



EINLEITUNG

ES WAR MEIN ERSTER TAG BEIM STAMM DER SANEMA in Venezuela, tief im nahezu unberührten Regenwald im oberen Einzugsgebiet des Orinoco. Man hatte beschlossen, zu Fuß ein abgelegenes Dorf zu erkunden. Ich hatte keine Ahnung, wie weit abgelegen, wusste nur, dass es ein straffer Tagesmarsch werden, man dort übernachten und am nächsten Tag zurückkehren würde.

Die Ureinwohner des Regenwalds sind ausdauernde Läufer, ihre Sehnen sind an die harten Bedingungen ihres Landes angepasst. Um Gewicht zu sparen, warf ich alles, was ich nicht unbedingt brauchte, aus dem Rucksack. Meine beiden Führer waren mit Macheten ausgestattet und ihr Gepäck bestand aus Körben, die sie nicht über der Schulter trugen, sondern an über die Stirn verlaufenden Schnüren. Der eine hatte einen Hut aus dem Skalp eines Faultiers auf, was ihm das leicht verschoben-verschrobene Aussehen eines perückentragenden Spielshowmasters aus den Siebzigern verlieh. Einer hatte ein Blasrohr und Giftpfeile dabei, der andere eine uralte, vor Rost schon ganz rotbraune Querflinte.

Ich war wild entschlossen, mit meinen Führern mitzuhalten, um Eindruck zu schinden für die nächsten Tage. Der Marsch war, was nicht weiter verwunderte, anstrengend und mühsam. Wir rutschten schlammige Abgründe hinab, durchwateten Wasserläufe und kletterten steile Hänge hinauf. Mit den beiden Schritt zu halten, war wie erwartet schwer und abgesehen von gelegentlichen Pausen, sah ich von ihnen die meiste Zeit nichts weiter als vor mir die sich lautlos bewegendes Blätter des Unterholzes, die mir anzeigten, dass sie gerade dort durchgekommen waren.

Gegen Mittag stiegen wir einen steilen Hang hinauf. Umgestürzte Regenwaldriesen überkletternd, erreichte ich den Kamm und wollte diesem, der lang und sanft abfiel, gerade folgen, da hörte ich irgendwo weiter vorne den Knall einer Flinte. Während des weiteren Abstiegs sah ich immer wieder Federn auf dem Boden. Einer der Führer hatte, das war nun klar, einen Vogel

geschossen und rupfte ihn im Gehen. Der Weg wurde wieder steiler und traf unten auf einen winzigen Bach. Hier hatten die beiden haltgemacht und hockten an einem kleinen Feuer, das sie entzündet hatten. Mit Genugtuung stellte ich fest, dass sie so erschöpft aussahen, wie ich mich fühlte. Während ich meinen Rucksack absetzte, sah ich, wie der Jäger nach dem nunmehr gerupften Vogel griff, ein Blatt von einer Fischschwanzpalme pflückte, den Vogel sorgsam darin einwickelte und das Päckchen mit der Mittelrippe des Blattes sicherte. Dann schob er es zum Garen in die Glut. Wie wunderbar einfach und schnell: Ein paar Minuten später war das Essen fertig. Das kleine Federvieh dampfte und schmorte im eigenen Saft. In den nächsten Tagen wiederholte sich das Ganze noch mehrmals und ich wurde Zeuge der außergewöhnlichen Fertigkeiten jener Waldbewohner, die den Ruf der Vögel nachahmten, um sie in Reichweite ihres tödlichen Blasrohrs zu locken.



gegenüberliegende Seite: Luftbild vom Orinoco in Venezuela

Heute sind das nur noch ferne Erinnerungen, aber die Inspiration durch solche Erlebnisse, die keineswegs Einzelfälle waren, verblasst nie. Ich hatte das Glück und die Möglichkeit, mit Angehörigen indigener Völker auf der ganzen Welt unterwegs zu sein, und immer wieder habe ich gelernt, auf

einfachste Weise ein Mahl zu bereiten – mit nichts weiter als angespitzten Stöcken, Blättern, Moos oder Rinde.

An der Westküste Nordamerikas kochen die Ureinwohner mitunter auch „unterirdisch“ in Erdgruben. Jede Familie hat eine eigene Methode dafür entwickelt und verfügt über ein familieneigenes Erdofen-Rezept. All diese Zubereitungsarten sind bestechend einfach und faszinieren vor allem durch ihre zweckmäßige Schnelligkeit, aber auch durch die Verwendung von Naturmaterialien, die von der Umgebung, die sie zur Verfügung gestellt hat, stets wieder recycelt werden – im Gegensatz zu Kunststoff oder Aluminiumfolie.

All diese Zubereitungsarten sind bestechend einfach und faszinieren vor allem durch ihre zweckmäßige Schnelligkeit, aber auch durch die Verwendung von Naturmaterialien, die von der Umgebung, die sie zur Verfügung gestellt hat, stets wieder recycelt werden – im Gegensatz zu Kunststoff oder Aluminiumfolie.

Auf den folgenden Seiten sind viele Rezepte für die Outdoor-Küche zu finden, die auf die Kochkünste von Ureinwohnern und Indigenen zurückgehen. Dann habe ich noch Zubereitungen aufgenommen, die sich eher an einen Safari-Stil anlehnen, und zudem Ideen für Gerichte, deren Zutaten beim Wandern oder Trekking kaum ins Gewicht fallen. Da ich den Großteil meines Lebens auf Expeditionen in abgelegenen Gegenden verbracht habe, kann ich mit Fug und Recht und aus Erfahrung behaupten, dass das Essen und seine Zubereitung mit die wichtigste Rolle dabei spielt, die Moral aufrechtzuerhalten. Kaum hat man einen schlechten Tag voller Enttäuschungen, Rück- und Fehlschlägen, macht sich gedrückte Stimmung im Camp breit. Doch wenn man dann ein leckeres Mahl kredenzt, wird das Unmögliche wieder möglich. Die Stimmung hebt sich und nach erholsamem Schlaf ist die Welt am nächsten Morgen wieder rund und alle sind voll Schwung und Enthusiasmus.

Derlei Tricks müssen aber nicht dem reinen Überlebenskampf in der Wildnis vorbehalten bleiben, auch in der „Zivilisation“, an einem festen Lagerplatz oder im Basislager, wo mehr Möglichkeiten für die Zubereitung komplizierter Speisen bestehen, funktionieren sie. Nur weil wir draußen in der