



Mark Klawikowski (Dritter von links), Stefan Hämmerle (Vierter von links) und Resul Kayahan (sitzend, Bildmitte) in der Türkei mit einer Halbnomadenfamilie. Foto: Archiv Hämmerle



Die Mitglieder der Familie Aydin sind Vollnomaden: (im Bild von links) Sultan, Ibrahim und Ali Aydin. Nur noch wenige Menschen pflegen diese Tradition des Viehtriebs ohne festen Wohnsitz. Foto: Mark Klawikowski

Die Zeitreisenden

Unterwegs Stefan Hämmerle besucht Nomaden, sucht Kamele und findet moderne Technik

VON EVA BÜCHELE

Illertissen/Türkei Sie suchten die Vergangenheit, die Wurzeln des türkischen Volkes. Sie landeten in der Realität: Ende März kam die Reisegruppe um den Illertisser Stefan Hämmerle am Flughafen in Izmir an. Izmir ist die drittgrößte Stadt der Türkei, gelegen an der Westküste. Mit an Bord waren Mark Klawikowski, Puppenspieler aus Ulm, Senior-Reisebüro-Chef Saim Güler aus Illertissen und der Naturschützer Jesus Garzon aus Spanien.

Resul Kayahan aus Illertissen war bereits in der Türkei. Er hatte die Reise vorbereitet und nahm die Männer in Empfang. In Izmir traf die Gruppe auf einen Mann, der einst als Nomade mit seinem Vieh von Weide zu Weide zog. Heute ist er sesshaft geworden, lebt in der Großstadt in einer modernen Wohnung und arbeitet als Schneider.

Doch die Männer wollten raus aus dem Getümmel, in ländliche Regionen, um dort die letzten Nomadenstämme im Land aufzusuchen. So begann eine Reise durch die Geschichte der Türkei – eine Zeitreise.

Erst ging es zu einigen Halbnomaden, die nahe der Stadt Selçuk leben. Diese Familien haben Schafe und Ziegen, die sie von Weide zu Weide treiben. Doch sie bleiben immer in der Gegend, denn sie haben einen festen Wohnsitz, leben zum Teil in modernen Wohnungen mit Flachbild-Fernseher.

Hämmerle und seine Mitreisenden betätigten sich als Botschafter für die Belange der Nomaden, zogen zusammen mit Einheimischen von

Bürgermeister zu Bürgermeister und bekundeten ihr Interesse an der Tradition. „Industrie, Straßen und Autos verdrängen die Nomaden“, sagt Hämmerle. Wege, auf denen die Stämme einst ihr Vieh trieben, sind zu viel befahrenen Straßen geworden. Vierbeiner und motorisierte Fahrzeuge kommen sich in die Quere.

Die Reisegruppe lebte mehrere Tage mit den Familien. So erfuhren die Männer viel über die Bräuche und das Handwerk der Nomaden, etwa wie man Teppiche aus Ziegenwolle webt. Sie durften an den Vorbereitungen für ein Fest des Traditionsvereins „Ahmetli Köyü Yörükler Derneği“ (siehe Infokasten) teilhaben und zusehen, wie die Mitglieder zum Beispiel typische Nomadentänze einstudierten.

„Das Nomadenleben ist kein Spaziergang“

Dann wollten die Reisenden noch tiefer in die Traditionen einsteigen und eine der letzten Familien begleiten, die noch ein Leben als Vollnomaden führt. Die Brüder Ali und Ibrahim Aydin und ihre Frauen Sultan und Meryen ziehen mit 2000 Ziegen und Schafen zwischen Sommer- und Winterlager hin und her. Zum Vergleich: Einst hatte die Familie Aydin 47.000 Tiere.

„Obwohl ich versucht hatte, die Reise ohne Erwartungen anzutreten, hatte ich doch ein nostalgisches Bild vom Nomadenleben“, sagt Mark Klawikowski. Doch die Realität sieht anders aus. „Das Nomadenleben ist kein Spaziergang“, stellt er nach der Reise fest. Auch Hämmerles Erwartungen

erfüllten sich nicht. „Ich habe mich auf Kamele gefreut. Aber heute werden die Kamele nicht mehr gebraucht. Auch die Nomaden fahren Auto“, sagt er. „Die türkischen Hirten sind auf dem Weg zur modernen Schäfererei.“

Doch zunächst mussten sich die Reisenden in Geduld üben. Starke Regenfälle machten das Wandern schwierig. Die Nomaden hielten sich die Option offen, Teile der Strecke mit dem Viehtransporter zurückzulegen. Dann der Schicksalsschlag für Hämmerle: Er erkrankte an Hepatitis A, der sogenannten Reisegelebsucht. Ehe er mit den Viehherden reisen konnte, musste er die Heimreise antreten.

Klawikowski blieb und begleitete schließlich die Familie Aydin noch drei Tage auf Wanderschaft. „Die Männer schlafen selten durch“, erzählt er. Immer wieder steht einer auf und schaut nach den Tieren. Am frühen Morgen beginnt die Arbeit: Die Frauen melken die Ziegen, die Männer kontrollieren, ob alle Tiere da sind. Bei Sonnenaufgang beginnt

der Fußmarsch. Jeder muss helfen, damit die Herde zusammenbleibt. Manchmal treffen sie auf andere Nomadenstämme. Dann haben die Hirten alle Hände voll zu tun, um die Tiere aneinander vorbei zu lotsen. Um sich zu verständigen, nutzen die Nomaden auch Handys – moderne Touchscreen-Geräte. Ein Traktor zieht den Wassertank und manche Hirten haben kleinere Melkmaschinen.

Klawikowskis Fazit: Einerseits war es eine Zeitreise – von der modernen Großstadt über die Halbnomaden bis zur ursprünglichen Form des Nomadentums. Andererseits stellt er fest: Auch die Vollnomaden sind in der modernen Welt angekommen. Obwohl vieles anders war als erwartet, sind die Männer begeistert von ihrer Reise. „Wir haben viel gelernt und auch ein tolles kulturelles Programm absolviert“, sagt Hämmerle. Übrigens: Ein arabisches Kamel, bekannt als Dromedar, hat er auf seiner Reise doch noch gesehen, zwar nicht auf der Straße, aber im Stall.

Ahmetli Köyü Yörükler Derneği

- Der Verein „Ahmetli Köyü Yörükler Derneği“ ist ein Verein, der die Traditionen der türkischen Nomaden pflegt und sich für die Belange der Nomaden einsetzt.
- Sein Sitz ist in Ahmetli, einem Ort zwischen Torbali und Selçuk.
- Das Wort „Yörükler“ kommt von Yörümek, was laut Resul Kayahan so viel heißt wie zu Fuß gehen.
- Die Intension des Vereins ist es laut

Kayahan, das Weideleben zu erhalten. Die Mitglieder bemühen sich, dass Traditionen wie Tänze und Handwerk nicht verloren gehen. ● Zur Tracht gehören die Mützen und die orangenen Tücher, die als Schal, Kopftuch oder Turban getragen werden. ● Die Vereinsmitglieder sind gut vernetzt, zum Beispiel über die Internetplattform Facebook.



Aus Ziegenwolle werden Teppiche und Stoffe gewebt. Hier zeigen einige Halbnomaden das Handwerk.



Immerhin im Stall traf Stefan Hämmerle doch noch ein Dromedar.



Hier webt eine Einheimische einen Keilim.



Der Verein „Ahmetli Köyü Yörükler Derneği“ pflegt die Traditionen der Nomaden. Einige Mitglieder führen einen Tanz vor. Fotos (4): Resul Kayahan

Quadratische Schmankerl

Für unsere jungen Leser Paula Print erfährt, wie Maultaschen hergestellt werden

VON PAULA PRINT UND CAROLIN OEFNER

Vöhringen-Illertissen Paulas Entenmagen knurrt. Zeit für eine leckere Maultaschensuppe, die liebt unsere Zeitungsente besonders. „Aber wie werden die Maultaschen eigentlich gemacht?“, fragt sich Paula. Als Zeitungsente hat sie schnell recherchiert, dass Hiebl's Nudeln am Rasthof bei der Autobahnausfahrt Vöhringen selber Maultaschen herstellen.

Die Betreiber Ulrich und Silke Klosterberg haben Paula eingeladen, beim Maultaschenherstellen zuzusehen. Die Ente ist ganz aufgeregt, als sie die Küche betritt. „Wie wird denn der Teig gemacht? Was sind das für riesige Geräte? Und warum sehen Maultaschen eigentlich so viereckig aus?“, sprudelt es aus ihr heraus.

Ulrich Klosterberg lacht: „Langsam Paula, ich zeige dir gleich Schritt für Schritt, wie unsere Maultaschen gemacht werden.“ Wichtig ist erst einmal der richtige Teig.

„Hartweizengrieß, Eier und Wasser werden von einer Maschine zum Teig zusammengemischt“, erklärt der gelernte Bäcker. „Mit dem Grieß statt Mehl wird der Teig fester. Wenn du auf die Maultaschen beißt, dann merkst du einen Unterschied zu Nudeln, die mit Mehl gemacht wurden.“

Die Maschine schiebt die Füllung zwischen die Teigplatten

„Unten kommen dann breite Teigplatten raus, siehst du?“, fragt Ulrich Klosterberg. Und ob Paula die sieht. „Die sind ja richtig dick“, staunt unsere Zeitungsente. „Warum sind meine Maultaschen daheim mit viel dünnerem Teig umwickelt?“, will die neugierige Ente wissen.

„Die Platten werden noch etwas dünner. Erst mal wird der Teig auf eine Rolle aufgewickelt. Dann werden in die zweite Maschine zwei der Rollen eingehängt“, erklärt Ulrich Klosterberg. „In dieser Maschine wird die jeweilige Füllung zwischen die Nudelplatten gedrückt und da-

bei werden die dann etwas dünner gewalzt. So, wie du die Maultaschen auch aus deiner Suppe kennst“, sagt der Koch. „Ach so“, quakt Paula beruhigt, „und wozu stehen hier so viele gefüllte Becher?“ Ulrich Klosterberg erklärt: „In den Bechern sind die verschiedenen Füllungen. Wir füllen heute Spargel mit Schinken in die Maultaschen. Wenn du draußen ins Kühlregal schaust, siehst du aber auch Maultaschen mit Pilzen oder Lachs.“



Komm mal mit, jetzt schalten wir die Maschine ein“, sagt Klosterberg. Er hängt den Becher mit der Füllung in die Maschine zwischen die beiden Teigrollen. Dann schaltet er das Gerät ein. Und schwupps! Schon kommen die ersten Maultaschen auf dem Band unten raus. Paula staunt: „So schnell geht das? Ich konnte gar nicht erkennen, was gemacht wurde.“ „Während die beiden Teigrollen schmaler gewalzt werden, pumpt

die Maschine eine Füllung in jede Maultasche und verschleißt dann die Ecken rundum, damit der Inhalt nicht rausquillt“, beschreibt der Koch die Herstellung der quadratischen Teigtaschen.

Danach müssen sie noch abgekocht werden und vier Stunden lang pasteurisiert, also keimfrei gemacht werden. „So halten die Maultaschen einige Zeit, ohne schlecht zu werden, weil wir keine Konservierungsstoffe in der Füllung haben“, erklärt Klosterberg.

„Ui“, staunt Paula, „so kompliziert hätte ich mir das nicht vorgestellt. Und wann kann ich die Maultaschen dann endlich essen?“ Silke und Ulrich Klosterberg lachen: „Keine Sorge, Paula, lange dauert es nicht mehr, bis du die Maultaschen probieren darfst.“

Kurz darauf lässt Paula sich die selber gemachten Spargel-Maultaschen schmecken. „Hm, sind die lecker! Da muss ich unbedingt auch die anderen Sorten ausprobieren“, schmatzt die Zeitungsente zufrieden.



Paula schaut auf dem Arm von Ulrich Klosterberg gebannt zu, wie die Teigrollen durch die Maschine gezogen und gefüllt werden. Unten kommen die fertigen Maultaschen raus, die Silke Klosterberg einpackt. Foto: Carolin Oefner