashkurses mit einer Privatlehrerin kommt sie vorerst über die Runden. Die Kolleginnen schauen sich in der gemeinsamen Wohnung über die Schultern, wenn eine ein Fax mit neuen Aufträgen entgegennimmt.

Allein in New York

«Obwohl mir die Arbeit von Anfang an Spass machte und schnell Früchte trug: Meine Mutter würde mich heute nicht mehr für den Wettbewerb anmelden. Ihr war damals nicht bewusst, was es bedeutet, so jung ganz allein in grossen Städten unterwegs zu sein», erzählt Sarina. «Tatsächlich habe ich anfänglich oft geweint vor Heimweh. Ich vermisste den Kanton Uri, meine Eltern, die Geschwister. Ich fühlte mich einsam. Da half es wenig, dass die Agentur für die unter Achtzehnjährigen ein Zimmer in einem Apartment organisierte. Von eigentlicher Betreuung konnte keine Rede sein.»

Als die junge Frau sich selber das erste Mal an einer Bushaltestelle auf einem Plakat als Stefanel-Model erblickt, ereilt

sie ein eigenartiges und gleichzeitig stolzes Gefühl. Schweizer Medien verfolgen ihre Laufbahn nun hautnah und berichten entzückt über die steile Karriere des bodenständigen *Urner Meitlis*. Bald hält sie sich abwechslungsweise längere Zeit in New York und Paris auf. Shootings bringen sie zudem nach Indien, Südafrika, Patagonien und in viele andere Länder. «Das Tolle am Modeln ist, dass man viel herumkommt in der Welt, Menschen kennenlernt und durchaus Kontakte fürs Leben knüpft.»

Ab und zu schafft sie es, ein Wochenende daheim in *Ättighuuse* zu verbringen. Die alten Freundschaften, den sicheren Hafen in der vertrauten Heimat wird sie sich nie nehmen lassen. Floss jetzt schon das grosse Geld, von dem so viele träumen? «Damals verdiente man wirklich gut», bekennt sie. «Einen Tag lang für einen deutschen Katalog zu arbeiten, trug ohne weiteres bis neuntausend Franken ein, und dies mehrere Tage in Folge. Doch ich habe von zu Hause gelernt, dass das Geld nicht von oben kommt und dass man haushälterisch damit umgehen muss.» Nur so habe sie sich später eine Eigentumswohnung am Zürichsee leisten können.

«Die Zeiten haben sich stark geändert. Heute arbeiten Models sehr viel strenger und verdienen im Schnitt weniger als früher, ausser es handelt sich um Stars. Die Auswahl an fotogenen Frauen ist riesig geworden, und die meisten müssen auf Internetplattformen wie Instagram präsent sein. Wer nicht soundso viele Follower hat, wird unter Umständen nicht gebucht.» Zur Normalität sei überdies die technische Bearbeitung der Aufnahmen geworden. «Jede Fotografie wird retuschiert. Man verbessert alles: die Zähne, die Falten, die Kurven, die Ausstrahlung.» Umgekehrt würden vermehrt ältere Models engagiert, was ihr natürlich zugutekomme. «Ich arbeitete kürzlich mit einer 65-Jährigen zusammen, und diese ist noch voll im Business. So kann ich doch auch noch ein paar Jährchen

weitermachen!», lacht Sarina Arnold. Heute ist sie an einem ganz andern Punkt als vor zwanzig Jahren, fühlt sich sicherer als je in ihrer Haut und weiss, was sie kann und will. Zudem hat sie Familie und arbeitet nur noch rund fünfzig Prozent ausser Haus. Dies meist en bloc, zwei Wochen daheim, zwei Wochen unterwegs, ab und zu auch unregelmässig. Während ihrer Abwesenheit besorgen Ehemann Raphael Fischer und eine Kinderfrau den Haushalt und die Betreuung der siebenjährigen Tochter.

Starke Mutter, starke Tochter

Was führte die Urnerin nach Zürich, genauer an das linke Zürichseeufer? Sie bestellt einen zweiten Cappuccino und erzählt: «Ausschlaggebend waren die Nähe zum Flughafen und die Liebe zu meinem Mann, der hier als Immobilienkaufmann arbeitet.» Am Zürichsee bewohnen sie eine moderne Eigentumswohnung in familienfreundlicher Umgebung. «Das muss nicht für ewig sein, aber im Moment stimmt es perfekt.»

Sie wurde nicht so früh Mutter, wie es sich das Mädchen damals in Attinghausen vorgestellt hatte. Mit 27 brachte sie ihr erstes Kind zur Welt, Felice. Zum Zeitpunkt dieses Gesprächs erwartet sie ihr zweites. «Sarina Arnold im Babyglück. Endlich ein Geschwisterchen für Tochter Felice», titelte die «Schweizer Illustrierte» online, sobald die Schwangerschaft des Medienlieblings feststand. Unbestritten wird die Familie des prominenten Schweizer Models weiterhin ein attraktives Thema sein. Doch wie verhielt sich die Presse, als sie erfuhr, dass Felice mit einer schweren Lippen-Kiefer-Gaumenspalte geboren wurde? «Mein Mann und ich hatten selbst bestimmt, wann wir unser Töchterchen der Öffentlichkeit zeigen wollten, und das wurde respektiert. Obwohl wir viele Tränen vergossen und mit Felice gelitten haben, gab es für mich in dieser Hinsicht kein Tabu. Ganz im Gegenteil: Ich wollte Müttern und Vätern von Kin-

dern mit ähnlichen Fehlbildungen Mut machen und zeigen, dass man mit medizinischer Hilfe und Geduld viel erreichen kann.» Der Zweitklässlerin Felice geht es heute gut, obwohl sie noch verschiedene Eingriffe über sich ergehen lassen muss. Ist das eine Problem behoben, stellt sich das nächste, bis Mund und Rachen fertig ausgewachsen sind. Bald steht eine Knochentransplantation von der Hüfte zum Kiefer bevor. Für die abschliessende ästhetische Nasenkorrektur muss das Mädchen mindestens sechzehn Jahre alt sein. «Es bleibt nichts anderes übrig, als dies anzunehmen. Unsere Tochter weiss genau, was sie hat, wir machen kein Geheimnis darum, sondern versuchen, sie zu stärken, gerade im Hinblick auf das Teenageralter», erklärt ihre Mutter. Und verschmitzt meint sie: «Felice packt das, sie ist ein echter *Ürner Stiärägrind.*»

Die beliebte Urnerin wurde von verschiedenen Seiten angefragt, ob sie im Namen einer guten Sache als Botschafterin agieren würde. Seit 2010 hat sie diese Funktion bei der Schweizer «Stiftung Zuversicht für Kinder» inne, welche sich in Kirgisien für junge Menschen mit Lippen-, Kiefer- und Gaumenspaltung einsetzt. Die Fehlbildungen kommen in dieser Gegend auffällig gehäuft vor. «Hier kann ich mitreden und aus eigener Erfahrung Unterstützung bieten», erklärt Arnold.

Die Stiftung betreibt in der kirgisischen Hauptstadt Bischkek ein spezialisiertes Behandlungszentrum. Die Mutter von Felice war einige Male vor Ort und unterstützt dort einen Kindergartenbuben und seine arbeitslosen Eltern finanziell und moralisch. «Man muss bedenken: Nicht nur die Operationen sind wichtig – meist sind es ja mehrere –, sondern auch die Nachbehandlungen und Fördermassnahmen wie etwa Sprechtherapie. Und natürlich der regelmässige Kontakt per SMS oder Überraschungspäckli.»

Eigene Schmuckkollektion

Ihre zweite Tasse ist leergetrunken, das Gipfeli weggeputzt, die Gesprächsstunde fast um, das Model winkt einem Bekannten in der hinteren Ecke der Bar zu. Da fällt der Blick auf ihren schlanken, langen Unterarm, geziert von einer auffällig passenden, zart-geometrischen Goldspange. «Ich entschied 2012, selber Schmuck zu entwerfen und produzieren zu lassen, weil mir der herkömmliche nicht gefällt», sagt sie bestimmt. In einem Traum seien ihr die passenden Kreationen erschienen, die sie tags darauf umgehend auf ein Blatt zeichnete. «Jewels for You» nennt sie die Kollektion, bestehend aus verspielten bis gradlinigen Stücken in Silber und Gold. «Top-Model Sarina Arnold hat ein gutes Gespür für Trends», vermeldete die Zeitschrift «Gala» und attestiert dem Schmuck «das gewisse Etwas». Und «Annabelle» schrieb: «Sehr toll, der gehämmerte, silberne Anhänger an langer Kette.» Zum Angebot gehört im Weiteren die Speziallinie «Felice», originelle und gleichzeitig zurückhaltende Kettchen und Ohrhänger, welche Sarina Arnold für Mutter und Tochter designt hat. Zehn Prozent des Verkaufserlöses dieses Duo-Schmucks fliesst in die Stiftung «Zuversicht für Kinder». Nebst online ist ihre gesamte Kollektion bei Juwelier Kurz erhältlich. Es laufe gut, und sie sei glücklich, ihre kreative Ader mit einer karitativen Ausrichtung kombiniert zu haben. «Meine Freunde sagen, der Schmuck passe perfekt zu mir – leicht romantisch, fein, filigran – und doch mit Ecken und Kanten.» Gewiss steckt in Sarina aus Attinghausen auch eine Portion *Ürner Stiärägrind*.

Eva Holz