



Goldgelb und gesund: Die „Zwiebelrussen“ vom Peipussee machen ihrem Namen alle Ehre



Kilometerlang reihen sich die Holzhäuser der Dorfbewohner am Peipussee. In vielen leben über 90 Prozent Altgläubige, die anderen sind Russen, Finnen und Esten



Die Leiterin des Museums der Russischen Altgläubigen, Anna Portnova. In ihrem Ort Kolkja beginnt der Zwiebelweg



Ein typisches Gebetshaus der Altgläubigen. Eine Kirche wäre es erst mit Kuppel, Altar und hohem Turm



Kräutergarten eines Restaurants. Gekocht wird stets frisch – und natürlich mit Zwiebeln, die hier besonders süß und saftig sind



Aime Güssow vom Besucherzentrum Peipussee in Kolkja gibt in Workshops traditionelle Handwerkskunst weiter

Auf dem Zwiebelweg

Estland, das kleinste und nördlichste Land des Baltikums, ist berühmt für seine traumhaft schöne Landschaft von nordischer Melancholie. Während es in den Städten Tallinn und Tartu äußerst lebhaft zugeht, scheint an der Ostgrenze die Zeit stehen geblieben zu sein. Besonders am fischreichen Peipussee

Golden leuchten die Zwiebeln in der Sonne, die das Mütterchen am Wegesrand mit einer einladenden Geste Fremden feilbietet. Warum nicht einen schön gebundenen Zopf als Erinnerung mitnehmen? Ja gern, doch wie teuer ist so ein kunstvolles Gebilde? Preisschilder gibt es nicht und Nachfragen auf Englisch werden mit einem verständnislosen Blick kommentiert. Bis sich versprengte Russischvokabeln aus Schulzeiten zu einem kurzen Satz verbünden: „Skolko

stoit?“ Da strahlt das Mütterchen sofort übers ganze Gesicht, sucht ihre Prachtexemplare heraus, fragt, woher der Gast denn käme und erbittet, je nach Größe, drei oder fünf Euro.

Die alte Dame gehört zu den sogenannten Zwiebelrussen. Sie leben zu Tausenden seit Mitte des 17. Jahrhunderts in kilometerlangen Straßendörfern am Westufer des Peipussees. Wer direkt am Wasser wohnt, betreibt meistens Fischfang. Schließlich ist der „Peipsi“, wie die Esten sagen, der

fischreichste See Europas. Die Gehöfte jenseits der Straße jedoch bauen traditionell Gemüse an. Neben den Zwiebeln, die bei ihnen besonders süß und gesund geraten, auch Gurken, Knoblauch, Kürbisse, Paprika, Tomaten, Kartoffeln und viele Kräuter.

Die Zwiebelrussen sind Altgläubige, keine Orthodoxen. Sie kamen 1653 bis 1656 als russische Glaubensflüchtlinge aus der Gegend um Nowgorod und Pskow, als ihre Bärte, Merkmal ihrer konservativen Haltung, besteuert wer-

den sollten. An ihren festen und mitunter sogar sehr strengen Lebensregeln hat sich in den vergangenen Jahrhunderten kaum etwas geändert. Es ist eine Frage des Respekts, im Dorf nicht zu rauchen und als weiblicher Gast den Altgläubigen nicht ohne Kopftuch zu begegnen. Besonders die Mädchen wurden sehr streng erzogen. Sie durften weder laut sprechen noch schnell laufen und hatten unterwürfiger als die Jungen zu sein. In den Haushalten der etwa 15 000 Altgläubigen

in Estland gibt es noch immer zwei Sorten von Geschirr: eins für die Familie und eins für Gäste, die streng voneinander getrennt gespült werden müssen.

Nur mit Mühe und Not können sich betagtere Altgläubige daran gewöhnen, dass heutzutage immer mehr junge Leute mangels einer tragenden Perspektive in ihren Heimatdörfern Arbeit in den Städten suchen oder sogar nach Tartu oder Tallinn zum Studium aufbrechen. Und dass die jungen Frauen im Minirock zurückkehren, um sich dann die Welt per Internet an den äußersten Osten Estlands zu holen.

So erging es auch Anna Portnova in Kolkja. Die Töchter der 60-Jährigen (selbst die Frage nach Kindern ist unschicklich!) hat es

nicht lange am Ufer des Sees gehalten; sie leben heute in Tartu und Tallinn. Eine arbeitet im Innenministerium, die andere unterhält eine eigene Internetfirma. Inzwischen hat sich Anna selbst der neuen Zeit geöffnet. Lässt sich sogar in ihrer traditionellen Tracht fotografieren, obwohl das unter den Altgläubigen schwer verpönt ist, zeugt es doch von großer Eitelkeit. Es ist Anna anzusehen, dass ihr dabei nicht ganz wohl ist, doch als Museumsdirektorin, die Besuchern aus Nah und Fern die Sitten und Gebräuche ihrer Altvorderen erklärt, sieht ihre Gemeinde großzügig über den Regelverstoß hinweg. Und im Übrigen kommen ja nicht so oft Touristen hierher, schon gar nicht ausländische.

Erstaunlicherweise ist die Gegend um den riesigen Peipussee, der immerhin fünfmal so groß ist wie der Bodensee, touristisch kaum erschlossen. Dabei hat sie alles, was ein wahres Urlaubsparadies braucht. Lange Sandstrände ziehen sich zwischen Dünen dahin und der Blick kann endlos übers Wasser schweifen. Wie am Meer. Denn das gegenüberliegende Ufer ist über die Distanz von 50 Kilometern Breite nicht erkennbar. Es gehört zu Russland. Fast genau in der Seemitte verläuft die Außengrenze der EU. 44 Prozent des Gewässers sind estnisch und somit auch 175 Kilometer Ufer. Auf etlichen von ihnen können die Besucher auf dem „Zwiebelweg“ erleben, was diese

Gegend so besonders macht: das kulturelle Miteinander der russischen Altgläubigen, der estnischen Bauern und der deutschbaltischen Gutshöfe.

Der Zwiebelweg verdiente natürlich seinen Namen nicht, würden unterwegs nicht immer wieder weitere goldgelbe Zwiebelzöpfe zum Kauf verführen. Und da einer schöner aussieht als der andere, hat das Reisegepäck schnell Übergewicht. Dafür gibt es einen spektakulären Ausweg: der alljährliche Zwiebelhackwettbewerb in Alatskivi, sobald im Herbst die Ernte beendet ist. Dutzende Akteure überbieten sich im schnell und viel und sogar im kunstvoll Hacken. Zum Heulen lustig.

TEXT UND FOTOS: HANNE WALTER

REISE INFO

Estonian Tourist Board

Mönckebergstraße 5,
20095 Hamburg
Internet: www.visitestonia.com,
www.estonia.eu
Tel.: (+49) 40 303 878 99



Links:
Zwiebelzöpfe werden überall zum Kauf angeboten

Großes Foto:
Der Peipussee ist der fünftgrößte See Europas und mit 23 kg Fisch pro Hektar der fischreichste

