



KaffeeHaus Geschichten



Baden-Württemberg

HAUS DER HEIMAT

KaffeeHaus Geschichten



Herausgegeben von
Annemarie Röder



Alter Türke auf Adakaleh, Raucher mit kleinem Stieltopf (Ibrik)
zum Kaffeekochen. Stefan Jäger, Aquarell, Gouache, o.J.;
Archiv Stefan Jäger, Katalognummer 0328

Das versunkene Paradies

Ada Kaleh und der Mythos Kaffeehaus – zur Kaffeekultur in Rumänien

ANKE PFEIFER

Von Ada Kaleh und dem Schicksal dieser Insel in der Donau hatte ich wohl erstmals aus der gleichnamigen Erzählung des rumänischen Schriftstellers Mircea Cărtărescu erfahren¹. Für ihn ist diese Insel ein Mythos, die Naturidylle und friedliches Zusammenleben verschiedener Ethnien zu einem Paradies orientalischen Wohlbehagens verband. Sie stellt einen Bezugspunkt dar für seine Sehnsucht nach einem selbstbestimmten Leben ebenso wie für die Frage nach seiner Identität und der Identität der Rumänen insgesamt, zu der ein Dasein zwischen Orient und Okzident gehöre. Ada Kaleh steht somit in der kollektiven Erinnerung für eine im wahrsten Sinne des Wortes untergegangene Zeit, in der vor Ort eine morgenländische Lebensweise vorherrschte².

Die Insel Ada Kaleh und die Ursprünge des Kaffees in rumänischen Landen

Diese berühmte Donauinsel mit ihrer wechselvollen Geschichte – einst wehrhafte Festung, schließlich letztes Überbleibsel des Osmanischen Reiches und bis 1912 dessen Exklave zwischen Serbien und Rumänien – war seit Ende des 19. Jahrhunderts attraktives Ziel für Donaureisende und blieb Ausflugsort bis in die 1960er-Jahre hinein. Das mediterrane Klima bot zahlreichen Tierarten und vielen, darunter seinerzeit noch unbekanntes Pflanzen eine Heimat. Angehörige verschiedener Ethnien, außer Türken auch Kirgisen, Araber und Perser, lebten und arbeiteten hier. Neben der Herstellung von Zigarren, Zigaretten und Süßigkeiten wie Lokum oder Rosenmarmelade wurde auch Kaffee nach türkischer Art bereitet und serviert.

Der Sohn eines Kaffeehausbesitzers von Ada Kaleh, Durgut Husref, erzählt von seinen glücklich verbrachten

ersten 25 Lebensjahren auf der paradiesisch anmutenden Insel. Neben sehr guter Zitronenlimonade besaßen die Inhaber auch ein besonderes Kaffeerezept, das sie niemandem verrieten: *Wir bereiteten ihn aus Bohnen vor, die wir dort vor Ort rösteten. Man musste genau wissen, wie der fingerdicke Schaum gemacht wird und wie warm das Wasser zu sein hat. Denn er wird nicht mit kochendem Wasser zubereitet!*

Dann wurde die Insel als Folge der Errichtung des Staudamms und des Wasserkraftwerkes Eisernes Tor geflutet. Damit ging diese letzte türkische Ansiedlung verloren. Ein Blogger berichtet dazu im Internet von einem Klassen Ausflug im Jahre 1972 an das Eisernen Tor, wo er nach der Bewunderung des modernen Bauwerks in einem kleinen Museum eine Art Diorama sah: Ein Türke aus Wachs saß an einem Tischchen und bekam einen Kaffee aus der Hand der Ehefrau, bekleidet mit einem Schleier, serviert. Der Museumsführer sagte: *Jetzt ist dies 20 Meter unter Wasser. Und mir ist, als spüre ich noch immer den Geschmack des auf Sand gekochten Kaffees*⁴. Ein Kaffee trinkender Türke – das war es, was dem Schüler damals auffiel und bis heute in Erinnerung geblieben ist. Allein schon diese beiden Beispiele zeigen: Ada Kaleh und Kaffeegenuss dort wurden zu einem Mythos.

Meiner Erinnerung nach gab es in den 1970er-Jahren in Bukarest/București ein kleines Kaffeeausschankgeschäft auf der Calea Victoriei, in dem auf heißen Sandflächen Ibriks (für die Zubereitung und den Ausschank spezifisches Gefäß mit horizontalem Griff) standen, die ab und zu vom *cafegiu* (Kaffeesevierer) gerüttelt wurden, ein für mich damals völlig ungewöhnliches und exotisches Erlebnis. Einige Jahre später war dieser Ausschank verschwunden. Wieso aber wurde auch in Bukarest Kaffee im Ibrik gekocht?

Dazu ein Blick in die Geschichte: Jahrhundertlang waren der Balkan und ein Großteil Ungarns türkische Pro-