

Vorwort – Aperitif

Lange Zeit hindurch erschien der Komplex „Alpine Geschichte“ als eine hoffnungslos verstaubte Angelegenheit, vergleichbar mit Tropenhelmen, Herbarien oder Vierteltelefonen. Doch allmählich scheint die Frage „Woher kommen wir?“ auf diesem Gebiet keine unerhörte Zumutung mehr darzustellen. Das Wissen um Werden, Wachsen und Zusammenhänge ist immer ein Teil des klassischen Alpinismus gewesen, ein bereichernder gedanklicher Überbau über dem rein stofflichen Aspekt. Große Bergsteiger waren einst selbstverständliche Anreger und geistige Wegbegleiter und unterstreichen den zur Genüge diskutierten Aspekt „Mehr als Sport“: warum schließlich gibt es denn keine vergleichbare Zehnkämpfer-, Gewichtheber- oder Delphinschwimmer-Literatur?

Haben derzeit alpinhistorische Themen auf dem Büchermarkt ganz gute Chancen, erfreuen sich freilich noch weit größerer Beliebtheit die beinahe im Tagesrhythmus neu erscheinenden Kochbücher: Lokalrezepte aus allen Winkeln des Globus, Führer zu den beliebtesten, exotischsten Fress-Tempeln und abgelegensten Hauben-lokalen, die Koch- und Essgewohnheiten der Voll- Halb- und Viertel-Promis, Kochen mit Feng Shui und nach Mondphasen – gleich Hand in Hand mit einer passenden Diätanleitung.

Was liegt also näher, als mit einer Kombination beider Genres – quer durch Regionen und Epochen – den Appetit auf die alpine Vergangenheit zu steigern und zugleich ihre wirklich wahre Geschichte freizulegen? Denn vieles, was fort- und neuerlich fortgeschrieben wurde, sieht aus aktuellem Blickwinkel, in ungewohnter Beleuchtung gänzlich neu aus. Auf den Spuren früherer Alpinisten in einer erweiterten Zeitebene unterwegs zu sein, kann zur unerwarteten Bereicherung des eigenen Erlebens führen, das Wissen um ehemalige Zeitumstände und Lebensgefühle zu einer neuen Schau auf diese seltsame Sucht, sich auf hohe, schwierige oder abgelegene Aufwerfungen der Erdkruste zu mühen. Dass die Rezepte durchwegs mit einer kräftigen Prise Ironie gewürzt sind, ist ein beabsichtigter Nebeneffekt, der a) dem Autor eine gewisse Narrenfreiheit einräumt, und b) dem Leser das Nachblättern hunderter Fußnoten und ohnehin nie gelesener Literaturhinweise ersparen soll, die ein echtes „historisches“ Werk aufweisen muss, um als seriös zu gelten.

Gourmets erzielen zusätzlichen Lustgewinn aus dem Wissen um die Zubereitung der Gerichte. Übertragen auf alpine Kulinaria: mit eigenen Hintergrundwissen um die Alpingeschichte bereiten ihm die Enthüllung der brisantesten Fragen der Alpinhistorie doppeltes Vernügen, zum Beispiel:

- keine Sex-Szene in der gesamten klassischen Alpinliteratur: waren „die Alten“ allesamt schwul?
- hatte Mallory Plattfüße? Die Everest-Geschichte in völlig neuem Licht!
- Whymper's Alkoholproblem – er sah demzufolge doppelt: bestieg er das richtige Matterhorn?
- war die berühmte chinesische Alpinistin Xi Fu Zeng in Wirklichkeit ein Zwitter?
- fungierte die alte Haindlkarhütte als geheime Kommandozentrale des Dritten Reiches?
- war Heinrich Harrer als Gauleiter für Tibet vorgesehen?
- hat sich Luis Trenker selbst gedoubelt?
- und auch die heikle Fragestellung: „Wer hat sich des Gemächtes des ‚Mannes aus dem Eis‘ bemächtigt“ (salopp: „Wer hat dem Ötzi das Zumpferl geklaut?“) findet sich in diesem Werk, das Ihnen verrät

„Was Sie schon immer über den Alpinismus wissen wollten, aber niemanden fragen konnten“

