

HOLZFEUERBROT IN ARGENTINIEN

So verwandelt sich der Campingkocher in einen Ofen: auf niedrigste Temperatur herunterregeln, Topf mit Backmatte und Teig daraufstellen, den Deckel umgedreht daraufsetzen. Feuerholz hineinlegen

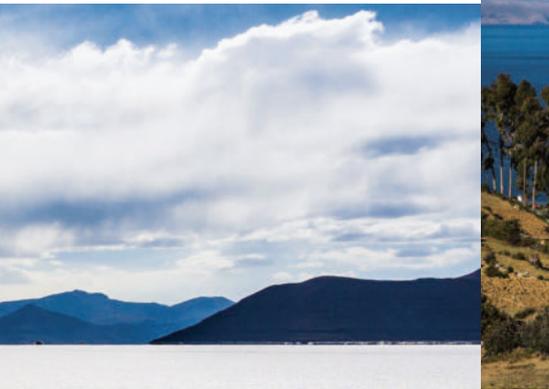


Bärenhunger auf die große weite Welt



Dosenravioli und Knäckebrot? Kommen bei Caroline Lopez nicht in die Fahrradtasche. Stattdessen hat die Globetrotterin DAS KOCHEN AUF REISEN revolutioniert – Brot auf dem Campingkocher gebacken, fangfrische Fische in heißen Quellen sous-vide zubereitet und in den Höhen des Himalajas Eis hergestellt

TEXT ROLAND RÖDERMUND FOTOS ANTHONY LAGUERRE



RADTOUR XXL

24 Länder, 14 Monate, 10.000 Kilometer: vorbei am Titicacasee (li.) und durch Patagonien (ganz li.). Die allererste Etappe war der Kleiner-Sankt-Bernhard-Pass (u.), der Frankreich und Italien verbindet. Über die Ozeane ging es mit dem Flugzeug



STRECKEN FÜR DIE STRECKE

Mit den Falträdern im Dschungel – da muss man fit sein. Caroline und Anthony bei der Morgengymnastik

Wer denkt, Abenteuer seien gefährlich, sollte es mal mit Routine versuchen: Die ist tödlich.“ Man muss Paulo Coelho nicht mögen. Aber mit dieser Feststellung hat der Schriftsteller allen Urlaubern, die mehr erleben möchten als süßes Nichtstun, ein Motto hingeschrieben, das man sich fast tätowieren lassen würde. Wäre es nicht so lang – und der Autor nicht inzwischen etwas, sorry!, letzte Reisesaison.

Abenteuerlust entfacht auch die Geschichte von Caroline Lopez (28). Besser gesagt: Man genießt sie, wie dieses unvergleichliche Streetfood-Curry, das man unverhofft im letzten Rucksackurlaub in einer tropischen Nacht gegessen hat und sich fragte, wieso man nicht immer auf Reisen ist.

Es war die Angst vor der Routine, die die junge Französin und ihren Mann

Anthony Laguerre (33) packte – und den ersten Impuls zu ihrem 400-tägigen Trip um die Welt gab. Die beiden – sie Produktdesignerin, er alles Mögliche vom Konstruktionsingenieur über Musiker bis Fotograf – waren beruflich ungebunden, hatten lange gespart und die ewig gleiche Umgebung satt – immerhin die französischen Alpen rund um ihre Heimat Grenoble.

„Wir wollten etwas Neues, Pures“, erzählt Caroline. Sie hat eine warmherzige, offene Art, wirkt dabei aber sehr entschlossen. „Wir wollten die Welt mit allen Sinnen entdecken, nicht über das Fernsehen oder das Internet.“

Gesagt, geplant, gestrampelt: Auf behäbigen Brompton-Falträdern ging es in herrlichstem Slow Travelling über die Alpen nach Italien, weiter nach Kroatien, Albanien, Mazedonien, von der Türkei mit dem Flieger nach Nepal, ➔



APFELKUCHEN AUS DER PFANNE IM AOSTATAL

Zutaten

Für den Teig 1 Becher Mehl, 3 Löffel Zucker, Salz, 6 Löffel weiche Butter, 3 Löffel Wasser, oder 1 Fertigmürbeteig **Für den Belag** 3 Äpfel, 2 Löffel weiche Butter, 2 Löffel Zucker, Nüsse

Zubereitung

Mehl, Zucker und 1 Prise Salz in einem großen Topf mischen. Butter und Wasser zugeben und alles rasch zu einem gleichmäßigen Teig verkneten.

Teig auf einer Backmatte ausbreiten, alles in eine Pfanne geben und 5 Minuten backen. Mithilfe eines Tellers umdrehen, nochmals 5 Minuten backen. Falls man sich für den Fertigteig entschieden hat: damit genauso verfahren. Die Äpfel schälen, in dicke Scheiben schneiden und mit 2 Löffeln Butter und 2 Löffeln Zucker in einem kleinen Topf 5 Minuten weich kochen.

Die Nüsse schälen und hacken. Die Äpfel auf dem Mürbeteig verteilen und mit Nüssen bestreut servieren.

später nach Japan, von dort nach Vancouver, weiter durch Nordamerika bis nach Argentinien und Chile. 24 Länder, 14 Monate, mehr als 10.000 Kilometer auf dem Rad! Wenn möglich, campte das Paar wild, sonst fanden die beiden über das Radurlauber-Portal www.warmshowers.org ein Bett für die Nacht.

Und weil Caroline schon immer ein Foodie war, wurde es auch eine kulinarische Weltreise, eine auf der sie und Anthony nicht nur in jedem Land alles probierten, sondern sich auch selbst versorgten. Allerdings nicht mit Dosenravioli und Knäckebrot, sondern mit dem, was die Natur bot. Vor Ort wurde gepflückt, gefischt und gesammelt, dazu gab es, was Märkte und Läden hergaben. Im Vorfeld hatte Caroline festgestellt, dass Kochen in der Reiseliteratur viel zu kurz kommt, und wenn sie doch mal Tipps entdeckte, dann waren die alles andere als logisch und zweckmäßig. „Ich fand nur Rezepte mit total komplizierten europäischen Zutatenlisten, die sich lediglich für Gaskocher oder Lagerfeuer eigneten.“ Das war Caroline zu wenig. Schließlich hatte sie auch unter extrem limitierten Bedingungen Hunger.

Doch genau das stachelte ihren Ehrgeiz und ihre Neugierde an: „Ich wollte das Kochen unterwegs ganz neu denken und nutzte dafür Holz, Schnee oder Geothermie.“ Dabei entstanden Gerichte wie die Reissalattaschen oder die tropische Pannacotta, die nur wenige Minuten brauchen und höchstens aus drei bis vier Zutaten bestehen. Herd oder Ofen ersetzte sie durch natürliche Gegebenheiten: „Wir garten in heißen griechischen Quellen selbst gefangenen Fisch und aßen in den Höhen des Himalajas feinste Eiscreme.“

Sogar eine Apfeltarte bereitete sie zu: „Wir hatten uns gerade den Kleiner-Sankt-Bernhard-Pass hochgekämpft, was die erste Hürde unserer Reise war. Als wir dann im Aostatal landeten, bekamen wir Lust auf was Süßes. Überall gab es Walnüsse und Äpfel. Die Challenge be-



BLÜTENKRAPPEN IN KALIFORNIEN 1/2 Becher Zucker, 1/2 Löffel Trockenhefe und etwas Salz mischen, mit 1/2 Becher Wasser verrühren. Wilde-Möhre-Dolden eintauchen, bei mittlerer Flamme in Öl (ca. 1/2 Becher) frittieren



BANANENEIS IN NEPAL
Fünf Löffel gesüßte Dosenmilch mit Bananen mischen, eine halbe Dose Sprühsahne unterheben. Drei Stunden in den Schnee stellen



BUCHTIPP

„Abenteuerküche für unterwegs“ (DVA, 22 Euro, 144 Seiten) ist Reisetagebuch und Kochbuch für unterwegs. Ein Heilmittel gegen Fernweh ist das Buch nicht. Im Gegenteil: Es macht Appetit, selbst zum Entdecker zu werden



BROWNIES IN PERU

1 Ei, je 7 Löffel Mehl und Nutella mischen. In einer Pfanne mit Backmatte und Deckel auf kleiner Flamme 3 Minuten backen, umdrehen, 2 Minuten backen. So bleibt das Innere flüssig



stand nur darin, einen Mürbeteigkuchen in einer kleinen Campingspfanne herzustellen.“ Nach 15 Minuten war der Kuchen fertig – und köstlich! Caroline bereitet ihn heute noch zu, zurück in Grenoble allerdings in einer normalen Pfanne.

Unvergesslich bleiben die verschiedenen einheimischen Spezialitäten, die sie kosteten: Eier vom Pfeilschwanzkrebs zum Beispiel oder die asiatische Stinkfrucht (Dschungelcamp-Glotzern auch als Kotzfrucht bekannt). Ihr Verwesungsgeruch lässt einen fast ohnmächtig werden, aber ihr saftiges gelbes Fruchtfleisch schmeckt so facettenreich wie ein ganzes Gericht.

Natürlich war die Reise nicht nur kulinarisch eine Herausforderung, sondern auch für die Liebe, selbst wenn Caroline ihrem Anthony am Ende des Buches mit den Worten dankt: „mein Reiseleiter, mein Liebhaber, Bodyguard und Partner in Freud und Leid“. „Als wir uns auf den Weg machten, wussten wir, dass es schwierig werden könnte, 24 Stunden am

Tag zusammen zu verbringen und alle Entscheidungen gemeinsam zu treffen.“ Auch deshalb hielten sich die beiden an eine strikte und überraschend klassische Aufteilung: Er kümmerte sich um das Lagerfeuer, das Equipment, sie ums Essen. „Unsere Liebe wurde gestärkt, weil

„Wir haben gemerkt, wie stark wir sein können – zusammen und allein“

wir herausfanden, wie mutig und stark wir zusammen sein können – aber auch jeder für sich allein. Wenn der eine traurig, erschöpft oder auch enttäuscht von einem Ort war, übernahm der andere automatisch die gegensätzliche Rolle. Das hat letztlich zu einer schönen Balance geführt.“

Und weil es so schön war, wollen die beiden natürlich bald wieder los. „Wenn der hier etwas größer ist“, sagt Caro-

line und lächelt ihren drei Monate alten Sohn an. Er trägt übrigens einen bedeutungsvollen Namen, mit dem er sich später sicher niemals in einem Bettenbunker an der Costa Brava einmietet: Robinson. Beste Voraussetzung, ebenfalls Weltenbummler zu werden.

Der ausgedehnte Urlaub hat Caroline und Anthony ausgeglichener, großzügiger, offener werden lassen. Das wirkt bis heute, zwei Jahre nach dem Ende der Reise. „Die Welt ist ein guter, schöner Ort“, sagt Caroline. „Bevor es losging, dachten wir viel über Sicherheit nach, was, wenn wir krank werden? Wenn uns jemand ausraubt? Was ist mit giftigen Tieren oder Pflanzen?“ Doch mit jedem zurückgelegten Kilometer lösten sich die Bedenken und Fragen in Luft auf.

Diese Sorglosigkeit stellt sich auch beim Lesen des Buches ein, das die beiden nach ihrer Reise veröffentlicht haben. Und plötzlich verspürt man einen Bärenhunger auf den nächsten Abenteuerurlaub!