

Transsilvanien

Siebenbürgen

In Transsilvanien soll der sagenhafte Graf Dracula gelebt haben, durch den das Land über Nacht weltberühmt wurde. Die Heimat des fantastischen Romanhelden liegt heute in Rumänien, umgeben von den geheimnisumwitterten Karpaten. Das Gebirgsmassiv war über Jahrhunderte die Grenze des Alten Europas und wurde von Vlad Tepes, genannt der Pfähler, verteidigt. Der mittelalterliche Herrscher ist zwar nicht so bekannt wie sein blutsaugender Namensvetter, doch dafür gab es ihn wirklich. Genauso wie das Castel Bran, das in den südlichen Karpaten liegt und als Dracula-Schloß beworben wird. Ion Tiuka arbeitet im Castel Bran als Wärter. Mit seiner Familie lebt er in Fundata, einem kleinen Bergdorf oberhalb von Bran, auf über tausend Metern Höhe. 20 Jahre nach Ende des rumänischen Kommunismus versuchen Ion und seine Frau Marilena, ein annehmbares Leben zu führen, und hoffen, daß ihre drei Töchter es einmal besser haben werden. Wie viele Familien auf dem rumänischen Land sind die Tiukas Selbstversorger. Sie halten Tiere, bauen Obst und Gemüse an und brennen den landestypischen Țuică – Schnaps aus Obstmaische. Obligatorisch wird zu Beginn des Winters ein Schwein geschlachtet. Als Festessen gibt es am Schlachttag Tocană, ein Gulasch aus Kartoffeln und frischem Schweinefleisch. Sonst steht auf dem Speiseplan der Tiukas eher das einfache und typische Essen der Region: Ciorbă, eine säuerliche Gemüsesuppe, oder Bulz, Maisbrei mit Käse. In den transsilvanischen Karpaten hat sich eine ganz besondere Mischung aus Religiosität, Tradition und Aberglaube erhalten. Ende November wird die Andreasnacht gefeiert. In dieser besonderen Nacht soll mit Mujdei, einer Knoblauchpaste, Unheil von Mensch und Tier abgewendet werden. Auch offenbart sich in den Träumen die Zukunft, wenn bestimmte Rituale eingehalten werden. So, wie es schon ihre Eltern und Großeltern vor ihnen getan haben, befolgen die Tiukas die Bräuche der unheiligen Andreasnacht und gehen am folgenden Tag in die Kirche, denn doppelt hält besser. Für den Heiligen Andreas hält Marilena selbstgebackene Krapfen, Gogoși, bereit, die auf dem Altar der Dorfkirche geopfert werden. Das Castel Bran wurde in den Siebziger Jahren von den Kommunisten zum Dracula-Schloß ernannt, um Kapital aus dem Kult zu schlagen. Noch heute lockt dieser Schwindel Tausende von Besuchern an. Und so liegt über Transsilvanien auch weiterhin der Mythos vom Grafen Dracula als Fluch und Segen zugleich. (Text: arte)

Cozonac cu nucă

Hefengebäck mit Nüssen

Zutaten für 8 Personen:

400 g Mehl,
40 g Backhefe,
125 ml Milch,
300 g Zucker,
200 g Butter,
2 Eigelb,
5 Eiweiß,
Salz,
250 g gemahlene Haselnüsse,
60 g Kakaopulver,
geriebene Schale einer Bio-Zitrone,
75 ml Cognac

Zubereitung:

Für den Teig:

Hefe in lauwarmer Milch auflösen und mit 120 g Zucker sowie Butter mit dem Mixer vermischen und mit Mehl, einer Prise Salz sowie zwei Eigelb verkneten. Für 1 h gehenlassen.

Für die Füllung:

Haselnüsse anrösten und abkühlen lassen. Eiweiß schlagen und erkaltete Nüsse, 180 g Zucker, 1 Prise Salz, Kakaopulver, etwas Zitronenschale sowie Cognac untermischen.

Teig ausrollen, mit Füllung bestreichen und zu Roulade aufwickeln. In Kastenform bei 180 °C mit Umluft 45 min backen.

Poftă bună - Guten Appetit!

Quelle: Arte-Magazin 11/2013