



Ralph Stöhr

Dem Wahnsinn eine Chance

Schräge Geschichten
aus der

Vertikalen



Schräge Geschichten
aus der
Vertikalen

Seite 3 und 4 (von links nach rechts)

Stirnlatpe, Anorak, Nasenfahrrad: Nach der Schweizerführer in der Nordwand der Les Courtes freue ich mich, dass noch alles dran ist.

Andere Länder, andere Sitzungen: In Patagonien entdeckten wir dieses wunderbar kommunikative Scheißhaus. Ich verrichte ganz links.

Meine Alpinkarriere begann früh: Schon als Kind verkleidete man mich als Tiroler und machte mich mit dem Klettern vertraut.

So sehen Sieger aus: Mitte der 1980er-Jahre nach Qualmis Erstbegehung des Panzerknackers, der ersten 9- im Donautal.

ISBN 978-3-95611-109-9

© 2019 by Panico Alpinverlag
Gunzenhauserstr. 1
D-73257 Köngen
Tel. +49 07024 82780
Fax +49 07024 84377
www.panico.de

© Panico Alpinverlag Köngen – Alle Rechte vorbehalten, insbesondere das Recht auf Vervielfältigung und Verbreitung sowie Übersetzung. Kein Teil dieses Buchs darf in irgendeiner Form ohne schriftliche Genehmigung des Panico Alpinverlags reproduziert werden oder unter Verwendung elektronischer Systeme verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Beim Klettern dreht sich alles um das Flow-Erlebnis. Das ist ein bisschen wie beim Sex: Das Gehirn schaltet ab, aber der Körper macht weiter.

Dieses Buch versammelt eine Auswahl der besten Klettergeschichten, die in den letzten 20 Jahren im Magazin klettern erschienen sind. Einen Teil davon habe ich selbst verfasst, meist als sogenanntes „Scharfes Ende“. Entsprechend kurz sind diese Texte. Fast könnte man sie als Kurzgeschichten bezeichnen.

Die längeren Stories sind eine Hommage an die englischsprachige Kletterzene, mit der mich nicht nur dank meiner britischen Ehefrau eine große Zuneigung verbindet. Das britische Understatement und die amerikanische Offenheit sorgen immer wieder für großartige, humorvolle Geschichten. Sie handeln von Fels und Eis, noch viel mehr aber von den irren Typen, die die Vertikale bevölkern.

Die meisten dieser Kletterstories habe ich übersetzt, einige auch nur redigiert. Die Gemeinsamkeit: Alle diese Geschichten sind bei mir hängen geblieben und ich lese sie immer wieder gerne. Denn auch beim Lesen kann man einen Flow erfahren.

Bleibt zu hoffen, dass auch euch dieses Buch schöne Momente beschert. Und hin und wieder einen kleinen Höhepunkt.

Ralph Stöbr

Inhalt

mit Ralph Stöhr

Ein Lob der Kreide / von Mick Fowler	Seite 16
Epic Eric / von Josh Wharton	Seite 32
Dem Raben auf der Spur / von Niall Grimes	Seite 52
Vertraue mir / von Andy Kirkpatrick	Seite 64
Die spinnen, die Briten / von Tom Randall	Seite 80
I climbed Montblanc / von Jon Barton	Seite 96
The Prophet / von Leo Houlding	Seite 110
Leben mit dem SEK / von Fiona Lloyd	Seite 128
Zurück in die Zukunft / von Will Gadd	Seite 148
Mann trotz dem Tod / von Niall Grimes	Seite 168
Keine Nacht für Niemand / von Mick Fowler	Seite 178
Fremder, kommst du ins Elbsandstein / von Niall Grimes .	Seite 154
Ein Heldennachmittag / von Niall Grimes	Seite 208

Vorwort oder Blick in den Abgrund	Seite 7
---	---------

von Ralph Stöhr

Die Spielarten des Kletterns	Seite 12
Südtiroler Seilauflauf	Seite 28
Pimp my Climb	Seite 48
Einmal kann reichen	Seite 60
Und nun zum Wetter	Seite 76
Nights in White Satin	Seite 92
James Bond ruft an	Seite 106
Mit dem Nasenfahrrad um die Welt	Seite 124
Große Nachteile	Seite 144
Das Nord-Süd-Gefälle	Seite 162
Keine Angst vor Grizzly & Co.	Seite 174
Klettern bei den Aliens	Seite 190
Dem Wahnsinn eine Chance	Seite 204
Was Kletterer wollen	Seite 214
Der Magnesiumring	Seite 220

Südtiroler Seilauf

Die „Micheluzzi“ am Piz Ciavazes in der Sellagruppe ist elegant, hat festen Fels und einen kurzen Zustieg. Deshalb gehört sie zu den begehrtesten Dolomitenklassikern überhaupt. Sie ist so begehrt, dass dort an schönen Sommertagen die Seilschaften am Einstieg Schlange stehen. Oder eben nicht, wenn sie es eilig haben. Das Erlebnis aus dem Jahr 2000 schrieb ich auf, als gerade Kochsendungen im Fernsehen begannen, populär zu werden.

Wohl bekomm's!

aus klettern 10/2003

Guten Tag, liebe Zuschauer draußen an den Geräten. Ich begrüße Sie recht herzlich in unserem alpinen Kochstudio, wo ich Ihnen heute etwas besonders Leckerer zubereiten werde, und zwar einen Südtiroler Seilauf, als Beilage dazu gibt es zart gekochte Nervenspitzen.

Wir brauchen dazu:

- 3 Seillängen der Micheluzzi am Piz Ciavazes, bevorzugt von ganz unten,
- 1 Frühaufsteher-Seilschaft, gemischt,
- 1 österreichischer Bergführer mit Gast (männlich),
- 1 südtiroler Bergführer mit Gast (weiblich),
- 1 südtiroler Seilschaft (männlich),
- 6 bis 8 Halb- und Einfachseile (ganz nach Geschmack),
- 1 sonniger Morgen.

Der Vorteil dieser rustikalen Mahlzeit ist, dass sie praktisch keiner Vorbereitung bedarf, außerdem kann ihre Zubereitung leicht variiert werden, wenn Sie also keinen südtiroler Bergführer im Haus haben, können Sie auch einen deutschen, französischen oder anderen hernehmen.

Beginnen wir zunächst ganz einfach, indem wir den sonnigen Morgen, die erste Seillänge der Micheluzzi und die Frühaufsteher-Seilschaft in ein Gefäß geben und solange sanft rühren, bis der Vorsteiger den ersten Stand erreicht hat. In der Zwischenzeit legen wir uns den österreichischen Bergführer mit Gast zurecht. Sobald nun die Nachsteigerin der Frühaufsteher-Seilschaft den Boden ver-

lässt, geben wir den österreichischen Bergführer hinzu, der der Nachsteigerin auf den Fersen folgt, so dass zwischen ihrem Tritt und seinem Griff kaum noch zu unterscheiden ist. Wichtig: Hier nicht zu sehr rühren, der österreichische Bergführer soll nur ganz dicht aufklettern, keinesfalls dazwischen, denn da brauchen wir später den Platz ja noch. Sehen Sie, so wird's gemacht.

Rühren Sie nun in Ruhe fünf Minuten bei leicht erhöhter Temperatur weiter und stellen Sie schon mal die Schale mit dem südtiroler Bergführer in Reichweite. Sobald nun die Frühaufsteher-Seilschaft komplett am ersten Stand angekommen ist – der österreichische Bergführer ist demnach auch schon da und alle klinken sich in die vorhandenen Bohrhaken –, erhöhen Sie die Temperatur noch einmal und geben unter starkem Rühren den südtiroler Bergführer hinzu. Wichtig: Der Bergführer muss in den Topf, bevor der Gast des österreichischen Bergführers eingestiegen ist, er klettert also, und das ist jetzt ganz wichtig beim Seilaufstieg, dazwischen.

So, nun schön dranbleiben mit dem Rühren, damit die ganze Chose nicht zu früh aufkocht. Da der erste Stand schon belegt ist und der österreichische Bergführer sich bei seinem südtiroler Kollegen über das Dazwischenklettern beklagen will, was der nicht zu verstehen vorgibt, rühren wir weiter, bis der südtiroler Bergführer an einem einzelnen Zwischenhaken (Normalhaken) genau an der schwersten Stelle der zweiten Seillänge seinen ersten Stand bezieht und seine Klientin zum Nachkommen auffordert.

Und jetzt, meine Damen und Herren, heißt es aufgepasst: Hobbyköche schrecken angesichts der allmählichen Verdickung unseres Aufstiegs gerne zurück, doch es heißt dranbleiben. Wir haben nun in der ersten Seillänge die Nachsteiger des österreichischen und des südtiroler Bergführers parallel kletternd. Inzwischen rüstet sich die Frühaufsteher-Seilschaft ebenfalls zum Einstieg in die zweite Länge.

Wir geben jetzt noch eine weitere südtiroler Seilschaft ganz unten dazu und rühren solange kräftig um, bis zu einem Zeitpunkt in der zweiten Seillänge zwei Vorsteiger und zwei Nachsteiger gleichzeitig unterwegs und alle möglichen Stände von der ersten bis zur dritten Seillänge belegt sind. Zu diesem Zeitpunkt zischt und brodelte es gewaltig im Kochtopf, es dauert jetzt nicht mehr lange, dann können wir die zart gekochten Nervenspitzen oben auf dem Sud abfischen.

Packen Sie den Aufstieg in den Ofen und schließen sie die Klappe. Ein Tipp zum Schluss: Passen Sie auf, dass sich die Frühaufsteher-Seilschaft nicht genervt nach der zweiten Seillänge abseilt, sonst wird der Aufstieg leicht zu dünn. Falls es aber doch passieren sollte: Schmoren Sie die anderen drei Seilschaften bei höchster Temperatur ad infinitum in der Hölle. Mit ein bisschen Glück bleibt Ihnen dann immer noch das Aroma des sonnigen Morgens.

Vielen Dank und bis zum nächsten Mal, wo ich Ihnen, soviel darf ich schon verraten, aus einem gut abgehangenen Topf, einer alten Kippe und lauten Zurufen eine Spezialität deutscher Mittelgebirge kredenzen werde: den Fränkischen Fingerloch-Topf.

Guten Appetit.