

«Es geht ums Überleben»

Heute Abend ist der bekannte Fotograf Robert Bösch an der Schule für Gestaltung zu Gast. Er spricht über Ueli Steck, Risiko und seine Bilder.

Sandro Büchler

Als Reinhold Messner 1986 als erster Mensch alle 14 Achttausender der Welt bestiegen hatte, gab er seinem Buch über dieses Abenteuer keinen Titel wie «Zuoberst» oder «Bezwungen». Messner nannte es schlicht «Überlebt». Denn der Alpinismus, insbesondere im Extremsportbereich, ist auch heute noch mit Risiken – mitunter tödlichen Risiken – verbunden.

Das weiss auch der Fotograf, Bergführer und Geograf Robert Bösch. Der 68-Jährige aus Oberägeri hat mit seinen Bildern die Wahrnehmung der Bergwelt massgeblich mitgeprägt. Seit über 35 Jahren schiesst der Innerschweizer rund um den Globus Bilder. Bilder, die Extremsituationen zeigen, Bergsteigen auf wortwörtlich höchstem Niveau.

Bahnbrechende Natur und Schneesport

Bösch geht mit der ständigen Gefahr im Gebirge auf unterschiedliche Art um. Er trennt Alpinismus und Fotografie kategorisch voneinander. Ist er selbst als Kletterer unterwegs, ist die Kamera Nebensache. «Dann bin ich fokussiert auf den Berg.» Das Risiko und das Adrenalin seien immer ein Teil des Extremsports. Er sagt: «Es geht ums Überleben.»

Als Fotograf ist Bösch anders. «Während des Fotografierens bin ich an Gefahr nicht interessiert», sagt er. Denn nur für ein Bild gehe er keine unnötigen Risiken ein. Ein atemberaubendes Bild könne auch auf einem Gipfel entstehen, zu dem er mit der Bergbahn hochgefahren sei. Da kann auf der einen Bergflanke die unberührte Natur zu einem Motiv von Bösch werden, während auf der anderen Seite



Der Extremkletterer Ueli Steck auf dem Peuterey-Grat auf dem Weg zum Montblanc.

Bild: Robert Bösch (8. August 2014)

die Schneesportlerinnen und -sportler rauf- und runterfahren. Er mache sich nicht nur zu Fuss oder mit Ski auf zum Fotografieren, sondern auch mit dem Auto, dem Helikopter oder eben der Bergbahn. «Ein gutes Bild kann auch zum Autofenster heraus entstehen.»

Bösch ist hierzulande vielen ein Begriff, weil er zahlreiche Expeditionen des Extrembergsteigers Ueli Steck fotografisch dokumentiert hat. Nebst zahlreichen hochalpinen Erstbegehungen ist Steck vor allem für seinen Geschwindigkeitsrekord an der Eigernordwand bekannt. Der Solokletterer bezwang das Massiv 2015 in gerade einmal zwei Stunden und 22 Minuten. Doch nur knapp zwei Jahre nach dieser Parforceleistung verunglückte Steck in Nepal tödlich –

im Alter von 40 Jahren. Steck war ein enger Freund von Bösch. «Sein Tod bleibt tragisch, aber Unfälle gehören leider zum Alpinismus», sagt der 68-Jährige. Als Bösch im April 2017 die Schreckensnachricht erfährt, hat er sein damaliges Buchprojekt Mountains nahezu fertiggestellt – ein Werk, in dem seine



Robert Bösch ist Fotograf, Bergführer und Geograf. Bild: PD

jahrzehntelange Erfahrung mit Action- und Kunstfotografie zum Tragen kam. «Im Nachhinein so etwas wie mein Lebenswerk im Bereich der Actionfotografie. Nach und nach wurde mir da klar, dass ich dieses Niveau für mich nicht mehr toppen kann.»

Mit dieser Erkenntnis verschiebt sich Böschs Fokus. Er nimmt fortan keine Auftragsarbeiten mehr an. Zuvor hatte der Berufsfotograf für Magazine wie «Geo», «Stern» oder «National Geographic» Reportagen und Reisen auf allen Kontinenten begleitet. Auch sein Blick auf die Berge verändert sich. Er suche nach neuen, faszinierenden Bildausschnitten. Und Ansichten, die teils so abstrakt sind, dass die Betrachterinnen und Betrachter gerade

deshalb hängen bleiben. «Heute suche ich andere Wege, mit meinen Bildern eine Geschichte zu erzählen.»

Nebst natürlichen Landschaften kommen immer mehr auch urbane Landschaften ins Blickfeld von Bösch. «Ein spannendes Bild kann überall entstehen – im Himalaja, in Tel Aviv oder in Zürich.»

Mit der Digitalfotografie fällt viel Druck weg

Das Aufkommen der digitalen Fotografie beäugte Bösch zu Beginn kritisch. Erst sträubte er sich gegen einen Wechsel von der Analog- zur Digitalfotografie. Irgendwann gab er nach. Dass er beim Fotografieren gleich das Resultat auf dem Bildschirm kontrollieren könne, empfindet er als Erleichterung.

Beim analogen Fotografieren – gerade bei aufwendigen Shootings – sei der Druck, alles richtig im Kasten zu haben, viel höher. «Erst mit den entwickelten Dias löste sich bei mir jeweils diese Anspannung.»

Die heute omnipräsente Digitalfotografie habe mehr Fotografinnen und Fotografen hervorgebracht, die mehr gute Bilder machen. «Das hat die Latte für aussergewöhnliche Fotografien höher gelegt», sagt Bösch.

Und neue Möglichkeiten eröffnet. Denn Bilder auf einer Speicherkarte statt auf Filmrollen können zu Hause endlos nachbearbeitet werden. Fantastische Lichtstimmungen und satte Farben entstehen gar erst am Bildschirm. Davon hält Bösch nicht viel. Sonnenauf- und -untergänge fotografiert er ohnehin schon lange nicht mehr. Ein Grossteil seiner Bilder kommt nur mit Schwarz und Weiss aus. Bösch sagt: «Meinem Publikum muss ich manchmal ins Bewusstsein rufen, dass an meinen Bildern nachträglich nichts verändert worden ist.»

Dass er trotzdem seit etwas mehr als einem Jahr einen Instagram-Kanal hat, mag erstaunen. «Aber, ich mache nicht Bilder für dieses Medium.» Anders als Influencer, die sich selbst inszenieren und damit Geld machen wollen, benutzt Bösch Instagram mehr, um auf seine Ausstellungen und Bücher aufmerksam zu machen. «Aber ich muss zugeben, dass meine Frau meinen Kanal kuratiert.»

Hinweis

Vortrag und Gespräch mit Robert Bösch, heute Freitag um 19 Uhr, in der Aula der Schule für Gestaltung St. Gallen (GBS), Demutstrasse 115. Anmeldung und weitere Informationen: www.alumnihf.ch

Japanische Feinkost im «Moshi Moshi» am Bahnhofplatz

Im Hotel Metropol ist neu ein japanisches Restaurant zu Hause. Das neue Konzept soll auch jüngere Gäste anlocken.

Davide De Martis

Im St. Galler Hotel Metropol ist ein neues Restaurant zu Hause. Ende Oktober wurden im «Moshi Moshi» zum ersten Mal Gäste begrüsst. Passend dazu: Der Name bedeutet wörtlich übersetzt «Hallo Hallo» und ist im Land der aufgehenden Sonne eine gängige Variante zur Begrüssung beim Telefonieren.

Das «Moshi Moshi» gehört – wie auch die nahe des Spisertors gelegene Bar «Magnum» – zum Familienunternehmen «Kramer Gastronomie AG», das die Liegenschaft seit Mai vergangenen Jahres pachtet. Das Konzept des Restaurants wurde vom Küchenteam in St. Gallen und Kollegen aus anderen Betrieben der Kramer Gastronomie speziell für die Stadt St. Gallen entwickelt. Vor der Eröffnung war das ehemalige «Au Premier» während drei Wochen geschlossen.

Der Betrieb sei gut angelaufen, sagen die neuen Pächter. «Wir haben die Gäste mit dem Essen und unserem Konzept gut abgeholt», sagt Geschäftsführerin Barbara Baumeler. Durch die offene Küche kann man dem Tokyoter Küchenchef Satoshi Shibamura und seinem Team zuschauen, wie sie das Sushi auf Bestellung frisch zubereiten. «Es ist ein Ort, an dem die Menschen abschalten und vor ihrem Alltag flüchten können», sagt sie.

Auf dem Kultstatus des Hotels Metropol aufbauen

Das Ziel sei es, neue Kundschaft zu gewinnen und mit der südostasiatischen Küche auch in St. Gallen zu überzeugen. Dem «Moshi Moshi» soll es gelingen, auf dem Kultstatus des Hotels Metropol aufzubauen. Laut Barbara Baumeler gehören Hotel und Restaurant zusammen. «Sie sind eine Einheit.»

«Die Klassiker aus dem «Au Premier» haben wir besonders für Stammgäste behalten, die hier einkehren», sagt Baumeler. So sei für jeden etwas dabei – auch für diejenigen Gäste, die lieber ein St. Galler Gericht essen möchten. Der bekannte

Hackbraten und die St. Galler Bratwurst bleiben im Sortiment stehen.

Auch das japanische Essen sei auf den Gaumen der Gäste angepasst und von viel Frische geprägt. Die Spezialität des Hauses, wo alles selbst gemacht

wird, sind die Saucen. Laut der Geschäftsführerin des «Moshi Moshi» sind besonders Teriyaki und Sojasauce in der japanischen Küche ausschlaggebend.

Von süssen Mochis bis hin zur St. Galler Bratwurst

Mit seinem modernen und urbanen Einrichtungsstil soll das Restaurant eine grosse Vielfalt an Kundinnen und Kunden anlocken. Auf der Speisekarte sind hauptsächlich moderne japanische Gerichte zu finden. «Dazu gehört aber nicht nur Sushi», so die Geschäftsführerin. Auf dem Menu stehen hausgemachte Gyoza, eine Art japanische Ravioli mit Fleisch-, Fisch- und Gemüsefüllung, Hummer, das Edelfleisch Wagyu, Ramen und vieles mehr.

Am Mittag kann auch die Bento-Box bestellt werden. Sie beinhaltet eine Suppe, Sushi und einen Hauptgang nach Wahl. Für Freunde süsser Nachtische

gibt es auch Mochis. Das sind japanische Reiskugeln mit Eisfüllung in unterschiedlichen Geschmacksrichtungen.

In der Küche des japanischen Restaurants arbeiten nebst Küchenchef Shibamura drei weitere Köche. Hinzu kommen zwei Service-Angestellte und die Geschäftsleiterin. Das «Moshi Moshi» hat von Montag bis Samstag geöffnet: mittags von 11.30 bis 14 Uhr und abends zwischen 17.30 und 23 Uhr.

Bevor die Kramer Gastronomie AG das Restaurant im ersten Stock des Hotels Metropol von Schützengarten im Jahr 2021 pachtete, gehörte es Karin und Boris Thurnheer Bloch. Zusammen führten sie das Hotel während elf Jahren. Sie waren die fünfte Generation der Familie Bloch in der Gastro-Branche. Vor ihnen verköstigten Karin Thurnheer Blochs Eltern, Brigitte und Rico Bloch-Aeby, die Gäste des Lokals am Bahnhofplatz.



Im Restaurant «Moshi Moshi» stehen japanische Speisen, aber auch die Klassiker des ehemaligen «Au Premier» auf der Speisekarte.

Bild: Davide De Martis