

Usbekistan - Seidenstrasse

13. Juli 2009 bis 25. Juli 2009, 1149. Bis 1161. Tag

Schon vor geraumer Zeit sind wir auf die Seidenstrasse eingeschwenkt. Nicht, dass man die ausgetretenen Kamelpfade noch erkennen würde, aber die Wege zwischen den Oasen und die alten Karawansereien, die die Strecke seit dem Iran säumen, sind wohl noch immer die gleichen wie tausend Jahre zuvor. Usbekistan setzt ganz bewusst auf die Marke „Seidenstrasse“ und präsentiert seine (von den Russen unversehrt gelassenen) architektonischen Zeugen seiner langen Geschichte in bestem Licht. Ein bisschen zu herausgeputzt bisweilen.

Die herausgeputzte Beamtin der Zollinspektion war mehr besorgt darüber, dass ein Mangel an Bewegung ihren in den gesteiften Uniformrock gezwängten Schenkeln Zellulitis beschert und uns das zum Glück nicht passieren könne, als dass sie unser Gepäck kontrollierte. Der Doktor von der Gesundheitspolizei fragte uns bei vierzig Grad im Schatten (!), ob wir erhöhte Temperatur hätten. Wir konnten ihm aber versichern, dass Schweizer immun gegen Fieber, die Schweinegrippe, Orangerhaut und andere Wehwehchen seien. Das übliche Prozedere mit Geld wechseln, Wasser bunkern und wir waren in Usbekistan.

Zu Gast

Leider wurde es etwas schwierig, einen geeigneten Platz zum campieren zu finden, denn im Gegensatz zum weiten Nichts in Turkmenistan befanden wir uns bald mitten in der Landwirtschaftszone und das Gebiet war stark besiedelt. Dank einigen klugen sowjetischen Ingenieuren wird den beiden grossen Flüssen, die im Pamir entspringen und welche ursprünglich mal den Aralsee spiesen, das Wasser abgezapft und über tausende Kilometer Kanäle über die eigentlich unfruchtbaren und trocken Ebenen Usbekistans und Kasachstans verteilt. Die staatlich stalinistischen Monokulturen (hauptsächlich Baumwolle) sind zwar mittlerweile grösstenteils verschwunden, was zwar dem südlichen Aralsee (oder was davon übrig ist) nicht viel nützt, aber zumindest den Bauern etwas mehr Spielraum gibt.

Nach ein paar erfolglosen Versuchen, unser Zelt im Verborgenen oder nahe bei einem Bauernhof aufzustellen, lud uns ein Mann, den wir nach einer Unterkunft fragten, zu sich nach Hause ein. Im Hinterhof des Hauses standen zwei Diwans und auf einem davon wurden wir in der Folge bis spät in die Nacht königlich bewirtet. Es war Erntezeit und die Leute hier auf dem Land sind noch grösstenteils Selbstversorger, die Früchte waren reif und die Teller mit allen Köstlichkeiten, die Garten und Feld hergaben, gefüllt. Im kleinen Stall standen eine Kuh und ein Schafsbock und von der Pergola hingen reife Trauben.

Die Familie beherbergte neben uns auch noch (dauerhaft) vier Lastwagenfahrer und man liess extra einen jungen Mann aus der Nachbarschaft kommen, der seit zwei Jahren in England lebt, um für uns zu übersetzen. Das war natürlich ideal, um etwas aus ihrem Alltag zu erfahren und auch ein bisschen davon zu erzählen, was wir so tun und lassen und wie es bei uns zu Hause aussieht. Zu zehnt sassen wir also im Schneidersitz um den gedeckten „Tisch“ und genossen den lauen Abend bei eifrigen Gesprächen. Auch unser Fotoalbum wurde gespannt herumgereicht und bestaunt. Dank der Übersetzungshilfe war das für alle viel spannender und wir waren echt dankbar dafür. Vor dem Schlafengehen wurde der Wunsch unserer Gastgeber, noch einen Tag länger zu bleiben, von unserem Dolmetscher zum Vornherein damit kommentiert, dass es auf gewisse Bitten bloss eine Antwort gäbe. Also sagten wir zu, obwohl wir ja eigentlich weiter wollten. Aber schliesslich wurden wir von der Familie bedingungslos und aufs herzlichste aufgenommen und bewirtet und wir waren äusserst dankbar für diesen Einblick in das Leben der Leute. Und wenn wir schon um was gebeten werden, wollten wir niemanden vor den Kopf stossen.

Die Nacht unter freiem Himmel auf dem Diwan Nummer zwei im Hof war angenehm frisch und als es langsam hell wurde, war es schön, mitzuerleben, wie ein Dorf erwacht. Der Hahn kräht, die Morgendämmerung breitet sich aus, unzählige Vögel zwitschern wie wild, die ersten Autos rumpeln über die Strasse und die Esel begrüssen lautstark den neuen Tag. Wir räckelten uns aus den dicken Decken und bald sassen wir wieder auf Diwan Nummer eins vor einem gedeckten „Tisch“. Feines selbst gebackenes Brot mit selbst gemachter Konfitüre. Dazu, wie zu jeder Malzeit, Grüntee aus der traditionellen Schale – dreimal eingegossen und wieder in die Kanne zurückgeschüttet, so verlangt es die Tradition. Das Teewasser war jederzeit bereit, denn hierzulande nimmt man sich nicht die Mühe, den Gasherd abzustellen. So brennt zumindest ein Brenner während vierundzwanzig Stunden, sieben Tage die Woche. Das Gas ist gratis, die Streichhölzer nicht.

Es war der Geburtstag des jüngsten Sohnes und man bereitete sich den ganzen Tag darauf vor. Zumindest, was das Kulinarische betrifft. Uns zu ehren wurden eigens zwei verschiedene Sorten Brot gebacken und so drehte sich eigentlich alles ums Essen. Wie sich herausstellte, war der Geburtstag – für unser Befinden zumindest – eher nebensächlich, aber ein guter Grund, um einen Festschmaus hinzuzaubern. Dass dabei so gut wir gar nichts von Zauberhand ging, lernten wir schnell. Die Frauen (drei Generationen) standen den ganzen Tag in der „Küche“ (der „Kochherd“, eine Feuerstelle, stand draussen) und selbst Patrizia legte Hand an. Wie erwähnt wurde erst mal Brot gebacken, der Teig auf einem Tuch auf der Erde geknetet, zu runden Fladen geformt und mit einem nagelbeschlagenen Stempel verziert. Dann nochmals eine Ladung Früchte zu Kompott verarbeitet, damit jederzeit eine Zwischenverpflegung auf dem Tisch steht.

Der Herd, von der Grossmutter mit Holz angefeuert, war pausenlos besetzt. Ebenso der einzige Topf. Es wird in Etappen gekocht, in einem grossen Wok. Die Tochter wallte mehrere circa einen Meter grosse Teige aus, hauchdünn – einfach unglaublich, dass man das überhaupt kann von Hand. Danach wurden die runden Teige in kleine Quadrate geschnitten, mit einer Füllung aus Schafsfleisch und Zwiebeln gefüllt und zu kleinen *Dumplings* (Tortellini) geformt. Hunderte! Auf die Füllung kommt es an, und da muss das Verhältnis zwischen Fleisch und Fett genaustens stimmen. Sieht man in den Fleischtheken bei uns zuhause kaum Fett an den präparierten Fleischstücken, ist es hier in Zentralasien genau umgekehrt. Je mehr Fett, desto besser. Dafür züchten sie ja eigens diese Fettschwanzschafe, mit einem dicken Hintern aus purem Schafsfett. Und das ist auch gleich das teuerste Stück! Eine Delikatesse für sich sind die *Schaschlik* (Fleischspiesse), welche überall auf kleinen Holzkohlegrills gebraten werden. Teilweise, einfach bloss Fettstücke (ohne Kohl!) die von den Einheimischen begierig verzehrt werden. Da hielten wir uns meistens an die Spiesse aus gehacktem Fleisch, da sah man das Fett-Fleisch-Verhältnis zumindest nicht so genau. Eben das Verhältnis: Mehrere Male wurde von dem im Kühlschrank in halb aufgetautem Zustand aufbewahrten Stück Schaf entweder etwas Fleisch, oder aber ein Stück Fett abgesäbelt. Bis die Chefköchin zufrieden war mit dem Verhältnis und das ganze durch den Fleischwolf gedreht zu einer homogenen Paste verarbeitet werden konnte. Dann ging's ans Füllen und Formen der Dumplings und interessanterweise musste eine Frau mit italienischen Wurzeln das Handwerk der Pastaherstellung in einem kleinen Dorf namens Karakol in Zentralasien erlernen...

Der erste Hauptgang, *Plov* oder *Pilaw* wurde derweil fachmännisch von der Grossmutter zubereitet. Ein Reisgericht mit gehackten Karotten, vereinzelt Fleischstückchen (dreimal darfst du raten – genau, Hammelfleisch) angebraten in reichlich (jetzt kommt aber selbst der langsamste Leser von alleine drauf) Schafsfett. Selbst für die Suppe wird zu erst mal das Wasser erhitzt und dann mal ein paar Brocken Fettschwanz-Schafschwanz mitgekocht. Dann ein bisschen den ärgsten Schaum abschöpfen und nach Belieben ein bisschen Gemüse und Kartoffeln rein. Chili nicht vergessen.

Fehlten eigentlich nur noch die *Samsa*, köstlich aussehende gebackene Blätterteigtaschen, gefüllt mit SchafsfETT und Zwiebeln und die gedämpfte Version selben Inhalts. So drehte sich also alles ums Essen, oder genauer gesagt um den dicken Hintern einer gewissen Schafsrasse. Der Geschmack des Fettes diffundierte nach einigen Wochen so tief in unseren Gaumen, dass wir ihn nicht mehr los wurden.

Flach in Buchara

Und genau das war ein bisschen übel. Denn just als wir in Buchara ankamen, und interessanterweise genau einen Tag nachdem uns die nette Familie unter hygienisch fragwürdigen Bedingungen bewirtet hatte, erlitt uns etwas zeitversetzt der Dünnpfiff. Und zwar nicht zu knapp. Wir pendelten fünf Tage lang zwischen Bett und Toilette und reichten uns die Klinke zur Badezimmertür. Die Besuche an der frischen Luft beschränkten sich auf Botengänge zum nächstgelegenen Lebensmittelladen, um Cola, Crackers und Bananen zu kaufen. Wir krümmten uns auf den Matratzen, langweilten uns zu Tode – und versuchten diesen üblen Fettgeschmack aus unseren Schleimhäuten rauszuschwemmen.

Glücklicherweise hatten wir ein wirklich nettes Hotelzimmer bei einer liebenswürdigen Familie und glücklicherweise hatte die Stadt trotz ihres touristischen Anspruches nicht allzu viel zu bieten. Das Programm war in zwei weiteren Tagen abgehakt und wir konnten weiter.

Velotreff in Samarkand

In Samarkand standen noch mehr Überbleibsel aus der guten alten Seidenstrassen-Zeit. Das heisst, eigentlich nur noch die grossen Moscheen und Medressen, die hochglanzpoliert für den Touristen hergerichtet wurden. Eine Altstadt, oder gar eine Karawanserei, das suchte man vergebens. Und selbst die Moscheen dienten nicht mehr ihrem eigentlichen Zweck als Gebetshäuser, sondern beherbergten Souvenirshops. Da hatten die Sowjets wirklich ganze Arbeit geleistet

und den Status der Religion auf ein lächerliches Mass reduziert. Irans Mullahs hätten ob diese Blasphemie wohl eine Herzattacke gekriegt. Brö allerdings sollte es recht sein, denn er weigerte sich, auch nur noch eine weitere Moschee von innen oder aussen zu besuchen. Vier Monate Minarette waren genug!

Dass von den hohen Eintrittspreisen viel in die eigene Tasche gewirtschaftet wurde, machte den Besuch der Monumente natürlich auch nicht viel interessanter. Obwohl, man konnte dafür teilweise zwischen dem offiziellen Preis wählen, wofür man ein Eintrittsticket bekam, oder man handelte den Betrag runter, welcher dann stillschweigend irgendwo verschwand. Selbst die Polizei versuchte immer mal wieder, was dazuzuverdienen, in dem sie einem „für Besucher gesperrte“ Räume zeigen oder einem die fantastische Aussicht vom „eigentlich geschlossenen“ Minarett ermöglichen wollte. So gesehen ist noch alles beim Alten in Usbekistan. Wir hatten zwar die Hosentaschen voller Geldscheine – für zehn US-Dollar kriegt man hier ein zehn Zentimeter dickes Bündel einheimischer *Sum* – aber irgendwie war uns diese Attitude ein bisschen zuwider.

Lieber hingen wir ein bisschen in unserem Hostel herum und tauschten mit anderen Reisenden Geschichten aus. Diese Oase scheint ihren Platz als Knoten- und Angelpunkt zwischen Ost und West nicht eingebüsst zu haben. Machten hier früher Kamelkarawanen mit Waren und Gelehrten, Abenteurern, Wissen und Reichtum Station, sind es heute die Velofahrer. Egal, welche Route man einschlägt, führt sie durch Zentralasien, dann bestimmt durch Samarkand. Zeitweise standen über ein Dutzend Räder im Hof und wir genossen es, ausnahmsweise mal eine Strecke ausgewählt zu haben, auf der sich auch andere Radler tummeln. Es tat der Seele gut, sich mit anderen auszutauschen, denn wir hatten momentan grad mal ein kleines Zwischentief. Wir waren in guter Gesellschaft damit. So mancher sass irgendwann in Zentralasien fest, sei es wegen verweigerter Visa, gesperrter Grenzen, der unsicheren Situation in Afghanistan und Pakistan,... Dieser Teil der Welt hat so seine Tücken und nicht wenige hatten die Schnauze voll und endeten am Flughafen auf direktem Weg nach Thailand oder Indien. Soweit waren wir noch nicht, aber dennoch, auch wir kamen nicht so recht vom Fleck und sehnten uns nach etwas Abwechslung in der Landschaft, waren körperlich ein wenig ausgezehrt nach der Durchfallattacke, wussten nicht recht, wie es mit der Reiseplanung für China weitergehen sollte und hatten immer die Termine vor Augen, die uns die datierten Visa diktierten. Vor allem aber vermissten wir den Kontakt mit den Einheimischen, denn kaum jemand sprach eine (uns verständliche) Fremdsprache. Russisch wäre hilfreich gewesen, aber ausser „Wodka“ und „Nastarowje“ beherrschten wir nix, und das war ja auch nicht wirklich hilfreich. Zudem hatten wir auch langsam etwas genug von der Wüste und der Hitze. Wir mussten definitiv was unternehmen.

Also fuhren wir bald mal los, rüber nach Tadschikistan, denn auf die Berge freuten wir uns schon lange!

Route

Turkmenistan → Buchara – Samarkand → *Tadschikistan*



© Patrizia und Brö – alle Rechte vorbehalten.

Mehr zu unserer Reise auf somewhereonearth.org.