



Beim Fischsuppenfest im kleinen Ort Baja sehen einige Einheimische barsch aus, gucken aber sehr freundlich

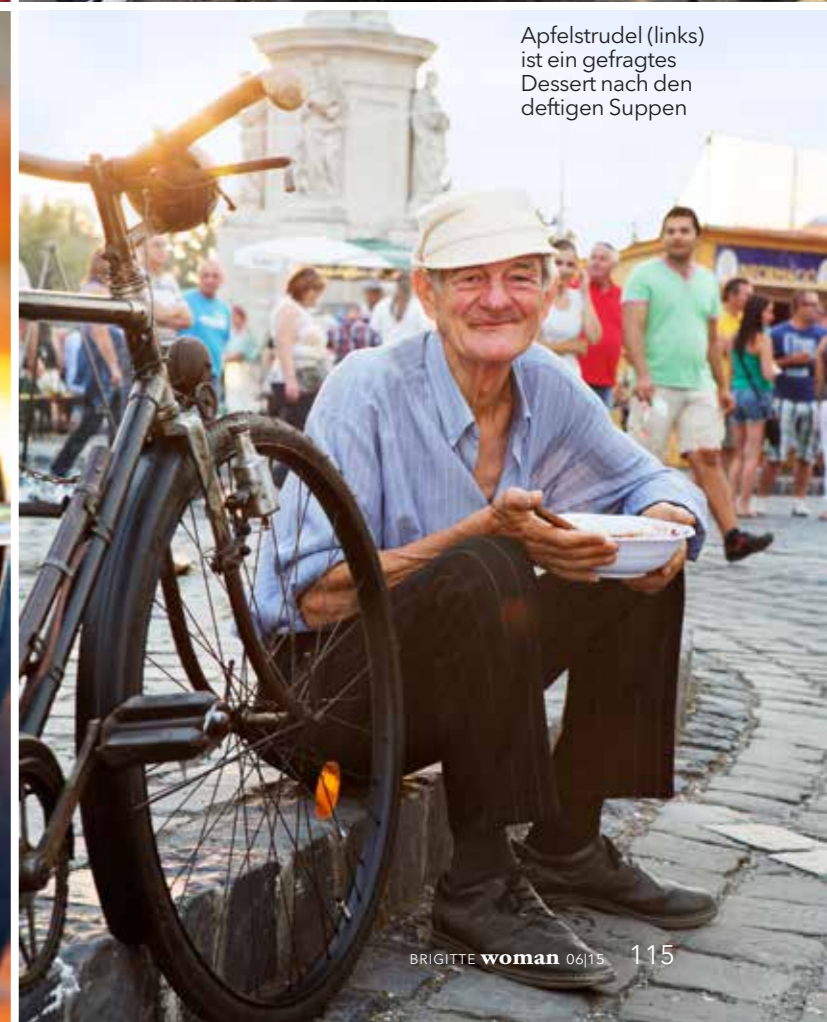


ZU FISCH, BITTE!

Im südongarischen Ort Baja findet jedes Jahr im Juli ein einzigartiges Volksfest statt. Mitten in der Stadt bereiten rund 2000 Einheimische über offenem Feuer Fischsuppe zu. Probieren darf jeder, der Hunger hat

TEXT DANJA ANTONOVIC

FOTOS DAGMAR MORATH



Apfelstrudel (links) ist ein gefragtes Dessert nach den deftigen Suppen



Am Tag vor dem Fest haben Trachtengruppen ihren Auftritt

In der Stadt herrscht emsiges Treiben. Das Programm heißt Kochen, Essen, Feiern bis spät in die Nacht

Geblichen ist der Fischfang, und so werden heute noch Kunden in ganz Ungarn mit Ware aus Baja versorgt. Die Stadt zählt etwa 40 000 Einwohner, darunter eine kroatische, eine serbische und eine deutsche Minderheit.

37 Grad erschweren das Atmen, die Sonne brennt unbarmherzig, die Luft steht. Auf der Terrasse des Hotels „Duna“ am Dreifaltigkeitsplatz löscht eiskaltes Mineralwasser, in dem dicke Zitronenscheiben schwimmen, den Durst. Hier treffen wir Angela Sokac, eine matronenhafte Erscheinung, die Strenge der ehemaligen Schuldirektorin ist ihr noch ins Gesicht geschrieben. Sokac ist die Präsidentin der Kroatischen Gemeinde in Bácska und eine der Gründerinnen des Fischsuppen-Festivals, um dessentwillen wir angereist sind: „Vor 20 Jahren wollten wir das 300-jährige Jubiläum der Stadt Baja feiern. Und da dachten wir, dass die berühmte Bajaer Fischsuppe nicht fehlen darf. So haben wir 300 Köche geladen – und das Fischsuppen-Festival war geboren. Heute sind 2000 Köche dabei, und damit haben wir es ins Guinness-Buch der Rekorde geschafft!“ Ein Hauch von Stolz huscht über ihre ernstesten Züge.

Die agile Frau Sokac hat für uns mit viel Mühe eine Unterkunft besorgt, denn Baja hat nur wenige Hotels – und an diesem Juliwochenende zehntausende Besucher. „Ihr kommt in einem Schullandheim unter“, kündigt sie resolut an. Das Heim liegt etwas außerhalb der Stadt, doch zuerst wollen wir den Dreifaltigkeitsplatz anschauen.

Dort herrscht emsiges Treiben. Zelte und Tische werden aufgestellt, es wird gehämmert und getischlert, an allen Ecken stapelt sich Brennholz. Denn morgen wird über rund 2000 offenen Feuerstellen in riesigen Kesseln die Fischsuppe zubereitet. Jeder Koch oder Hobbykoch, der sich angemeldet hat, bekommt eine Feuerstelle zugewiesen, eine Biertischgarnitur dazu – und kann dann den rund 20 000 Gästen seine Variante der Spezialität anbieten. Manche dekorieren ihre Tische mit weißen Stofftischdecken und Kerzenleuchtern, als lüden sie zum Staatsbankett, andere lassen alles schlicht. Jeder Gast darf überall probieren und anschließend seine Lieblingssuppe nominieren. Gegessen und gefeiert wird bis spät in die Nacht, und wenn es ganz dunkel geworden ist, spendiert die Stadt Baja ein großes Feuerwerk.

Heute aber haben erst einmal die Trachtengruppen aus Bácska auf der großen Bühne vor dem Rathaus ihren Auftritt. Die Trachten sind wahre Kunstwerke: riesige Schals, bedruckt und bestickt mit großen Blumen, dazu bunt gemusterte Röcke, die wie Tutus absteigen und bei jeder Drehung wippen. Sprachfetzen wehen über den Platz: Un-

Die Pannonische Tiefebene in Serbien ist flach wie ein Teller und im Sommer ein Meer aus gelben Sonnenblumen, grünen Maisfeldern und goldenem Weizen. Dazu ein Himmel voller Wattewolken, blau wie die Kornblumen in den Weizenfeldern. Diese weite Landschaft, der endlose Himmel und die Farben des Sommers berühren die Seele.

Wir sind, vom serbischen Belgrad kommend, auf dem Weg nach Ungarn, kutschieren gemütlich über die Landstraße, die Ortschaften reißen sich aneinander. Stramm wie stumme Soldaten stehen Reihenhäuser in der Landschaft, umsäumt von Linden und Kastanien. Die Außenwände der Häuser sind mit Stuck verziert und meist ockergelb. „Kaiser-Gelb“ nennen Historiker die Farbe, die Anfang des 19. Jahrhunderts nach dem Vorbild von Schloss Schönbrunn in Mode kam.

An der serbisch-ungarischen Grenze steht ein einsames Holzhäuschen. Der Grenzübergang wird vorwiegend von Einheimischen benutzt, die ihre Verwandten auf der anderen Seite besuchen. Bácska heißt die heute geteilte Region hüben und drüben, die vor dem Ersten Weltkrieg zu Österreich-Ungarn gehörte. Nach einer Stunde Fahrt durch den ungarischen Teil der Bácska ragen die barocken Kirchtürme von Baja in den Himmel, wir sind angekommen.

Das verschlafene Städtchen mit seinen schmucken Bauten in der Altstadt wirkt mediterran, obwohl es nicht am Mittelmeer, sondern an der Donau und am Donauarm Sugovica liegt. „Markusplatz der Bácska“ nennen die Ungarn den rechteckigen Dreifaltigkeitsplatz im Zentrum der Stadt, der mit seinen prunkvollen Gebäuden tatsächlich an Venedig erinnert. Die Bürger von Baja lebten früher vom Donaufischfang und vom Getreideanbau, ihre Märkte waren berühmt.



Die Suppe von Mathiàs Pekanov, dem Donaufischer

»Ein Löffel guter Laune, eine Prise Humor, eine große Portion Seele – das sind die Zutaten für unsere Spezialität«

lipaprika aus dem Garten. Schon knistert das brennende Holz am offenen Feuerplatz vor seiner Datscha. Das Wasser kommt aus dem eigenen Brunnen, im eisernen Kessel brodeln bald die Zutaten, die Fischköpfe kommen mit hinein, sie geben der Brühe Kraft. Zum Schluss fügt er Salz und Unmengen von rotem Paprikapulver hinzu. „Eigentlich müsste ich jetzt noch Csipetke machen, aber Weißbrot tut es auch“, sagt Mathiàs verschmitzt und kredenzt uns einen Rosé aus der Gegend. Was ist Csipetke? „Das sind Zupfnudeln“, sagt Mathiàs, fast verwundert, dass wir sie nicht kennen. Sie bestehen aus Mehl, Eiern und Wasser, der Teig wird in Stückchen gezupft und dann gekocht. Traditionell gehören diese Zupfnudeln in die Bajaer Fischsuppe. Doch es geht auch ohne. 20 Minuten später sitzen wir am breiten Holztisch auf der Veranda, schlürfen die beste Fischsuppe unseres Lebens und tunken die Reste mit dem Weißbrot auf.

garisch, Deutsch, Kroatisch, Serbisch, sogar Ukrainisch ist zu hören. Romakinder lachen und singen „Djelem-djelem“, die Hymne der Roma über die endlose Straße des Lebens, und der Platz scheint zu beben.

An einer Bude essen wir eine Pogácsa, ein salziges Hefegebäck, und trinken ungarisches Bier aus Plastikbechern dazu. Dann fahren wir in unser Schullandheim, um zu schlafen. In der Nacht scheint der Mond ins Zimmer, Hunde aus der Nachbarschaft bellen ihn an.

Am Morgen wollen wir den Mann kennen lernen, der nach Meinung vieler eine der besten Fischsuppen der Region kocht, und uns in Ruhe zeigen lassen, wie das geht. Er wohnt außerhalb der Stadt. Grün schimmern die Auen, als wir parallel zur Donau bis zum Dorf Hercegszántó fahren. Hier breiten sich Wiesen, Obstgärten und himmlische Ruhe aus. Mathiàs Pekanov, 57, ist Donaufischer, ein Baum von einem Mann, eine einnehmende Erscheinung.

Auf dem Gut am Ufer der Donau hat er als 18-Jähriger seine Fischerkarriere begonnen. Anfang der neunziger Jahre, als die staatliche Wirtschaft Ungarns noch darnieder lag, kaufte er mit Krediten das Anwesen und die Fischteiche. Seitdem ist er sein eigener Herr. Heute lebt er mit zwei Hunden hier auf dem Land, züchtet und fängt Donaufische, die er bis nach Budapest verkauft.

Für uns holt er dicke Karpfen und Mini-Welse aus dem Teich, nimmt sie am Bach vor dem Haus aus, die Hunde wedeln mit dem Schwanz und warten, bis etwas für sie abfällt. Dann schnuppelt er Unmengen von Zwiebeln und erntet rote Chi-

Die „Halászlé“ – wörtlich übersetzt „Fischersuppe“ – ist in ganz Ungarn beliebt und bekannt. Ursprünglich hieß sie „Deutsche Fischsuppe aus Baja“, weil sie bei den seit dem 17. Jahrhundert hier angesiedelten deutschen Einwanderern, den Donauschwaben, als Weihnachtessen auf den Tisch kam. Die Hauptzutaten sind Karpfen, auch andere Süßwasserfische wie Zander, Hecht und Wels, dazu viel Paprika und Zwiebeln. Der Rest ist Ansichtssache.

Am späten Nachmittag ist die Altstadt von Baja ein riesiger Marktplatz. Sogar auf den Brücken und auf der Donau-Insel stehen Tische, Buden und Zelte. Überall Menschen und laute Musik. Die Musik kommt von drei großen Bühnen, wo live alles gespielt wird, was das Volk begehrt, von Rock bis zu ungarischen Weisen. An allen Ecken wird getanzt, zwischen den Bänken spielen Kinder. Es riecht nach brennendem Holz, nach Zwiebeln und Knoblauch und natürlich nach Paprika. Alle paar Meter steht ein Kessel, unter dem ein kräftiges Feuer lodert. Am Dreifaltigkeitsplatz verdecken die Rauchschwaden sogar die untergehende Sonne.

Jeder zeigt hier, was seine Küche hergibt, selbst die Gäste. Zwei wackere Herren aus Osijek im benachbarten Kroatien tischen auf Holzbrettern marmorierten Speck und Salami auf, die Apfelschnapsflasche macht die Runde. Die beiden Männer schmunzeln: „Das sind die Antipasti.“ Zwei Bänke weiter haben Adria-Kroaten ihre Zelte aufgeschlagen, Biograd an der Adria ist eine Partnerstadt von Baja. Zwei Frauen, Marina und Mila, grillen den mitgebrachten Tunfisch, sogar der Bürgermeister von Baja schaut vorbei und probiert. Marina ist stolz: „Bei so viel Donaufisch ist Meeresfisch eine



Der Dreifaltigkeitsplatz - noch vor dem großen Ansturm

schöne Abwechslung.“ Doch wir wollen Fischsuppen probieren. Angenehm milde sind darunter, scharfe mit viel Chili, würzige mit Kümmel oder Pfeffer, mediterrane mit Lorbeer und viel Knoblauch, traditionelle mit Zupfnudeln. Viele der Suppen wurden mit selbst gezüchteten Karpfen zubereitet, andere einfach mit allen frischen Fischen, die die Donau und ihr Seitenarm Sugovica heute hergaben.

Jeder Mann hier – die Fischsuppe wird traditionell nur von Männern zubereitet – hat sein persönliches Rezept. Was ihn allerdings nicht davon abhält, nach Lust und Laune zu variieren. Einer der Köche, von dessen Suppe mit Wels, Zander, Forelle und Chili wir gleich zwei Teller verlangen, nennt uns augenzwinkernd sein persönliches Geheimnis: „Ein Löffel voll guter Laune, eine Prise Humor und eine große Portion Seele. Wenn du diese Zutaten hast, kannst du mit dem Kochen beginnen.“

Der Abend kommt. Die Mücken auch. Viele Besucher werden dennoch bis zum Morgengrauen unterwegs sein, selbst wenn die letzte Fischsuppe längst kalt ist. Die Siegerehrung findet dann vor einem etwas verkatertem Publikum am Sonntag statt, nach dem Aufräumen. Wir werden sie verpassen. Doch das sei nicht wichtig, versichern uns alle, Hauptsache, es habe geschmeckt. O ja, das hat es.

Jetzt aber kehren wir in unser Schullandheim zurück. Es ist dunkel, die Sterne zwinkern, Hundegebell steigt die Fenster hoch. Versprengte Musikfetzen taumeln durch die Nacht, ein Feuerwerk erhellt den Himmel über Baja, und ein leiser Duft von Paprika weht zu uns herüber. □

Halászlé (Fischersuppe)

6 Portionen • Foto unten

Zutaten 1 Möhre, 1 Stück Knollensellerie (300 g), 250 g Zwiebeln, 1-2 Knoblauchzehen, 4 Tomaten, 80 g geräucherter durchwachsender Speck, 2 rote Spitzpaprika oder 1 normale rote Paprika (250 g), 2 EL Olivenöl, Edelsüß-Paprikapulver, 125 ml Pernod, 2 EL Tomatenmark, 1 frisches Lorbeerblatt, 1,2 l Fischfond, 300 g Welsfilet, 400 g Zanderfilet, 200 g Forellenfilet, Salz, Cayennepfeffer, evtl. Zitronensaft

Zubereitung

1. Möhre und Sellerie schälen und abspülen. Möhre in Scheiben, Sellerie in kleine Würfel schneiden.
 2. Zwiebeln abziehen, halbieren und in Streifen schneiden. Knoblauch abziehen und zerdrücken. Tomaten kreuzweise einritzen, mit kochendem Wasser überbrühen und 30 Sekunden ziehen lassen. Tomaten kalt abspülen und die Haut abziehen. Tomaten vierteln, entkernen und in Stücke schneiden.
 3. Den Speck würfeln. Paprika vierteln, putzen, abspülen und die Schoten in feine Streifen schneiden.
 4. Das Öl in einem Topf erhitzen und Speck, Zwiebeln, Knoblauch, Möhren, Sellerie andünsten.
 5. Paprikastreifen dazugeben und unter Rühren kurz mitdünsten. Alles mit Paprikapulver bestäuben und den Pernod dazugießen.
 6. Tomatenmark, Tomatenstücke, Lorbeerblatt und Fischfond dazugeben. Alles aufkochen und 15 Minuten bei kleiner Hitze gerade eben kochen lassen.
 7. Die Fischfilets abspülen, trocken tupfen, in Würfel schneiden, salzen und nach 15 Minuten in die Suppe geben.
 8. Fischsuppe bei kleiner Hitze weitere 10–15 Minuten gerade eben kochen und den Fisch darin gar ziehen lassen. Möglichst nicht rühren, sonst zerfällt das feine Fischfilet.
 9. Fischsuppe mit Salz, Cayennepfeffer und eventuell Zitronensaft abschmecken.
- Fertig in 1 Stunde 10 Minuten
Dazu Weißbrot und Schmand
- Tip:** Ganz klassisch wird zuvor der Fischfond aus den Karkassen der frischen Fische selbst gekocht.



Foto: Thomas Neckermann