



Auf die Spitze gebracht: Der Fotograf Robert Bösch hält den Schweizer Ueli Steck auf der Aiguille Blanche de Peuterey im Mont-Blanc-Gebiet fest.

ROBERT BÖSCH MACHT SICH EIN BILD VON DEN BERGEN

Was er denn nun ist, fotografierender Bergsteiger oder bergsteigender Fotograf? Robert Bösch kann diese Frage nicht so leicht beantworten. In jungen Jahren war er Bergsteiger aus Leidenschaft, arbeitete neben dem Geographie-Studium als Bergführer und machte seine ersten Versuche als Fotograf. Seit 30 Jahren gehört Bösch zu den besten Bergfotografen der Welt. Für seine Aufnahmen war der Schweizer an den höchsten Bergen unterwegs und stieg durch die schwierigsten Wände. Mit „Mountains“ hat er nun die Essenz seines Schaffens zwischen Kunst und Action vorgelegt. „Es ist ein bisschen wie mein Lebenswerk“, sagt der Fotograf über den Bildband.

Bösch hat sich dafür viel Zeit gelassen. Die Idee für das Projekt, das nicht ein weiteres Buch über verrückte Action sein sollte, sondern „die Stimmung am Berg in ihrer Gesamtheit“ wiedergeben will, schwirrte schon länger in seinem Kopf herum. Vor zehn Jahren trat er deswegen zum ersten Mal in Kontakt mit einem Verlag. Viel von Böschs Bildsprache, die schon in dem famosen Band „Aus den Bündner Bergen“ zu sehen war, findet auch in „Mountains“ ihren Niederschlag. Die Wucht der Landschaft steht

über allem, Vorder-, Mittel- und Hintergrund lösen sich auf. Der Mensch wird so sehr aufgesogen von der Kraft der Berge, dass er auf den Aufnahmen eins wird mit ihr – und es manchmal schwerfällt, die Bergsportler zu erkennen.

Bösch stöberte in seinem Archiv nach Aufnahmen, die seiner Idee von den Bergen entsprachen. Deshalb enthält das Buch auch Bilder, die längst in das universale Gedächtnis der Bergfotografie eingegangen sind. Außerdem bat er viele Bergsteiger, Kletterer und Skifahrer, Gleitschirmflieger, Mountainbiker und Kajakfahrer, ihn auf ihre Touren mitzunehmen. Vielleicht würde sich eine Reportage ergeben, vielleicht ein Bild für das Buch. Nie gab es dafür eine Garantie. Auch so erklärt sich, warum es so lange gedauert hat, bis Bösch seine Idee realisieren konnte. Die Kletterin Barbara Zangerl, der Gleitschirmpilot Chrigel Maurer,

der Mountainbiker Harald Philipp – die Besten machten sich mit Bösch auf den Weg, und viele schrieben einen kurzen Text dazu.

Oft zeigen die Aufnahmen Ueli Steck, den 2017 am Nuptse (7861 Meter) im Himalaja abgestürzten Ausnahmebergsteiger, der für Bösch ein kongenialer Bergpartner und ein enger Freund war. „Erst als ich die Fotos auswählte, fiel mir auf, wie oft Ueli darauf zu sehen ist“, sagt Bösch. Steck auf der Aiguille Blanche de Peuterey, Steck beim Eisklettern im Serac-Abbruch am Jungfraujoch, Steck im Südlichen Eigerjoch. Die Aufnahme dort wurde als Coverbild ausgewählt. Bösch hat dieses Buch seinem Freund auch gewidmet. *Stephanie Geiger*

Robert Bösch: Mountains. 336 Seiten. National Geographic, 98 Euro.

PRÊT-À-PARLER

IM BAHNHOFSVIERTEL ISST MAN SO GUT WIE IN ISRAEL

Um die neue israelische Küche zu genießen, muss man nicht mehr bis nach Israel fliegen – es reicht, ins Frankfurter Bahnhofsviertel zu gehen. Dort steht im „Bar Shuka“ der israelische Spitzenkoch Yossi Elad am Herd und tut, was er am besten kann: den Kochstil seiner Heimat mit neuen Einflüssen kombinieren. Elad betreibt in Jerusalem das „Machneyuda“ und in London das „Palomar“. In Frankfurt hatte er während der Jüdischen Kulturwoche vor einem Jahr zusammen mit den Frankfurter Gastronomen-Brüdern James und David Ardinast („Maxie Eisen“, „Stanley Diamond“) ein Pop-up-Restaurant im Bahnhofsviertel veranstaltet. Das lief so gut, dass sie nun zusammen das „Bar Shuka“ eröffnet haben, in den Räumen des ehemaligen „Chez Ima“, direkt neben dem 25-Hours-Hotel.

Für die Innenarchitektur haben sich die Designer Thommy Tritsch von „Morgen Interiors“ und Michael Dreher, der schon das 25 Hours einrichtete, zusammengetan und dem in In-Bars üblichen Industrial-Chic etwas Orient eingehaucht. Eine Theke aus Lochziegeln mit Holzresen zieht sich über mehrere Meter an der offenen Küche entlang. Links davon öffnet sich der Gastraum mit



Sie tragen Yossi Elad auf Händen: James (links) und David Ardinast betreiben mit dem israelischen Koch das „Bar Shuka“.

hellen Holztischen, über denen zu Lampenschirmen umfunktionierte tunesische Körbe hängen. Die Wände sind roh verputzt, die Ziegel scheinen durch. Rechts und links sind zwei Leuchtschriftzüge angebracht, einer zeigt auf Arabisch, der andere auf Hebräisch das Wort „Freund“.

Hinten wird an einer Bar Sake ausgeschenkt, im Restaurant hält man sich hingegen ans israelische Nationalgetränk und mixt Drinks auf Arrak-Basis, einem Anisschnaps. Die Weine kommen aus Israel, dem Libanon und sogar Syrien. Yossi Elad backt und schmort mit seinem Team Israelisches mit Frankfurter Einflüssen, etwa eine eigene Variante der Grünen Soße – die sieben Kräuter sind geblieben, nur mischt er Koriander und Basilikum darunter. Das Ganze wird mit frischem Pita-Brot gedippt.

Fleisch, Fisch und Gemüse stammen von regionalen Zulieferern, die Gewürze bringt Elad aus Israel mit oder findet sie beim Spaziergang durch die Stadt. „Ich habe hier im Bahnhofsviertel schon marokkanische Läden mit den richtigen Gewürzen entdeckt, nur die Mischung ist noch eine andere.“ Aber davon lebt seine Küche ja: Altes mit Neuem anders zu kombinieren. *Maria Wiesner*