

Leseprobe

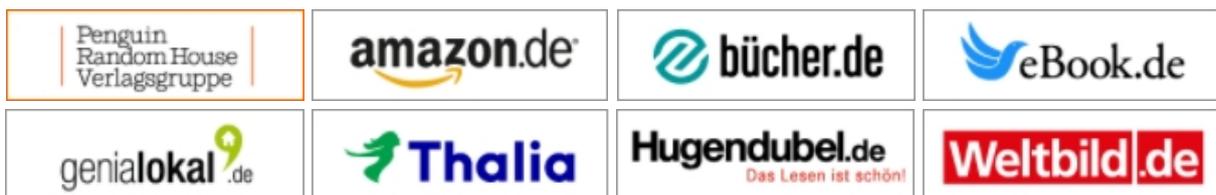
Caroline Eden

Schwarzes Meer

Ein Reise- und Kochbuch -
Reiseberichte und Rezepte
aus Osteuropa, Türkei,
Bulgarien, Ukraine,
Bessarabien und Rumänien

»Mit ihrem Itinerar aus einer oft übersehenen Region richtet (...) Eden ein verführerisches Festmahl an, das zum Nachreisen und -kochen anregt.« *Der Tagesspiegel*

Bestellen Sie mit einem Klick für 14,99 €



Seiten: 280

Erscheinungstermin: 22. April 2019

Mehr Informationen zum Buch gibt es auf

www.penguinrandomhouse.de

Inhalte

- Buch lesen
- Mehr zum Autor

Zum Buch

Reisen und Speisen – Unterwegs in den Küchen rund um das Schwarze Meer

Das Schwarze Meer ist für die meisten Mitteleuropäer bis heute ein mythischer Ort – schon die Argonauten verschlug es auf der Suche nach dem Goldenen Vlies an die sagenumwobene Schwarzmeerküste. Die britische Journalistin Caroline Eden hat sich mit Bus und Bahn auf den Weg gemacht, die geheimnisvollen Länder an den Küsten des Schwarzen Meeres zu bereisen und dort neben vielen anderen Eindrücken eine überaus reiche und faszinierende Koch-Kultur kennengelernt. Ihr Weg führte sie vom ukrainischen Odessa an der Küste entlang in die türkischen Städte Istanbul und Trabzon. Mitgebracht hat sie viele unterhaltsame Reisegeschichten und eine Fülle ebenso einfacher wie raffinierter Rezepte. Die Schwarzmeer-Region war von jeher ein Schmelztiegel unterschiedlicher Kulturen aus Orient und Okzident – und das spiegeln auch die authentischen Rezepte aus den verschiedenen Küchen der Ukraine, Bessarabiens, Rumäniens, Bulgariens und der Türkei wider. Gekocht wird mit einfachen Zutaten aus dem Garten und vom Markt und natürlich aus dem Meer – dem Mittelpunkt der Region. Alle Gerichte werden detailliert beschrieben und mit großartigen Fotografien vorgestellt; im Anhang vervollständigt eine Literaturliste den regionalen Überblick und macht Lust auf literarische Entdeckungen.

SCHWARZES MEER

SCHWARZES MEER

Ein Reise- und Kochbuch

CAROLINE EDEN

PRESTEL

München · London · New York

Copyright der deutschsprachigen Ausgabe:
© Prestel Verlag, München · London · New York, 2018,
in der Verlagsgruppe Random House GmbH
Neumarkter Straße 28 · 81673 München

Die Originalausgabe erschien 2018 unter dem Titel:
Black Sea
Dispatches and Recipes Through Darkness and Light

Published by arrangement with Quadrille, an imprint of Hardie Grant Publishing.
Copyright Text © Caroline Eden 2018
Copyright Food-Fotografie © Ola O. Smit 2018
Copyright Fotografie der Orte © Theodore Kaye 2018
Copyright Design © Dave Brown 2018

Der Verlag weist ausdrücklich darauf hin, dass im Text enthaltene externe Links vom Verlag nur bis zum Zeitpunkt der Buchveröffentlichung eingesehen werden konnten. Auf spätere Veränderungen hat der Verlag keinerlei Einfluss. Eine Haftung des Verlags ist daher ausgeschlossen.

Projektleitung: Claudia Stäuble
Projektmanagement: Kira Uthoff und Stella Christiansen
Übersetzung: Christine Schnappinger
Cover-Gestaltung: Cornelia Niere (auf der Grundlage von Dave Brown)
Gestaltung: Dave Brown
Satz und Lektorat: VerlagsService Dietmar Schmitz GmbH
Herstellung: Friederike Schirge
Druck und Bindung: Leo Paper Products

Printed in China

ISBN 978-3-7913-8545-6

www.prestel.de

»Kommend aus Richtung des aufgehenden Mondes,
Aus welcher Morgendämmerung kommen diese
gesegneten Schiffe?«

– Yahya Kemal Beyatlı

»Die Gewässer der Welt sind souveräne Mächte.«

– Jan Morris

*Für Papa, und zum Gedenken an Mama,
in Dankbarkeit.*

INHALT

Vorwort	I
Odessa	5
Rumänien	63
Bulgarien	89
Istanbul	117
Die Schwarzmeer-Region der Türkei	159
Trabzon und Umgebung	217
Nachwort	258
Quellen	262
Weiterführende Literatur	270
Dank	274
Register	278
Über die Autorin	280

genau an die Szenerie erinnern, während mir nur Fotos Details der Münchner Wirtshäuser, der serbischen Züge und der georgischen Cafés ins Gedächtnis rufen können. Das wiederkehrende Bild in meinem Kopf, das Gesicht an das schmierige Fenster gepresst und die gleichmäßigen, blaugrauen Wellen im Blick, erweckt heute in mir den gleichen Eindruck wie damals: den einer fast spirituellen Wucht und Stärke. Nachdem ich nach Hause zurückgekehrt war, unterbrach ebendiese Erinnerung meine Gedanken und Tagträumereien und weckte in mir eine regelrechte Schwarzmeer-Obsession – schickte mich zuerst in Bibliotheken und dann auf Reisen nach Istanbul und Odessa, vollgepackt mit Fragen, auf die ich in Gesprächen mit Historikern und Kuratoren und durch den Besuch in Archiven Antworten erhielt: Wie kamen die Geschichtsbücher darauf, dass das Schwarze Meer beides sei, »Geburtsort der Barbarei« und »das Meer, das Fremde willkommen heißt«? Lassen sich von den historischen nautischen Handelsrouten noch Spuren finden? Was verbindet die Siedlungen und Städte an den Küsten des Schwarzen Meeres heute? Was liegt dort alles verborgen? Und was verraten uns die kulinarischen Traditionen über die Geschichte, die Menschen und die Landschaften des Schwarzen Meeres?

Für dieses Buch dachte ich zuerst daran, die gesamte Schwarzmeer-Küste zu umrunden. Aber es fühlte sich natürlicher an, die Reise mit zwei der interessantesten und poetischsten Städte einzurahmen: Odessa in der südlichen Ukraine und Trabzon im Nordosten der Türkei. Diese beiden geschichtsträchtigen Orte wurden letztlich durch ihre maritime Lage geprägt. Einer ist relativ jung (Odessa, 1794 gegründet) und einer überaus alt (Trabzon, früher auch »Trapezus« oder »Trebizond« genannt und im 8. Jahrhundert vor Christus von griechischen Händlern angelegt).

Die dritte Schlüsselstadt in diesem Buch ist Istanbul. Nicht direkt am Schwarzen Meer, aber in unmittelbarer Nähe zu ihm gelegen und nur durch die Enge des Bosphorus mit ihm verbunden – überragt von der Josua-Anhöhe, die Schiffe als Wegmarke dient, die die Stadt über das Meer ansteuern. Diese vielschichtige Metropole, die im einen Moment wie ein traditionelles Dorf anmuten kann und im nächsten wie eine kosmopolitische Mega-City, ist voll von Menschen aus der Schwarzmeer-Region: Köchen, Fischern, Hamam-Besitzern, Bäckern, Musikern und Taxifahrern. Sie ist die ultimative Schwarzmeer-Diaspora. Sie ist außerdem wohl auch die großartigste Küche der Welt.

Natürlich gibt es viele interessante Orte und bemerkenswerte Traditionen zwischen Odessa, Istanbul und Trabzon. Nicht nur Städte, sondern auch kleinere Orte und Siedlungen, die alle ein sehr unterschiedliches Flair besitzen, aber miteinander verbunden sind durch das Meer. Wir werden bei einigen davon Zwischenstopps einlegen.

Während meiner Reisen zu diesem Städte-Trio formte sich allmählich ein spannendes Gruppenporträt Osteuropas und Anatoliens heraus. Alle diese Reiseziele am Schwarzen Meer, die von Ozean und Land eingefasst werden, haben etwas von der Grenze um sie herum – etwas, was sie von ihren Nachbarländern

unterscheidet. Odessa, an den slawischen Randgebieten der ehemaligen Sowjetunion gelegen, ist Teil der Ukraine und doch anders, geprägt von jüdischen und italienischen Traditionen und einem sehr eigenen Dialekt, der zu großen Teilen russische und jiddische Elemente enthält. Constanta, an der rumänischen Schwarzmeer-Küste, wurde im antiken Griechenland einst »Tomoi« genannt und ist heute einer der größten Häfen des Schwarzen Meeres. Warna, die drittgrößte Stadt Bulgariens, besitzt Fragmente einer herrlichen römischen Thermenanlage und ein großes Museum mit einem der ältesten Goldschätze der Welt. Die Küche der riesigen Schwarzmeer-Region der Türkei wiederum umfasst eine ganz eigene Geografie voll von rauchigen und buttrigen Aromen, wie man sie nirgendwo sonst findet.

Das Schwarze Meer verfügt über Wasserstraßen und Landwege, die in Richtung Osten nach China führen; in Richtung Süden in den Mittleren Osten und in den Mittelmeerraum; in Richtung Westen nach Osteuropa und in Richtung Norden in die Ostsee. Wie auch immer man das Schwarze Meer auf der Landkarte betrachtet, seine strategische Bedeutung ist offensichtlich.

Dieses Buch wurde geschrieben, um als Reisebericht gelesen zu werden – idealerweise vom Anfang bis zum Ende, obwohl einige der Essays auch gut für sich alleine stehen können. Die Türkei nimmt die meisten Seiten des Buches ein, da sie den größten Abschnitt meiner Reisen abdeckt. Odessa, Bessarabien, Rumänien und Bulgarien, keineswegs weniger interessant, füllen die restlichen Kapitel. Sie sind gemäß der Zwischenstopps entlang der Küste angeordnet, als eine narrative Ordnung, die die Auswahl der Rezepte beeinflusst hat.

Fotografien der Locations stellen die Etappenziele atmosphärisch vor, Rezepte verleihen der Sache eine weitere Dimension: die Möglichkeit, sich unterschiedlichen Kulturen kulinarisch zu nähern und der Reise mit allen Sinnen nachzuspüren. Unter diesem Aspekt – und weil ich eine Journalistin und Schriftstellerin bin, die das Essen liebt, aber keine Meisterköchin –, sind die hier vorgestellten Rezepte einfacher Natur. Einige sind mit einer Prise Fantasie gewürzt, aber die meisten reflektieren die regionalen Zutaten und Aromen, die ich vor Ort kennengelernt habe, und die Menschen, denen ich begegnet bin. Natürlich spiegeln die Rezepte auch meine eigenen Ernährungsgewohnheiten wider, die auf Fisch, Milchprodukte, Hülsenfrüchte, Kräuter und Gemüse ausgerichtet sind und Fleisch generell vermeiden. Im Wesentlichen war es beim Zusammenstellen dieser Seiten mein Ziel, eine andere Art von Buch zu verfassen, eine Form multisensorischer Reiseliteratur, die man lesen, betrachten und schmecken kann.

Caroline Eden
Edinburgh, 2018

Eine Kellnerin räumte die Teller ab. »Die Rapana setzen sich an den Rümpfen von Handelsschiffen fest und kommen so nach Odessa. Sie essen unsere Muscheln, also essen wir sie«, sagte sie. Das Jetlag-Abendessen – absurd preiswert aufgrund der stagnierenden ukrainischen Wirtschaftslage – blieb mir lange und auch bei späteren Besuchen in Odessa im Gedächtnis, da es symbolisierte, was die Stadt ausmacht: exzentrisch, der Zeit entrückt und seltsam vertraut, gleichzeitig aber auch rätselhaft. Odessa ist, nach europäischem Maßstab, eine junge Stadt, aber was ihr in historischer Hinsicht fehlt, gleicht sie durch großartige architektonische Artefakte und Weltoffenheit aus. Von der Anfangszeit an kosmopolitisch begann Odessas Existenz, nachdem der aus Neapel stammende russische Militäroffizier José de Ribas im Jahr 1789 die antike tartarische Festung Hacibey von den Türken eingenommen hatte. Nach vollbrachter Eroberung fragte de Ribas bei Katharina der Großen an, ob sie den griechischen Namen »Odessos« gutheißend würde. Sie willigte ein, allerdings erst, nachdem sie den Namen in das weibliche »Odessa« umgewandelt hatte. Straßen, die Odessa mit Moskau verbanden, waren von Vorteil für die Stadt, aber der Hafen bot, über den Bosphorus und die Dardanellenstraße, einen leichteren Zugang zu Europa, dem Mittelmeer und der Ägäis. Von Anfang an nach außen blickend, weigerte sich Odessa, sich auf das Imperium im Norden zu verlassen, und suchte über das Meer sein Glück. Das hat den Einwohnern der Stadt sehr geholfen. De Ribas schwelgte in einer Welt, die sich zu öffnen begann und die kleine Genüsse schätzte, wie das Trinken von europäischem Wein oder das Naschen von auf gummiartigem Mastix basierenden Süßigkeiten.

GEPÖKELTES RINDFLEISCH UND PELZE

José de Ribas schwebte eine verbesserte Version seiner Heimatstadt Neapel für Odessa vor, aber erst mit Armand-Emmanuel du Plessis (besser bekannt als Herzog von Richelieu), einem französischen Adeligen, der 1803 Gouverneur von Odessa wurde, entstanden neue Straßen, Schulen und Theater als Teil der Stadtplanung. Unter seinem Nachfolger, dem in Paris geborenen Grafen Alexandre de Langeron, wurde Odessa dann zu der Stadt, die sie heute ist. Unter de Langeron erlangte die Stadt im Jahr 1817 den Status eines Freihafens, was die Bevorratung importierter Waren ohne Zollgebühren ermöglichte. Und damit begann das Vergnügen.

Schiffe brachten Güter an Land, die ebenso exotisch waren wie ihre Herkunft: bauchige Krüge voll Jamaica-Rum, Orangen aus Jerusalem, eingelegte Sardinien, japanische Seide, Töpfe voll Cayennepfeffer, Säcke mit Kaffee und Kokain, Kisten mit Zigarren und Tabak aus Virginia. Gepökelttes Rindfleisch und Pelze verließen die Docks von Odessa, während aus Konstantinopel (der frühere Name Istanbuls) Ladungen von Nüssen und Oliven eintrafen. Es kamen Stoffe aus Florenz und Weine aus Spanien. Handelsschiffe aus Newcastle, Port Said oder Marseille ankerten im Hafen, zeitweise bis zu dreihundert auf einmal. Schmugglerware überflutete die Stadt, bezahlt wurde in den unterschiedlichsten

Währungen, die Taschen der Schiffsmakler und die Mägen der Arbeiter füllend. Im Jiddischen wurde die Redewendung »Lebn vi Got in Odes« (»Leben wie Gott in Odessa«) zum Inbegriff dafür, eine gute Zeit zu haben. Die Stadt wuchs von einem abgelegenen Außenposten zu einem riesigen Handelszentrum heran. Die Stadt florierte und wurde zu einem Ort der Verheißungen, des Optimismus und der grenzenlosen Chancen. Als Handelspartner von Europa mutierte Odessa am Schwarzen Meer zu einem Tor zur Welt, Hunderte von Schmugglern, Netzmachern, Hafenarbeitern und Dockarbeitern anziehend, angelockt vom Zuckerrausch des schnellen Geldes und der Freiheit, die nur eine Hafenstadt bieten kann. Für die Arbeiter war die Stadt »Mama Odessa«, die ihre Kinder versorgte, nährte und schützte. Jeder, der über zwei gesunde Hände verfügte und willens war, zuzupacken, war willkommen, Nachweise waren nicht erforderlich. Jeder mischte mit. Überschwemmt mit Bargeld schwoll die Bevölkerung der Stadt an. Französisch sprechende Aristokraten, adelige Bohème und Kaufleute teilten sich Speisesäle mit Griechen (die als erste Bäcker der Stadt begeistert aufgenommen wurden und bis 1795 zehn Prozent der Bevölkerung ausmachten), mit Bulgaren, Türken, Tataren und Juden. Diese bunte Patchwork-Gesellschaft sorgte dafür, dass Odessas Geist von Scharfsinn, Stil und Humor geprägt wurde. Im noblen Café Fanconi servierten in Gehröcke gekleidete Kellner *Kaviar auf Schwarzbrot*, in zwielichtigen unterirdischen Bars wurde bierähnlicher *Kvas* aus metallenen Fässern ausgeschenkt, die in Kellern gelagert wurden, die als unterirdische Kühlkammern dienten. In den späten 1800er-Jahren duftete die Stadt nach Zitronen und Orangen, als Zitrus Händler ihre Karren durch die Straßen schoben. Am wichtigsten aber war der Weizen, der in riesigen Mengen aus Odessa ins Russische Reich verschifft wurde und die Region, zumindest für eine Weile, zur »Kornkammer Europas« machte.

Der russische Journalist und Autor Alexander Kuprin, der beschrieb, wie er mit Fischern im Jahr 1905 zum Makrelenfang in See stach, fast ein Jahrhundert nachdem Odessa den Freihafenstatus erlangt hatte, brachte die quirrlige Atmosphäre auf den Punkt: »Seeleute verschiedener Nationen, Fischer, Heizer, fröhliche Schiffsjungen, Hafendiebe, Maschinisten, Arbeiter, Skipper, Hafenarbeiter, Taucher, Schmuggler – alle jung, gesund und durchdrungen vom kräftigen Geruch nach Meer und Fisch; sie wussten hart zu arbeiten ... und schätzten vor allem Stärke, Tapferkeit und den Stachel kräftiger Worte.«

Heute prägt der Verfall – romantisch und tragisch zugleich – das historische Zentrum, das den Hafen von Odessa umgibt. Die Gebäude im neoklassizistischen, pseudogotischen und Art-Nouveau-Sil sind schön, aber fadenscheinig – eine perfekte Kulisse für russische Romane, reich verziert mit kunstvollen Zierleisten, anmutigen Bögen und Säulen. Andere sind zu traurig anzusehen, um es in Worte zu fassen, bröckelnd und verlassen, mit vernagelten Fenstern, die einst großartigen Balkone durch billiges Plastik ersetzt. Wie auch immer aber ihr Zustand sein mag, zeugen sie von der bewegten Geschichte Odessas. Gleiches gilt für die Cafés der Stadt, die heute »jüdische Spezialitäten« wie *Vorsmack* an

