



Am Ende eines harten Tages: Renate Pichler bereitet während ihrer Südamerika-Durchquerung mit dem Motorrad eine Suppe zu. „Wir brauchen Nährwerte. Sonst nichts.“

Bild: SN/PICHLER

Essen ist hin und wieder sehr kompliziert. Etwa wenn man auf dem Sofa lümmelt. Im Gehen ist es noch schwieriger. Doch Unbequemlichkeiten, die uns die Zivilisation aufbürdet, verblassen angesichts der Ernährung in unwirtlichen Regionen, wie in den Bergen oder auf hoher See. Nein, hier geht es nicht um Hartwürste, Brot und Belohnungsschnaps auf dem alpenvorländischen Hausgipfel. Es geht um die Frage, welche Speisen am Fuße des Mount Everest genossen werden. Welche Kalorienformen in den Speisekammern jener Yachten der Superreichen lagern, die Hochseeregatten bestreiten? Und haben Sie sich schon mal gefragt, wie sich hochgerüstete, militärische Spezialeinheiten im feindlichen Hinterland versorgen? Extremsituationen wie diese verlangen nach einer ausgeklügelten Ernährung. Und da „Science-Fiction-Essen“ aus Tuben, Pillen oder gar Kaloriendoping für Bergsteiger kein Thema sind, werden findige Food Designer engagiert, um ewig haltbare und einfach zuzubereitende Lunchpakete zu entwickeln – die sogar noch einigermaßen schmecken sollten.

Gefriertrocknen heißt das Zauberwort, das all diese Anforderungen erfüllen soll. Mit tiefen Temperaturen, in stählernen Trockenkammern, wird verschiedensten Lebensmitteln das Wasser bis auf den letzten Tropfen entzogen. So werden aus Fleisch, Gemüse, Obst oder Kräutern kleine, verschrumpelte „Kalorienstückerln“, die am ehesten mit Dörrzwetschken zu vergleichen sind, die seit Jahren im Küchenkastl ganz hinten vergessen wurden. Diese Bröckerln sind zwar nicht gerade ein Leckerbissen fürs Auge – aber bei

trockener Lagerung sind sie ewig haltbar. Vor allem aber immer noch voller Nährstoffe und sehr, sehr leicht. Was hauptsächlich für den Transport im Rucksack ein sehr gutes Argument ist.

Stellt sich nur noch die Frage, wozu beim simplen Gefriertrocknen ein Food Designer gebraucht wird? Spezialisten wie Johann Reicher, Gestalter beim Sportnahrungshersteller Simpert Reiter in Augsburg mixen ihre Speisen ausschließlich mit gefriergetrockneten Zutaten. Reicher kocht, beziehungsweise zaubert aus allerhand Pulvern und winzigen Stückchen leckere Gerichte wie „Huhn in Curryrahm“, „Erbseneintopf vegetarisch“ oder „Vannilledessert mit Himbeeren“. Seine Kunden sind Soldaten, Segler oder eben Bergsteiger. Den Qualitätsanspruch seiner Gerichte beschreibt Reicher mit den Worten: „Es muss schmecken. Sonst bricht im Himalaya eine Revolte aus.“ Und wenn der Geschmack und Nährstoffgehalt einer Kreation nach unzähligen Tests endlich passt, geht das Gericht in Augsburg in Serie. Während der Expedition benötigen die Abenteurer dann nur noch Wasser oder Schnee zum Kochen. Das Pulver wird wie eine „Packerlsuppe“ aufgegossen.

Für die Stimmung im Basislager: Piña Colada in Pulverform

Hilfreich ist dabei, dass im Hochgebirge der Siedepunkt niedriger ist. In manchen Basislagern kocht Wasser bereits bei 65 Grad Celsius. Die Alusäckchen, in denen das Trockenfutter verpackt sind, übernehmen weiters die Funktion eines Tellers. Sie sind so gestaltet, dass sie von selbst stehen. Nur fünf Minuten muss das aufgekochte Gericht noch ziehen, bevor aus verschrumpelten „Trockenkalorien“ etwa ein Bergsteigergulasch in gewohnter Größe und Form wird.

Optisch und geschmacklich sollen diese Radikalrationen dem üblichen Essen von Menschen so gut es geht entsprechen. „Speziell Soldaten wollen so gut und gesund wie von Mutters Kochtopf ernährt werden“, weiß Reicher inzwischen. Wenn aber das Trockenfutter doch nicht mehr ausreicht, um die Motivation zu halten, dann widmet sich der findige Food Designer einer besonderen Aufgabe: Um auch wochenlange, wetterbedingte Wartezeiten im Basislager erträglich zu machen, mixt Reicher „Cuba Libre“ oder „Piña Colada“ in Pulverform. Der Trockenalkohol soll auch in extremsten Lebenssituationen

Hartwürste und Gipfelschnaps als Belohnung? Das mag heute noch für die Besteigung des Hausbergs zutreffen. Bei großen Expeditionen gibt es längst Gerichte wie „Huhn in Curryrahm“. Gekocht wird es in Augsburg – dann pulverisiert.

MARTIN HABLESREITER
PETER GNAIGER



Die „Himalaya-Schnitte“ (im Hintergrund der Cho Oyu) kommt aus Grödig. Bild: SN/DRAPAL

für Frohsinn sorgen. Es soll sogar schon gelungen sein, gefriergetrocknetes Bier herzustellen. Aber dieses ultraleichte „Mount-Everest-Krügler!“ für das Biwakfest war in der Herstellung derart teuer, dass eine wirtschaftliche Serienproduktion keinen Sinn hatte.

Dabei wäre es theoretisch sehr leicht, Bier auch unter widrigsten Lebensumständen selbst zu brauen. Davon berichtet der Lungauer Weltenbummler Joe Pichler. Im Hochland von Peru habe er aus reiner Höflichkeit zwei Becher Mais-Bier getrunken, erzählt er im SN-Gespräch. Dieses Bier entstehe auf Basis der Speichel-Amylase. Was in der Theorie noch halbwegs genießbar klingt, wird beim Anblick der Produktion zur Mutprobe. Vornehmlich Frauen seien hier vor großen Festen mit dem Kauen von Maiskörnern be-

Landestypische Spezialitäten sind nicht selten Mutproben

schäftigt, berichtet Pichler. Der dabei entstehende Speichel trage zur Gärung bei. Diese Masse werde anschließend in einen großen Bottich gespuckt. Dieser Vorgang werde solange wiederholt, bis genügend Maisbier für die Dorfbewohner und ihre Gäste entstanden sei. Der Name der zweifelhaften Spezialität: „Chicha.“ Interessanter Nebenaspekt: In der westlichen Welt fiele es niemand ein, freiwillig seinen eigenen Speichel zu trinken. Dabei tut er das täglich. Denn jeder Mensch schluckt pro Tag bis zu zwei Liter davon.

Ganz und gar nicht Ekel erregend ist dagegen eine Grödiger Spezialität, die in Bergsteigerkreisen sehr beliebt ist. Bereits seit 1948 rüstet die Firma DRAPAL Bergsteiger mit der Himalaya-Schnitte aus. Firmengründer Wilhelm Drapal mixte den Energieriegel vor mehr als 60 Jahren aus den Zutaten Orangenmarmelade, Weizenkeimen, Traubenzucker, Sanddorn und Schokolade. Erst im Herbst 2006 bezwangen die Tiroler Bergsteiger Lukas Furtenbach, Evelyn Holzer und Walter Mair mit den Grödiger Fruchtschnitten im Gepäck den Cho Oyu, den sechstgrößten Berg der Welt.

„Unsere Himalaya-Schnitte auf einem Himalaya-Gipfel: Das hat natürlich einen enormen Werbewert“, sagt Firmenchef Marcus Drapal. Vor allem, weil sein Produkt dadurch als kleinster gemeinsamer Nenner zwischen Extrem- und Hobbybergsteigern verkauft werden kann. Und dieser Nenner heißt schlicht und einfach: gesunde Ernährung.



„Bierbrauen“ in Peru: Gekauter Mais wird literweise in den Bottich gespuckt. Bild: SN/PICHLER