KLETTERER

ÖSTERREICH, INNSBRUCK

KOCH SKILLS

DAVID LAMA

GIPFELSTÜRMER. PIONIER. WUNDERKIND.

NAME: David Lama

NICKNAME: Fuzzy

GEBURTSTAG: 4. August 1990

GRÖSSE: 1,70 Meter

GEWICHT: 58 Kilogramm

DISZIPLIN: Klettern, Alpinismus, Bergsteigen

HOBBYS: Biken, Reisen, Skifahren, Fotografieren

WEBSITE: www.david-lama.com

David Lama gilt als Vorreiter einer neuen Klettergeneration. Das mag daran liegen, dass er die Berge Tirols bereits von der Kinderwiege aus sehen konnte. Oder aber, dass er die Liebe zu den Bergen von seinem Vater, einem nepalesischen Bergführer, geerbt hat. Mit fünf Jahren startete David Lama seine Kletterlaufbahn. Wenig später war er Jugendweltmeister und der jüngste Doppeleuropameister in der Geschichte des Klettersports. Mit 17 hatte er genug von Kletterhallen und Wettbewerben, das Abenteuer in der Natur rief: Seither arbeitet David Lama mit Nachdruck daran, den extremsten Felswänden dieser Welt das Prädikat „unberührt“ zu nehmen.

Cliffhanger: Gegen David Lama ist Sly Stallone ein Hilfsarbeiter.

2004

Gesamtsieger Jugendeurpacup, Jugendweltmeister

2006

Mit seinem ersten Sieg bei den Erwachsenen kürt sich der 15-jährige David zum jüngsten Weltcup Sieger in der Geschichte des Klettersports.

2007

Bei der Europameisterschaft in Birmigham sichert sich David sein bereits zweites Gold bei Titelrennen.

2008

Nach dem Sieg im Kombinationsweltcup, der Gesamtwertung aus Vorstieg und Bouldern, legt David seine Prioritäten immer mehr auf alpine Projekte.

2012

Erste Begehung der legendären Südostkante des Cerro Torre im sogenannten Freikletterstil, der jegliche technische Hilfsmittel zur Fortbewegung untersagt.

2013

Erstbegehung der zentralen Headwall des Moose's Tooth in Alaska mit der Route "Bird of Prey".

Im Jänner 2012 gelang David mit der ersten freien Begehung des Cerro Torre in Patagonien ein alpinisitischer Meilenstein.
Nach dem Gipfelsieg gab's selbstgefangenen Fisch.

DINNER FOR ONE, GRILL-PARTY FÜR ALLE.

[INTERVIEW]

1. SÜSSES ODER SAURES?

Aus dem Bauch raus eher Saures. Doch meine Erinnerungen an die Chocolateria von El Chalten in Patagonien lassen mich diese Entscheidung rasch bereuen.

2. WAS WAR DEIN GRÖSSTER ERNÄHRUNGSTECHNISCHER FAUX-PAS VOR ODER WÄHREND EINES WETTKAMPFS?

Das war damals 2009 bei der Weltmeisterschaft in China. Die Organisatoren hatten uns Athleten bei einem Restaurant etwas arrangiert. Aber leider hat dieses Restaurant nicht sonderlich auf die Küchenhygiene geachtet. 60 Athleten, inklusive mir, haben den nächsten Tag am Klo verbracht.

3. VERSUCH MAL, DEINEN SPORT MIT EINEM GERICHT ZU VERGLEICHEN. WELCHES FÄLLT DIR EIN?

Hm. Keine Klettertour gleicht der anderen, von dem her wäre es am ehesten mit einem Menü von völlig unbekannten Gerichten vergleichbar. Die Ungewissheit vor einem Biss in eine mir fremde Zutat wäre dann vergleichbar mit einem Kletterzug ins Neuland bei einer Erstbegehung.

4. WIE SAH DER ABEND UND DER MORGEN VOR EINEM WETTKAMPF BEI DIR AUS? WAS LANDETE AUF DEINEM TELLER UND IN DEINEM GLAS?

Für mich war es wichtiger, mich mental auf meinen Wettkampf vorzubereiten. Das ist auch heute bei einer großen Alpinroute nicht anders. Ich gehe alles durch, checke meinen Plan und stelle mich auf die Herausforderung ein.

5. WIE FEIERST DU EINE ERFOLGREICHE ALPINE ERRUNGENSCHAFT?

Mit meinen Freunden bei einer Grillparty.

6. EIN RESTAURANT ODER EIN SPEZIELLER ORT, AN DEM DU (D)EINE FRAU ZUM ESSEN AUSFÜHREN WÜRDEST?

Das Restaurant Schöneck in Südtirol. Fehlt nur noch die Frau.

7. WELCHE DREI (NOCH LEBENDE ODER HISTORISCHE) PERSONEN SITZEN AM TISCH DEINES PERFEKTEN DINNERS?

Doug Scott, Chris Bonington und Mick Fowler. Drei Bergsteigerlegenden aus Großbritannien. Ihre Geschichten von Abenteuern an den großen Bergen der Welt würden sicher mehr als einen Abend füllen. Das Kochen würde ich aber lieber selber übernehmen, da traue ich den Briten nicht ;-)

8. EIN BLICK IN DIE GLASKUGEL: WAS KOMMT NACH DEINER KARRIERE – WEITERHIN WASCHBRETTBAUCH ODER WASCHBRETT IM SPECKMANTEL?

Generell achte ich nicht so auf meine Ernährung. Ich esse sehr gerne und kann mich bei gutem Essen selten zurückhalten. Sportliche Tätigkeiten zum Ausgleich würde ich aber schon noch machen.

DER WEITE WEG ZUR SPITZE

GENUSS ZUM DRÜBER-STREUEN.

Nicht in der Kürze, aber in der Würze liegt das Geheimnis gelungener Speisen. Denn kein noch so zartes Steak und kein noch so frischer Fisch können den misslungenen Griff zum Salz- und Pfefferstreuer wieder gut machen. „Nichts ist schlimmer als Fadesse am Gaumen", weiß Roland Trettl, der rät: „Würzen sollte man schon während der Zubereitung, also in der Pfanne oder im Topf. So kann sich der Geschmack richtig entfalten und binden." Würzt man ein Gericht erst im letzten Drüberstreuen, bleibt dagegen nicht viel hängen.

FORELLE GESCHMORT

IM PETERSILIE-KNOBLAUCH-MANTEL

20 MINUTES

35% DIFFICULTY

ZUTATEN:

2 Forellen
4-5 Radieschen
1 großer Bund Petersilie
1 Joghurt
1 Magertopfen
1 Apfel
2 Zitronen
3 Limetten
6-7 kleine Kartoffeln
1 Bund Schnittlauch
5-6 Knoblauchzehen
Olivenöl
Backpapier
Salz, Pfeffer
Estragon

Mit einem letzten Blick kontrolliert Executive Chef Roland Trettl die Zutatenliste, bevor sein Ehrengast eintrifft. Die Basics sind vorhanden – aber keine Spur von Mengenangaben, benötigten Gewürzen oder überhaupt, der Zubereitungszeit.

Den Kopf muss sich Roland nicht lange zerbrechen. Unbemerkt hat sich David Lama bereits an die Arbeitsplatte herangeschlichen und fixiert die Zutaten mit einem Blick, den die Felswände Europas, Asiens und der restlichen Welt nur allzu gut kennen: Entschlossenheit.

Kurzerhand greift David zum Backpapier, schneidet zwei gleich große Flächen heraus und streicht sie auf der Arbeitsplatte aus. Seine Augen richten sich auf Roland, der sofort versteht: David Lama weiß genau, was er hier macht.

David Lama zupft die Petersilienblätter, während Roland sie kleinschneidet und in Richtung Apfel nickt: „Wie klein gehört der geschnitten?“ „Geachtelt“, entgegnet David. „Und die Schale dranlassen.“ Kurze und prägnante Anweisungen, wie sie der Chef des Restaurant Ikarus liebt – er gibt sie selbst täglich in seiner Küche.

Die Knoblauchzehen werden gequetscht und mit Salz und Petersilie vermischt. Beide Backpapierflächen werden flüchtig mit Olivenöl begossen und mit dem Knoblauch-Gemisch bestäubt. Darauf werden die **Forellen** gelegt, bevor Roland präzise Schnitte in ihre Haut ritzt.

Anschließend werden die Forellen erneut mit Öl, dem Knoblauch-Gemisch und Zitronensaft mariniert und die Apfelscheiben oben drauf platziert. „Kochst du oft?“ fragt Roland, während David Lama mit Forelle und Backpapier kämpft – denn die Forellen werden jetzt eingewickelt: „Regelmäßig koche ich nur auf Expeditionen. Da gibt es aber keine Kost für Feinschmecker.”

Der Ofen ist auf 160 Grad vorgeheizt. „15 Minuten würde ich sagen“, schlägt Roland vor. Doch David protestiert: „Das reicht niemals, mindestens 20!“ „Wir werden ja sehen“, setzt sich Roland schließlich durch und schon sind die Backpapier-Forellen (David nennt sie liebevoll „Calzone“) auf einem Blech platziert und in den Ofen geschoben.

Während die Forellen im Ofen schmoren, widmen sich beide den vorgekochten Kartoffeln und schälen sie. Dann werden die Radieschen geschnitten und etwas Schnittlauch zerhackt.

„Also du fischst gerne“, stachelt der Spitzenkoch sein Gegenüber zu einem Streitgespräch an. „Da würde ich ja vor Langeweile sterben!“ „Nix da“, erwidert David. „Fischen ist sogar mehr Nervenkitzel als Klettern. Du weißt nie, was kommt, musst das Wasser lesen können, denken wie ein Fisch, die Strömung beobachten. Du brauchst unheimlich viel Gefühl – ein bisschen wie beim Kochen.“

1:0 FÜR DEN GAST...

Jetzt ist die **Beilage** dran. Dazu schmilzt Roland kleine Butterwürfel in der Pfanne und gibt die Kartoffeln, Radieschen und den Schnittlauch hinein. Das ganze wird mit einer ordentlichen Menge Salz und Pfeffer gewürzt und schön braun angebraten.

Ein „Die 15 Minuten sind um, Chef“ unterbricht die Szene. Die Stunde der Wahrheit ist angebrochen, die „Calzones“ werden vorsichtig aufgeklappt. „Gibt’s nicht! Der braucht ja wirklich noch ein paar Minuten“, ruft Roland. Dem ‚Ich habs dir doch gesagt’-Grinsen von David Lama weicht er dabei sorgfältig aus.

Nun ist der **Dip** dran. Der Rest des Schnittlauchs wird kleingeschnitten und mit Joghurt und Magertopfen vermengt. Roland verfeinert den Dip noch mit etwas Limettenzeste und Estragon. Zum Schluss wird auch noch ein Schuss Olivenöl mit eingerührt.

In der Zwischenzeit haben die Radieschen ein transparentes Hellrosa bekommen und signalisieren damit, dass sie fertig sind. Die geschmorten Forellen werden aus dem Ofen geholt und behutsam filetiert, die Beilage auf den Teller gegeben und der Dip in der Schüssel bereitgestellt.

Der Executive Chef ist hin und weg. „Ich sollte nächstes Jahr keine Gastköche, sondern Athleten wie dich herholen“, schwärmt er, während David Lama die Forelle in buddhistischer Ruhe verzehrt. „Klar, dann wird auch der Fisch schön durch“, lacht David.

UND STELLT AUF 2:0.