

Vorspeise – oder: die Kunst der Knotensuppe

*es ist leichter kochen zu lernen
als hundert Rezepte auswendig zu können*

Vor bald 30 Jahren habe ich klettern gelernt. Der Virus befahl mich bei einem Besuch im Oberen Donautal, dem schwäbischen Klettereldorado. Ich war begeistert vom Anblick der spinnengleich sich am Fels vorantastenden Alpinisten. Schon bald war ein Seil angeschafft und die ersten Karabiner. Bei meinen fiebrigen Recherchen nach Informationen, nach Gleichgesinnten, fand ich einen Kameraden der meine Leidenschaft teilte – und meinen Mangel an fundiertem Wissen.

In der Rückschau sehe ich die Ähnlichkeit mit dem Kochen während meiner frühen Erwachsenenjahre. Auch hier wurde mit einfachsten Mitteln improvisiert, viel experimentiert und kreativ, mangels bestimmter Zutaten, Rezepte bis zur Unkenntlichkeit verändert. Manches Ergebnis war grauenhaft, anderes schlicht innovativ – beim Klettern wie beim Kochen. Geblieben ist ein hohes Maß an Kreativität und die Fähigkeit durch Improvisation den jeweiligen Plan an die herrschenden Gegebenheiten anzupassen – nicht selten mit Gewinn für alle Beteiligten.

Gut, das Klettern hätte ich sicherer beim Alpenverein erlernt und ein Kochkurs hätte meinem näheren Umfeld manch geschmackliche Entgleisung erspart. Ich habe, vor allem beim Klettern, viel riskiert und manchmal schlicht das „Glück der ersten Jahre“ gehabt. Es ist leicht das hohe Risiko zu rechtfertigen, wenn sich der Einsatz in Gewinn verwandelt hat – es hätte allerdings, zumindest beim Umgang mit Seil und Knoten, auch ein Totalverlust werden können.

Und was hat das Ganze mit dem vorliegenden Buch zu tun? Vielleicht ist ihnen der „Nachschlag“ aus dem ersten Band dieser Reihe noch in Erinnerung: „Ich möchte Sie ermutigen „Kochen zu lernen“: Durch die Variation der Vorschläge, durch Abschmecken, durch Weglassen und Hinzufügen von Zutaten werden Sie schon bald die Grundlagen (der Seil- und Knotentechnik) kreativ und situationsgerecht handhaben.“ (Heisel 2008, S. 191)

In diesem Buch können Sie diese Grundlagen erweitern, abstimmen und auf Ihre persönlichen Bedürfnisse zuschneiden. Natürlich gibt es auch viele Rezepte zum Schaukeln, für Seilbrücken, zum Hangeln, Spiele und ein paar neue Ideen – zum Beispiel die Seilbahn, oder die Konstruktionen mit der Rundspanntechnik.



Das Hauptanliegen des vorliegenden Bandes ist die Auseinandersetzung mit grundlegenden „Kochkünsten“: für bestimmte Anwendungen optimierte Knoten, verschiedene Spanntechniken, der Vergleich unterschiedlichster Möglichkeiten eine stabile Aufhängung für Schaukeln zu schaffen und einiges mehr.

Sie halten ein Nachschlagewerk mit vielen Querverweisen und bewusst offener Struktur in den Händen. Ich hoffe, es ist mir dennoch gelungen an das schönste Kompliment welches ich für den ersten Band bekommen habe anzuknüpfen: „Das ist richtig gut zu lesen – für ein Fachbuch“.

In diesem Sinne: Viel Spaß beim Schmökern, Probieren, Nachkochen, Genießen, Variieren und Weiterentwickeln – vielleicht erzählen Sie mir ja mal, wie es geschmeckt hat: axelheisel@mitseilundknoten.de



Abb. 1