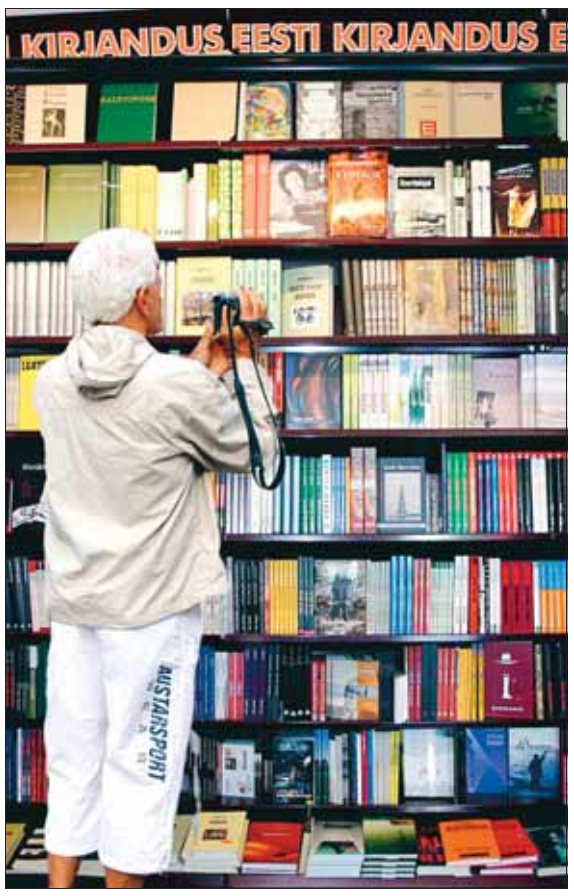

Bücher werden normalerweise gelesen, nicht gefilmt.

Buchlesung, eingeleitet vom jungen estnischen Verbandspräsidenten mit einer alten Biskupek-Geschichte.

Tartu: Jannika Kronsberg zeigt erste estnische Drucke.

Das Internet im tiefen Wald

Die Thüringer Schriftsteller Matthias Biskupek und Rainer Hohberg erkundeten Estland

Normalerweise lebt ein Schriftsteller als seitab hockendes Schreibetier. Er macht sich im stillen Gedanken über die laute Welt und die Welt weiß es ihm zum Glück selten zu danken, denn würde ein Schriftsteller hofiert, wie Schlagersänger oder Kanzlerkandidaten, schriebe er nur von Friede, Freude und Eierkuchen. Gelegentlich aber wird er doch in die Ferne gerufen, um das Staunen zu lernen.

So weilten denn zwei Exemplare dieser meist seitab hockenden Gattung, Rainer H. und Matthias B., neun Tage im August zwischen Tallinn und Tartu, zwischen gebratenen Fischen und sorgsam gehüteten Büchern, zwischen alten Freunden und jungen Touristenherden. Merke: sie weilten, denn sie waren geladene, quasi Staats-Gäste des estnischen Schriftstellerverbandes, der auf den in weiten Teilen Europas unverständlichen Namen Kirjanikeliit hört. Ein paarmal in den letzten Jahren lasen und diskutierten estnische Autoren bei Veranstaltungen der Thüringer Landeszentrale für politische Bildung oder des Lese-Zeichen e.V., so in Jena, Weimar und Bad Langensalza. Jedesmal mussten die Weitgereisten erklären, dass russisch für sie eine ferne Fremdsprache sei und ihr kleines Einmillionenvolk über eine höchst eigenständige Kultur verfüge.

Diesmal fuhren die thüringischen Gegenbesucher mit unterschiedlichen Vorstellungen hin: Rainer H., der leidenschaftliche Märchendichter, war zum erstenmal so weit oben im Nordosten, kannte Estland durch die Sagenwelt des Kalevipoeg − Estlands Literatur-Urform − und durch ein Büchlein von Matthias B. Der weilte (weilte!) vor zwanzig Jahren erstmals im Lande, eingeladen vom damals noch ein ganz kleines bisschen sowjetisierten Verband. Später kam er immer öfter und immer wieder und hatte im Buch „Blumenfrau und Filmminister − Ein Estland-Mosaik“ das aufgeschrieben, was in den späten Achtzigern bei vereinigter Sowjet- und DDR-Zensur möglich schien. Bei B.'s letztem Besuch vor sieben Jahren war aus dem von Moskau stets misstrauisch beäugten westlichen Sowjet-Winkel ein kleiner, nicht immer feiner, aber meist erstaunlich aufgeräumter Staat geworden, der zum E-Estland, zum elektronisch Vorreiterland zu werden begann.

Große Handy-Dichte und der jedem Bürger garantierte kostenlose Internet-Zugang warfen Lichter und auch Schatten voraus. Aus Sowjetzwängen waren nicht selten Kostenzwänge, die Schönheit des Landes aber sichtbarer geworden − keine weißgrünen Militärmauern versperrten Inseln, Pilz- und Beerenwälder, Seeufer und Meeresbuchten.

Im Spätsommer 2005 grüßte Estland als frisches EU-Land − der Schriftstellerverband mit dem jungen Jan Kaus als Präsidenten saß noch im früheren Haus mitten in Tallinn, in Rufweite des jedem Touristen bekannten Rathaus-Platzes, gleich neben der Niguliste-Kirche mit dem berühmten Totentanz-Gemälde des Bernd Notke, direkt unterhalb des Domberges, wo sich seit exakt hundert Jahren russisch-orthodoxe Zwiebeltürme zwischen Bauten der nordischen Hansestadt drängen.

Wer nicht weiß, wo beginnen mit Erzählen − Schriftsteller leiden immer unter dieser Krankheit − spricht vom Essen. Man kann teuer russisch und französisch in Restaurants speisen − manchmal auch etwas preiswerter italienisch und griechisch, selbst deutsch, wer es denn unbedingt haben will. Um aber die estnische Küche kennenzulernen, lässt man sich am besten einladen. Herr B. rief unverfänglich bei alten Freunden an. Natürlich wurde er mitsamt Herrn H. prompt eingeladen. Zu Kartoffelsalat und gefüllten Eiern, zu Schinken und Apfelkuchen, zu dunklem Brot und hellem Schnaps, von Hausfrau und Nebenberufsmalerin Laura mit einem Lächeln serviert. Vor allem aber war zum Fisch geladen − der Hausherr verdient sein Geld unter anderem mit dem Schreiben über das Angeln. So mopsten sich denn − wenn der Ausdruck erlaubt ist − Rotbarsche im Eimer, die am Vortag noch den Peipus-See zu bevölkern suchten. Sie wurden geschwind vor den staunenden Gästen filetiert, paniert und gebraten. Dazu erklärte der Hausherr, der just als „Der Fischkoch“ im estnischen Fernsehen auftritt und seine Köcheleien mit humorigem Geplauder würzt, welchen Fischen welcher Geist innewohnt − man lebt in Estland noch immer ein „bisschen zum Walde“, selbst wenn der Wald elektronisch als Schnittmenge, als Holzspeicher, als Festplatte für das Land darstellbar ist. Vom Walde gab es weitere Zutaten − die Birkenbündel, mit denen der gemeine Haus-Este, wie auch der zugereiste Thüringer sich quästet, das heißt, sich sanft in der Sauna die Sorgen vom Körper schlägt. Zum guten Essen gehört alleweil Sauna. Dazu, dazwischen, davor und danach, ganz nach Laune und nie nach deutschen Schwitz-Plänen.

Besonders erfolgreiche Theaterinszenierungen werden auf Gehwegen verewigt − hier: die Dreigroschenoper. Links: Auch im Dorf Kolga steht das Internet ganz oben. (Fotos: Hohberg)

Für die allgemeine Unterhaltung über Essen, Sauna, Internet und Herzenslüste empfiehlt es sich in Estland auch heute, das einst gelerntes Schulrussisch hervorzukramen. Gewiss, als junger Este spricht man selbstverständlich Englisch − Ältere im Erfolgsschriftstelleralter aber beherrschen oft nur die Internationalismen des Internet. Drum sollte man Seele (duscha), Herz (serdze), Sonne (solnze) und schmackhaft (wkusno) im Sprachspeicher haben, während Bitte und Danke (palun, aitäh) in der Landessprache Seelen und Herzen der Gastgeber gewinnen lassen.

Selbstverständlich gab es während der Dienstreise auch Exkursionen ins Landesinnere für die Gäste. An einer stillen Ostseebucht liegt das Kapitänsdorf Käsmu. Kapitänsdorf, weil dort eine Schifffahrtsschule stand und viele pensionierte Kapitäne hier Sommerhäuser bauten. Eines dieser Häuser bekam der Schriftstellerverband vom estnischen Staat geschenkt − zu seinem 80-jährigen Jubiläum vor zwei Jahren. So können sich jetzt Autoren dort in einen stillen Winkel setzen und das tun, was Schriftsteller halt tun sollten: seitab schreiben. Die thüringischen Gäste nahmen diese Anregungen begeistert auf. Sie überlegen noch, was sie vom thüringischen Freistaat sich schenken lassen: Die Wartburg? Oder doch bloß Schloss Kochberg.

In der Universitätsstadt Tartu, wo nach einer in Tartu gepflegten Legende der Geist des Landes haust, bestaunten die Gäste, wie alle dort wohlgelittenen Touristen, das Estnische Literatur-Museum mit kostbaren, also altersdunklen Schriften vom Beginn hiesiger Literatur. Die war zunächst, getragen von einer dünnen Oberschicht baltischer Barone, deutsch, bevor patriotische Pastoren während der Reformation die estnische Schriftsprache schufen. So erschien auch die erste Zeitung des Landes im 18. Jahrhundert noch auf deutsch, nannte sich „Dörp'tsche Zeitung“ und prunkte mit dem wundersamen Untertitel „Mit Vorwissen eines hiesigen Polizeiamtes“. Thüringischer Polizeiamtsquerelen eingedenk, die zu kleinen Anfragen im Landtag und großen Suchaktionen auf Porno-Seiten führen, konnten die deutschen Gäste wiederum nützliche Anregungen mit nach Hause nehmen.

Schriftsteller, deren Beruf es ist, sich nimmer auszumähren, denn schließlich wollen alle dickleibige Romane schaffen, sind bei solchem Bericht plötzlich in der Bredouille: Die Zeitungsseite ist zu kurz! Und nix erzählt von den Führungen mit reizender Kolleginnen ins Zarenschloss Kadriorg, ins Volkskundemuseum Rocca al mare − doch mit Rücksicht auf neidische Daheimgebliebene muss nicht alles ausgeplaudert werden. Nichts kann man erzählen von finnischen Alkoholfreunden und erstaunlich vielen Italienern, die offensichtlich in Rudeln ihr Sonnenland fliehen, um estnische frische Brisen am hiesigen Wasser, von den Einheimischen Westmeer genannt, zu genießen. Nichts über die unaufdringliche Gastfreundlichkeit, die vielleicht typisch estnisch ist. Nichts über Bestsellerlisten in Buchläden, die mit dem englisch-estnischen Wörterbuch beginnen und mit dem Kompendium „400 estnische Pilzsorten“ längst nicht enden. Nichts über jenes ganzseitige Foto auf den Titelseiten estnischer Tageszeitungen, das eines soeben verstorbenen Theatermannes und Schriftstellers gedenkt; nichts über die vielen estnischen Berufstheaterensembles an elf festen Häusern im Lande − auch da müssen wir offensichtlich den Spitzenplatz in der Welttheaterdichte, den wir bislang doch in Thüringen sicher zu haben glaubten, abgeben. Nichts über beruhigende Fahrten durch Heidelandschaften und Moorgebiete, von kaum einem Auto gestört, nichts über die horrenden Parkplatzgebühren in Tallinns Altstadt, nichts über die russischen Bewohner des Plattenviertels Lasnamaä, nichts über Bettlerinnen und Obdachlose, die im noblen Tallinn fein säuberlich am Rande hausen, nichts über deutsche Praktikanten in estnischen Institutionen, Wahlplakate, deren eines der einstige Parteisekretär des estnischen Schriftstellerverbandes ziert, der jetzt Verteidigungsminister ist: überall Details, die kurzer Geschichten oder langer Erklärungen bedürften. Doch wenn Schriftsteller sich von neugierigen Forschungsreisen wieder in stille Un-Zeitgenossen rückverwandeln, haben sie vielleicht Muße zum nachdenken: Hieß tere tulemast nun eigentlich Herzlich willkommen! oder Auf Wiedersehen?

Feurige Peperoni trifft zarte Schokolade

In vielen Eisdielen Italiens hat sich die Geschmacksrichtung „Cioccolato al Peperoncino“ bereits zu einem echten Hit entwickelt

Von Carola Frentzen, dpa

Rom. Echt scharf. So mögen es die Italiener. Erst wenn es auf der Zunge züngelt und im Rachen lodert, dann haben die Spaghetti „Aglio, Olio e Peperoncino“ das rechte Maß an Paprikaschoten. Viele denken beim Anblick der feurigen Früchtchen eher an Mexiko oder Asien. Aber auch in Italien gehören sie − mal frisch, mal getrocknet, mal in Pulverform − zu den meisten traditionellen Gerichten dazu. Deshalb feierte das Dörfchen Diamante in der süditalienischen Region Kalabrien unlängst bereits zum 13. Mal ein Chilischoten-Festival mit dem bezeichnenden Namen „Roter Oktober“.

Eine „Peperoncino“-Akademie gibt es in dem Ort ohnehin schon lange. Ziel: „Die scharfe Kultur zu vertiefen und zu verbreiten“, wie es auf der Homepage des Vereins heißt. Mittlerweile zählt die Akademie 82 Sitze in Italien und 20 im Ausland, darunter in New York und Tokio. Beim Festival wurde jetzt auch die absolute Neuheit in Sachen Pfefferschote präsentiert, die sich in diesem Sommer in Italien zu einer wahren Attraktion gemausert hat: Die Verbindung von süßer Schokolade und pikantem Peperoncino. „Diese Verschmelzung ist dazu vorbestimmt, Erfolg zu haben“, kommentierte die Zeitung „Il Messaggero“. Besucher konnten die gewagte Mischung ausgiebig testen, ob als Tafelschokolade, als Brotaufstrich, Pralinen oder Likör.

In einem Geschäft in Italien werden Peperoni als „natürliches Viagra“ feilgeboten. (Foto: dpa)

Auch beim Eurochocolate-Festival in Perugia, einer der berühmtesten gastronomischen und folkloristischen Messen des Landes, soll vom 15. bis 23. Oktober die neue Tendenz zu feuriger Schokolade im Vordergrund stehen. In vielen Eisdielen des Landes hat sich die Geschmacksrichtung „Cioccolato al Peperoncino“ bereits zu einem echten Hit entwickelt, so etwa in der berühmten „Gelateria“ auf der römischen Tiberinsel oder im brandneuen Eiscafé „Chocolat“ in der Nähe des Vatikans.

„Einfach köstlich“, schwärmt eine Touristin aus Köln. „Erst schmeckt es nach Bitterschokolade und dann beginnt es ganz leicht in Gaumen und Kehle zu ziehen.“ „Capsicum annuum“ − so lautet der wissenschaftliche Name der in Italien verbreiteten scharfen Peperonis.

Archäologische Forschungen haben ergeben, dass das Gewürz bereits vor 9000 Jahren in Mexiko bekannt war. Dort wächst bekanntlich auch das schärfste aller Früchtchen, die gefürchtete Red Habanero. Gemessen wird der Schärfe-Grad in der so genannten Scoville-Skala − und da kommt die Schote aus dem Yucatan auf sage und schreibe 300 000 Einheiten. Zum Vergleich: Die in der Mittelmeerregion angebauten Peperoncinos haben gerade mal 100 bis 500 Einheiten − und selbst die brennen schon.

Apropos Mittelmeer. Nach Europa kam das auch für seine angeblich aphrodisische Wirkung bekannte Gewürz durch Christoph Kolumbus, der es aus Amerika mitbrachte. Ein Mitglied der ersten Kolumbus-Expedition schrieb damals ins Bordbuch: „Das Gewürz, das die Menschen dort essen, ist reichlich vorhanden und wichtiger als schwarzer Pfeffer.“ Auch für die Gesundheit, wie man heute weiß. In Mittelitalien wurde die Feuer-Frucht gar in „Viagra der Abruzzen“ umbenannt.

In Diamante, diesem süditalienischen Peperoni-Juwel, werden sich die Wagemutigsten unter den Chili-Essern in der italienischen Meisterschaft messen. Frauen und Männer müssen die gleichen Regeln befolgen und so viel klein geschnittenen rohen Peperoncino essen, wie es die Kehle erlaubt. Der bisherige Rekord bei den Männern liegt bei 729 Gramm, bei den Frauen immerhin bei 459 Gramm − nichts für zarte Gaumen, warnen die Organisatoren.