



Das Dorf Cund im Landkreis Mures liegt zwischen Cluj-Napoca (Klausenburg) und Sibiu (Hermannstadt)

Zeitreise nach Transsylvanien

Ein Wochenende in Rumänien: Natur pur, Trüffel, Käse und ein Bär

Wer meint, schon alles auf der Welt zu kennen, solle sich nach Siebenbürgen wagen. Die Region im südlichen Karpatenraum, auch als Transsylvanien bekannt und durch Graf Dracula zu einer gewissen Popularität gekommen, bezaubert durch pralle Natur, bescheidenen Lebensstil wie bei uns vor 50 Jahren und langsam aufblühenden Tourismus für Menschen, die Frieden suchen und keinen Wert auf Luxus legen. Jüngste Nachricht: In den Wäldern von Cund wurden Trüffel gefunden.

Ohne Marie-Louise Barchfeld hätten wir uns kaum hingetraut: Die Kollegin im Food Editors Club, Redakteurin bei der „Brigitte“ in Hamburg, hatte das Resort „Valea Verde“ im Frühjahr kennen gelernt, das von dem deutschen Einwanderer Jonas Schäfer geführt wird, und vom 12. bis 15. Oktober 2018 ein kleines Expeditions-Team aus Food-Journalisten zur „Trüffeljagd“ zusammengestellt.

Schäfer (Foto rechts), ein Mann wie ein Bär, verkörpert die perfekte Mischung aus Herzlichkeit und Geschäftssinn. Er ist Seiteneinsteiger, hatte zuvor in Deutschland Künstler



Von links: Karin Iden, Eleonore Römer, Kaiy-Henner Menge, Markus Kirchner, Lutz Wunderlich, Marie-Louise Barchfeld, Stefanie Reifenrath



Resort-Chef Jonas Schäfer und Joachim Römer, beide in der Chaîne des Rôtisseurs



gemanagt und Werbefilme produziert und ist durch seinen Vater nach Transsylvanien gekommen: Der hatte dort Sozialarbeit geleistet und für ein Spottgeld den herunter gekommenen Hof gekauft. Vater und Sohn hatten seitdem eine neue Aufgabe.

Im Dorf ist Jonas voll integriert und als Arbeit- und Auftraggeber geschätzt. Nach außen ist er sowohl bei Slow Food als auch in der Chaîne des Rôtisseurs engagiert. Er gewinnt laufend Auszeichnungen für sein Resort und ist in Bewertungsportalen ganz oben. Ein Gastgeber wie aus dem Bilderbuch.

Das gemütliche Resort Valea Verde, vom neuen Besitzer mit pfiffigen Mitteln heimelig gemacht, besteht aus mehreren Gebäuden am Rande des Dorfes. Es hat ein überraschend modern ausgestattetes Tagungszentrum, mehrere Pavillons für Gruppen, Fitness und Erholung sowie einige gemütliche Gästezimmer. Das knuffige Restaurant hat eine herausragende Küche, ein Mix aus regionalen Spezialitäten und Gourmet, den Schäfer mit einer Auswahl von rumänischen Weinen von Sarba über Mädchentraube bis Sauvignon illustriert.

Früher, als Transsylvanien noch Siebenbürgen und das Dorf Cund noch Reußdorf hieß, lebte in der Region eine Mehrheit von Deutschstämmigen. Sie sind fast alle nach der Aufnahme Rumäniens in die Europäische Union in den Westen gezogen, vor allem wegen der ungleich besseren Lebens- und Arbeitsbedingungen. Mit ihnen gingen die deutschen Tugenden verloren, was der Infrastruktur der Region nicht gut bekommen ist.

Aber Neubürger wie Schäfer bringen wieder Schwung - die Kirche wird restauriert, die Schule vielleicht demnächst auch, die Dorfstraße ist geteert, das Internet blitzschnell, die Stromversorgung stabil (wenn nicht gerade in der Küche der Konvektomat eingeschaltet wird) und die Wasserversorgung brauchbar. Im benachbarten Kronstadt hat sich sogar Prinz Charles mit einer Stiftung engagiert.



Freitag, 12. Oktober 2018

Wir landen bei strahlendem Sonnenschein mit einer verspäteten kleinen Lufthansa-Maschine, operated by Air Dolomiti, in Cluj-Napoca (früher Klausenburg) und werden vom Fahrer Titus erwartet. Er hat einen fast neuen, schwarzen Mercedes-Kleinbus, in dem wir alle Platz finden außer Stefanie, die in Hermannstadt gelandet ist.

Die Fahrt zum Resort, optimistisch mit anderthalb Stunden angegeben, zieht sich wegen des Freitags-Verkehrs auf drei Stunden (Kaffeepause inklusive). Hausherr Jonas erwartet uns mit einem Tablett voll Champagnergläsern und kleinen Häppchen von Gänseleber bis Zacusca, einem rumänischen Brotaufstrich aus Auberginen, Paprika und Pilzen. Macht rote Flecken.

Vier gemütliche Zimmer hat das Resort, liebevoll mit einfachen Mitteln ausgestattet. Die anderen schlafen in einem der vielen Gästehäuser im Dorf. Ein Rundgang durch Cund steht als erstes auf dem Programm. Die winzigen, spitzgiebeligen Häuser sind teils verfallen, teils mit Hilfe von grellbunten Farben restauriert.

Zum Abendessen ist der Tisch formvollendet gedeckt mit Stoffservietten, Blumen und Kerzen. Viele kleine Gänge kommen auf den Tisch, von krachledern bis genial, und immer wieder ist Trüffel im Spiel. Die jungen Leute, die uns bedienen, sind charmant und höflich. Wir fotografieren begeistert die Etiketten der transsylvanischen Weine.



Typische Siebenbürger Häuschen auf dem Land



Appartement 4 mit Kaminofen und Himmelbett



Ulrike und Jonas Schäfer



Samstag, 13. Oktober 2018



Frühstück mit Rohkost, Obstsalat, Aufstrich, Wurst und Eierschecke

Zum Frühstück gibt es ein liebevoll arrangiertes Allerlei auf einem Buffet-Tisch und aus der Küche Eggs Benedict. Die rote Zacusca ist wieder da, fünferlei Salami und frisches Gemüse. Brot wird hier selbst gebacken, leider nur eine Sorte, aber mit schmackhafter Kruste.

Wir fiebern der Trüffeljagd entgegen und sind viel zu früh dran, was bei uns selten vorkommt. Rundgang durch das Resort.

Kurz vor elf ist er dann da, der Trüffeljäger. Er heißt Viorel Sandru und trägt das passende Jagdhemd. Er hat zwei Hunde mitgebracht - einen aufgeregten kleinen, der uns als Anführer vorgestellt wird und später nicht eine einzige Trüffel jagen wird, und ein gemütliches Glatthaar, der unseren Vorstellungen von einem Trüffelhund eher entgegen kommt. Zusammen mit einer rumänischen Reisegruppe werden wir in diverse Fahrzeuge verfrachtet und in den Wald gekarrt. Die Jagd kann beginnen.



Sie besteht im wesentlichen darin, hinter dem Trüffelhund her zu laufen und zu sehen, wie er eine Knolle nach der anderen erschnuppert. Unseren Verdacht, Viorel habe die Trüffeln vorher im Wald versteckt, kann Jonas entkräften: Er habe das anfangs auch geglaubt, sei aber letzten Winter eines Besseren belehrt worden: Die Hunde hätten unter einer dicken Schneedecke, die offenbar zuvor kein Mensch betreten hatte, eine Trüffel nach der anderen gerochen und ausgebuddelt. Dass diesmal nur ein Hund dabei ist, liege daran, dass sich nur dieser von den Touristen nicht ablenken lässt.



Lauschige Restaurant-Terrasse im Innenhof



Romantische Plauder-Ecke unter altem Baum

„Kauta, Dick“, heißt das Kommando. Dick ist der Name des Hundes, und „kauta“ heißt „such“. Wir bringen in den zwei Stunden ganz schön was zusammen, aber gemessen an der Ausbeute



vom Vortag, die Viorel in seinem Jeep hat und uns zeigt, ist das nur ein Bruchteil einer normalen Jagd mit mehreren Hunden.



Es sind übrigens Burgundertrüffel (*tuber uncinatum*), keine Perigord (*tuber melanosporum*) und erst recht keine weißen (*tuber magnatum*). Sie strömen längst nicht den Duft ihrer französischen Verwandten aus und sind zum Zeremoniell des Drüberhobelns nicht geeignet: Man muss sie in Öl oder Butter erwärmen und damit zum Leben erwecken, erst dann schmecken sie.

Viorel passt auf, dass sein Trüffelhund die Beute nicht selber frisst und montiert sie sorgfältig aus der Hundeschnauze. Zwei Löcher in den Knollen von den Eckzähnen sind die Regel.

Trüffeln sind nicht auszurotten: Sie wachsen nach zehn Tagen wieder nach.





Lunch im sonnigen Innenhof nach Spaziergang durch den Wald. Von einem Hochplateau aus sollte man die Karpaten sehen, aber es ist zu diesig dafür.

Nachmittags-Programm: Jonas zeigt uns sein neuestes Projekt, die Restaurierung der alten Dorfkirche. Sie wird nicht nur Sitzbänke, sondern auch einen geräumigen Erlebnisraum erhalten.

Dann steht die Dorfkäserei auf dem Programm. Eine junge ungarische Frau erklärt uns in perfektem Deutsch (sie ist Deutschlehrerin) die Herstellung von Rohmilchkäse und macht aus ihrer Abneigung gegen Ziegenkäse kein Hehl.



Am Abend wieder ausgiebiges Schlemmer-Mahl, das mit dem restlichen Rotwein in ein Lagerfeuer mündet, wo junge Rumänen eher laut als schön Volkslieder singen. Bei den Weinen, die Jonas wieder in großer Zahl aufführt, ist auch ein Kartäuser-Riesling vom Nahe-Weingut Tesch dabei. Warum? Die Reben dieses Weins sind von Dorfbewohnern aus Cund gelesen worden, die sich in Deutschland als Erntehelfer verdingt hatten.

Sonntag, 14. Oktober 2018

Für heute sind Ausflüge geplant. Die einen wollen nach Sighișoara (Schäßburg) auf die Burg und zur Stiftung von Prinz Charles, andere nach Brasov (Kronstadt) zur Zitadelle.



Helden, die wir sind, erklimmen wir über ein fragwürdiges, mit Dachlatten zusammen genageltes Treppenhaus den Kirchturm der Burg. Wir genießen den Ausblick über das karge Land und stellen fest, dass der Abstieg noch viel beschwerlicher ist als der Aufstieg.

Wir durchstreifen die Schlosskirche mit deutschen Bibelversen an Altar und Kanzel, besichtigen ein kleines Heimatmuseum mit Arbeitsgeräten, Stoffen und Porzellan aus der deutschen Zeit und stehen bei Prinz Charles leider vor verschlossenen Türen. In Kronstadt picken wir Stefanie auf, die vor dem Lärm eines Straßenfestes in ein Orgelkonzert geflohen war, und essen rumänische Bratwurst. Mit einer Flasche Wein zehn Euro pro Person.





Kronstadt ist mit über 230.000 Einwohnern eine kapitale Großstadt mit prächtigen Kirchen. In ihrer langen Geschichte war sie überwiegend von Deutschen besiedelt, was man noch heute rund um die Altstadt und den Rathausplatz spürt. Wegen des Straßenfestes ist die Stadt voll mit Touristen.

Wir machen uns auf den Heimweg. Wieder ist es Titus, der uns in mehr als zweistündiger Fahrt kutschert.

In Cund angekommen, sitzt ein Mann in Grün auf der Terrasse am Tisch. Uns schwant, es könnte der Jäger sein, denn uns war versprochen, wir könnten leibhaftige karpatische Braunbären in freier Wildbahn besichtigen.

Es ist der Jäger. Er und Jonas bringen uns durch unendliche Maisfelder zu einem Hochsitz in einem Waldstück, der Jäger mit Gewehr.



Mucksmäuschenstill sitzen wir über eine Stunde auf dem klapprigen Hochsitz, die iPhones im Anschlag, aber die Bären lassen sich nicht sehen. Es wird dunkel. Dann knacken Äste, es raschelt das Laub - Meister Petz persönlich trollt durch den Wald, dicht an unserem Hochsitz vorbei. Unsere Hoffnung, er werde noch einmal zu Fotozwecken zurück kommen, erfüllt sich jedoch nicht. Deshalb gibt es auf der nächsten Seite einen karpatischen Braunbären aus dem Archiv.



Ein stattlicher Kerl, auf den Hinterbeinen stehend sicher über zwei Meter groß. Vorsichtig machen wir uns auf den Rückweg zu den Autos, der Jäger das Gewehr im Anschlag, und Jonas schaltet die Scheinwerfer ein: Immerhin könnte die ganze Bärenfamilie hinter uns her sein.

Im Resort trinken wir ein Glas Champagner auf den Bären, und Jonas zeigt uns sein Projekt eines Hollywood-ähnlichen Hochsitzes, den er demnächst zu bauen gedenkt. Wenn wir wiederkämen, sei alles fertig. Dann gäbe es auch mehr Bären, denn er beabsichtigt, sie rund um den Hochsitz anzufüttern.



Ein letztes Mal geben wir uns den Genüssen von Jonas' Küche hin, trinken einen rumänischen Sauvignon blanc namens Lacerta und einen Pinot noir von Avincis dazu (ich glaube, es war auch noch eine rosa Cuvee aus Merlot, Cabernet und Syrah von Catleya dabei) und fallen todmüde in die Betten.

Montag, 15. Oktober 2018



Der Tag der Abreise. Jonas ermittelt den Gesamtschaden, vulgo Rechnung: Rund 500 Euro sind pro Person zu zahlen, was aber in erster Linie à conto der vielen Transfers vom und zum Flughafen, nach Kronstadt und Schäßburg geht: Übernachtung, Verpflegung und der heftige Weingenuß kosten viel weniger als befürchtet.

Der Flieger hat wieder mal Verspätung. Spät abends kommen wir in München an; die Hamburger müssen noch weiter.

Hat es sich gelohnt? Ich meine ja ohne Einschränkung. Der Mix aus archaischem Landleben und grenzenloser Gastfreundschaft war unvergleichlich.



*Text und Fotos:
Joachim Römer
JR@roemerpresse.de*