

Zitierhinweis

Himstedt-Vaid, Petra : recension de : Barbara Maier / Lojze Wieser, Pita, Burek oder Börek? Balkan-Impressionen, Klagenfurt : Wieser, 2012, dans : Südost-Forschungen, 71 (2012), p. 657-658, <https://recensio-stag.lorax.syslab.com/r/642697ef9eb9404e838db6583561c34c>



copyright

Dieser Beitrag kann vom Nutzer zu eigenen nicht-kommerziellen Zwecken heruntergeladen und/oder ausgedruckt werden. Darüber hinausgehende Nutzungen sind ohne weitere Genehmigung der Rechteinhaber nur im Rahmen der gesetzlichen Schrankenbestimmungen (§§ 44a-63a UrhG) zulässig.

¹ Evangelos AVDIKOS, *Εισαγωγή στις σπουδές του λαϊκού πολιτισμού. Λαογραφίες – λαϊκοί πολιτισμοί – ταυτότητες*. Athen 2009; vgl. meine ausführliche Diskussion in Walter PUCHNER, *Δοκίμια λαογραφικής θεωρίας*. Athen 2011, 223–338.

² Ausführlicher in DERS., *Beiträge zur Theaterwissenschaft Südosteuropas und des mediterranen Raums*, Bd. 1. Wien, Köln, Weimar 2006, 97–132.

Barbara MAIER / Lojze WIESER, *Pita, Burek oder Börek? Balkan-Impressionen*. Klagenfurt: Wieser Verlag 2012. 48 S., ISBN 978-3-99029-003-3, € 17,50

Eine Reise durch den Balkan – immer dem Geschmack nach – schilderte das Ehepaar Lojze Wieser und Barbara Maier in einer zehnteiligen Serie in der österreichischen Tageszeitung „Der Standard“ im Jahre 2008. Im Frühjahr 2012 wurde diese eindrucksvolle kulinarische Reise erstmals als Buch vorgelegt.

Schon mit den Worten „Wir gingen mit der Zunge auf Reisen. Gefunden haben wir den Himmel im Mund und die Sehnsucht von Menschen“ (Umschlagtitel) wird deutlich, dass die Autoren sich nicht auf die über 5 000 km lange Reise quer durch den Balkan gemacht haben, um neue Rezepte für ein Kochbuch zu sammeln, sondern dass sie mit Hilfe der 38 besuchten Lokale, der um die 100 Speisen und der in den Restaurants geführten Gespräche den Menschen des jeweiligen Balkanlandes ganz nahe kommen und ihr ihnen eigenes Wesen und ihren Blick auf den Nachbarn ergründen wollten. So heißt es in Kapitel 1, „Kesselgericht mit unzähligen Gewürzen“: „Die Menschen entlang dem Balkan haben uns ihre echten Speisen aufgetischt, uns den Rakija, den obligatorischen Schnaps, gereicht und uns bosnischen, türkischen, serbischen oder griechischen Kaffee serviert. Und immer war es *ihr* Schnaps, mal aus Quitten, mal aus Anis, mal aus Zwetschken, war es *ihr* Kaffee, ‚obična kava‘, der übliche, gekocht mit feinem Bodensatz“ (5). Auch in Kapitel 4, „Es schmeckt nur mit der ‚richtigen‘ ethnischen Herkunft. Makedonien: Ethnische Abgrenzung durch die Küche“, wird deutlich, dass sich die Bevölkerung oftmals über ihre Speisen definiert: „Hier treffen wir auf Menschen, die zuerst einmal die ‚ethnische Herkunft‘ einer Speise bestimmen, bevor sie diese essen oder genießen. Sie urteilen nicht unvoreingenommen – sie lehnen ein Gericht ab, weil es vom Albaner oder Türken kommt, wobei sie selbst nichts anderes bieten, vielleicht mit einer ein wenig veränderten Zutat, dann jedoch ist es ihnen wichtig, das Ganze als hervorragend zu loben“ (20f.). Der Geschmack des Balkans ist maßgeblich von den Osmanen beeinflusst worden – kleingeschnittenes Fleisch, oftmals zum Grillen auf einen Spieß gesteckt, und Kesselgerichte –; jede Region hat das Erbe der Osmanen seinen Vorlieben nach angepasst und tradiert.¹

Die Speisen sind oft sehr einfach und werden ursprünglich zubereitet, so wie die „Fischsuppe im Freien“ (17), die in einem großen Kessel über einer offenen Feuerstelle gekocht wird. Dazu werden serbische Heldenlieder von einem Musiker vorgetragen. Die Speisen wecken Erinnerungen, so das Gulasch vom Oktopus, das in zwei großen Suppenschüsseln

aus Aluminium serviert wird, so wie damals im alten Jugoslawien. Bei anderen Gesprächspartnern wird der Geschmack der Kindheit wieder wach.

Doch es wird nicht nur übers Essen und das Zubereiten der Speisen philosophiert, sondern der Leser wird auch auf eine Reise durch die Orte und Städte des Balkans mitgenommen. Er erlebt im Kapitel 6, „Knurrhahn, Kopftuch und enge Jeans. Okzident und Orient in Ergänzung und Widerstreit“ (26-29), das Aufwachen der Metropole Istanbul, erlebt die Gerüche des Basars und des Fischmarkts und findet sich dann im Autostau von Thessaloniki wieder, nämlich in Kapitel 7, „Die Ampeln nervös, die Anchovis entspannt“ (30-33). Dann wieder gibt es Gedanken der Autoren zur Makedonien-Politik in Griechenland, das Negieren der Republik Makedonien seitens Griechenlands: Auf dem Weg Richtung Republik Makedonien konnten die Autoren im Grenzgebiet mangels Hinweisschildern den Weg zur Grenze nicht finden. Und amüsant ist die Erzählung, wie ein Wirt in Bosnien einen Betrunkenen einfach auf den vor dem Wirtshaus wartenden Esel bindet, ihm noch den Fes auf den Rücken setzt und dem Esel einen Klapps gibt. Er wird den Weg nach Hause schon finden (39f.).

In Kapitel 10, „Die Sehnsucht nach dem Himmel. Ein Menü vom Balkan zum Abschluss der Reise der Zunge und der Nase nach“, spannen die Autoren den Bogen vom Essen und Zubereiten der Speisen zum konfliktreichen Mit- und Gegeneinander auf dem Balkan. Von dem Zubereiten einer Čorba, einer Suppe, die überall auf dem Balkan variantenreich gekocht wird, über die von den Osmanen und Habsburgern überlieferten Speisen kommen die Autoren zu den gegenwärtigen Konflikten: „Menschen, die solche Fantasien bei den Speisen entwickeln, die aus dem wenigen, was sie haben, wahre Wunder zustande bringen, können solche Menschen wirklich auf Dauer Schlechtes wollen?“ (44). Von den Zutaten beim Kochen schließen die Autoren auf die Zutaten, die jedes Volk für seine eigene Überheblichkeit bildet, nämlich die „Erinnerungen, vermischt mit nationalen Mythen und von großen oder kleineren chauvinistischen Bazillen befallen“ (47). Das letzte Kapitel endet mit einem Plädoyer für eine gemeinsame friedliche Tafel.

Das kleine Buch bietet dem Leser eine vergnügliche Lektüre und macht Lust auf mehr: Restaurants in unterschiedlichen Balkanregionen entdecken, Hirtensalat in allen möglichen Varianten probieren oder dem Koch/der Köchin auf die Finger schauen, wie er/sie aus einfachen Zutaten Köstlichkeiten zaubert, die in ihrem Selbstverständnis der Region zwar eigen sind, durch das gemeinsame Erbe aber mit den Nachbarn einen Berührungspunkt erschaffen.

Berlin

Petra Himstedt-Vaid

¹ Zu den Anfängen der türkisch-osmanischen Küche und dem kulinarischen Erbe der Osmanen auf dem Balkan siehe Gabriella SCHUBERT, Deutschsprachige Reiseberichte zu Eßgewohnheiten und Tischsitten der Muslime auf dem osmanisch besetzten Balkan, in: Dagmar BURKHART (Hg.), Körper, Essen und Trinken im Kulturverständnis der Balkanbevölkerung. Beiträge zur Tagung vom 20.-24. November 1989 in Hamburg, Berlin 1991, 107-116, und Klaus STEINKE, Die Türken und die Balkanküche. Kulinarisches und Sprachliches aus Bulgarien und Rumänien, in: BURKHART (Hg.), Körper, Essen und Trinken im Kulturverständnis der Balkanbevölkerung, 219-227.