

# Unverhofftes & Misslungenes

Anekdoten vom Kochen, Essen und Trinken in den Alpen

## Durst wird durch Bier erst schön

Wer schon einmal am Hochkönig war, weiß, dass dieser Berg eine respektable Südwand hat. Und wer schon einmal eine so hohe Südwand gemacht hat, weiß, dass es nach Leerung der spärlichen Getränke bald nur noch um das Thema Durst geht. Wir hatten die Wand schon fast hinter uns, als sich im Westen Wolken auftürmten und wir das Tempo verschärften und zum Matrashaus hinaufzogen. Selbst für eine kurze Einkehr wollten wir uns keine Zeit mehr nehmen, um den langen Abstieg über das Birgkar noch möglichst ohne Blitz und Donner hinter uns zu bringen.

Als wir nun unter einem Fenster des Matrashauses standen und in aller Eile die Seile zusammenlegten, öffnete sich das Fenster über uns, und eine junge Frau fragte mitfühlend, „Habts an rechten Durst, gell?“ Ohne unsere Antwort abzuwarten, reichte sie jedem von uns einen Bierkrug herunter, den wir gierig leerten. Als wir zahlen wollten, lehnte sie lachend ab, mahnte uns zur Eile und wünschte uns einen guten Abstieg. An die Hochkönig-Südwand habe ich keine Erinnerung mehr, an diese einmalig nette Geste der Wirtin vom Matrashaus aber sehr wohl, und immer noch mit einem Gefühl der Dankbarkeit.

Rolf Reisinger



Foto: Desiree Rocholl

## Heiligabend im Karwendel

Vor ein paar Jahren war ich mit einer Freundin an Heiligabend im Winterraum der Falkenhütte. Dort trafen wir dann völlig überraschend noch jemanden, der dem üblichen Trott entfliehen wollte. Den Ofen eingeheizt, und der gemütliche Abend konnte starten. Ofenfrisches Baguette mit duftend-dampfendem Käse und Rotwein, den wir gerne geteilt haben. Eine kulinarische Köstlichkeit! Über Nacht hat's dann standesgemäß noch zum Schneien angefangen.

Desiree Rocholl

## Okra statt Pasta

Winterabend-Abende sind lang. Deswegen ist es ein echter Fauxpas, dort einfach nur gefriergetrocknete Trekking-Nahrung zu verwenden. Wann sonst hat man denn so viel Zeit zum Kochen? Wenn möglich, denken sich meine SpezIn und ich echte Sterne-Menüs aus. Was zumeist auf große Verwunderung stößt. Jedenfalls lehnten auf der Winnebacheehütte zwei Tourenger das Angebot, an unserem indischen Essen mit Süßkartoffel-Okra-Curry und jeder Menge scharfen Gewürzen teilzunehmen, höflich, aber entschieden ab. Als wir aber zum Nachtisch Orangen-Schnittchen flambierten, schmolz die kulinarische Skepsis freilich genauso schnell dahin wie die zum Übergießen der Orangen geschmolzene Schokolade auf dem Herd ...

Michael Prötzel



Foto: Michael Prötzel

## Unverhofft kommt oft ...

Im August 1959 saßen wir vor der Pradialihütte (Palagruppe) und musterten den „Buhl-riss“ an der Cima Canali, eine Erstbegehung von Hermann Buhl. Da kam Luigi, der Hüttenwart, auf die Terrasse und meinte, dass wir Jungspunde (19 bzw. 20 Jahre alt) an diese Tour gar nicht zu denken bräuchten, sie sei erst drei Mal wiederholt worden, es gebe da eine überhängende Risseillänge mit nur einem Haken nach 15 Metern, und überhaupt ... Als sich später die Wirtin dieser Ansicht dringend anschloss, unterstützt von ihren beiden Töchtern, war die Herausforderung groß genug, dass wir am übernächsten Tag einstiegen. Die Tour war tatsächlich ziemlich hart, spärlich gesichert und lang, sodass wir nach unserem Erfolg mit einem triumphalen Empfang auf der Hütte rechnen durften. Luigi sah uns, meinte aber nur: „Da seid ihr ja.“ Die Wirtin wirkte ebenfalls eher unbeeindruckt; gleichgültig und ohne ein Lächeln reagierten auch Lina und Maria. Wir verstanden die Welt nicht mehr.

Weil wir mit wenig Geld auskommen mussten, blieb es am Abend bei dem üblichen Teller Spaghetti und, das musste einfach sein, zur Feier mezzo litro di vino rosso. Um 22 Uhr räumte Luigi konsequent den Gasträum, hielt uns aber noch zurück, während die anderen Gäste im Lager zu verschwinden hatten. Und dann ging die Tür auf, Lina und Maria brachten zwei Kerzen, Luigi kam mit einer großen garnierten Speckplatte, die Mama servierte Wein, und es wurde eine wunderschöne Siegesfeier, Hüttenruhe hin oder her. Erst jetzt waren wir wirklich am Ausstieg des „Buhlrisse“ angekommen.

Rolf Reisinger

## Kohldampf am Sass Rigais

Die Tour auf den Sass Rigais war perfekt vorbereitet. Am Abend vorher blanchierte ich zarte Weißkrautblätter, rollte sie zu Krautwickeln gefüllt mit einer mediterranen Semmelknödelmischung und steckte sie in einer Brotzeitbox in den Rucksack. Tapfer kraxelten wir dann stundenlang bei brütender Hitze die Drahtseile entlang, jeder Verlockung standhaltend, die Box noch vor dem Gipfel zu öffnen. Oben angekommen, war dieser bis auf den letzten Winkel von genüsslich kauenden Menschen mit großen Käsestücken oder Würsten in den Händen besetzt. Da standen wir nun, hungrig und bewegungslos eingeklemmt. Es blieb uns nichts anderes übrig, als abzustiegen und nach einem geeigneten Rastplatz Ausschau zu halten. Dummerweise stiegen wir dort hinunter, wo die meisten heraufkrabbelten. Also mussten wir immer wieder warten. Endlich entdeckten wir etwas abseits einen leicht zu erklimmenden Felsvorsprung. Rucksack runter, Plastikbox raus und schnell den Deckel auf! Der Verschluss klemmte, der Schwung war zu groß, die Box mit den Krautwickeln segelte in elegantem Bogen durch die Luft und knallte etwa 15 Meter unter uns ins Geröll. Der Deckel sprang auf, die Krautwickel aber lagen nahezu unverseht unter uns. Ich kraxelte in Windeseile hinunter. Doch fünf Meter vor Erreichen des Ziels musste ich mitansehen, wie ungefähr zehn habgierige „Brotzeitadler“ wie schwarze Pfeile angeschossen kamen, sich auf unsere Krautwickel stürzten und diese mit ihren gelben Schnäbeln im Nu bis auf den letzten Brösel verputzten. Ab da setzt meine Erinnerung aus. Ich weiß heute nicht mehr, wie und in welchem erbärmlichen Zustand wir vom Berg heruntergekommen sind und was ich schließlich auf der Regensburger Hütte verschlungen habe. Ich erinnere mich nur, dass es geschmeckt hat. Und wie!

Franz Leutner

## Spaghetti con erbe

Beim Kletterzeltlager von Jungmannschaft und HTG auf einer Almwiese unter dem Monte Pelmo in den 1980er-Jahren kamen abends die Kletterer hungrig zurück ins Lager. Schnell war das Nudelwasser aufgesetzt, in wenigen Minuten reiften die Spaghetti al dente heran. Beim Wasserabgießen ließen jedoch hungrig-zittrige Hände den Topf fallen, und die Nudelpracht ergoss sich in die Bergblumenwiese. Bergsteiger können pragmatisch und unkompliziert sein: Mit Gabeln und Ketchupflasche bewaffnet lagen die Jungs kurz darauf am Boden und drehten die Spaghetti direkt vom Wiesenteller in ihre hungrigen Mäuler.

Herbert Konnerth

## Überraschung auf der Rotwand

Die bestandene Abiturprüfung feierten wir zu dritt mit einer Tour in die Rotwandgruppe, wo wir von Geitau aus zuerst auf den Hochmiesing stiegen. Als ich meine beiden Freunde anschließend auf der Rotwand mit dem 5-Liter-Bierfass überraschte, das ich unbemerkt im Rucksack mitgetragen hatte, war die Gipfelfreude groß. Den größten Teil des Nachmittags verbrachten wir dann in Hochstimmung in der Nähe des Rotwandhauses, wobei uns ein Altschneefeld beim Verstecken und Kühlen unseres Schatzes beste Dienste leistete.

Joachim Burghardt

## Silvester auf der Bayerischen Wildalm

Die Jungmannschaft Oberland war an Silvester 2005 auf der Bayerischen Wildalm, einer Selbstversorgerhütte der Sektion Oberland, zu Besuch und kochte ihr traditionelles „Fondue-Dreierlei“: erst ein Fleischfondue als Grundlage, dann ein sättigendes Käsefondue und zum Abschluss ein Schokofondue mit Früchten und Keksen. Schon etwas gefüllt mit dem Fleischfondue warteten wir darauf, dass der Käse in den Töpfen auf dem Holzherd flüssig wurde. Der Holzofen bullerte vor sich hin, wir heizten ordentlich ein. Der heiße Ofen wurde uns dann aber zum Verhängnis: Als wir den Käsefonduetopf aus gebranntem Ton vom Herd nehmen wollten, platzte der komplette Boden rundherum ab und das Käsefondue ergoss sich über den Holzherd. Im Nu war eine 20 cm dicke Rauchsicht unter der Decke, die sich auch trotz Lüftens hartnäckig hielt. Da die zähe Masse sowieso erst mal trocken musste, genossen wir das Käsefondue aus den übrigen Töpfen und versuchten dann den Holzherd sauber zu bekommen. Das gelang uns dann erst am darauffolgenden Morgen vollständig, als der Herd kalt war. Seitdem achten wir doppelt darauf, dass bei Fondues die Töpfe nicht zu heiß werden.

Carla Bräunig