

BAEDEKER

# R

## RUMÄNIEN



# WILLKOMMEN BEI BAEDEKER!

Diesen Magischen Moment in Rumänien möchte ich Ihnen ganz besonders ans Herz legen: Wo die Donau das Schwarze Meer erreicht, tut sich nach der Enge der Kanäle plötzlich eine endlose Weite auf! Fluss und Meer werden eins. Am schönsten erleben Sie das auf einem kleinen Boot bei Sonnenuntergang, wenn sich der Himmel im sanften Wasser spiegelt ... Schließlich sind die selbst erlebten Geschichten die schönsten, um sie zu Hause zu erzählen.

Wir wünschen Ihnen lebendige Eindrücke und Zeit für das Wesentliche! Entdecken Sie mit Baedeker das Außergewöhnliche, lassen Sie sich inspirieren und gestalten Sie Ihr persönliches Programm nach Ihren Vorlieben.

Herzlichst



*Rainer Eisenschmidt, Chefredakteur Baedeker*

# KARL BAEDEKER ERFINDET DEN REISEFÜHRER

Vor bald 200 Jahren begann in Koblenz eine einmalige Erfolgsgeschichte: Karl Baedeker erfand den Reiseführer. Sein Name ist seither zum Synonym für Reiseführer geworden.

Reisen hieß damals Aufbruch in die Fremde, mit vielen Fragen: Wie komme ich dorthin? Wo kann ich schlafen? Was soll ich mir anschauen? Karl Baedeker hatte die Antworten: ein **»Handbuch für Reisende, die sich leicht und schnell zurechtfinden wollen«**.

Reisen heute bedeutet aber noch mehr: Begegnen, Erfahren, Erspüren, und das Erlebte mit Freunden teilen. Die schönsten Momente für Ihre Reise finden Sie im Baedeker.

**Baedeker.**  
**Das Original seit 1827.**







# SLOVENSKÁ REP.

**Fröhlicher Friedhof**  
Ein ganzes Leben auf farbenfrohen Kreuzen  
S. 70

**Salina Turda**  
Museum unter Tage  
S. 144

**Baia Mare**

**Valea Viilor**  
Im Tal der Weinreben S. 217  
**Biertan**  
In Pastell getauchte Häuschen  
S. 223

**Burg Hunedoara - Castelul Corvinilor**  
Auf einem Thron aus Kalkstein  
S. 194

**Museum Astra**  
Das größte Freilichtmuseum des Landes  
S. 277

**Eisernes Tor**  
Wo die Donau sich durch die Karpatengräbt  
S. 172

**Kunstmuseum**  
Schon das Gebäude ist ein Juwel  
S. 160

**Kloster Horezu**  
Ausgewogene Proportionen S. 181  
**Târgu Jiu**  
Kunst zum Anfassen S. 187  
**Kloster Tismana**  
Das älteste Kloster der Walachei?  
S. 188

# MAGYARORSZÁG

# ROMÂNIA

# SERBIJA

# CRNA GORA KOSOVO



BAEDEKER

# R RUMÄNIEN

»

Wenn ihr wüsstet, wie  
schön mein Land ist!

«

Nicolae Grigorescu

baedeker.com



### DAS IST RUMÄNIEN

- 9 Nicht von dieser Welt
  - 12 Vorhang auf für die Diva
  - 16 Es ist angerichtet!
  - 20 Stille Magie der Maramureș
  - 24 Science Fiction im Salzbergwerk
- .....

### TOUREN

- 30 Unterwegs in Rumänien
  - 32 Westen und Südwesten
  - 34 Nördlich von Bukarest
  - 36 Badeorte und antike Stätten
  - 37 Der Nordwesten
  - 39 Im Herzen des Landes
  - 42 Schmuckkästchen im Nordosten
- .....

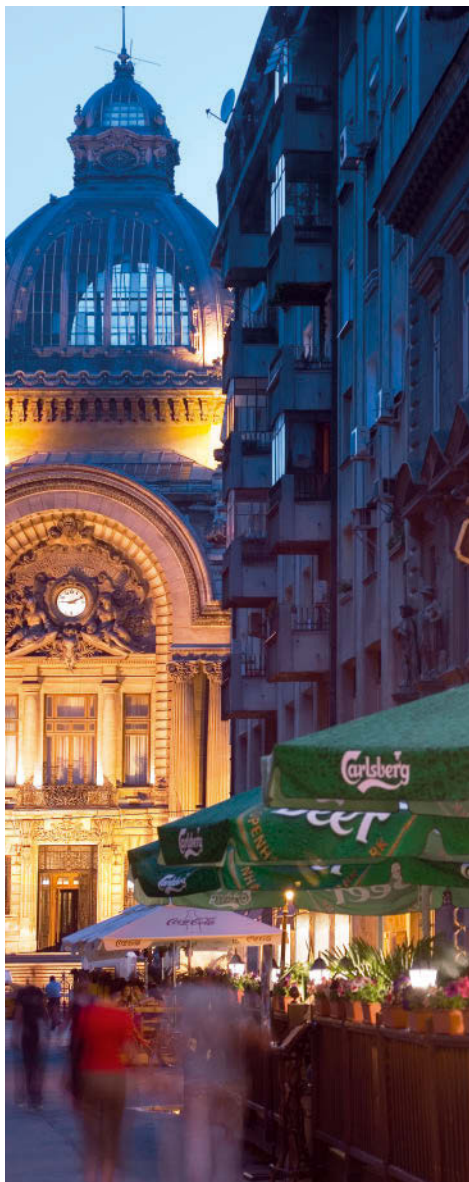
### LEGENDE

#### Baedeker Wissen

- Textspecial, Infografik & 3D
- .....

#### Baedeker-Sterneziele

- ★★ Top-Reiseziele
  - ★ Herausragende Reiseziele
- .....





## ZIELE VON A BIS Z

- 48 Alba Iulia · Weißen-/ Karlsburg · Gyulafehérvár
- 56 Arad
- 61 ★★ Baia Mare · Frauenbach · Nagybánya
- 76 Bistrița · Bistritz · Beszterce
- 80 ★★ Bran · Törzburg · Töröcsvár
- 82 ● Von königlichem Geschmack
- 87 ★★ Brașov · Kronstadt · Brassó
- 102 ● Wehrhaft, trotzig und gut durchdacht
- 107 ★ București · Bukarest
- 132 ● Leben im Miteinander
- 134 ★★ Cluj-Napoca · Klausenburg · Kolozsvár
- 146 ★ Constanța · Konstanza
- 157 ★★ Craiova · Kragau / Krajowa
- 161 ★★ Curtea de Argeș · Argisch
- 169 ★★ Drobeta-Turnu Severin · Nördlicher Turm · Szörényvár
- 174 Gheorgheni · Niklasmarkt · Gyergyószentmiklós
- 178 ● Die Grenzwächter
- 180 ★★ Horezu · Hurezi
- 182 ● Brâncoveanu-Stil
- 190 ● Auf der Suche nach der Essenz
- 193 ★★ Hunedoara · Eisenmarkt · Vajdahunyad
- 196 ● Dracula ist nicht allein
- 201 ★ Iași · Jassy/Jasch · Jászvásár
- 213 ★★ Mediaș · Mediasch · Medgyes
- 220 ● Halb Kirche, halb Festung
- 226 ★★ Moldauklöster
- 230 ● Die Bibel der Armen
- 236 ● Sturz von der Himmelsleiter
- 241 ★ Odorheiu Secuiesc · Oderhel-  
len · Székelyudvarhely
- 249 ★ Oradea · Großwardein · Nagyvárad
- 259 Sfântu Gheorghe · Sankt Georg-  
gen · Sepsiszentgyörgy

## INHALT

- 264** ★★ Sibiu · Hermannstadt · Nagyszeben  
**284** ★★ Sighișoara · Schäßburg · Segesvár  
**288** ● Dracula – historische Figur oder Verkaufsschlager?  
**298** ★★ Sinaia  
**305** ★ Suceava · Suczawa · Szucsáva  
**314** Târgoviște · Tergowisch  
**319** Târgu Mureș · Neumarkt am Mieresch · Marosvásárhely  
**323** Târgu-Neamț  
**328** Timișoara · Temeswar · Temesvár  
**330** ● Zurück zu den (Reb-)Wurzeln  
**341** Tulcea · ★ Donaudelta  
**350** ● Entdeckungsreise durchs Schilf
- .....

## HINTERGRUND

- 360** Das Land und seine Menschen  
**364** ● Rumänien auf einen Blick  
**372** ● Gib ihnen eine Angel  
**380** Geschichte  
**393** Kunst- und Kulturgeschichte  
**400** ● Die Zeichner mit der Säge  
**403** Interessante Menschen
- .....

## ERLEBEN & GENIEßEN

- 418** Bewegen und Entspannen  
**428** Essen und Trinken  
**430** ● Typische Gerichte  
**432** ● Eine Welt in Weiß  
**435** Feiern  
**439** Shoppen  
**441** Übernachten
- .....

## PREISKATEGORIEN

### Restaurants

Preiskategorien für ein Hauptgericht  
(ohne Getränke)

- €€€€€ über 15 €  
€€€€ 8–15 €  
€€€ 4–8 €  
€€ bis 4 €
- .....

### Hotels

Preiskategorien für ein Doppelzimmer  
(ohne Frühstück)

- €€€€€ über 60 €  
€€€€ 35–60 €  
€€€ 12–35 €  
€€ bis 12 €



## PRAKTISCHE INFOS

- 446** Auf einen Blick
- 446** Anreise · Reiseplanung
- 449** Auskunft
- 451** Etikette
- 452** Geld
- 453** Gesundheit
- 454** Lesetipps
- 455** Post · Telekommunikation
- 455** Preise · Vergünstigungen
- 456** Reisezeit
- 456** Sicherheit
- 456** Sprache
- 430** ● Rumänisch
- 468** Verkehr

## ANHANG

- 472** Register
- 480** Verzeichnis der Karten und Grafiken
- 481** Bildnachweis
- 482** Impressum



## MAGISCHE MOMENTE

- 75** Herzlichkeit in Schnapsgläsern
- 91** Als wäre das Bilderbuch lebendig
- 127** Wie eine Ameise
- 187** Im Kunstwerk stehen
- 227** Ein Stückchen Himmel
- 258** Fremde Welt in der Tiefe
- 265** Genießermodus an!
- 296** Wenn die Kühe gute Nacht sagen
- 329** Im Kreis wirbeln



## ÜBERRASCHENDEN

- 69** **6 x Typisch:**  
Dafür fährt man nach Rumänien.
- 254** **6 x Erstaunliches:**  
Hätten Sie das gewusst?
- 352** **6 x Durchatmen:**  
Entspannen, wohlfühlen,  
runterkommen
- 379** **6 x Einfach unbezahlbar:**  
Erlebnisse, die für Geld nicht zu  
bekommen sind
- 434** **6 x Unterschätzt:**  
Genau hinsehen, nicht daran  
vorbeigehen, einfach probieren!

# D DAS IST ...

---

## *Rumänien*

Die großen Themen  
rund um das Land zwischen  
Karpaten und Schwarzem Meer.  
Lassen Sie sich inspirieren!

Aus den einfachsten Küchen  
kommen oft die leckersten Gerichte. ►



DAS IST ...  
RUMÄNIEN





# NICHT VON DIESER WELT

Wenn es mystische Orte gibt, dann ist das orthodoxe Kloster Polovragi zweifelsohne einer von ihnen. Das liegt auch an dem dreieckigen Keil, der die schützende Bergkette in seinem Rücken durchbricht: ein Zeichen für Harmonie, Sinnbild für Erde, Feuer und Wasser, das Auge Gottes oder die Dreifaltigkeit. Und dann sind da noch die humorvollen Nonnen ...

◀ Kloster Polovragi ist auch ein Platz, wo man Ruhe finden kann.

**IM KLOSTER** Polovragi fühlt man sich gleich geborgen, ein tiefes Gefühl von Ruhe und Frieden breitet sich aus. Das müssen auch die Stifter Radu Comisul und Petru Spătarul vor über 500 Jahren gespürt haben, als sie diesen Ort für den Bau ihres Klosters auserkoren.

Vogelgezwitscher ist das einzige Geräusch, das die Stille durchbricht. Ein hohes, mit Schnitzereien geschmücktes Holztor führt in einen Garten Eden mit zierlichen Apfelbäumen. Am Ende der Eibenallee streckt der Torturm des Klosters seine Nase der Sonne entgegen, die Mauern strahlen in reinem Weiß. **Mittelpunkt** des Innenhofs ist eine kleine, schmucke Kirche. Üppig blühende Blumenkästen und Rabatten täuschen über die schweren Zeiten des Klosters hinweg, zuletzt die Religionsfeindlichkeit des Kommunismus.

Man muss nicht religiös sein, um eine Nacht im Kloster zu verbringen, man muss aber auf Luxus verzichten können. Dann ist es ein unvergessliches Erlebnis, in der Messe den Gesängen und Gebeten der Nonnen zu lauschen. Wie in orthodoxen Kirchen üblich, gibt es keine Kirchenbänke, aber in aufrechter Haltung fühlt man eine gewisse stille Gemeinschaft. **Wie in einem Kokon** wird man eingehüllt von den Bildern der Heiligen, Herrscher und Stifter, die die Wände überziehen. In der Luft liegt Weihrauch, vorne glänzt das Gold der Ikonostase. Dann wird es vor allem Großstädtern bewusst: Hier gibt es keinen Stress, Stau oder Smog.

### **Besitzlos, ehelos, gehorsam – und humorvoll**

Seit 1968 sorgen Nonnen anstelle von Mönchen für das Weiterleben von Polovragi. Geschäftig huschen sie in ihren

schwarzen Roben hin und her und bitten freundlich darum, nicht zu fotografieren. Die **25 Nonnen und der Priester** pflegen ihre Gärten, Felder und Obstplantagen. Als Vegetarier sind sie weitgehend autark, aber sie halten auch Tiere. Ihre Frühstückseier sind ein Traum und ihr Brânză (Rohmilchkäse) unvergesslich. Die Nonnen leben strikt nach den drei orthodoxen Lebensregeln: Besitzlosigkeit, Ehelosigkeit und Gehorsam. Es scheint aber noch eine geheime vierte Regel zu geben: Humor und Lebensfreude.

»Von einer Novizin zur Nonne zu werden, ist ein **intensiver Prozess**«, erzählt eine Bewohnerin offenherzig. »Für die Zernomie, die Ehe mit Jesus, wird das Haar als Kreuz geschoren. Da-



### **NICHT NUR IN KRÄUTERN**

... auch in Obst und Gemüse schlummern Heilkräfte. Petersilie ist viermal reicher an Vitamin C als eine Orange und enthält mehr Eisen als Spinat. Erdbeeren wirken entzündungshemmend, stärken das Immunsystem und sind gut für die Augen. Mit Kirschen bekämpfen Sie Gicht und Schlaflosigkeit, und Salicylsäure aus Gemüse wirkt als Schmerzmittel. Klosterwissen für zu Hause! Vieles davon wissen die Nonnen von Polovragi. Da könntet man doch mal eine Nacht verbringen. (► S. 186)



Auch die Kirche von Kloster Polovragi ist üppig ausgemalt.

vor gibt es Fastenzeiten und fünf Schweigetage und -nächte als Vorbereitung auf diesen besonderen Tag. Danach bekommt man ein neues Leben als Nonne und auch einen neuen Namen.« Heute mangle es an Novizinnen, sagt die frisch gebackene Nonne: »Man entscheidet sich für kein einfaches Leben, man muss viele Dinge aufgeben. Aber man gewinnt auch viel und kann darauf hoffen, die Menschen aus Lethargie und Konformismus aufzurütteln.«

## **| Apotheke oder Hexenküche?**

Das Wissen um die **Heilkräfte und Wundermittel** der Natur verbindet Nonnen und »Hexen«. Die altüberlieferten Rezepturen haben in den Biblio-

theken der Klöster die Zeit überdauert und werden heute wieder angewendet. So auch in Polovragi, das nach einer Heilpflanze benannt sein soll, die einst die Daker nutzten. Nomen est omen: Seit einigen Jahren stellen die Nonnen die pflanzlichen Heilmittel nicht mehr nur für die eigene Klosterapotheke her, sondern auch **für ihren Laden**. Dort füllen sie die Regale zusammen mit Büchern, Ikonen, Marmeladen, Honig und getrockneten Pilzen.

## **| Tochitură de Ciuperci**

Ein wunderbares vegetarisches Rezept aus der Fastenzeit für einen Pilzintopf:

- 2 kleine Zwiebeln
- 1 rote Paprika
- 500 g Pilze
- 1 Esslöffel Tomatenmark
- ein wenig frischer Thymian
- 4 Esslöffel Öl
- gehackte Petersilie, wie Sie es mögen
- 100 ml Weißwein
- 4 Knoblauchzehen
- Salz und Pfeffer

Pilze in warmem Wasser waschen, in Scheiben schneiden und mit dem Öl in einer Pfanne dünsten, die gehackte Zwiebel mit der kleingeschnittenen Paprika dazugeben. Rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wenn die Pilze angebräunt sind, den Wein und das Tomatenmark hinzufügen und solange einkochen, bis der Wein verdunstet ist und die Soße eindickt. Den fein gehackten Knoblauch, den Thymian und die Petersilie hinzufügen. Je nach Geschmack zusätzlich salzen und pfeffern. Serviervorschlag: Dazu kann Mămăligă (Polenta) oder Kartoffelbrei gereicht werden. Guten Appetit!

# VOR- HANG AUF FÜR DIE DIVA

Nirgends gibt sich die Grande Dame so betörend wie im Donaunaturpark »Eisernes Tor«. Elegant drapiert sie sich wie ein stiller See vor einer Bergkulisse, strömt dann vergnügt durch ein wildromantisches Tal und zwingt sich schließlich durch ein steinernes Massiv in zwei tiefe Kessel – so mitreißend wie Johann Strauss Donauwalzer auf einem Opernball.

Winzig klein klebt Kloster Mraconia auf dem rumänischen Ufer des Eisernen Tors. ►





**HIER** betritt die Donau Rumänien: Steht man auf einem der morschen Stege im einstigen Fischerdorf Baziaș und blickt über den spiegelglatten See hinüber zur Bergkulisse der serbischen Karpaten, dann kann man sich schwer vorstellen, dass hier einst die **gefährlichste Schiffspassage der Donau** begann. Einer der mutigen Reisenden war 1866 Karl Hettingen, hinter dem sich der zukünftige erste König Rumäniens verbarg: Carol I., Prinz Karl von Hohenzollern-Sigmaringen. Er musste taktieren, da die Habsburger den Preußensprössling auf einer offiziellen Durchreise durch Österreich vermutlich gefangen genommen hätten. Sicher fiel ihm ein Stein vom Herzen, als er in Baziaș erstmals sein Land betrat. In Drobeta-Turnu Severin erwartete ihn dann der offizielle pompöse Empfang. Fernab der großen Durchgangsstraße scheint hier die Zeit stillzustehen. Liebevoll gepflegte bunte Häuser, einige Dorfkneipen und Lebensmittelläden wirken wie **ein Gruß aus der Vergangenheit**. Eine gute Gelegenheit, sich mit Salami, Käse und Brot für ein Picknick einzudecken.

## ■ Besser als Kino

Kein Film könnte eindrücklicher sein: Im Donaudurchbruch spielt die Donau alle Rollen zwischen »atemberaubend schön« und »alles verschlingend«. Wir folgen ihr entlang der serbischen Grenze 100 km durch die wildromantische Landschaft. Nach breiten Flussauen mit grasenden Schafen übernehmen dichte Mischwälder und schroffe Kalksteinfelsen an beiden Ufern die Regie. Zielstrebig mäandert die Donau durch ihr **seit dem Tertiär** gegrabenes Tal. Mal liegt sie majestätisch da, mal

schnellt sie eilig zwischen hohen Felswänden hindurch. Sie hat den Aufbau und Verfall des serbischen Kastells Golubac ebenso miterlebt wie den Untergang der rumänischen Festung Tricule.

## ■ Die Donau kocht in Kesseln

Der 9 km lange Donauabschnitt »Eisernes Tor« besteht aus dem **Kleinen und dem Großen Kessel**. Die Strömungen sind so stark, dass das Oberflächenwasser zu brodeln scheint. Der Volksmund weiß: »Die Donau kocht in Kesseln.« Für diesen spektakulärsten Teil des Flusses sollte man in Orșova ein Boot besteigen – nur erfahrene Schiffer gehen das Wagnis ein.

»Mit der Donau ist es wie mit zwei verschiedenen Frauen: Die eine ist geradlinig, präzise, beherrscht«, erzählt unsere Fremdenführerin Barbara. »Die andere gebärdet sich wild und gefährlich.« Sacht schaukelt das Boot auf den Wellen, als wir uns dem orthodoxen **Kloster Mraconia** nähern, das sich mutig auf einen Felssporn hervorwagt. Teile des Klosters wurden wie die Altstadt von Orșova 1972 für die Errichtung des Wasserkraftwerks überflutet. Wir verlassen die stille Bucht und steuern auf die steile Felswand mit der berühmten **Tabula Traiana** zu. Kaiser Trajan ließ sie 101 n. Chr. anfertigen, um die Beendigung der Straßenbaus zu feiern. »Schauen Sie sich unbedingt auch den Brückenpfeiler der einstigen **Trajansbrücke** in Drobeta-Turnu Severin an«, sagt Barbara, »eine strategische Meisterleistung!« Das Schiff wendet, und auf rumänischer Seite blickt uns das gigantische Felsenporträt von Trajans Gegenspieler an: **Dakerkönig Decebal**.

Dakerkönig Decebal blickt über die Donau.



## ALLE MANN AN BORD!

Ob Sie Delfine, Adler und Rosen in der Tabula Traiana erkennen wollen oder auf Spuren Carol I. übers Wasser gleiten, ob Sie das rumänische Pilgerziel Kloster Mraconia auskundschaften oder aus der Nähe bewundern möchten, wie der zweitlängste Strom Europas zu »kochen« beginnt – die Donau entdecken Sie am besten vom Schiff aus!

(► S. 172)



# ES IST ANGE- RICH- TET!

Der Geruch sonnengereif-  
ter Tomaten, Pfirsiche mit  
einer perfekten Süße, eine  
Schale frischer Beeren  
und aromatische Pilze, die  
noch wirklich nach Pilz  
schmecken: Was so  
einfach und altmodisch  
klingt, ist für die Sinne  
großer Luxus – und  
der Grund, weshalb Slow  
Food in Rumänien im  
Kommen ist.

Saftige Wiesen, satte Schafe:  
günstige Voraussetzungen für einen  
Käse nach Slow-Food-Kriterien ►







**GENUSSVOLL, BEWUSST UND REGIONAL:** Slow Food ist in jeder Hinsicht das Gegenteil von Fast Food. Die Bewegung stammt ursprünglich aus Italien und verbreitet sich Schritt für Schritt über die Welt. Aber halt, die Slow-Food-Bewegung ist modern und Rumänien gilt als unterentwickelt, wie passt das zusammen? Nach dem alten Sprichwort: »Die Letzten werden die Ersten sein.« Schließlich ist das Logo von Slow Food eine Weinbergschnecke. Viele der kleinen Landwirte und Selbstversorger produzieren mit einfachen Mitteln **qualitativ und geschmacklich hochwertige Lebensmittel**. Und gerade diese natürlichen Erzeugnisse sind es, für deren Erhalt und Förderung sich die Slow-Food-Bewegung einsetzt. Schade nur, dass viele Rumänen sehn-

suchtsvoll auf die Supermärkte der reichen Nachbarn schauen, statt stolz zu sein auf die Erzeugnisse ihres Landes.

## **Aus Großmutter's Keller**

Der Schotte Jim Turnbull gründete **im siebenbürgischen Saschiz** das erste rumänische Slow-Food-Convivium. So nennen Anhänger der Bewegung ihre lokalen Gruppen. Heute gibt es im Land bereits 14 Convivien. »Die Landschaft um das siebenbürgische Saschiz gehört zu den wenigen, die noch vom bäuerlichen Leben geprägt ist, umgeben von einmaligen Wildblumenwiesen«, erklärt Turnbull. Hier werden noch wie vor 700 Jahren die Ziegen-, Kuh- und Schafherden von Hirten gehütet, alte

Durch diese Aufstriche probiert man sich beim Hof-Essen in Saschiz.



Gemüse- und Obstsorten angebaut, Kürbisse gezüchtet und Honig, Kräuter, Beeren sowie Pilze gesammelt. Für Turnbull weckte das Essen in der Region Kindheitserinnerungen, Erinnerungen an einen echten, vollen Geschmack vor der Intensivierung und Globalisierung der Landwirtschaft. Er gründete daraufhin eine Manufaktur mit kleinem Laden. Ihr Name »**Pivnita Bunicii**« steht für die leckeren Speisen, die einst aus Großmutter's Keller kamen.

## Die Tomaten in der Arche

»**Inima de Bou**«, das klingt ein wenig nach dem Namen eines mittelalterlichen Helden, bezeichnet aber eine alte Tomatensorte mit intensivem Geschmack, die in Konkurrenz zu importierten Sorten ums Überleben kämpft. Früher war sie in Siebenbürgen heimisch. »In den letzten Jahren jedoch ist sie fast verschwunden und durch geschmacklose moderne Sorten ersetzt worden«, erzählt Jim Turnbull. Um diesem Trend entgegenzuwirken, wurde das traditionelle Saatgut an die Erzeuger in der Region verteilt. Anreiz war der Ankauf der Ernte durch Pivnita Bunicii, wo aus den fleischreichen Tomaten ein aromatisches Chutney entsteht. Seit 2017 hat Inima de Bou sogar einen Platz in der »Arche des Geschmacks«, der höchsten Auszeichnung von Slow Food für einzigartige Pflanzen und Tiere, deren Fortbestand bedroht ist. Hat man einmal zugeschaut, mit welcher geschäftiger Begeisterung Alt und Jung ihre Ware bei Pivnita Bunicii anliefern, dann spürt man, dass sich hier eine **neue Perspektive** aufgetan hat. Menschen, denen die großen Märkte verschlossen blieben, haben eine kleine Nische gefunden.

## Eine Tafel voller Gaumenschmeichler

Aber Slow Food ist nicht nur eine Bewegung, die sich für fairen Handel und nachhaltige Produktion einsetzt – hier wird Essen auch endlich wieder richtig zelebriert! Und wo geht das besser als in einer geselligen Tafelrunde? Am besten nimmt man an einem der »**Hof-Essen**« in **Saschiz** teil. Das Besondere dabei ist: Die Essen finden bei den Köchen zu Hause statt, im Hof, Garten oder in der Küche. Egal ob Zacuscă (Mus aus Paprika, Auberginen und Tomaten), Wein, Schafskäse oder Auberginencreme, alles, was auf dem üppig gedeckten Tisch landet, kommt aus der Region. Auch Sprachprobleme werden an der langen Tafel schnell überwunden, **Essen verbindet!** Vor allem, wenn man es ganz langsam genießt.



## GESCHMACK ERNTEN – AUCH ZUHAUSE

Sie können die köstliche Inima de Bou auch als Souvenir aus der **Pivnita Bunicii** mit nach Hause nehmen. Natürlich ist ihre Haltbarkeit begrenzt, aber in jeder Tomate schlummern schließlich Samen. Sie müssen sie nur herausnehmen, abputzen, trocknen und pflanzen. Mit etwas Geduld ernten Sie dann den Geschmack Rumäniens auch zu Hause!

(► S. 294)



# STILLE MAGIE DER MARA- MUREȘ

Am schönsten ist die Stimmung in den Dörfern am Abend, wenn die alten Leute vor ihren reich geschnitzten Holztoren sitzen, mit den Nachbarn plauschen oder den heubeladenden Pferdewagen nachschauen. Diese zufriedene Gelassenheit ist ansteckend und man kommt nicht umhin, innezuhalten und leise zu lächeln.

Der Morgen bricht an in Targu Lapus. ►



**WENN** Sie hier unterwegs sind, werden Sie neugierige Blicke verfolgen: Es kommen nicht viele Fremde in diesen abgelegenen Winkel, rund 600 km von Bukarest entfernt. Trotz der lieblichen dicht bewaldeten Hügellandschaft mit ihren eingesprenkelten Feldern und Heuwiesen, der noch nahezu **unverfälschten Bauernkultur** und der kleinen Holzkirchen ist die Region Maramureș kaum touristisch erschlossen und nach wie vor ein Geheimtipp. Tradition wird hier noch gelebt, aber die neue Generation modernisiert ihre hölzernen Elternhäuser langsam mit viel Farbe, Glas und Stahl. Aber ein Holztor sollte es dann doch sein.

## Alles ist besser mit Holz

Holz kommt niemals aus der Mode, das glaubt man zumindest in der Maramureș. »Im Holz stecken die **Lebensgeister der Region** und ihrer Bewohner«, erklärt die Fremdenführerin Adina im Freilichtmuseum von Sighetu Marmatiei. »Hier haben die Bauern den heidnischen Glauben an die Einheit von Mensch und Natur mühelos mit dem orthodoxen vereint. So baten sie jeden Baum vor dem Fällen um Verzeihung und versprachen sein Weiterleben in ihren Bauten. So mancher tut es noch heute.« Die großen, reich mit Symbolen verzierten Tore sind mehr als ein Schmuckstück, ihre Schlangen und Kreuze sollen das Böse am Eintreten hindern.

Auch die kleinen Kirchen mit den spitzen Türmen sind hier aus Holz. Unmöglich, dass die ganze Gemeinde darin Platz hat. Und unglaublich, dass beim Bau **kein einziges Stückchen Metall** verwendet wurde! »Acht Meisterleis-

tungen dieser alten Baukunst stehen sogar unter dem Schutz der UNESCO«, verkündet Adina stolz.

## Tradition trifft Moderne

Im fruchtbaren Iza-Tal wirken die Holzhäuschen mit ihren Veranden und hübschen Vorgärten hinter reich verzierten Holztoren wie das reinste Freilichtmuseum. In den Höfen werden auf Gestellen – natürlich aus Holz – Heu, Schaffelle und auch Tabak getrocknet. Nahezu grotesk wirken nur die eingezwängten Neubauten. Sie machen deutlich, dass man eben doch nicht im Museum ist. Trotzdem: Ältere Frauen tragen ihre kniefreien, für eine Tracht



## DIE SÄULEN DER FAMILIE

Das Bauernmuseum in

Dragomirești ist etwas ganz Besonderes: Es ist dem Leben der Frauen gewidmet. Vor einem original erhaltenen Holzhaus von 1722 erwartet Maria Zubascu ihre Besucher. Sie weiß über alles interessante Geschichten zu erzählen, so auch über den bunten »Topfbaum« vorm Haus: »Nach altem Brauch zeigt die Anzahl der Töpfe den Wohlstand einer Familie. Ist der oberste Topf rot, dann gibt es ein heiratsfähiges Mädchen im Haus.« (► S. 74)





Holz ist das Baumaterial der Maramureș. Daraus ist natürlich auch die Klosterkirche von Barsana.

erstaunlich kurzen, gebauschten Röcke und bunte Kopftücher, Pferdefuhrwerke vervollkommen das volkstümliche Bild. Das Auto bleibt hier der Fahrt in die Stadt vorbehalten.

### **| Friedhof einmal anders**

Verschmitzt geht es auf dem »**Fröhlichen Friedhof**« von **Săpânța** zu (► S. 70). Im ganzen Land ist er bekannt für seine ungeschminkten Wahrheiten und leicht frivolen Anspielungen. Dicht an dicht stehen blau gestrichene Grabkreuze. Anstatt der üblichen Inschriften tragen sie naive Bilder, die die Stärken der Verstorbenen

zeigen, aber auch ihre Schwächen. So sieht man auf der Vorderseite den fleißigen Bauern und hinten den Schürzenjäger. »Als **Ion Stan Pătraș** 1934 sein erstes Kreuz schnitzte, hätte er sich nicht träumen lassen, damit nicht nur seinen Lebensunterhalt zu verdienen, sondern sogar in Zeitungen aus aller Welt zu stehen«, erzählt Frau Tincu. Ihr Mann Dumitra Pop Tincu hat die Werkstatt 1977 nach dem Tod des Meisters übernommen. Während sie das Haus als Gedenkmuseum hütet, setzt ihr Mann die Tradition fort. Längst kommen Bestellungen auch aus dem Ausland, sogar von einer japanischen Filmmacherin! Das hätte man von der stillen Maramureș gar nicht erwartet.

# SCIENCE FICTION IM SALZ- BERG- WERK

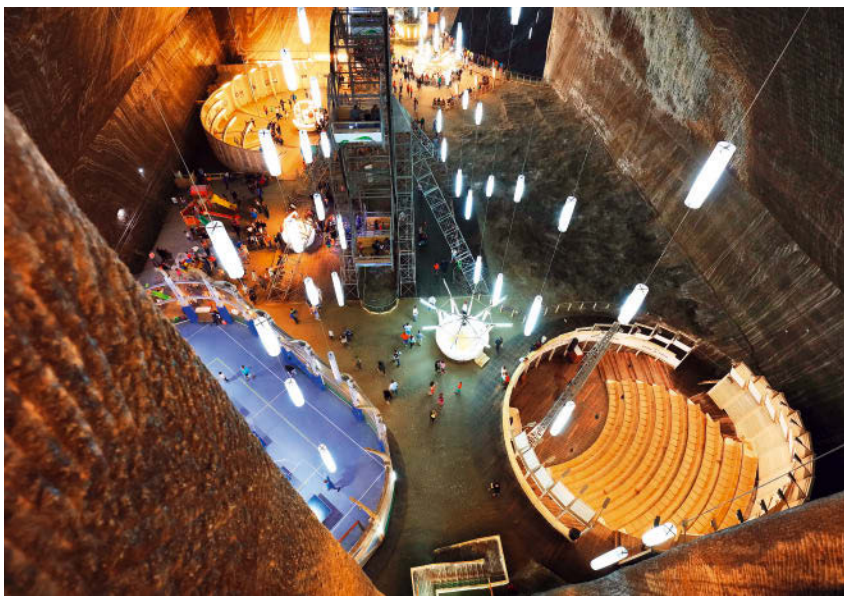
Ein gläserner Aufzug  
fährt 112 m in die Tiefe.  
Dort wartet eine surreale  
Parallelwelt: Stalaktiten  
hängen wie Kronleuchter  
von der Decke, Boote  
gleiten über den tief-  
schwarzen Salzsee,  
und mittendrin dreht  
sich ein Riesenrad.  
Willkommen in der  
Salina Turda!

Eine Bootsfahrt in 112 m Tiefe ... ►









Viel Rummel unter Tage, aber eine fantastische Naturwelt

**WIE** ein Iglu umschließt der Eingangsbereich das einstige Mundloch in die Stollen. Der Ausdruck »Mundloch« kommt aus der Bergarbeitersprache und tatsächlich verschluckt der Berg seine Besucher, um sie in einer komplett anderen Welt wieder auszuspucken! Durch das gemauerte Tor gelangen Sie in einen engen Tunnel. Die schwarzweiß marmorierten, glatten Wände erinnern an des ewige Eis von Gletschern. Und all diese surreale Schönheit entstand ohne moderne Technik, **nur mit Schaufel, Pickel und Schneidern!**

### Willkommen im Raumschiff

Am Ende des Eingangsstollens tut sich eine Welt frei schwebender Ufos auf.

Lichtreflexe umspielen das Auge und ein Blick in die Tiefe lässt erschauern: Die Proportionen der Welt haben ihren realen Boden verloren. In die paradiesische Unterwelt der **Salina Turda** gelangen Sie entweder über 172 ausgetretene Stufen oder Sie schweben bequem im Panorama-Aufzug hinab und versuchen dabei schon mal, alle Eindrücke aufzunehmen: Vor ihnen erstreckt sich auf insgesamt 3000 m<sup>2</sup> eine Freizeitoase mit Billard, Minigolf und Bowling. Bei einer Fahrt mit dem Riesenrad können Sie die bizarren **Strukturen der Stalaktiten** ganz aus der Nähe anschauen! Ein futuristisches Märchen ist den Architekten bei der Umgestaltung der angrenzende Theresa-Mine (1690–1880) gelungen. Wie ein beleuchtetes Raumschiff bedeckt ein **Bootsanleger** die natürliche Insel in dem tiefschwarzen