

Harald Weiß

Todesehnen & Lebenssucht

PANICO ALPINVERLAG



Inhalt

Epilog9
Zwei Tote mehr12
6 am Schneck.17
18. Dezember 2004 - 6959 m22
Action Grand26
Auf Skitour34
Bergsteigen bis zum Gipfel 241
Auge um Auge.44
Brentanebel.55
Campanile Schnitzel Alto65
Die Unfähigkeit zu bouldern, die sich in dessen Geringschätzung äußert69
Gewitter über der Fiammes74
Innominata78
Plumps und Zack.87
Zug um Zug spitze.91
Viva Via Barbara96
Nie oben104
Der Haken am Rost108
HeiMinkeiHi.111
Die hohe Wand.120
Tempus fugit126
Peter und Marion133
Des Kaisers neue Zeiten147
Vom Kirchturm auf den Höllenhund156

Bilder Titel: Peter Mathis
Bild Seite 6: Charly Wehrle

1. Auflage 2009
ISBN 978-3-936740-62-2

© by Panico Alpinverlag
Golterstrasse 12
D-73257 Köngen
Tel. (0 70 24) 8 27 80
Fax. (0 70 24) 8 43 77
e-mail: alpinverlag@panico.de

printed Druckerei Steinmeier GmbH & Co.KG
Gewerbepark 6
86738 Deiningen
info@steinmeier.net

Campanile Schnitzel Alto

Ich bin Kletterer. Und ich bin Mitglied der Sektion Schwaben. Sektion Schwaben des Deutschen Alpenvereins. Nicht Albverein! Die vom Albverein, das sind die andern, die Wanderer. Wobei... wenn ich mich so in der Sektion Schwaben umschaue, frage ich mich, ob meine Heimatsektion nicht näher am Albverein als am Alpenverein ist, ob sich Kletterer sein und Mitglied der Sektion Schwaben sein, nicht gegenseitig ausschließen. Vielleicht sehe ich das aber auch nur aus der falschen Perspektive, aus der Sicht eines jungen Wilden, der in einigen Jahren vielleicht auch nur noch wandert. Vielleicht waren all die vielen Wanderer der Sektion Schwaben in ihrer Jugend auch wilde Kletterer wie ich, sind früher auch nie aufs Harpprechtshaus (Schwäbische Alb) gefahren oder hätten sich nie darauf eingelassen, auf die Jamtalhütte (Silvretta) gefahren zu werden. Alles nur ein Generationenverständnisproblem? Immerhin verbindet mich schon jetzt eine große Sache mit den vielen Wanderern der Sektion Schwaben (zu denen auch ich einmal zählen werde?): die Lust am Essen, die Freude an der Riesenmahlzeit, dem Tellerschnitzel, das den Teller und die Hälfte des Tisches füllt, paniert und stundenlang weich und flach geklopft. Wiener Schnitzel, SchniPoSa! Juchhei! Doch eine Gemeinsamkeit mit all den Nicht-Kletterern in der Sektion! Nur: das Schnitzel auf dem Harpprechtshaus oder auf der Jamtalhütte mag gut sein, gut und reichlich ... für den Wanderer! Aber ich bin Kletterer, Wilder, muss mehr haben, als was den Wanderer sättigt. Für mich muss ein Schnitzel verdient und erkämpft sein! Ein mit dem Auto erfahrenes Schnitzel ist nach meinem Klettererkodex eine Sünde. Ich darf erst dann ein Schnitzel haben, wenn ich

genauso viel körperliche Arbeit geleistet habe wie es bedurfte, um dieses Schnitzel aus dem Nichts über das Rind auf den Teller zu bringen. Ich missachte das Leben des Rindes, das sein Leben für mein Schnitzel gab, wenn ich nicht auch Opfer in Form von Schweiß und Atemlosigkeit, Anstrengung und Erschöpfung bringe. Ich will nur und will nur verdient haben das Schnitzel nach einem anstrengenden Tag an steilen Felsen. Nur dann ein Schnitzel und nur dann schmeckt es auch und nur dann darf es ein großes Schnitzel, ein Tischnitzel sein. Aus dem Problem, dass die Voraussetzungen für ein verdienten Schnitzel weder auf dem Harpprechtshaus noch auf der Jamtalhütte gegeben sind, ergibt sich die Notwendigkeit, auf andere, schnitzelgemäße Regionen auszuweichen. Gesucht, gefunden in der Brenta, Rifugio Tosa Pedrotti, der Trentiner Schnitzelfabrik. Aber! Vor das Schnitzel hat der Kletterer den Schweiß gesetzt. Und wie herrlich dieser Schweiß in der Brenta fließen darf, wo der Bohrhakenwahn noch nicht eingesetzt hat, der Kletterer noch sich selbst und nicht den Dübeln, Schrauben und Klebern vertrauen muss. In der Brenta weist noch der eigene Kletterinstinkt den richtigen Weg durch die Wand und nicht das Glitzern von rostfreiem Stahl. Zugegeben, auch hier hat sich seit den fünfziger Jahren etwas getan. Auch in den Modetouren gibt es inzwischen Bohrhaken und Abseilketten. Aber nur dort. Und nur dort ist es auch nichts mit der Einsamkeit. Wo die vermeintlich sicheren Haken sind, da sind auch die meisten Kletterer. Aber mit ein bisschen Glück ist man auch am Campanile Basso allein: den Regenschauer am Morgen abgewartet, den Zug der Wolken gedeutet und der wundervoll ausgesetzte „Normalweg“ auf den Campanile Basso läuft ohne Lärm und ohne Gedränge ab. Dass man während einer Woche täglichen Kletterns auf jedem Berg allein steht, keinem Menschen in der Route, keinem

auf dem Gipfel oder Abstieg begegnet, bei keinem schlechteren Wetter als dem typischen nachmittäglichen Brentanebel, liegt nicht am Monat. Nein, es ist nicht Januar, es ist August! Es ist der Monat, in dem alle Italiener Ferien machen und die Deutschen ihre Klettersteigsets ausführen. Völle auf der Hütte und Völle auf den Klettersteigen, aber Leere in den Wänden. Worin die Gründe liegen? Im Schnitzelfaktor! Der Schnitzelfaktor ergibt sich aus der Höhe der Anstrengung, die notwendig ist, um aus einem gewöhnlichen ein wirklich verdienten Schnitzel zu machen. Bei Harpprechtshaus und Jamtalhütte liegt der Schnitzelfaktor nahe Null, an der Sella immerhin schon bei etwa 5, in der Brenta steigt er auf zehn. Der hohe Schnitzelfaktor in der Brenta setzt sich zusammen aus a) langem Hüttenzustieg (1500 Höhenmeter) und b) schlecht abgesicherten Kletterrouten. Aus der Summe von a) und b) resultiert eine hohe Schweißproduktion (a) Anstrengungsschweiß, (b) Angstschweiß, und aus der hohen Schweißproduktion resultiert der hohe Schnitzelfaktor. Zum reichen Erfahrungsschatz eines alpinen Kletterers gehört das Wissen um Schnitzelnachfrage (gespeist aus dem Schnitzelfaktor) und Schnitzelangebot. Ein hoher Schnitzelfaktor verlangt nach einem hohen Schnitzelangebot. In der Brenta mit ihrem hohen Schnitzelfaktor bietet die Pedrottihütte wahrscheinlich das beste Schnitzelangebot und ist deshalb die erste Wahl für einen wilden Kletterer. Egal, ob man durch den Treptow-Kamin auf die Cima Brenta Bassa klettert (nomineller Schwierigkeitsgrad II, gefühlter Schwierigkeitsgrad IV), oder auf der Videsottroute auf die Cima Margherita (Aufstieg IV, 2 Haken, Abstieg II, keine Haken), immer mündet der anspruchsvolle Klettertag am Abend auf der Hütte in der Litanei der Bedienung, auf deren Lippen die hungrigen Kletteraugen gierig nach dem Schlüsselwort „Schnitzel“ suchen. „Gerstensuppe,

Minestrone, Spaghetti, ...“ – die Vorspeise darf nach 10 Stunden Differenz zwischen Frühstück und Abendessen niemals eine andere sein als Spaghetti. Und „als Hauptgang Kotelett, Gulasch, Eier mit Kartoffeln, Schnitzel“, darf nichts und niemals etwas anderes gewählt werden als „Schnitzel“!