

EVA DIETRICH

DAS FREMDE GEWÜRZ

GESCHICHTEN
AUS GEORGIEN



CAPYBARABOOKS

DAS FREMDE GEWÜRZ

Georgien ist ein Land, das zu wenig weit weg liegt, als dass die Dinge ganz fremd würden. Und doch befremdet mich vieles ein wenig. Es sind leichte Verschiebungen, die neue Wahrnehmungsmöglichkeiten eröffnen.

Auf dem Deserter Basar südlich des Hauptbahnhofs, wo in den 1920er-Jahren desertierte Soldaten ihre Ausrüstung verkauften, sah ich zu Girlanden aufgefädelt Tagetesblüten. Solche Girlanden aus frischen Blüten kenne ich aus Indien, wo sie vor Tempeln als Schmuck für Gottheiten verkauft werden. Als ich die Verkäuferin fragte, wofür man diese Blüten verwende und weshalb man sie aufziehe, zuckte sie nur etwas verständnislos mit den Schultern. Chilis und Kakis wurden zum Trocknen auch aufgefädelt. Im Übrigen hießen die Blüten *grusinski Schapran*, georgischer Safran. Sie waren also etwas typisch Georgisches, so viel war klar. Erst als mir die Frau vom benachbarten Gewürzstand Safranfäden zeigte und erklärte, dies sei persischer *Schapran* und viel teurer als der georgische, begriff ich, dass Tagetesblüten ein

billiger Safranersatz sind. Sie geben vielen Gerichten eine gelbe Farbe und einen dezent süßlichen Geschmack. In Mexiko, von wo sie ursprünglich herkommen, sind Tagetes als Totenblumen bekannt, in Europa schützen sie Gemüsebeete gegen Schnecken, in Indien schmücken sie Gottheiten und in Georgien färben sie Gerichte gelb. So leicht rutscht eine scheinbar bekannte Blüte in gänzlich andere Verwendungszwecke und Wahrnehmungsmöglichkeiten hinein.

Ähnlich wie den georgischen Safran hat sich Georgien im Laufe der Geschichte viel Fremdes zu eigen gemacht, so dass es typisch georgisch erscheint. Dies hat den Schriftsteller Clemens Eich in seinen *Aufzeichnungen aus Georgien* zur Bemerkung veranlasst: „Alles ist georgisch. Die Fische sind georgisch, die Griechen sind georgisch, Kolchis ist georgisch. Manchen Georgier stimmt es traurig, dass es noch etwas anderes geben könnte als Georgien.“ Umso seltsamer mutet es an, dass die Georgier ihr wohl typischstes Gewürz „fremdes Gewürz“ nennen und nicht etwa georgisches Gewürz. Fremdes Gewürz ist die wörtliche Übersetzung von *utskho Suneli*.

Das fremde Gewürz und noch mehr sein Name fasziniert mich, sind doch Gewürze an sich der Inbegriff fremder Düfte und Reichtümer. Ein explizit fremd genanntes Gewürz versprach deshalb eine besonders intensive Würze. Vielleicht war es gar eine Geheimwaffe gegen Alltagsfadheit, ein Ersatz für Reisen

in exotische Länder mit der Fähigkeit, Bekanntes so zu würzen, dass es wieder unbekannt und offen für neue Deutungen wurde. Georgische Gewürzstände sind wahre Aromaexplosionen. Sie duften von weitem nach stark mit Knoblauch versetzten Curries. Auf den Auslagen türmen sich gelbe, orange bis tiefrote Pulver, darunter viele Paprikas, getrocknete Kräuter wie Basilikum, Thymian oder Bohnenkraut. Der Duft von Wiesenkümmel steigt in die Nase, eine Brise Zimt und Kardamom gehören dazu. In diesen intensiven Duftwelten geht das fremde Gewürz unter. Es duftet nach Liebstöckel, Maggikraut, verdorrten Sommerwiesen und insgesamt nach Gemüsebouillon. Das fremde Gewürz ist ein unauffälliger, beiger, spelziger Samen. Kein exotischer Dandy wie der elegant gerollte Zimt, nicht teuer wie Kardamom und erst recht kein Solist wie die beiden, die jedem Gericht eine unverkennbare Note verleihen. Riecht man wirklich intensiv am fremden Gewürz, ahnt man einen Hauch von Curry. Oder narrt mich nur mein Wunsch nach fremder Würze?

Paradoxaerweise ist *utskho Suneli*, obwohl fremd genannt, ein Grundgewürz der georgischen Küche und ein einheimisches Gewächs

dazu. Alle Marktfrauen bestätigen mir, dass sie es für praktisch alle Gerichte, für alle Saucen, einfach für alles verwenden, weil es die Gerichte *gemrieli*, wohlschmeckend, macht. Auf meine Frage, weshalb es denn fremd genannt werde, vermutet eine, das Gewürz sei einst fremd gewesen wie alle anderen Gewürze, die aus Indien kamen. Im Übrigen interessiert meine Frage niemanden.

Meine Recherche ergab, dass das fremde Gewürz vielleicht das einzige Gewürz ist, das genuin georgisch ist, jedenfalls zigmal georgischer als georgischer Safran. Das fremde Gewürz besteht aus den Samen des blau blühenden Bockshornklees, lateinisch *trigonella melilotus caerulea*. In allen umliegenden Ländern wird dagegen der gelb blühende Bockshornklee kultiviert. Er riecht ähnlich wie der georgische, bildet einen wichtigen Bestandteil von Currymischungen und heißt auf Lateinisch *trigonella foenum graecum*. Weshalb erklären die Georgier ihr vielleicht einziges endemisches Produkt zum Fremdling? Ich frage die bekannte Köchin und Restaurantbesitzerin Tekuna Gadschedschiladze nach ihrer Meinung zu *utskho Suneli*. Sie bringt seine Besonderheit so auf den Punkt: „*Utskho Suneli*



wirkt jedes Mal anders, in kalten Gerichten anders als in warmen, wie ein Chamäleon. Manchmal bemerkt man das Gewürz gar nicht, weil es im Gericht untergeht. Man weiß nicht, was man hinzufügt, und trotzdem verändert es das ganze Gericht. Es verstärkt den Geschmack, intensiviert alles. Vielleicht ist mit ‚fremd‘ also nicht ausländisch gemeint, sondern ‚seltsam‘ oder ‚unbestimmbar‘. Wir haben ein Adjektiv dafür, *sautsko* meint besonders.“

Nach Tekunas Beschreibungen wächst dieser unscheinbare Samen in mir immer mehr zu einem Prinzip für die Wirkung des Fremden, welches das Eigene erst sichtbar macht und intensiviert. So gesehen verwundert es nicht,

dass eine weitere Marktfrau meint: „Wir verwenden *utskho Suneli* nie allein.“ Nur allein bleibt man sich fremd.

Plötzlich steigt romantische Sehnsucht in mir auf. Ich sehne mich danach, die blaue Blüte von *utskho Suneli* in natura zu sehen, und mache mich auf die Suche nach dem Bockshornklee. Wiederum belästige ich Marktfrauen mit der Frage, wo ich die blaue Blume finden kann. Manche beziehen die Samen aus der Gegend von Kutaissi oder vom Schwarzen Meer, andere sagen, sie wachse im Kaukasus. Schlussendlich finde ich die Blume in Tskaltubo, einem Edelkurort aus sowjetischer Zeit. Eine abchasische Flüchtlingsfrau führt mich durch bröckelnde Sanatoriumsgebäude zu ihrem Garten und zeigt auf einen fast hüft-hoch gewachsenen Busch, den sie zusammengebunden hat. Die blaue Blume hat lange gezähnte Blätter und sieht etwas struppig aus, Samenstände in Ährenform haben viele Blüten ersetzt. Ihre Blütenköpfe sind nicht so groß und prall wie die kugeligen roten Blüten des Wiesenklees in Mitteleuropa. Ich denke an Novalis und wie er in der blauen Blume das Gesicht seiner zukünftigen Frau entdeckte. Ich entdecke, was ich fast kenne, einen Klee,

der statt weiß, gelb, rot oder violett in Georgien blau blüht. Hat mich der Klee oder meine Sehnsucht nach fremder Würze ins Bockshorn gejagt? Georgien liegt nicht weit genug weg, als dass Dinge traumhaft fremd werden und sozusagen Orchideenblüten treiben. In Georgien erkenne ich immer aufs Neue das leicht fremd gewordene Eigene. Aber sind ein blau blühender Klee und ein Gewürz, das nach Bouillon mit einem Hauch von Curry riecht, nicht erstaunlich genug?

ZITRONEN AUS AFRIKA

Wenn die Menschen in Afrika an der Post vorbeigehen, bekreuzigen sie sich. Nicht weil sie an eine heilige Brieftaube glauben würden. Schuld daran ist vielmehr die orthodoxe Kirche, die erst vor kurzem gemerkt hat, dass sie in Afrika noch kein Gotteshaus errichtet hat. Nun ist die erste Kirche fast fertig gebaut. Aber bis zum Umzug bekreuzigen sich die Menschen weiterhin vor dem linken Seitenflügel des Postgebäudes, der in sowjetischer Zeit als Kirche gedient hatte.

Afrika unterscheidet sich nicht von den anderen Vorstädten um Tiflis. Plattenbauten wechseln sich mit Landhäusern ab, Fabrikrüinen mit Gärten. In einem Park stehen Fitnessgeräte für Erwachsene und Schaukeln für Kinder. Die Straßen säumen kleine Läden, auf den Gehsteigen verkaufen Frauen Socken, Jeans und Hemden, Kräuter und Gemüse, chinesischen Krimskrams und Zimmerpflanzen. Ich logiere für ein paar Nächte in Kongo. Meine Gastgeberin heißt Dali, ihr Mann Wachtang. Sie wohnen im siebten Stock eines Ende der 1980er-Jahre errichteten Plattenbaus. Der Lift

kostet fünf Tetri pro Fahrt, das Treppenhaus ist und bleibt ein Betonrohbau, durch dessen Betongitter ohne Glas Licht und Regen fällt. Die Haustüren sind alle neu und eine Reihe farbiger Fliesen markiert den Bereich, wo das Eigene beginnt. Dali ist Klavierlehrerin, Wachtang war Ingenieur und erhielt deshalb für ein symbolisches Entgelt eine große Wohnung von 100 Quadratmetern. Zwar heizten sie bis vor wenigen Jahren lediglich die Küche mit einem Holzofen. Doch dank ihrer drei Söhne, von denen zwei im Ausland leben, renovierten sie die ganze Wohnung, bauten eine Dusche mit Gasboiler ein und heizen das kleine Zimmer neben der Küche inzwischen mit einem Elektroofen.

Wachtang wurde nach einem Herzinfarkt frühpensioniert, doch eine Rente bekommt er erst ab 65 Jahren. Er verbringt den Tag in seinem Garten direkt vor dem Haus oder mit Kollegen beim Brettspiel. Sobald es warm ist, trifft man sich im Hof, wo unter Bäumen Tische und Bänke stehen.

Noch weiter weg als Afrika, eine Chiffre für Ferne, liegt der größte Basar von Tiflis. Er wird offiziell Lilo genannt, trägt jedoch den Spitznamen Dschungel. Es scheint eine Mode gewesen zu sein, Außenbezirke nach aus sowjetischer Sicht fernen Weltgegenden zu benennen. In Eriwan gibt es ebenfalls eine Vorstadt namens Bangladesh, zu der Witze kursieren.

Vom Balkon ihrer Wohnung sieht man auf Gärten, Fabrikrüinen und den Flughafen von

AFRIKA

Tiflis. Bis vor wenigen Jahren sei dieses Gebiet reine „Pusta“ gewesen, erzählt Dali. Afrika werde auch seiner steppenartigen Landschaft und der sandigen Böden wegen so genannt. Weil das Leben in der Stadt teuer ist und viele Georgier arbeitslos sind, kaufen mehr und mehr Leute ein Stück Land in Afrika und legen Gärten und kleine Häuser an.

Auch Soso hat vor zehn Jahren ein Stück Land gekauft und es urbar gemacht. Sosos Garten zierte vom Eingang bis zum Gartenhaus ein Baldachin aus Weinreben. Keine Schlossallee könnte gepflegter sein. Osterglocken säumen die Allee, seine Frau und Schwiegertochter pflanzen Chrysanthemen.

Soso fährt Tag für Tag aus dem Stadtzentrum nach Afrika, um seine Kuh zu melken. Sie solle stillhalten, wiederholt er alle paar Sekunden, wenn Marta mit ihrem Bein nach dem Euter und Sosos Hand tritt und ihm dabei ihren Schwanz um den Hals legt. Seit 15 Jahren wohnt er mit seiner Frau, dem Sohn und der Tochter in Tiflis. 1991 flüchteten sie wie Tausende andere Abchasier aus ihrer zwischen Georgien und Russland umkämpften Heimat. Ursprünglich hatten sie 20 Kilometer von Sochumi entfernt am Schwarzen Meer

gelebt und pflanzten Mandarinen und andere Zitrusfrüchte an. Dann flohen sie über Batumi nach Tiflis. Die Tochter war damals fünf, der Sohn sieben Jahre alt.

Marta gibt jetzt noch etwa zehn Liter Milch pro Tag. Früher waren es bis zu 20 Liter. Sosos Frau verarbeitet die Milch zu Käse und *Matsoni*, dem georgischen Joghurt. Er verkauft die frische Milch Nachbarn wie meiner Gastgeberin Dali. Sie macht gern ihren eigenen *Matsoni*. Dazu erwärmt sie die Milch bis zu einer gewissen Temperatur, fügt einen Löffel *Matsoni* hinzu und umwickelt das Joghurtglas dann dick mit warmen Stoffen. Am nächsten Morgen steht frischer *Matsoni* bereit, wenn man die Temperatur der Milch im Griff hat.

Wenn Soso Bäume pflanzt, hebt er zuerst eine große Grube aus, die er mit nahrhafter schwarzer Erde füllt. Oft hilft ihm der Schwiegervater seiner Tochter dabei. Den Mist von Marta und den Hühnern trägt er täglich auf der Erde aus, um die Bodenqualität zu verbessern. Unter den Weinspalieren sprießt viel Knoblauch, Koriander, etwas Petersilie, Schnittsalat, Randen, Fenchel und Lauch. Später im Jahr pflanzt Soso Kartoffeln, Tomaten und bulgarische Peperoni. In

einer Kiste mit Wärmelampe wuseln Küken um eine Henne herum. Direkt neben dem Haus steht ein kleiner Zitronenbaum. Seine wenigen Blätter sehen etwas angegriffen aus. Ich wundere mich, dass er die strengen Winter Georgiens überlebt.

Geld lässt sich mit Gemüse und Früchten keines verdienen. Die Abnahmepreise sind lächerlich. Der Staat hilft nicht, eine Logistik für den Transport von Gemüse zu entwickeln. Normgemüse aus der Türkei, die besonders im Frühling nach gar nichts schmecken, dominieren die Märkte. Viele Georgier sind gezwungenermaßen Selbstversorger. Zwar liegt die Arbeitslosenquote offiziell bei 13 Prozent, doch sind 50 Prozent realistischer.

Soso rückt den Tisch in die Sonne. Wir essen Spiegeleier mit Brot und frisch gepflückte Kräuter, die auf keinem georgischen Tisch fehlen, und trinken dunklen schweren Wein. Soso bringt einen Toast nach dem anderen aus und flucht auf den Rassisten Putin.

Afrika ist keine ländliche Idylle. Zwischen den Gärten liegt der Schutt von Industrieanlagen. In den 1990er-Jahren wurde da, wo nun die Gärten sind, der Abfall der Stadt verbrannt und es stank. Die Ruinen der Fabrikbauten

hinter den Gärten erzählen von den wenigen Jahrzehnten, als Afrika nach dem Zweiten Weltkrieg eine Industriezone war, wo vor allem Baumaterialien produziert wurden. Die Luft war gelb und schlecht und es war wärmer als in der Stadt. Auch deswegen habe man das Quartier Afrika genannt. Tausende Bewohner von Tiflis arbeiteten hier. Jeden Morgen verabschiedeten sie sich von ihren Kindern mit den Worten, ich fahre nach Afrika. Nun arbeiten in den wenigen kleinen Fabriken, in denen noch etwas produziert wird, jeweils eine Handvoll Menschen.

In Kairo etwa zeigt mir Dali ein paar noch funktionierende Kleinbetriebe. Als erstes betreten wir ein Gebäude, in dem ein paar Frauen von Hand Verpackungen falten. Sie schneiden den Boden zu, leimen alles mit einem Pinsel zusammen und hängen die Hüllen dann zum Trocknen in einer Halle auf. „Eurofix. Glue for tiles“ steht auf den Verpackungen. An der Wand lehnt ein gerahmtes Bild von Stalin, der über das Land schaut.

Etwas weiter duftet es nach frisch Gebackenem. Doch dürfen wir die Halle, in der Kekse hergestellt werden, ebenso wenig betreten wie die Wurstfabrik. Zumindest lassen uns

die unablässig patrouillierenden Hunde in ihr Paradies, so dass wir mit zwei Arbeitern reden können. Der eine spricht etwas Deutsch, da er in Österreich Asyl beantragt hat. Die „Farsch“ werde aus Frankreich und Deutschland tiefgefroren importiert. Die aus Frankreich sei besser. Hier werden die Würste gewürzt und in Plastikdärme abgefüllt. Die mit der deutschen Farsch heißen dann *Bavarian Sausages*. Zwischen den ruinösen Fabrikgebäuden sieht man kaum Menschen. Dafür kreuzen Ziegen und ein stattlicher Ziegenbock unseren Weg. Er trägt zwei spiralförmige, ineinander verschränkte, 50 Zentimeter lange Hörner und springt mit seinen Vorderbeinen auf offene Mülltonnen. Dali ärgert sich über diese offenen Mülltonnen, in denen Katzen und Hunde Säcke aufreißen.

In einem weiteren Gebäude werden Schränke und Gestelle aus Pressspanplatten gefertigt. In einem anderen stellen drei Arbeiter, ein Mann und zwei Frauen, Matratzen und Kissen her, die mit Wolle oder Hühnerfedern gefüllt werden. Etwa 20 Matratzen werden pro Tag gefertigt. Eine einfache Maschine näht die Hälften zusammen, die typischen kraterartigen Einbuchtungen werden von Hand gestochen. Eine Frau arbeitet allein am Eingang einer riesigen leeren Halle. Vor ihr türmen sich Hühnerfedern, die sie aussortiert. Sie trägt zumindest einen Mundschutz, doch greifen die Federn ihre Haut an. Sie verdient 1.200 bis 1.500 Lari, das sind etwa 400 bis 500 Euro im

Monat. Kein schlechter Lohn für Georgien, aber eine miese Arbeit, vor allem im Winter. Niemand will in den Arbeitskleidern fotografiert werden, weil man für eine Fotografie schön frisiert und gewandet sein möchte. Zuletzt zeigt mir Dali die einzige Fabrik, die in den 1990er-Jahren, als eine Fabrik nach der anderen schloss, neu eröffnet wurde. Dort wurden Baumnüsse geknackt und in die Türkei exportiert. 24 Stunden Arbeit, drei Schichten pro Tag. Auch sie arbeitete dort, weil in den 1990er-Jahren niemand Geld für Klavierstunden übrig hatte. Doch nach gut zehn Jahren schloss auch diese Fabrik ihre Tore, die Maschinen wurden in die Türkei verkauft und nun sitzt noch ein Mann im Eingangshäuschen und bewacht symbolisch das Gelände.

Viele Bewohner von Tiflis kennen den Stadtteil Afrika nicht mehr, obwohl hier in Sowjetzeiten viele in den Fabriken arbeiteten. Selbst die Politiker vergessen Afrika vor den Wahlen. Renovieren sie sonst überall etwas, um ihre Wahlchancen zu erhöhen, ging Afrika bisher leer aus. Dabei ist der Stadtteil mit der Metro bis Samgori und dann mit der Marschrutka Nummer 5 oder 169 schnell erreichbar, eine Vorstadt wie andere auch.

Zwar betont Dali immer wieder, wie alt Afrika sei, viel älter als die schicken Stadtteile Vake oder Saburtalo. Jeder wolle heute dort wohnen, aber was hätten die Leute dort, kleine Wohnungen und viel weniger Grünflächen als in Afrika. Doch so alt scheint Afrika nicht, obwohl mir



niemand etwas Genaueres sagen kann, als dass Afrika alt sei. Um 1940 lebten in Afrika vor allem Griechen, Armenier und Juden und nur ganz wenige Georgier. Aus der Zeit nach dem Zweiten Weltkrieg stammt ein Friedhof für deutsche Kriegsgefangene im Gebiet von Veli. Sie wurden zum Bau von Brücken, Straßen und Gebäuden eingesetzt. Weil sie so schlecht ernährt wurden, starben viele bei der Arbeit. Im Jahre 1999 wurde der Friedhof mit den etwa 40 Kreuzen ohne Namen in eine Gedenkstätte umgewandelt. Seither ist er ein gepflegtes eingezäuntes Areal. In den 1950er- bis 1960er-Jahren, in der Ära Chruschtschows, entstanden neben den Landhäusern die vierstöckigen Chruschtschow-Bauten. Ab den 1980er-Jahren bis ins Jahr 1993 folgten die höheren und breiteren Blockbauten. Nach der Unabhängigkeit 1991 schlossen die Fabriken, ab der zweiten Hälfte der 1990er-Jahre verließen die Griechen und Juden das Land, weil ihr Heimatland bessere Lebensbedingungen versprach. Dafür strömten abchasische Flüchtlinge nach Afrika und bewohnen seither Rohbauten, die sie mithilfe der Regierung herrichteten. Auch Zigeuner lebten hier, erzählt mir Dali mit derselben Selbstverständlichkeit, mit der sie von den Kurden spricht, die ja auch nirgends zuhause seien. Afrika ist Alltag für die Mehrheit der Georgier. Georgien produziert seit der Unabhängigkeit praktisch nichts mehr selbst. Jeder flucht

TR
IS

über die Regierung, die keine Arbeitsplätze für die Jungen schafft. Wer sich in den Verteilungskämpfen in den 1990er-Jahren nicht seinen Teil vom alten Reichtum gestohlen hat, ist arm. Vom Tourismus profitieren nur wenige und für große Projekte wie den Straßenbau holt man Chinesen ins Land, weil jede Straße aus georgischer Hand nach drei Jahren wieder reparaturbedürftig ist.

Was bleibt Dali anderes zu tun, als sich mit ihren Nachbarinnen zu treffen und im Morgenmantel Tee zu trinken und eingemachte Süß- und Sauerkirschen mit frischem Fladenbrot zu essen. Soso würde noch immer jederzeit nach Sochumi zurückkehren, obwohl sein Haus inzwischen ein anderer bewohnt. Seine Mutter liege dort begraben, betont er immer wieder. Sein Haus war doppelt so groß wie das in Afrika. Sie besaßen einen großen Garten mit Zitrusfrüchten, vor allem Mandarinen. Daran erinnert ihn sein einziger Zitronenbaum. Im Winter packt er ihn in Plastik ein und lässt jede Nacht eine Lampe brennen, mit deren Wärme er die kalte Jahreszeit überlebt. Dali sieht den beleuchteten Baum in der Nacht von ihrer Wohnung aus wie einen großen Leuchtballon. Der Zitronenbaum wird zwar nie so groß werden wie die Bäume in Sochumi. Doch trug er letztes Jahr angeblich 200 Früchte.

EM
RI

<u>6</u>	<i>Der Zaun</i>
<u>10</u>	<i>Hüllen</i>
<u>18</u>	<i>Drei Menschen</i>
<u>25</u>	<i>Die Feinschmeckernonnen</i>
<u>34</u>	<i>Der Hummer</i>
<u>42</u>	<i>Der Stern</i>
<u>52</u>	<i>Die größere Form</i>
<u>58</u>	<i>Nachtfalter</i>
<u>64</u>	<i>Das fremde Gewürz</i>
<u>71</u>	<i>Das Feuer</i>
<u>78</u>	<i>Nabral, der kaukasische Hirtenhund</i>
<u>86</u>	<i>Hausbäume</i>
<u>88</u>	<i>Der Pfau</i>
<u>94</u>	<i>Die blaue Blume</i>
<u>105</u>	<i>Zitronen aus Afrika</i>
<u>116</u>	<i>Das Fenster</i>
<u>119</u>	<i>Das Dach</i>
<u>126</u>	<i>Inhalt</i>
<u>127</u>	<i>Abbildungs- und Textnachweise</i>
<u>128</u>	<i>Danksagung</i>