

Unbekanntes Bulgarien

Rosen, Partys, Leckerbissen

Der DJ im Jules-Verne-Club ist
experimentierfreudig.

Foto: Viktor Levi

Hinter den Stränden warten die echten Attraktionen. Von Berglandschaften über abgefahrene Bräuche bis hin zum unwiderstehlichsten Käsegebäck.

Text: Silviu Mihai

Gleich auf dem Flughafen der bulgarischen Hauptstadt werden die Besucher mit einer blühenden Duftrose als Begrüßungsgeschenk empfangen. „Das passt zur Saison und gehört zu unserer Tradition“, erklären die freundlichen Damen, als sie die Blumen aus den Holzkörben verteilen. Doch darüber hinaus signalisiert die Geste auch etwas anderes: Bulgariens Tourismussektor boomt und blüht. Und er wird vielfältiger und bunter, er öffnet sich in neue Richtungen, stellt sich neuen Herausforderungen. „Wir wollen mehr Besucher, die Bulgarien tatsächlich entdecken, anstatt den ganzen Tag am Hotelpool zu liegen“, sagen die Rosenschenkerinnen, die für das Touristeninformationszentrum in Sofia arbeiten. Die Zeit, als das kleine Balkanland kaum mehr als einen günstigen Pauschalurlaub an der Schwarzmeerküste anbieten konnte, ist längst vorbei. Einer der Gründe dafür ist, dass die traditionelle Klientel für diese Strandpakete mittlerweile älter geworden ist und nicht mehr so häufig anreist. Ein harter Kern an Besuchern, vor allem aus Ostdeutschland, Polen oder Tschechien, fühlt sich nach wie vor wunderbar in den vor der Wende entstandenen Hotelburgen. Doch es gibt wenig Hoffnung auf Nachschub, denn für die jüngeren Generationen rufen diese etwas unpersönlichen Großbauten keine Erinnerungen an den guten alten Ostblockurlaub hervor. Hinzu kommt, dass die Branche von einem Rückgang der Zahl der russischen Touristen ausgeht. Früher allgegenwärtig an den Stränden kehren diese neuerdings Europa, und damit auch Bulgarien den Rücken.

Dementsprechend hat das Land bereits seit seinem EU-Beitritt 2007 versucht, Alternativen für ein anspruchsvolleres, dynamischeres europäisches Publikum zu entwickeln. Mit Unterstützung aus europäischen Regional- und Strukturfonds ist diese Rechnung sieben Jahre später aufgegangen. Viele repräsentative Denkmäler konnten endlich saniert werden, das

Straßennetz und die übrige Infrastruktur wurden modernisiert, neue Hotels und Pensionen bieten zeitgemäßen Komfort und elegantes Design an. Das allgemeine Niveau der Dienstleistungen hat sich ebenfalls deutlich verbessert, die permanent schlechtgelaunte Bedienung aus dem Postsozialismus gehört nicht mehr zum Paket.

Nirgendwo anders machen sich diese erfreulichen Entwicklungen bemerkbarer als in Sofia. Die bulgarische Hauptstadt mit ihren fast anderthalb Millionen Einwohnern befindet sich auf dem besten Weg, bald in der Liga der europäischen Großstädte zu spielen, ohne dabei ihren balkanischen Charme aufzugeben. Im historischen Zentrum, wo die meisten Häuser aus dem späten 19. und frühen 20. Jahrhundert stammen, wurde in den letzten Jahren massiv renoviert, um die Eleganz der Jugendstil- und Art-Déco-Fassaden wiederherzustellen. Viele Seitenstraßen bieten zudem die Möglichkeit, Baulücken, Vorgärten und Hinterhöfe umzufunktionieren, und die Sofioter haben verstanden, dass sie von diesem Merkmal der etwas chaotischen südosteuropäischen Architektur profitieren können. Gerade im Hochsommer punktet Sofia heute mit vielen Gartenrestaurants, Terrassen und Cafés, die kleine grüne Oasen mitten in der Stadt bilden. Links und rechts der Flanier- und Shoppingmeile Witoscha wimmelt es abends vor jungen Einheimischen und Besuchern, die unter den Kastanien und Linden Wein oder Cocktails schlurfen, sobald die Sommerhitze nachlässt. In den Lokalen steht mittlerweile fast überall auch eine englischsprachige Karte zur Verfügung und die meisten Kellner können auf Englisch kommunizieren. Das gastronomische Angebot überzeugt durch Frische, Vielfalt und Originalität, obwohl die bulgarische Küche den meisten Mitteleuropäern nach wie vor unbekannt bleibt. Völlig zu Unrecht, denn die Mischung aus traditionellen balkanischen Rezepten und zeitgenössischen inter- >

> nationalen Einflüssen macht Sofia zu einem Schlemmerparadies. Um davon einen ersten Eindruck zu bekommen, empfiehlt sich zunächst ein Besuch auf einem der Obst- und Gemüsemärkte der Innenstadt. Die zentralen Markthallen („Zentralni hali“) in der Nähe der Synagoge oder der kleine Bauernmarkt in der Graf-Ignatiew-Straße zeigen vor allem im Sommer, was der bulgarische Garten hergibt. Und das ist echt viel. Anfang des Sommers lohnen sich kleinere oder größere Kostproben von den fleischigen Süßkirschen und den ersten Aprikosen und Pfirsichen, doch bald kommen auch die Melonen und Wassermelonen hinterher. Die heilige bulgarische Dreifaltigkeit in Sachen Gemüse heißt: Tomaten, Gurken und Paprikas. Dabei haben die einheimischen Landwirte trotz des EU-Beitritts an ihren lokalen Sorten und Saatgut festgehalten. Ein echter Star sind die fetten Rosatomaten, die die Einheimischen den ganzen Sommer lang in rauen Mengen mit weißem Schafs- oder Ziegenkäse konsumie-

ren. Was aus diesen frischen Zutaten gezaubert werden kann, zeigt das großzügige Salatangebot in den meisten Restaurants, wo sich auch Vegetarier nicht vernachlässigt fühlen. Sehr angesagt sind kleine Lokale, die die traditionellen Gerichte aus dem Oma-Repertoire wiederentdeckt oder durch kreative Elemente wiedererfunden haben. So serviert etwa das „Made in Home“ an zehn bis 15 Tischen die klassische Tarator, eine kalte Gurken-Joghurt-Suppe, den rustikalen Bratpaprikasalat Selska, das Mussaka oder die Fleischbällchen in Tomatensoße – alles mit selbstgebackenem Weißbrot. Unbedingt zu probieren sind auch die Auberginen- und Paprikavorspeisen wie Ljuteniza und den ebenfalls spezifischen Fischroggenaufstrich. Dazu empfehlen sich eine hausgemachte Limonade, ein Schuss Anisschnaps („Rakija“) oder ein Glas Rotwein – eine typische und köstliche bulgarische Rebe heißt „Mavrud“. Wer Appetit auf Nachtschicht hat, wird in einer der vielen Konditoreien der Innenstadt auf seine Kosten kommen.

Unten: Fresken aus dem 13. Jahrhundert in der Kirche von Boyana in Sofia. Foto: Viktor Levi



Im Zentrum von Sofia. Foto: Fotolia

RESTAURANTS

Abraham H. Maslow: Motivation und Persönlichkeit. DMade in Home

Uliza Angel Kantschew 30, Sofia
Telefon: +359 87 688 4014
Kreativ traditionell. Reservierung empfohlen

Slanze i Luna („Sonne und Mond“)

Uliza 6. Septembri 39, Sofia
Telefon: +359 89 913 8411
Vegetarisch, bio

Bjufeta

Uliza Eksarh Josif 44, Sofia
+359 87 837 5163
Deftig, traditionell

Jasmin Tea House

Uliza Petko Karawelow 26
+359 88 477 0703
Vegetarisch, Fisch

Morski Raj („Seeparadies“)

Morska Gradina, Warna
+359 87 862 4010
Fisch und Meeresfrüchte

Und für den kleinen Hunger zwischendurch lohnt sich ein Stopp bei einer der Bäckereien, die Baniza, ein herzhaftes Schafskäsegebäck, frisch aus dem Ofen verkaufen. Der beste solche Laden in der Stadt ist die unauffällige Süßbäckerei „Honigbrot“ in der Iwan-Assen-Straße, unweit der Sofioter Universität. Der Inhaber, Pawel Pawlow, hat vor 20 Jahren das Geschäft von seinem Vater übernommen und ist ebenfalls für sein Rosinen- und Wallnussbrot („Kosunak“) bekannt. Mit verstärkten Kräften kann sich der Besucher auf eine kleine Entdeckungstour durch das Stadtzen-

trum begeben. Zu den wichtigsten Sehenswürdigkeiten zählen die orthodoxen Kathedralen „Nedelja“, „Heiliger Nikolaj“ und „Alexandar Newski“, die byzantinische, russische und klassische Elemente kombinieren und durch ihre Pracht beeindrucken. Die kleinere, aber viel ältere Kirche „Heilige Petka“ ist typisch für die sakrale Architektur des bulgarischen Mittelalters. In unmittelbarer Nähe befinden sich die imposante Banja-Baschi-Moschee und die vor Kurzem restaurierte Synagoge, deren freigelegte Wandmalerei den Besucher besticht. Das Jüdische Museum neben der Sy-

nagoge erzählt die Geschichte der bulgarischen Juden, die während des Zweiten Weltkriegs anders als im übrigen Osteuropa zum größten Teil gerettet werden konnten. Unbedingt sehenswert ist auch das Nationaltheater „Iwan Wasow“, das am Eingang in den Stadtgarten liegt. Dort verabreden sich viele Liebespaare und die Grünanlage bietet eine exzellente Gelegenheit für eine kleine Pause in einer romantischen Atmosphäre. Und wer die geliebte Person bereits gefunden hat und Lust auf einen Tanzabend spürt, sollte in den neueröffneten Jules-Verne- >



Bildtext Bildtext Bildtext Bildtext
Bild Bildtext Bildtext text
Bildtext.

Fotos: Viktor Levi

> Club gehen. Der Inhaber, DJ Emil Angelo, ist eine bekannte Figur der Berliner Musikszene und experimentiert gerne zwischen Disco, Elektro und Balkanpop. Für die Übernachtung in Sofia empfehlen sich vor allem die neuen, kleineren Privathotels, die in der Regel überdurchschnittliche Standards zu immer noch günstigen Preisen anbieten, oder die zahlreichen modernen Apartments, die über Online-Portale schnell und sicher gebucht werden können. Wie in anderen Balkanstädten ist der Lärmpegel in der Innenstadt tags und auch nachts höher als in Mitteleuropa. Wer unbedingt auf Ruhe besteht, sollte deshalb ein Hotelzimmer oder eine Wohnung mit Zimmern nach hinten mieten und auf die Aussicht verzichten.

Außerhalb der Hauptstadt, aber in unmittelbarer Nähe, liegt der über 2000 Meter hohe Berg Witoscha, ein Wahrzeichen, das die erste Orientierung erleichtert. Im Winter fahren die Sofioter 20 Minuten im Bus oder Auto vom Zentrum bis zu einer der zahlreichen Skipisten. Keine andere europäische Hauptstadt bietet eine ähnliche Möglichkeit. Aber auch im Sommer lohnt sich ein Ausflug auf jeden Fall: Von freundlichen Spaziergängen bis hin zu ambitionierten Wandertouren durch dichte Tannenwälder und atemberaubende Felsenlandschaften lässt sich alles organisieren. Der höchste Punkt, die Schwarze Spitze („Tscherni Wrah“), hält sich bis spät in den Juni bedeckt unter Schnee. Besucher, die nicht nur Stadt und Berge, sondern auch das Meer se-

hen möchten, müssen von Sofia gen Osten fahren. Bulgarien mag dem Westeuropäer als kleines Land erscheinen. Dennoch liegt Warna, die wichtigste Stadt an der Schwarzmeerküste, rund 450 Kilometer von der Hauptstadt entfernt. Auto- oder Zugfahrer können trotz deutlich verbesserter Infrastruktur immer noch nicht mit einem mitteleuropäischen Verkehrstempo rechnen. Ein Zwischenstopp in Weliko Tarnowo lässt einen die mittelalterliche Burg und die historische Hauptstadt der bulgarischen Zaren entdecken. Weiter östlich, um den Ort Targowishte, liegt eines der bekanntesten Weingebiete des Landes. Wer wenig Zeit mitbringt, kann fliegen: Bulgaria Air bringt einen günstig und schnell ans Ziel.

Mit seinen rund 350.000 Einwohnern präsentiert sich Warna den Architekturinteressierten als bunte Mischung aus eleganten und innovativen Art-Déco-Häusern aus den 1920ern und späteren Bauten im monumentalen Stil des sozialistischen Realismus. Die Stadt ändert sich wesentlich Mitte Mai, zum Auftakt der Badesaison, wenn sich Besucher und Einheimische an den langen Sandstrand trauen und immer wieder neue Cafés und Restaurants an der grünen Strandpromenade Morska Gradina („Seegarten“) ihre Türen öffnen. Auf einem Hügel thront immer noch ein Denkmal für die sowjetischen Soldaten. Von dort erfasst der Blick die Stadt mit ihrer romantischen Bucht und ihrer Hafen. Im Zentrum erhebt sich stolz die orthodoxe Kathedrale, weiter in Richtung Meer fangen die zahlreichen Flaniermeilen an.

Die Geschäfte bieten oft modernes, lokales Design, aber auch traditionell bulgarische Keramik, balkanische Süßigkeiten wie Halwa und Lokum. Doch nichts ist interessanter als die bulgarische Rose, der mindestens zehn Läden in der Innenstadt gewidmet sind. Das Land gilt weltweit als größter Exporteur von Rosenprodukten, in mehreren Städten finden Anfang Juni Rosenfestivals statt. Aus den duftvollen Blumen gewinnen die Bulgaren nicht nur Rosenwasser, eine wichtige Zutat für südosteuropäische Backwaren, sondern auch eine Vielfalt an Kosmetika, in die oft auch Ziegenjoghurt gemischt wird. Das Spektrum reicht von leichtduftenden Pflegecremes und Duschgels bis hin zum hochkonzentrierten und kostbaren Rosenöl, das viele Einheimische mit anderen aromatischen Ölen vermischen und als Parfum oder Massageöl verwenden.

Wie Sofia bietet auch Warna den ganzen Sommer lang verschiedene Musik-, Tanz-, Streetart- und Theaterfestivals an. Galerien für zeitgenössische Kunst sind ebenfalls in der Innenstadt zu finden. Ein weiteres Highlight der Hafenstadt sind natürlich der frische Fisch und die Meeresfrüchte, die die Lokale, vor allem im Seegarten, rund um die Uhr servieren. Besonders empfehlenswert sind die frischen Muscheln vom Morski Raj („Seeparadies“) oder die Fischfilets vom Jasmin Tea House. Für das Abendprogramm sammeln sich viele Feierlustige an den Strandbars. Das Kubo zieht mit internationaler Livemusik eine jüngere Klientel an, während die ruhigeren Besucher auf den benachbarten Terrassen im Liegestuhl ihre Cocktails trinken – mit Blick aufs Meer.

BÄCKEREI

Sladkopekarna Meden Hljab
(„Süßbäckerei Honigbrot“)
Uliza Zar Iwan Assen II. 13A, Sofia

CLUBS UND BARS

One more bar
Uliza Zar Schischman 12, Sofia
Cocktails und bulgarische Weine

Jules Verne
Uliza G. S. Rakowski 127, Sofia
+359 88 247 8160
Disco, Elektro, Balkanpop

Kubo
Morska Gradina, Warna
Livemusik

Allgemeine Informationen zu
Bulgarien: www.bulgariatravel.org
www.bulgarien.at

BRAUCHEN IGEL UNSERE HILFE?

Wenn die Tage kühler werden brauchen Igelbabies, die ihre Mutter verloren haben, bzw. kranke oder verletzte Tiere, unsere Hilfe.

Fordern Sie unser kostenloses Infoblatt

„Brauchen Igel unsere Hilfe“ an:

office@tierschutzverein.at oder Tel. 01/897 33 46

