



Nr.1 / 2010
emagazine



PERSIA

REISEN

KULINARISCHES

KULTUR

HAFEZ

DER UNSTERBLICHE POET
AUS SHIRAZ

NAQSH-E JAHAN

GRÖßER ALS DER ROTE
PLATZ, PRÄCHTIGER ALS
SAN PETERS

GAUMENFREUDEN

DAS ABC DER PERSISCHEN
KÜCHE

REISEBERICHT

IRAN-GLANZLICHTER

Inhalt

Editorial

Kamerasicht
Damavand
Ewige Liebe
Teheran bei Nacht

Reportage
Naqsh-e Jahan

Empfehlung
Grand Hotel Dariush

Persönlichkeit
Hafez

Feier
Shab-e Chelleh

Kulinarisches
Gaumenfreuden

Geheimtipp
Zitadelle Rud Khan

Handarbeit
Khatam

Reisebericht
Iran-Glanzlichter

Rezept
Mirza Qasemi
Kashk-e Bademjan

Clip
Here is Iran or Persia

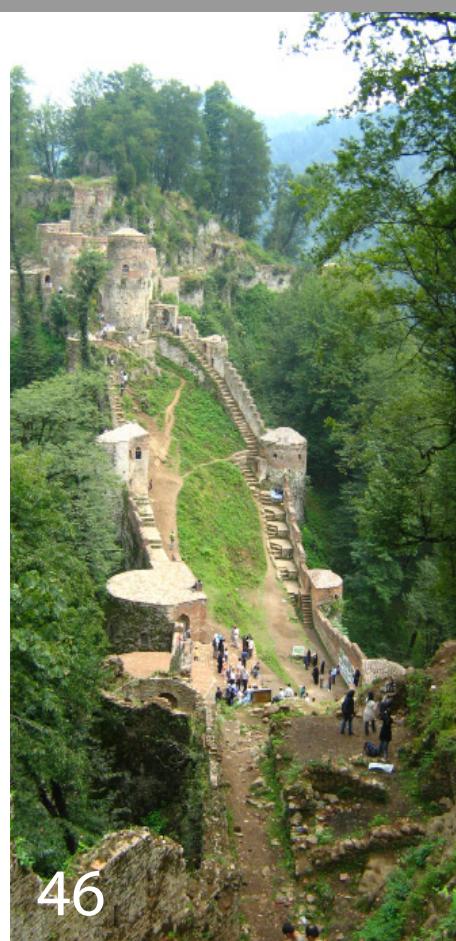
Impressum



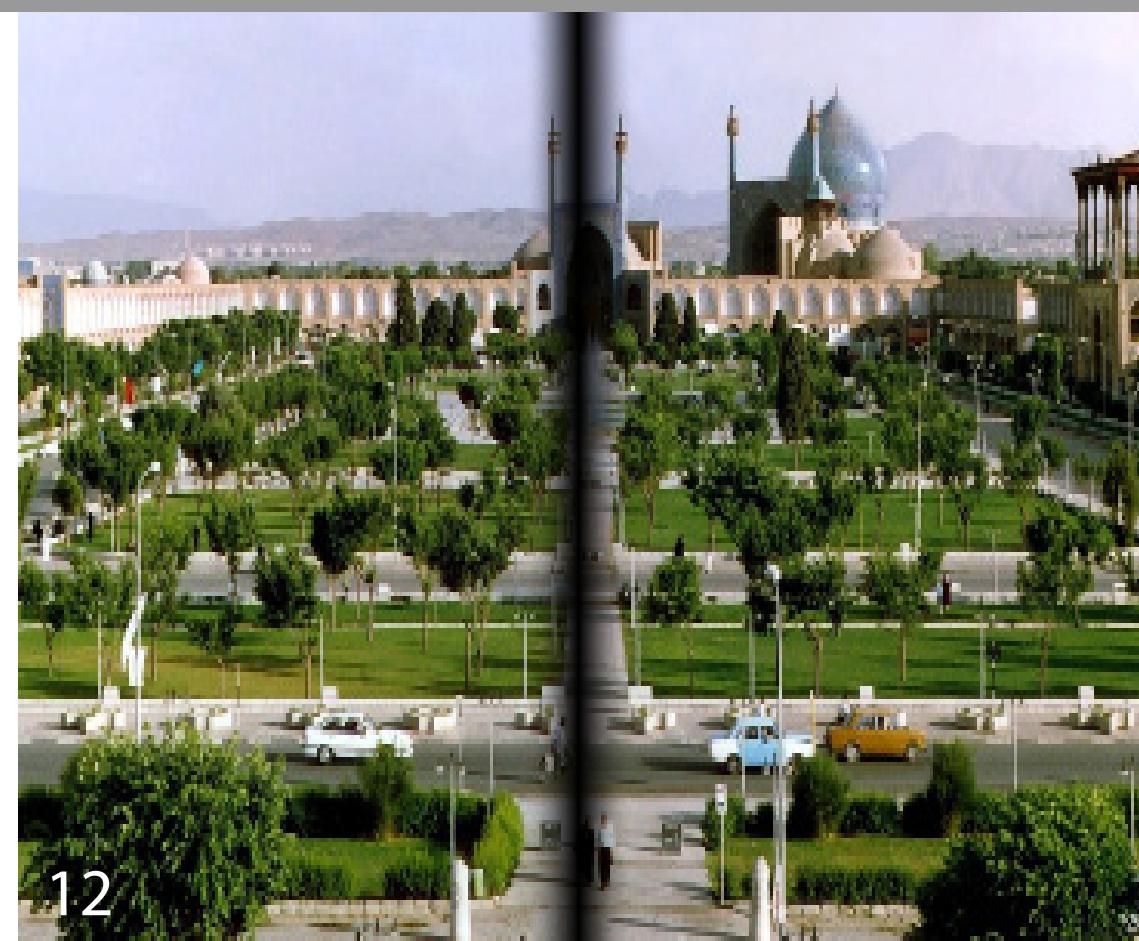
36



24



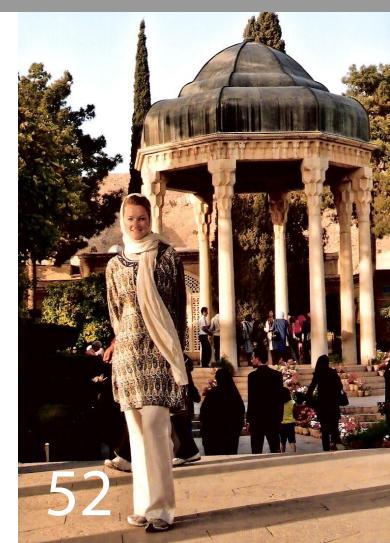
46



12



26



52



88

Inhalt

Editorial

Kamerasicht
Damavand
Ewige Liebe
Teheran bei NachtReportage
Naqsh-e JahanEmpfehlung
Grand Hotel DariushPersönlichkeit
HafezFeier
Shab-e ChellehKulinarisches
GaumenfreudenGeheimtipp
Zitadelle Rud KhanHandarbeit
KhatamReisebericht
Iran-GlanzlichterRezept
Mirza Qasemi
Kashk-e BademjanClip
Here is Iran or Persia

Impressum

INHALT

EDITORIAL WARUM IRAN?

04

EMPFEHLUNG GRAND HOTEL DARIUSH 24

KAMERASICHT

DAMAVAND

06

PERSÖNLICHKEIT HAFEZ 26

EWIGE LIEBE

08

TEHERAN BEI NACHT

10

REPORTAGE NAQSH-E JAHAN

12

FEIER SHAB-E CHELLEH 30

KULINARISCHES GAUMENFREUDEN

36

REISEBERICHT IRAN-GLANZLICHTER 52

GEHEIMTIPP ZITADELLE RUD KHAN 46

HANDARBEIT KHATAM

48

REZEPT AUBERGINENZAUBER 86

CLIP HERE IS IRAN OR PERSIA 90

JAHR 1 AUSGABE 1 / Dezember 2010



WARUM IRAN?

Ich hatte schon immer den Wunsch, den Menschen aus meiner zweiten Heimat, Deutschland, das großartige Land, in dem ich geboren und aufgewachsen bin, näher zu bringen. Ein Land, das aus jeglicher Sicht so viel bietet wie ein Kontinent. In kaum einem anderen Land sind die landschaftlichen Kontraste so groß wie in Persien: Riesige Steppen, traumhafte Strände, heiße Wüsten, schneebedeckte Gebirge, dichte Urwälder, große Seen und Wasserfälle lassen sich erkunden.

Das Klima ist so vielfältig wie eine Farbenpalette: Wer möchte, kann hier Ski laufen und baden gehen an ein und demselben Tag.

Persien ist eine Wiege der Zivilisation und seine kulturhistorische Bedeutung ist zeiten- und weltumspannend - angefangen vom antiken Weltreich Persiens über die poetischen Meister des Mittelalters bis hin zum künstlerischen Glanz der Neuzeit.

Die persische Küche ist schlicht und ergreifend ein Muss für jeden, der gutes Essen liebt. Nicht ohne Grund bescheinigte Immanuel Kant



den Persern neben Höflichkeit und guten Dichtern ziemlich feinen Geschmack, als er sie respektvoll als die „Franzosen des Orients“ bezeichnete.

Persien war schon immer ein exotisches Reiseland und wurde im 16. Jahrhundert erstmals von den Deutschen besucht. Seitdem sind unzählige Generationen Deutscher nach Persien gereist. Ihre Reiseberichte haben jedoch zweierlei gemeinsam: Sie beschreiben die Faszination des Landes und betonen die Gastfreundlichkeit der Bewohner!

Durch inspirierende Reportagen,

praktische Hinweise und Geheimtipps rund um die Themen Reisen, Lebensart, Kultur und Kochkunst, gewürzt mit Interviews und Empfehlungen und gespickt mit authentischen Reiseberichten und Hintergrundinformationen, habe ich vor, bei Ihnen die Reiselust in meine Heimat zu wecken und Ihnen die Vorzüge der persischen (Ess-)Kultur aufzuzeigen.

DR. HAMID FARROUKH

HERAUSGEBER

h.farroukh@persiaemagazine.com

Inhalt

Editorial

Kamerasicht
Damavand
Ewige Liebe
Teheran bei Nacht

Reportage
Naqsh-e Jahan

Empfehlung
Grand Hotel Dariush

Persönlichkeit
Hafez

Feier
Shab-e Chelleh

Kulinarisches
Gaumenfreuden

Geheimtipp
Zitadelle Rud Khan

Handarbeit
Khatam

Reisebericht
Iran-Glanzlichter

Rezept
Mirza Qasemi
Kashk-e Bademjan

Clip
Here is Iran or Persia

Impressum

DAMAVAND

Der 5.610 m hohe ruhende Vulkangipfel ist der höchste Berg Irans im Alborz-Gebirge in der Provinz Mazandaran, 80 km nördlich von Teheran und tief in der persischen Mythologie und Folklore verwurzelt.



Damavand ist zugleich der höchste Berg im gesamten Nahen Osten und neben dem Kilimandscharo einer der höchsten freistehenden Berge der Welt: Der Höhenunterschied vom Fuß des Berges bis zum Gipfel beträgt bis zu 4.700 Meter, deutlich mehr als beim Mount Everest.

Inhalt

Editorial

Kamerasicht
Damavand
Ewige Liebe
Teheran bei Nacht

Reportage
Naqsh-e Jahan

Empfehlung
Grand Hotel Dariush

Persönlichkeit
Hafez

Feier
Shab-e Chelleh

Kulinarisches
Gaumenfreuden

Geheimtipp
Zitadelle Rud Khan

Handarbeit
Khatam

Reisebericht
Iran-Glanzlichter

Rezept
Mirza Qasemi
Kashk-e Bademjan

Clip
Here is Iran or Persia

Impressum

EWIGE LIEBE

Überreste eines Liebespaars wurden im Jahr 2002 bei den Ausgrabungen in acht Meter Tiefe auf dem Gelände der blauen Moschee in Tabriz



gefunden. Der Fund dürfte etwa 3.000 Jahre alt sein und lässt sich im Museum für Eisenzeitalter in Tabriz besichtigen.

Inhalt

Editorial

Kamerasicht
Damavand
Ewige Liebe
Teheran bei Nacht

Reportage
Naqsh-e Jahan

Empfehlung
Grand Hotel Dariush

Persönlichkeit
Hafez

Feier
Shab-e Chelleh

Kulinarisches
Gaumenfreuden

Geheimtipp
Zitadelle Rud Khan

Handarbeit
Khatam

Reisebericht
Iran-Glanzlichter

Rezept
Mirza Qasemi
Kashk-e Bademjan

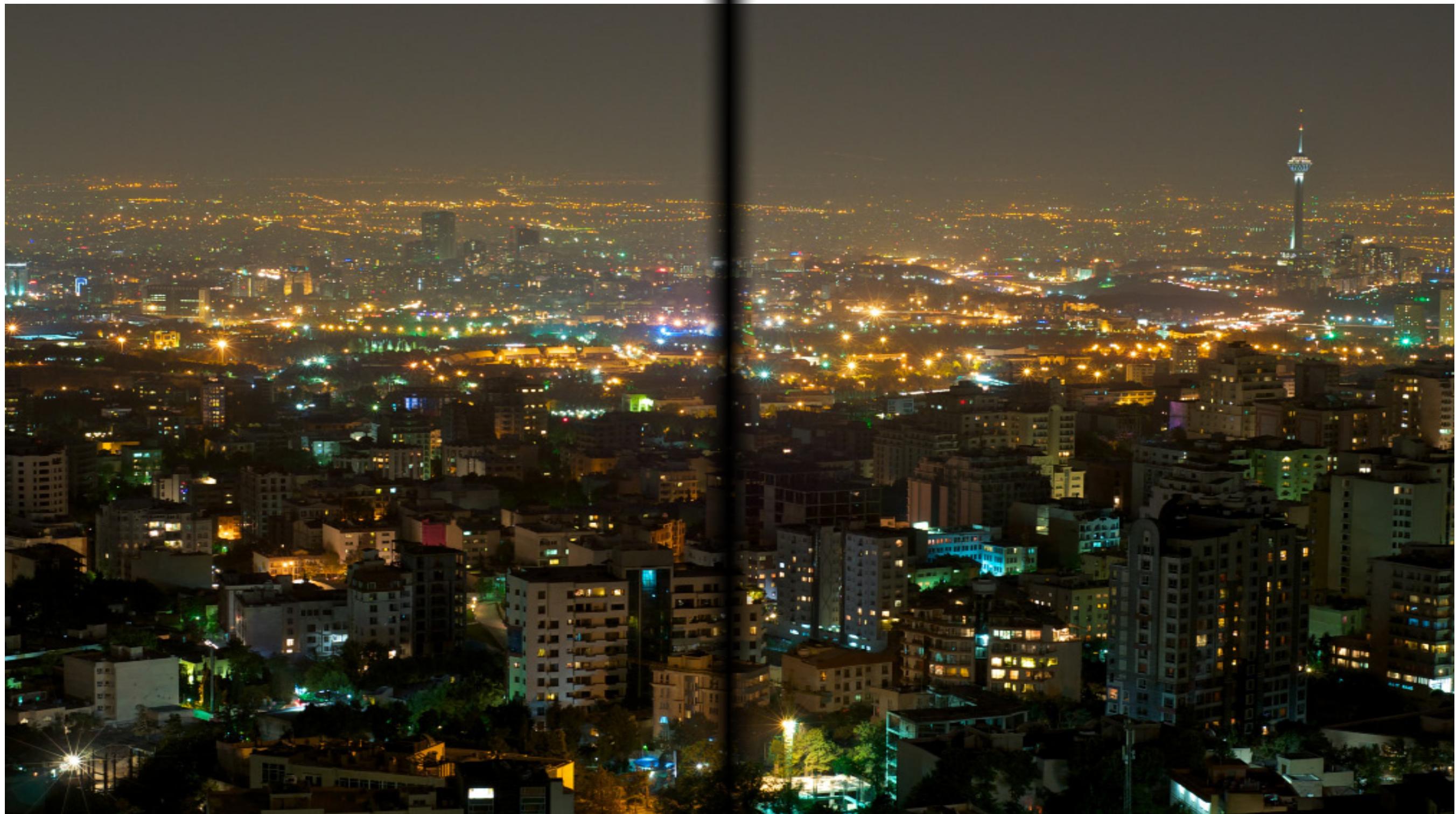
Clip
Here is Iran or Persia

Impressum

TEHERAN BEI NACHT

Der Blick über die Dächer Teherans zeigt dem Betrachter eine 13 Mio. Metropole, die niemals zur Ruhe kommt. Es spielt keine Rolle, wann man ausgeht, die Stadt ist immer voller Leben und Energie. Teheran

gilt als eine der lebendigsten Städte der Welt. Man kann mit verschiedenen Leuten an unterschiedlichen Plätzen ins Gespräch kommen, sich ihnen anschließen und den Aufenthalt in Teheran genießen. Man ist stets willkommen.



Inhalt

Editorial

Kamerasicht
Damavand
Ewige Liebe
Teheran bei Nacht

Reportage
Naqsh-e Jahan

Empfehlung
Grand Hotel Dariush

Persönlichkeit
Hafez

Feier
Shab-e Chelleh

Kulinarisches
Gaumenfreuden

Geheimtipp
Zitadelle Rud Khan

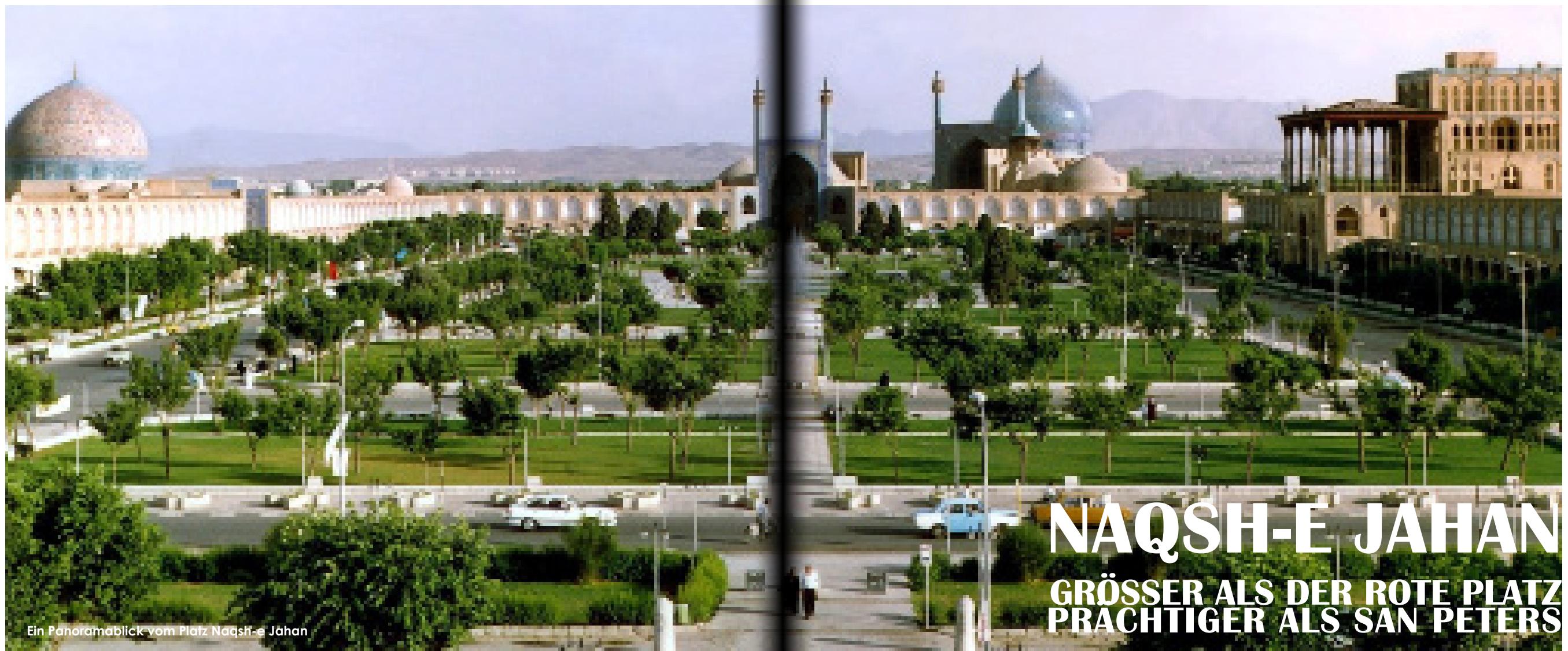
Handarbeit
Khatam

Reisebericht
Iran-Glanzlichter

Rezept
Mirza Qasemi
Kashk-e Bademjan

Clip
Here is Iran or Persia

Impressum



Ein Panoramablick vom Platz Naqsh-e Jahan

Ein königlicher Palast auf sechs Etagen, zwei Moscheen mit einzigartigen architektonischen Merkmalen und ein Basar mit einem wunderschönen Portal bilden die vier Seiten eines riesigen rechteckigen historischen Platzes in Isfahan, der als „Naqsh-e Jahan“ bekannt ist.

Es handelt sich um den zweitgrößten historischen Platz der Welt nach dem „Tian An Men“-Platz in Peking. Der Naqsh-e Jahan-Platz wurde 1979 als zehntes Objekt und zugleich erstes iranisches Objekt von der UNESCO in die Liste des Weltkulturerbes aufgenommen.

Glücklicherweise ist der Autoverkehr hier verboten, wodurch man in Ruhe den Platz besichtigen kann. Die Kutschfahrt um den Platz herum mit dem Klang der auf den Pflastern klopfenden Pferdehufeisen gleicht einer Reise in die Geschichte.

Seine vier Seiten beherbergen pure

Geschichte des 17. Jahrhunderts in Persien. Die Architektur, die ihresgleichen sucht, und die vollkommenen Kunstdekorationen lassen Besucher etliche Stunden hier verweilen. Die unvergessliche Besichtigung dieses Platzes erinnert an jeder Ecke an ein großes Abenteuer. In Naqsh-e Jahan ist die Geschichte Isfahans gespeichert.

Der Naqsh-e Jahan-Platz wurde 1590 von Schah Abbas I dem Groß-

en in Auftrag gegeben - ursprünglich mit einer Fläche von 100.000 m². Durch einige Veränderungen um den Platz herum sowie dem Hinzufügen einer Geschäftsreihe verringerte sich die Fläche auf ca. 90.000 m². Heute ist der Platz 560 m lang und 160 m breit. Um nur ein Gefühl für seine Größe zu vermitteln, dürfte ein Vergleich mit einigen anderen Plätzen interessant sein, die den europäischen Besuchern eher bekannt

NAQSH-E JAHAN GRÖSSER ALS DER ROTE PLATZ PRACHTIGER ALS SAN PETERS

Inhalt

Editorial

Kamerasicht
Damavand
Ewige Liebe
Teheran bei Nacht

Reportage
Naqsh-e Jahan

Empfehlung
Grand Hotel Dariush

Persönlichkeit
Hafez

Feier
Shab-e Chelleh

Kulinarisches
Gaumenfreuden

Geheimtipp
Zitadelle Rud Khan

Handarbeit
Khatam

Reisebericht
Iran-Glanzlichter

Rezept
Mirza Qasemi
Kashk-e Bademjan

Clip
Here is Iran or Persia
Impressum

sind. Beispielsweise ist der unter Henry IV. in Paris zeitgleich errichtete Place des Vosges mit seinen 140 m × 140 m großen Seiten gerade mal $\frac{1}{4}$ so groß wie der Naqsh-e Jahan-Platz. Naqsh-e Jahan ist im Verhältnis zur Piazza San Marco in Venedig $6\frac{1}{2}$ -mal so groß. Er ist sogar größer als der Rote Platz in Moskau und schließlich mehr als 10-mal so groß wie der Grand Place in Brüssel mit seinen 110 m × 68 m.

RUNDGANG

Wir betreten den Platz durch den Haupteingang, der sich auf der Westseite befindet. Vor unseren Augen erschließt sich ein rechteckiger Platz, auf dessen Längsseite wir uns befinden. Links und rechts von uns verlaufen die kleineren Seiten des Rechtecks. Der Haupteingang ist so platziert, dass $\frac{2}{3}$ der Längsseite auf der rechten und $\frac{1}{3}$ davon auf der lin-



ken Seite des Besuchers liegen. Im Hinblick auf die Position der Hauptgebäude des Platzes scheint der Eingang klug ausgewählt zu sein: Man befindet sich beim Eintreten näher am Nordende des Platzes und in der Nähe des Basars und kann zugleich die Pracht der südlich gelegenen Moscheen und des Palastes aus der Ferne erblicken.

Um den ganzen Platz herum reihen sich zweistöckige Arkaden mit Werkstätten, in denen hauptsächlich Handwerkskunst produziert und verkauft wird. An der Nordseite, also einer der kleineren Seiten, befindet sich das Portal des Basars „Qeyssariyeh“, der einst als königlicher Basar bekannt war. Auf der gegenüberliegenden kleineren Südseite steht die Große Abbasi-Moschee, die man in der Tat als eine der einzigartigen Moscheen des Iran oder gar der Welt bezeichnen kann.

An den beiden Längsseiten des Platzes befindet sich jeweils ein weiteres Gebäude, das die Aufmerksamkeit des Betrachters auf sich zieht. Teilen wir die Westseite, auf der wir uns befinden, in drei Teile, so ragt mit einem Drittel Abstand nach Süden der wunderschöne „Aliqapu-Palast“ aus den Arkaden heraus. Mit

einem weiteren Drittel Abstand nach Norden liegt der Haupteingang, wodurch wir den Platz eben betraten. Auf der Ostseite, direkt gegenüber dem Palast, liegt eine weitere Moschee, „Sheikh Lotfollah“, deren Kuppel mit Sicherheit die schönste Kuppelkonstruktion aller Moscheen im Iran darstellt. Etwas weiter nach Norden, gegenüber dem Haupteingang, befindet sich schließlich der andere Eingang des Platzes.

Auf zwei Seiten des Platzes erkennen wir jeweils ein steinernes Tor. Unter Schah Abbas dem Großen waren dies die Tore des Polospies, das regelmäßig auf dem Platz stattfand. Diese Tore vermitteln einen Eindruck über das Leben der Menschen in jener großartigen Epoche. Der Platz ist auch heute noch äußerst lebendig. Dafür sorgen vor allem die Künstler, die sich morgens bis abends in den um den ganzen Platz liegenden Arkadenwerkstätten mit der Verzierungskunst der Einlegearbeiten, Buchmalerei, Kupfer- und Silberarbeiten, Stoffmalerei, etc. beschäftigen.

Aber auch abends ist der Platz einen Besuch wert. Die Nachtbeleuchtung vermittelt eine angenehme Atmosphäre und lässt den Platz selbst

- [Inhalt](#)
- [Editorial](#)
- [Kamerasicht](#)
- [Damavand](#)
- [Ewige Liebe](#)
- [Teheran bei Nacht](#)
- [Reportage](#)
- [Naqsh-e Jahan](#)
- [Empfehlung](#)
- [Grand Hotel Dariush](#)
- [Persönlichkeit](#)
- [Hafez](#)
- [Feier](#)
- [Shab-e Chelleh](#)
- [Kulinarisches](#)
- [Gaumenfreuden](#)
- [Geheimtipp](#)
- [Zitadelle Rud Khan](#)
- [Handarbeit](#)
- [Khatam](#)
- [Reisebericht](#)
- [Iran-Glanzlichter](#)
- [Rezept](#)
- [Mirza Qasemi](#)
- [Kashk-e Bademjan](#)
- [Clip](#)
- [Here is Iran or Persia](#)
- [Impressum](#)

nach dem Ende der Tagesaktivitäten zu einem unvergesslichen Erlebnis werden. Zu der Zeit seiner Erbauung wurden nachts auf diesem Platz Märchen erzählt und Akrobatik vorgeführt.

Eine der reizvollsten Merkmale des Naqsh-e Jahan-Platzes liegt darin, dass er trotz seiner riesigen Größe und Weitläufigkeit doch als Einheit erscheint. Mit anderen Worten werden die einzelnen Gebäude nah zueinander empfunden, obwohl sie relativ weit voneinander entfernt liegen.

Die Anordnung des Platzes scheint

auch im Hinblick auf das Tageslicht wohlüberlegt zu sein, sodass man den ganzen Tag über auf den meisten Teilen des Platzes den Sonnenschein genießen kann. Schatten hingegen spenden die Arkadenbögen, unter denen sich die Geschäfte verbergen. Schließlich gibt der Besuch des Naqsh-e Jahan-Platzes oft auch Gelegenheit, die Restaurierungsarbeiten im Bereich der Holzwerke, Malerei und Architektur zu beobachten, die von iranischen Handwerksmeistern hier durchgeführt werden.

BAUWERKE

Die vier herausragenden Bauwerke



des Naqsh-e Jahan-Platzes sind auf seine vier Seiten verteilt. Jede Seite beherbergt in ihren Arkaden eines dieser Wunderwerke persischer Architektur. Wir wenden uns im Folgenden jedem einzelnen Bauwerk mit einer kurzen Beschreibung zu.

ALIQAPU-PALAST

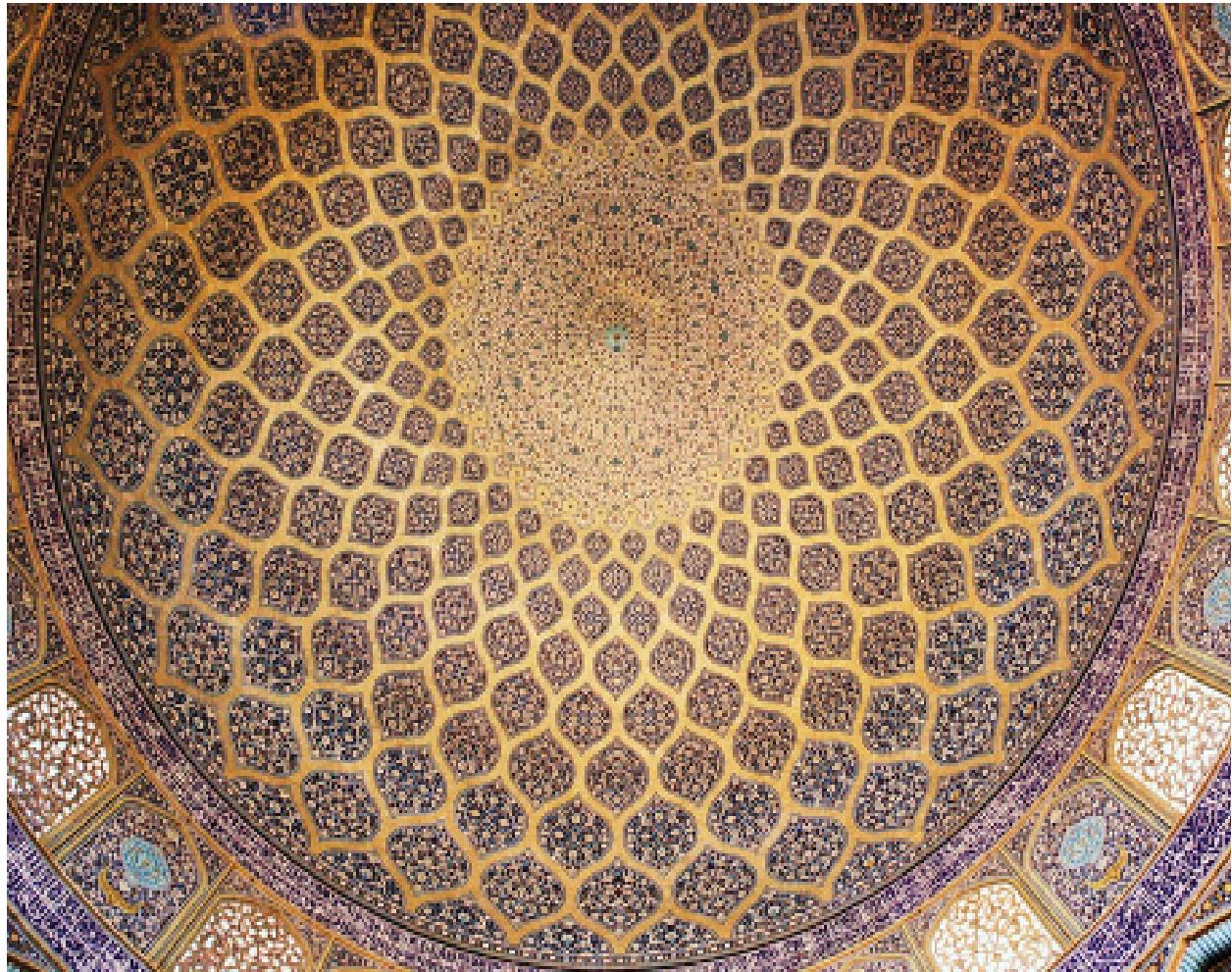
Der 68 m hohe Aliqapu-Palast besteht aus sechs Stockwerken, die allesamt mit echter persischer Kunst geschmückt sind. Aus dem von 18 Holzsäulen getragenen Ivan im dritten Stock erblicken die Besucher den Platz wie einst der persische König; ein spektakulärer Anblick,

den ein jeder mit seiner Kamera festhält. Auf den Wänden darf man Superlative der persischen Miniaturmalerei bewundern. In den verschiedenen Etagen des Palastes sieht man Veranden mit Säulen aus wunderschöner Holzarbeit sowie beeindruckende Wandmalereien. Der größte Saal, und zugleich der Musiksaal, liegt in der obersten Etage und ist mit Holz verschalt. Dabei liegt die Verschalung der Wand nicht dicht an und ist mit Öffnungen in Form von Vasen und anderen Gefäßen versehen, wodurch ein Resonanzraum entsteht und für die optimale Akustik bei Musikdarbietungen sorgt.



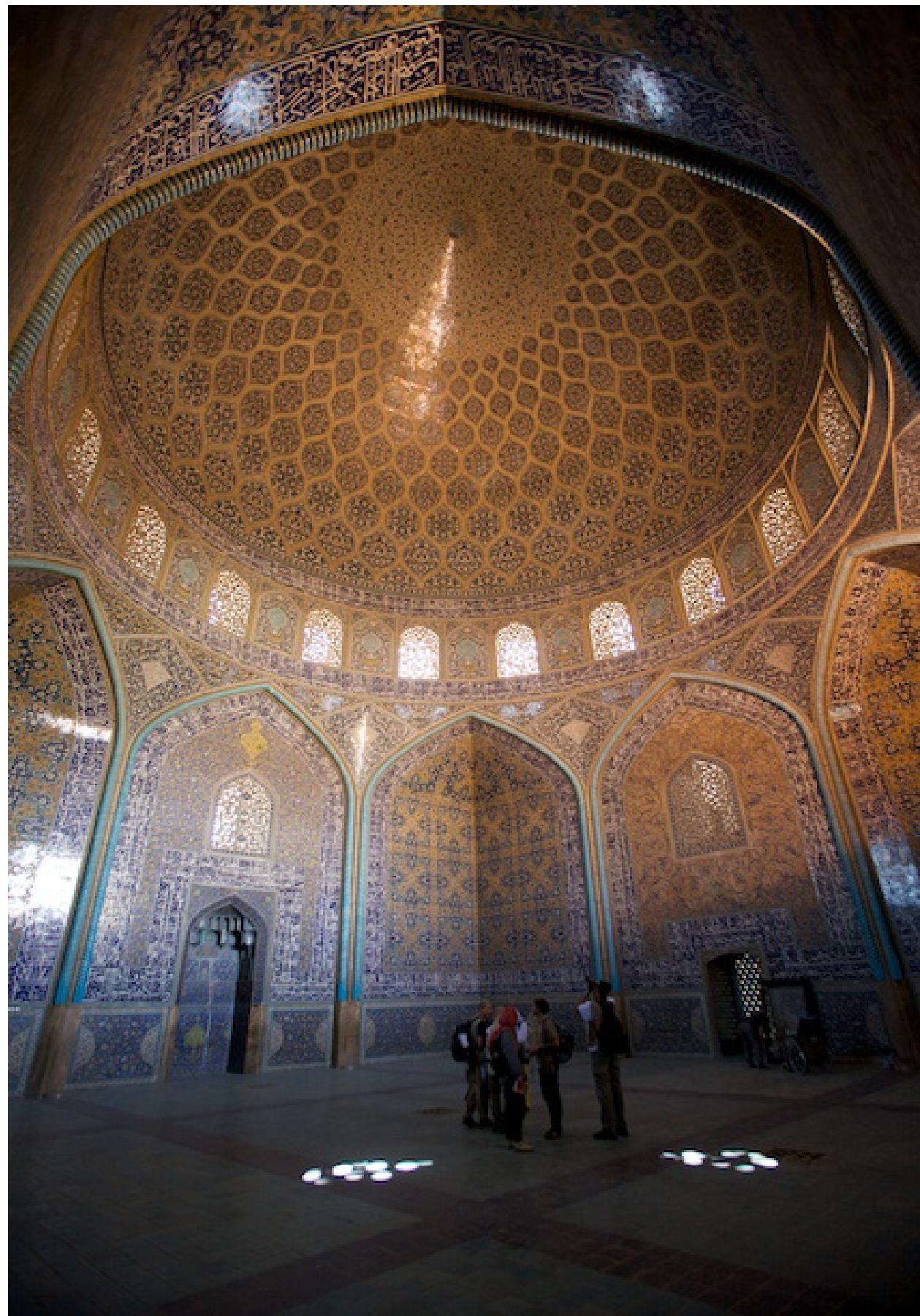
- [Inhalt](#)
- [Editorial](#)
- [Kamerasicht](#)
- [Damavand](#)
- [Ewige Liebe](#)
- [Teheran bei Nacht](#)
- [Reportage](#)
- [Naqsh-e Jahan](#)
- [Empfehlung](#)
- [Grand Hotel Dariush](#)
- [Persönlichkeit](#)
- [Hafez](#)
- [Feier](#)
- [Shab-e Chelleh](#)
- [Kulinarisches](#)
- [Gaumenfreuden](#)
- [Geheimtipp](#)
- [Zitadelle Rud Khan](#)
- [Handarbeit](#)
- [Khatam](#)
- [Reisebericht](#)
- [Iran-Glanzlichter](#)
- [Rezept](#)
- [Mirza Qasemi](#)
- [Kashk-e Bademjan](#)
- [Clip](#)
- [Here is Iran or Persia](#)
- [Impressum](#)

Die 32 m hohe Kuppel dieser Moschee gehört zweifelsohne zu den hervorragendsten Kuppeln von Moscheen der ganzen Welt. Sowohl hinsichtlich der geometrischen und architektonischen Harmonie als auch in Bezug auf die Fliesenarbeiten und verwendeten Farben kommt sie keinem anderen Kuppelbau gleich. Da sie als Privatmoschee des Schahs gebaut wurde, beinhaltet sie keine, wie sonst üblich, Ivane und Minarette und auch keinen Innenhof. Sie besteht im Wesentlichen aus einem



Vorraum mit einem überkuppelten quadratischen Gebetsraum.

Neben den beeindruckenden Mustern in den siebenfarbigen Fliesen und den Fenstern, die dem Besucher den Raum als eine unendliche Musterfolge bis zur Kuppelspitze erscheinen lässt, muss man die Meisterexemplare der Inschriften in Nasta'liq sowie die hervorragende Lichttechnik erwähnen, wodurch ein wunderbar gedämpftes Licht durch gitterartig fein durchbrochene mit Fayencen verkleidete Fenster in den Gebetsraum gelassen wird.



Inhalt

Editorial

Kamerasicht
Damavand
Ewige Liebe
Teheran bei Nacht

Reportage
Naqsh-e Jahan

Empfehlung
Grand Hotel Dariush

Persönlichkeit
Hafez

Feier
Shab-e Chelleh

Kulinarisches
Gaumenfreuden

Geheimtipp
Zitadelle Rud Khan

Handarbeit
Khatam

Reisebericht
Iran-Glanzlichter

Rezept
Mirza Qasemi
Kashk-e Bademjan

Clip
Here is Iran or Persia

Impressum



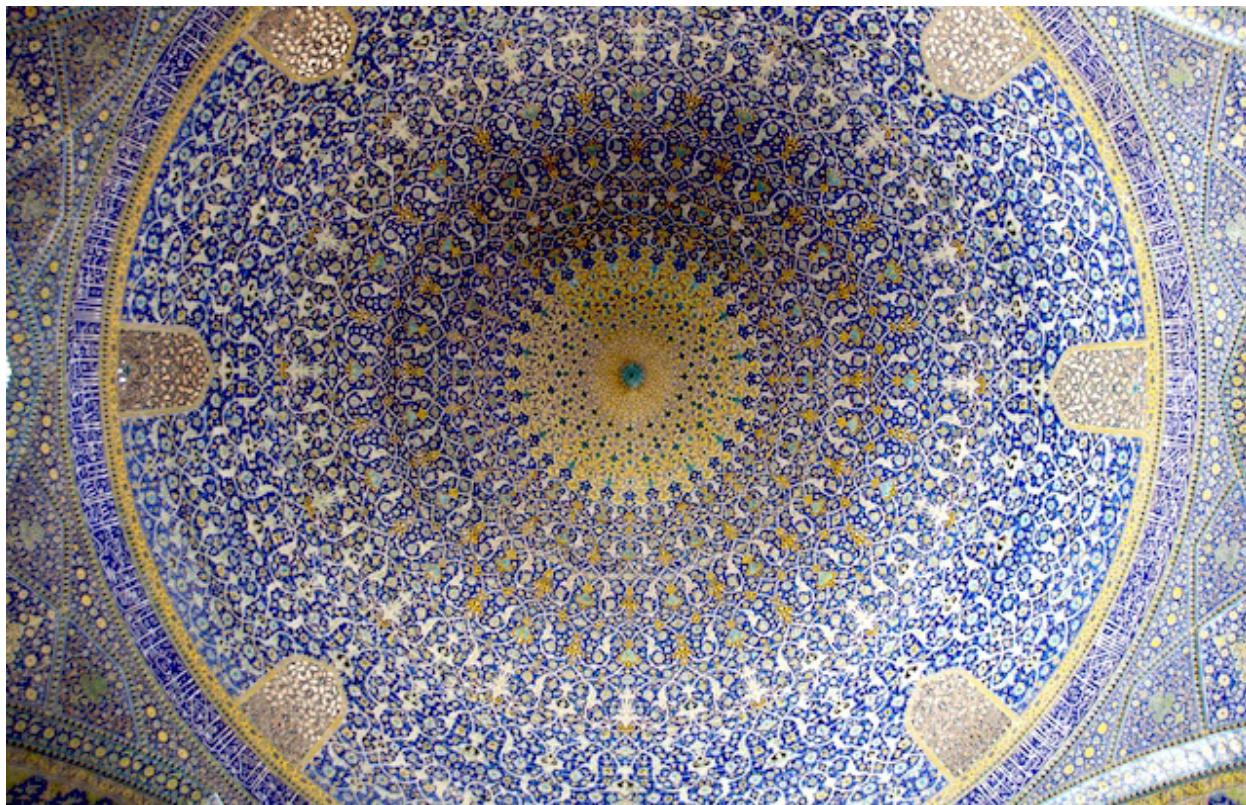
GROSSE ABBASI-MOSCHEE

An dieser Moschee kann man das perfekte Beispiel für das Zusammenwirken verschiedener traditioneller iranischer Handwerkskunst wie Architektur, Fliesen-, Holz-, Stein- und Metallarbeiten sehen. Nirgendwo sonst gibt es so abwechslungsreiche Mosaiken. Auch in puncto Quantität ist es kaum zu überbieten. Immerhin kamen ca. 18 Millionen Ziegelsteine und 472.500 Kacheln für die Verkleidung zum Einsatz. Selbst die

Marmorblumentöpfe in den Korridoren zählen als ultimatives Beispiel von Steinmeißelarbeiten. Sowohl bei dieser als auch bei der Lotfallah-Moschee wird der Besucher völlig unbemerkt von der geografischen Richtung des Platzes in Qibleh-Richtung, also Mekka geführt.

Die Fassade des Eingangsportals fügt sich nahtlos in die Fassade des Naqsh-e Jahan-Platzes ein. Die Kuppel wurde in einem Zwei-Schalenkonzept umgesetzt. Die äußere

Kuppel ist 54 m hoch und hat einen Abstand von 15 m zur inneren Kuppel, wodurch ein Resonanzraum entsteht, der für eine hervorragende Akustik sorgt. Die Moschee verfügt über einen zentralen von Arkaden umgebenen Innenhof und zwei weiteren Innenhöfen mit Schulen: „Naseriyeh“ und „Soleymanieh“. Im Hof der Soleymanieh-Schule begegnet man einem interessanten Stein: Aus der Art des Sonnenscheins auf diesen Stein lässt sich die Uhrzeit an allen Tagen des Jahres schließen.



Inhalt

Editorial

Kamerasicht
Damavand
Ewige Liebe
Teheran bei Nacht

Reportage
Naqsh-e Jahan

Empfehlung
Grand Hotel Dariush

Persönlichkeit
Hafez

Feier
Shab-e Chelleh

Kulinarisches
Gaumenfreuden

Geheimtipp
Zitadelle Rud Khan

Handarbeit
Khatam

Reisebericht
Iran-Glanzlichter

Rezept
Mirza Qasemi
Kashk-e Bademjan

Clip
Here is Iran or Persia

Impressum



QEYSARIYEH-PORTAL

Der Haupteingang zum Basar fügt sich wunderbar in die doppelte Arkadenreihe des Platzes ein und ist mit einem Wandgemälde und Fliesenarbeiten geschmückt. Auf dem Gemälde sind die siegreiche Schlacht von Schah Abbas dem Großen gegen die Usbeken und die Festlichkeiten am Hof dargestellt. Hinter dem Eingang befindet sich der Basar mit vie-

len mit Gewölben überdachten Gängen. Die unzähligen Läden sind je nach Kunsthandwerk in Abteilungen zusammengefasst. Beispielsweise gibt es für Stoffdruck, Kupfer- und Silberschmiede, Miniaturmalerei und Intarsienarbeiten jeweils eine eigene Abteilung. Die Waren in fast allen Läden stammen aus kunstvoller Handarbeit. Hier kann man nach Lust und Laune stöbern, feilschen und einkaufen.



Inhalt

Editorial

Kamerasicht
Damavand
Ewige Liebe
Teheran bei Nacht

Reportage
Naqsh-e Jahan

Empfehlung
Grand Hotel Dariush

Persönlichkeit
Hafez

Feier
Shab-e Chelleh

Kulinarisches
Gaumenfreuden

Geheimtipp
Zitadelle Rud Khan

Handarbeit
Khatam

Reisebericht
Iran-Glanzlichter

Rezept
Mirza Qasemi
Kashk-e Bademjan

Clip
Here is Iran or Persia

Impressum

GRAND HOTEL DARIUSH



LUXUS AUF DER INSEL KISH, DER PERLE DES PERSISCHEN GOLFS

Grand Hotel Dariush ist ein luxuriöses 5-Sterne-Hotel auf der Trauminsel Kish, der Perle des Persischen Golfs. Das mit einer Investition von 125 Millionen Dollar erbaute Hotel ist im achämenidischen Stil konstruiert und verbindet die Ansprüche des Tourismus und große Architektur optimal. Es ist gigantisch und zugleich bis ins Detail stilgetreu. Daher wurde das Hotel gleichzeitig auch zu einer der Sehenswürdigkeiten der Insel.

Der Zimmerausblick über die am Strand liegende Anlage und auf den Persischen Golf ist herrlich. Das Personal ist sehr freundlich und zuvorkommend. Die Inneneinrichtung und das Ambiente sind zauberhaft, sodass man etliche Motive zum Fotografieren hat. Live-Musik mit hervorragenden Sängern sowie diverse Sport- und Freizeitaktivitäten runden das Bild des Hotels ab. Wer einmal dort übernachtet hat, hat stets die Qual des Vergleichs.



Inhalt

Editorial

Kamerasicht
Damavand
Ewige Liebe
Teheran bei Nacht

Reportage
Naqsh-e Jahan

Empfehlung
Grand Hotel Dariush

Persönlichkeit
Hafez

Feier
Shab-e Chelleh

Kulinarisches
Gaumenfreuden

Geheimtipp
Zitadelle Rud Khan

Handarbeit
Khatam

Reisebericht
Iran-Glanzlichter

Rezept
Mirza Qasemi
Kashk-e Bademjan

Clip
Here is Iran or Persia

Impressum



HAFEZ DER UNSTERBLICHE POET AUS SHIRAZ

Die Geburt gleich zweier berühmter persischer Dichter, Sa'di im 13. und Hafez im

14. Jahrhundert, machte Shiraz zu einem Zentrum der persischen Literatur und weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt.

Der persische Dichter Hafez wurde 1319 in Shiraz geboren. Da er bereits im Alter von 8 Jahren den Koran auswendig konnte, bekam er den berühmten Beinamen Hafez, also der, der den Koran auswendig kann. Aber auch mit den Werken anderer großer persischer Poeten, wie Sa'di, Rumi und Kahyyam, war er gut vertraut. Fast sein ganzes Leben verbrachte Hafez in Shiraz und wurde bereits zu seinen Lebzeiten eine Dichterlegende, und zwar über die Landesgrenzen hinaus. Es gibt keinen persischen Haushalt, in dem sein Divan (Gedichtsammlung) nicht vorhanden ist. Sein Divan wird heute oft als Buchorakel verwendet. Einzelne Qazalen, eine persische Liedform, die seit dem 19. Jahrhundert auch als Reimschema in der deutschsprachigen Lyrik verwendet wird, werden auch für Songtexte benutzt. Bei den Persern wird er ziemlich oft zitiert, sei es, um sich poetisch auszudrücken oder um einen Ratschlag zu erteilen. Insgesamt stellt Hafez der Gipfel der persischen Lyrik dar. Er vervollkommnete das Qazal.

In seiner Lyrik geht es zwar vordergründig um die Liebe, die Schönheit der Natur und den Wein, seine Gedichte spiegeln jedoch die seelische

Hingabe zum Göttlichen wider. Aufgrund seiner kritischen Einstellung kam er oft den Machthabern der damaligen Zeit in die Quere. In seinen Gedichten beklagte er die heuchlerische und machtbesessene Umwelt. Als Hafez 1389 starb, wurde er unter einem Zypressenbaum beigesetzt, den er angeblich selbst gepflanzt hatte. Erst im 18. Jahrhundert, während der Zand-Dynastie, wurde zu seinen Ehren ein Mausoleum in einer schönen Gartenanlage in Shiraz errichtet.

Die erste deutsche Übersetzung des Divans ist von 1814 und stammt vom österreichischen Orientalist Joseph von Hammer-Purgstall. Diese Übersetzung beeinflusste Goethe dermaßen, dass er in Hafez seinen Zwillingssbruder sah. Goethe fühlte sich durch die Qazalen von Hafez jünger und vollzog eine romantische Wende in seinem Leben. Hafez inspirierte ihn 1819 zu seinem West-östlichen-Divan. Aufgrund dieser engen Beziehung zwischen Hafez und Goethe ist Weimar seit 2009 eine Partnerstadt von Shiraz. Als beste Übersetzung ins Deutsche gilt die von Friedrich Rückert aus dem 19. Jahrhundert.

- [Inhalt](#)
- [Editorial](#)
- [Kamerasicht](#)
- [Damavand](#)
- [Ewige Liebe](#)
- [Teheran bei Nacht](#)
- [Reportage](#)
- [Naqsh-e Jahan](#)
- [Empfehlung](#)
- [Grand Hotel Dariush](#)
- [Persönlichkeit](#)
- [Hafez](#)
- [Feier](#)
- [Shab-e Chelleh](#)
- [Kulinarisches](#)
- [Gaumenfreuden](#)
- [Geheimtipp](#)
- [Zitadelle Rud Khan](#)
- [Handarbeit](#)
- [Khatam](#)
- [Reisebericht](#)
- [Iran-Glanzlichter](#)
- [Rezept](#)
- [Mirza Qasemi](#)
- [Kashk-e Bademjan](#)
- [Clip](#)
- [Here is Iran or Persia](#)
- [Impressum](#)

Ein Beispiel aus dem Divan von Hafez (übers. Friedrich Rückert):

Komm ich ihr nachgegangen,

so wird sie schelten eben,

Und legt sich mein Verlangen,

wird sich ihr Zorn erheben;

Und wenn ich voll Verlangen einmal auf ihrem Wege,

Wie Staub zu Fuß ihr falle,

wird sie wie Wind entschweben

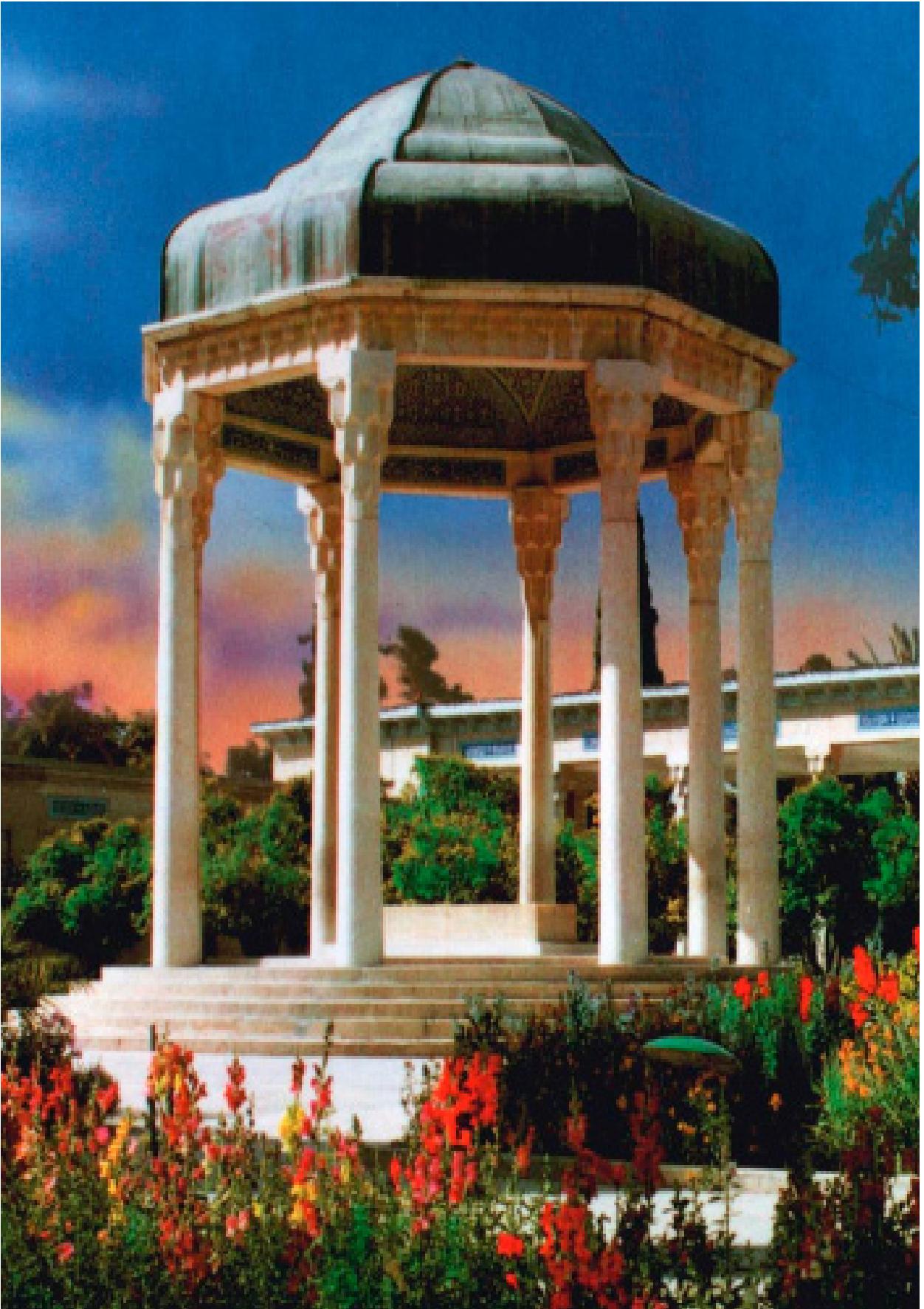
Johann Wolfgang von Goethe über Hafez:

Und mag die ganze Welt versinken!,

Hafis, mit dir, mit dir allein

Will ich wetteifern! Lust und Pein

Sei uns, den Zwillingen, gemein!



Inhalt

Editorial

Kamerasicht
Damavand
Ewige Liebe
Teheran bei Nacht

Reportage
Naqsh-e Jahan

Empfehlung
Grand Hotel Dariush

Persönlichkeit
Hafez

Feier
Shab-e Chelleh

Kulinarisches
Gaumenfreuden

Geheimtipp
Zitadelle Rud Khan

Handarbeit
Khatam

Reisebericht
Iran-Glanzlichter

Rezept
Mirza Qasemi
Kashk-e Bademjan

Clip
Here is Iran or Persia

Impressum



SHAB-E CHELLEH DIE LÄNGSTE NACHT DES JAHRES

Vor dem Islam kannte man im Iran keine Zeremonien für die Trauer. Auch das Fasten gehörte nicht zur Religion. Es gab nur fröhliche Festlichkeiten und Partys,

auf denen gegessen und gefeiert wurde. Die persischen Feste stehen in Verbindung mit Verwandlungen der Natur und haben landwirtschaftliche Bedeutung. Innerhalb der letzten zwei Jahrtausende gab es eigene oder fremde Herrscher im Iran, die alles daran setzten, um diese altpersischen Festlichkeiten verges-

sen zu machen, meistens verbunden mit dem Vorwurf der religiösen Blasphemie. Einige dieser Feste werden heute nicht mehr in voller Zeremonie abgehalten. Von einigen anderen ist einzig und allein der Name geblieben. Es gibt aber auch Gebräuche, die nach wie vor stark verbreitet sind und festlich begangen werden. Hierzu gehört die Feier von Shab-e Chelleh, auch Shab-e Yalda genannt.

Shab-e Chelleh, die Chelleh-Nacht, ist ein altpersisches Fest, dessen Wurzeln sogar in die Zeit vor Zarathustra, dem altiranischen Philosoph und Religionsstifter, zurückreichen. Es handelt sich um die Feier in der längsten Nacht des Jahres, also die Nacht vom 21. auf den 22. Dezember, was im iranischen Kalender der Nacht vor dem ersten Tag des Monats Dey entspricht. Der Legende nach erreichen in dieser Nacht die Kräfte des Ahriman (des Bösen) ihren Gipfel und der darauf folgende Tag gehört Ahura Mazda, dem Gott der Weisheit. Da nach dieser Nacht die Tage länger und die Nächte kürzer werden, bringt man mit dieser Feier den Sieg der Sonne über die Dunkelheit zum Ausdruck. In dieser Nacht sollten sich in der zoroastrischen Tradition die Menschen vor

Unglück schützen und verbrachten deshalb die Nacht gemeinsam, blieben wach und aßen die letzten Früchte des Sommers.

Heute findet das Fest auch in familiärer Atmosphäre statt. In dieser längsten Nacht des Jahres versammeln sich die nahen und fernen Verwandten im Haus des Familienältesten und verbringen sie gemeinsam fröhlich mit Essen, Trinken, Erzählen und Reden. Zwar ist Shab-e Chelleh kein offizieller Feiertag, es werden jedoch Spezialprogramme dafür im iranischen Rundfunk gesendet.

Das Essen von Wassermelonen, Granatäpfeln, Äpfeln und einer Vielzahl von Nüssen, vor allem süßen Nüssen, und gerösteten Sonnenblumenkernen sowie getrockneten Früchten gehört zur Feier dieser Nacht.

Ein oder zwei Tage vor dem Fest schicken die jungen Männer Obst- „Khanches“ zu den Häusern ihrer Verlobten und statten der Familie der Verlobten einen Besuch ab. Khanche ist ein rechteckiges Holztablett, das mit einem bemalten Stoff bedeckt und mit bunten Blumen in Folien und mit welligen Bändern geschmückt ist. Manchmal tragen mehrere Männer jeweils ein Khanche

Inhalt

Editorial

Kamerasicht
Damavand
Ewige Liebe
Teheran bei Nacht

Reportage
Naqsh-e Jahan

Empfehlung
Grand Hotel Dariush

Persönlichkeit
Hafez

Feier
Shab-e Chelleh

Kulinarisches
Gaumenfreuden

Geheimtipp
Zitadelle Rud Khan

Handarbeit
Khatam

Reisebericht
Iran-Glanzlichter

Rezept
Mirza Qasemi
Kashk-e Bademjan

Clip
Here is Iran or Persia

Impressum



zum Haus der Braut. Im Gegenzug schicken die Familien der jungen Frauen Kleider sowie unverarbeiteten Stoff als Geschenk zurück.

Bis tief in die Nacht werden schöne Erinnerungen erzählt und aus Romanen gelesen. Die Ältesten lesen aus dem Divan (Gedichtsammlung) des Hafez, einem der größten persischen Dichter. (Siehe hierzu auch der Artikel in unserer aktuellen Ausgabe.)

In der Chelleh-Nacht schneit es in vielen Orten Irans. In dieser Nacht ist auch das Essen von Schnee mit „Shireh“, einer Art Traubensirup, üblich, was man sich wie das Essen einer Eiscreme vorstellen muss. Der Schnee darf jedoch nicht vom ersten Schnee des Jahres sein, da man sich seiner Reinheit nicht sicher ist.

In der Sassaniden-Ära, dem zweiten großen Perserreich der Antike, gab es die Tradition, dass der König vom Thron herabstieg und sich in die Ebene begab. Er setzte sich auf einen weißen Teppich und schickte seine Wachen und Diener in den Urlaub. Der König verbrachte den Tag mit den einfachen Bauern, sprach sie mit Bruder an, aß von deren Speisen und hörte ihnen zu, sodass die Bauern ihre Angelegenheiten

in Ruhe vortragen konnten. Dieses Fest wurde auch als das 90-Tagefest bezeichnet, da genau 90 Tage zwischen diesem Tag und Nowruz, dem iranischen Neujahr am Frühlingsbeginn, liegen.

Wie bereits erwähnt, geht die Entstehung der Feierlichkeiten zur Chelleh-Nacht auf die vorzoroastrische Zeit zurück. Es handelt sich um die Geburtsnacht von Mehr, auch Mithra genannt. Mithra ist eine Göttergestalt und die mythologische Personifizierung der Sonne und steht für Güte und Treue (Bündnistreue) sowie Kraft auf der Erde. Eine Parallelie liefert das Wort „Yalda“, womit diese Nacht ebenso bezeichnet wird. Yalda ist ein Wort syrischen Ursprungs und bedeutet Geburt.

Der Kult des Mithras wurde zum ersten Mal vor tausenden von Jahren durch die eingewanderten Arier in den Iran eingeführt. Mithra, der Sonnengott blieb ein starkes Symbol der Verehrung im Laufe der folgenden Jahrhunderte. Während der achämenidischen Zeit, dem ersten großen Perserreich der Antike, wurde Mithra eine Hauptgottheit, und Ahura Mazda (Gottheit aller Güte) und Anahita (Gottheit des Wassers und der Fruchtbarkeit) ebenbürtig. Zwar

Inhalt

Editorial

Kamerasicht
Damavand
Ewige Liebe
Teheran bei Nacht

Reportage
Naqsh-e Jahan

Empfehlung
Grand Hotel Dariush

Persönlichkeit
Hafez

Feier
Shab-e Chelleh

Kulinarisches
Gaumenfreuden

Geheimtipp
Zitadelle Rud Khan

Handarbeit
Khatam

Reisebericht
Iran-Glanzlichter

Rezept
Mirza Qasemi
Kashk-e Bademjan

Clip
Here is Iran or Persia

Impressum



wurde die Lehre Zarathustras in der sassanidischen Zeit zur Staatsreligion, Mithras Bedeutung blieb jedoch unvermindert. Das geht aus einem Relief von Tagh-e Bostan hervor, auf dem Ahura Mazda das königliche Diadem an Ardeshir II. verleiht. Dort ist Mithra als Zeuge der Zeremonie anwesend.

Im Laufe der Jahrhunderte verbreitete sich der Mithra-Kult über Griechenland auf das Römische Reich und gewann große Popularität in den Reihen der römischen Armee. Shab-e Chelleh wurde stets prächtig gefeiert. Im 4. Jahrhundert, als Folge von Fehlern bei der Berechnung von Schaltjahren, wurde der

Geburtstag von Mithra auf den 25. Dezember verlegt. Bis dahin wurde Christi Geburt von allen Zweigen der christlichen Kirche am 6. Januar gefeiert. Nach der Übernahme des Christentums als Staatsreligion in Rom erkannten die Vertreter der neuen Religion, dass die Abschaffung der Traditionen des Mithra-Kults unmöglich sei. Diese würden für immer in Erinnerung der Menschen bleiben. Da der Kult des Mithras im römischen Europa noch immer sehr beliebt war, übernahm die römische Kirche viele seiner Rituale und propagierte den 25. Dezember als den offiziellen Geburtstag Christi. Lediglich die armenische und ortho-



diox Kirche feiert nach wie vor den 6. Januar als Tag von Christi Geburt. Weihnachten ist also im Grunde das Fest jener Geburtsnacht des persischen Mithra, das einst als Fest des Lichtes durch die Legionäre in das Römische Reich Eingang fand und heute am 25. Dezember gefeiert wird.

Man sagt, dass Mithra aus dem Licht geboren wurde, das aus dem Innern des Alborz-Gebirges kam, und dass Iraner der Frühzeit sich in der Nacht in den Höhlen entlang der Bergkette versammelt hätten, um in der Morgendämmerung Zeuge dieses Wunders zu werden. Diese Menschen bezeichnete man als „Yar-e Ghar“,

was in etwa „Höhlenkamerad“ heißt.

Da die Chelleh-Nacht die längste und dunkelste Nacht des Jahres ist, symbolisiert sie viele Dinge in der persischen Poesie, z. B. die Trennung von einem geliebten Menschen oder die Einsamkeit und das lange Warten. Nach Shab-e Chelleh jedoch wird das Licht leuchten, Güte herrschen und das Warten und die Einsamkeit vorüber sein:

*„Dein Anblick jeden Morgen ist ein Neues Jahr, jede Nacht, in der du abreist ist der Vorabend von Yalda.“
(Sa'di)*

Inhalt

Editorial

Kamerasicht
Damavand
Ewige Liebe
Teheran bei Nacht

Reportage
Naqsh-e Jahan

Empfehlung
Grand Hotel Dariush

Persönlichkeit
Hafez

Feier
Shab-e Chelleh

Kulinarisches
Gaumenfreuden

Geheimtipp
Zitadelle Rud Khan

Handarbeit
Khatam

Reisebericht
Iran-Glanzlichter

Rezept
Mirza Qasemi
Kashk-e Bademjan

Clip
Here is Iran or Persia

Impressum

GAUMENFREUDEN DAS ABC DER PERSISCHEN KÜCHE

Persien war schon immer ein Vielvölkerstaat und ist aus geografischer Sicht so vielfältig wie ein Kontinent. Hinzu kommt der gegenseitige Einfluss der nahen und fernen Nachbarschaft aus der langen, bewegten Geschichte des Landes mit Eroberungszügen und Fremdherrschaften.

Trotz unzähliger lokaler Kochkünste kann man heute von einer persischen Küche sprechen, die sich landesweit gleichermaßen großer Beliebtheit erfreut und darüber hinaus seit Jahrhunderten kaum verändert hat. Bereits die Sassaniden aus dem 7. Jahrhundert sorgten für Raffinesse in der Kochkunst, indem sie Reisaufläufe, Fleischmarinaden aus Joghurt und Gewürzen, gefüllte Weinblätter, Kombinationen von

Fleisch und Früchten sowie die Verwendung von gemahlenen Nüssen zum Andicken von Saucen kreierten.

In der persischen Küche wird im Vergleich zur türkischen und griechischen Küche weniger Knoblauch verwendet. Zudem ist die persische Küche weniger scharf als die indische und weniger fetthaltig als die arabische. Die persische Küche hat einen unverwechselbaren Stil: Man braucht Zeit, sei es um vor- bzw. zuzubereiten oder um etwas schmoren zu lassen.

Nach der persischen Ernährungslehre werden die Zutaten in „warme“



(Datteln, Nüsse, Ingwer, etc.) und „kalte“ (Salat, Joghurt, Rote Bete, etc.) Klassen eingeteilt. Die perfekte Zubereitung besteht darin, beide Komponenten ausgewogen in einem Gericht zu kombinieren bzw. je nach Vorlieben des Gastes zu betonen.

Die persische Küche präsentiert sich farbenfroh und voller aromatischer Düfte. Als eine der ältesten Küchen der Welt ist sie dennoch so verblüffend modern und gesund: Hochwertige vitaminreiche frische Zutaten kommen in einer klaren Komposition mit einem harmonischen Gleichgewicht der Geschmacksnoten und

- [Inhalt](#)
- [Editorial](#)
- [Kamerasicht](#)
- [Damavand](#)
- [Ewige Liebe](#)
- [Teheran bei Nacht](#)
- [Reportage](#)
- [Naqsh-e Jahan](#)
- [Empfehlung](#)
- [Grand Hotel Dariush](#)
- [Persönlichkeit](#)
- [Hafez](#)
- [Feier](#)
- [Shab-e Chelleh](#)
- [Kulinarisches](#)
- [Gaumenfreuden](#)
- [Geheimtipp](#)
- [Zitadelle Rud Khan](#)
- [Handarbeit](#)
- [Khatam](#)
- [Reisebericht](#)
- [Iran-Glanzlichter](#)
- [Rezept](#)
- [Mirza Qasemi](#)
- [Kashk-e Bademjan](#)
- [Clip](#)
- [Here is Iran or Persia](#)
- [Impressum](#)

gesunder Garweise zur Anwendung und werden mit einzigartigen Aromen und ästhetischem Anspruch dargeboten.

TYPISCHE ZUTATEN

Das persische Brot wird meistens als Beilage bzw. zum Einwickeln der Vorspeise verwendet. Es gibt vier Hauptsorten: „Taftun“, runder Fladen aus Vollkornmehl, „Lavash“, hauchdünner Fladen aus Weizenmehl und Hefe, „Barbari“, Fladen aus Weizenmehl, ähnlich wie das türkische Fladenbrot, und „Sangak“, aus Roggenmehl auf Kieselsteinen gebacken und daher löcherig und



dunkel.

Ein weiterer wichtiger Bestandteil ist der persische Reis, der hauptsächlich in der Provinz Gilan am Kaspischen Meer angebaut wird. Sollte er nicht zu bekommen sein, dann kommt ihm der Basmatireis am nächsten. In der persischen Küche kann der Reis auf zwei verschiedene Arten zubereitet werden: „Kateh“ und „Polo“. Bei Kateh wird der Reis so lange gekocht, bis das Wasser aufgesogen ist. Nach Untermischung von Butter wird der Topfdeckel mit einem Küchentuch umwickelt und man lässt den Reis bei geringer Hitze aus-



quellen. Bei Polo dagegen wird der vorgegarte Reis zunächst in einen Sieb geschüttet, gewaschen und abgetropft und anschließend im mit Öl belegten Topf bei mittlerer Hitze gedampft, was nebenbei eine köstliche Kruste erzeugt. Serviert man ihn mit Butter, so wird er „Chelo“ genannt. Oft kommt Polo auch als eine der Schichten eines Mischgerichts zur Anwendung.

Krauter- und Gewürzmischungen stellen eine Hauptsäule der persischen Küche dar. Manche Speisen haben sogar ihre eigene Kräutermischung, die in den Delikatessenge-

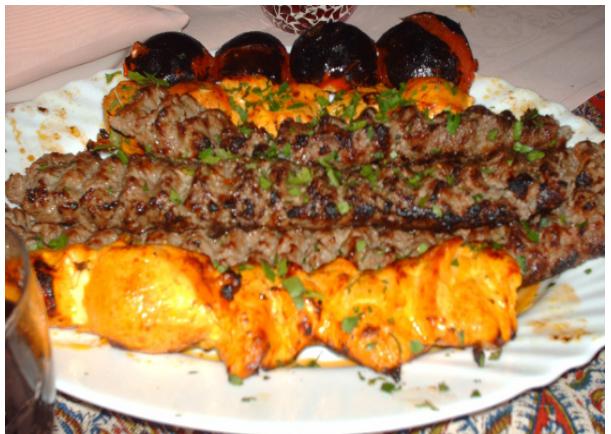


schäften auch als solche zu haben sind. Bei den Kräutern trifft man häufiger auf Bockshornklee, Koriander, Pfefferminz, Petersilie, Basilikum, Lauch, Dill, Spinat, Kresse, Estragon und Oregano. Die Gewürze sind vor allem Kurkuma, Chili, Ingwer, Kardamom, Zimt, Nelken und natürlich der persische Safran. Ein weniger bekanntes Gewürz ist der persische „Somaq“. Es handelt sich um getrocknete dunkelrote Beeren des Gerbersumachstrauches, die zu Pulver vermahlen und insbesondere über das gebrillierte Fleisch gestreut werden, um ihm eine säuerliche zitronige Note zu geben.

- [Inhalt](#)
- [Editorial](#)
- [Kamerasicht](#)
- [Damavand](#)
- [Ewige Liebe](#)
- [Teheran bei Nacht](#)
- [Reportage](#)
- [Naqsh-e Jahan](#)
- [Empfehlung](#)
- [Grand Hotel Dariush](#)
- [Persönlichkeit](#)
- [Hafez](#)
- [Feier](#)
- [Shab-e Chelleh](#)
- [Kulinarisches](#)
- [Gaumenfreuden](#)
- [Geheimtipp](#)
- [Zitadelle Rud Khan](#)
- [Handarbeit](#)
- [Khatam](#)
- [Reisebericht](#)
- [Iran-Glanzlichter](#)
- [Rezept](#)
- [Mirza Qasemi](#)
- [Kashk-e Bademjan](#)
- [Clip](#)
- [Here is Iran or Persia](#)
- [Impressum](#)

Hülsenfrüchte wie Schwarzaugenbohnen, Kichererbsen, Linsen, grüne Bohnen, Baqali-Bohnen und gelbe Erbsen werden in der Regel über Nacht in lauwarmem Wasser eingeweicht und können sowohl bei den Eintopf- als auch bei Schmor- und Reisgerichten verwendet werden.

Zu den weiteren Spezialitäten gehören vor allem getrocknete Limonen, die meist in den Schmorgerichten mitgekocht werden; Berberitzen, die angebraten im Butterschmalz zusammen mit Safran zur Dekoration verwendet werden; Granatapfel-Sirup, um der Speise eine herb-



fruchtige Süße zu verleihen sowie „Kashk“, eine getrocknete Molke bzw. eine Art persischer Sauerrahm, die einer Speise eine säuerliche, sahnige Note verleiht.

Ferner spielen Nüsse, vor allem Walnüsse, Pistazien, Mandeln und Pinienkerne, eine wichtige Rolle. Während sie geröstet und gesalzen als Knabbererei verzehrt werden, können sie auch Reis- und Schmorgerichten zugegeben bzw. zum Garnieren verwendet werden. Schließlich müssen noch Datteln erwähnt werden, die sowohl in den (auch salzigen) Hauptspeisen als auch in der Nachtischzu-

bereitung mit Nüssen, Rosenwasser etc. Verwendung finden.

VORSPEISEN

In der persischen Küche ist die Grenze zwischen den Vorspeisen und Beilagen etwas verwischt. Eine fast obligatorische Vorspeise ist die sogenannte „Nan-o Panir-o Sabzi“, also Brot mit Schafskäse und frischen Kräutern wie Basilikum, Minze, Kresse, Radieschen und Frühlingszwiebeln. Daneben gibt es eine ganze Reihe von Joghurtgerichten, die je nachdem zusammen mit Spinat, Bärlauch, Knoblauch oder auch Gurken zubereitet werden.



Eingelegtes Gemüse sowie in Weintraubenblätter gefüllte Gemüse und Salate gehören ebenfalls dazu. Es gibt auch solche Speisen, die sowohl als Vorspeise als auch, insbesondere beim kleineren Hunger, als Hauptspeise dienen können. Hierzu gehören vor allem die Aubergengerichte „Mirza Qasemi“, „Kashk-e Bademjan“ und „Halim Bademjan“, aber auch Fleischklößchen („Kufteh“), Omeletts („Kuku“) – wahlweise mit Kräutern, Auberginen, Zucchini oder Kartoffeln – sowie Frikadellengerichte („Kotlet“ und „Shami“).

Es gibt eine große Auswahl an dünn-

Inhalt

Editorial

Kamerasicht
Damavand
Ewige Liebe
Teheran bei Nacht

Reportage
Naqsh-e Jahan

Empfehlung
Grand Hotel Dariush

Persönlichkeit
Hafez

Feier
Shab-e Chelleh

Kulinarisches
Gaumenfreuden

Geheimtipp
Zitadelle Rud Khan

Handarbeit
Khatam

Reisebericht
Iran-Glanzlichter

Rezept
Mirza Qasemi
Kashk-e Bademjan

Clip
Here is Iran or Persia

Impressum

Es gibt eine große Auswahl an dünnflüssigen und dickflüssigen („Asch“) Suppen, von denen manche nur zu bestimmten Anlässen gekocht werden.

HAUPTSPEISEN

Während ein großer Teil der Vorspeisen vegetarisch ist, wird die Auswahl an vegetarischen Hauptspeisen überschaubarer. Meistens wird dabei das Gemüse mit Hülsen- oder Trockenfrüchten bzw. Nüssen kombiniert oder mit Früchten bzw. Reis gefüllt. Die Zugabe von Hülsenfrüchten und Nüssen dient als Eiweißersatz. Ansonsten kommen als Haupt-



gericht vor allem Grill-, Schmor- und Auflaufgerichte vor, die meistens mit Lamm, Kalb- bzw. Hühnerfleisch oder Hackfleisch zubereitet werden.

Bei den Grillgerichten („Kabab“) wird das Fleisch zuvor in der Regel mit Zwiebeln, Limettensaft und Jogurt mariniert und auf flachen Spießen auf Holzkohle gegrillt. Die flachen Spieße sorgen für eine knusprige Oberfläche und zartes Fleischinnere. Wird „Chelo Kabab“ serviert, also auch Safranreis, dann dürfen dazu gut durchgegrillte Tomaten nicht fehlen.

Bei den Schmorgerichten („Khoresh“)

handelt es sich um eine Kombination aus Fleisch, Gemüse, Kräutern, Gewürzen, Hülsenfrüchten, Nüssen und seltener auch frischem bzw. getrocknetem Obst mit süßsaurer Geschmacksrichtung, die eine lange Garzeit benötigt, nachdem Fleisch und Zwiebeln zuvor gut angebraten wurden.

Die Auflaufgerichte („Polo Makhlut“) zeichnen sich dadurch aus, dass der vorgekochte Reis im Wechsel mit der Mischung aus anderen Zutaten geschichtet und anschließend fertig gegart wird.



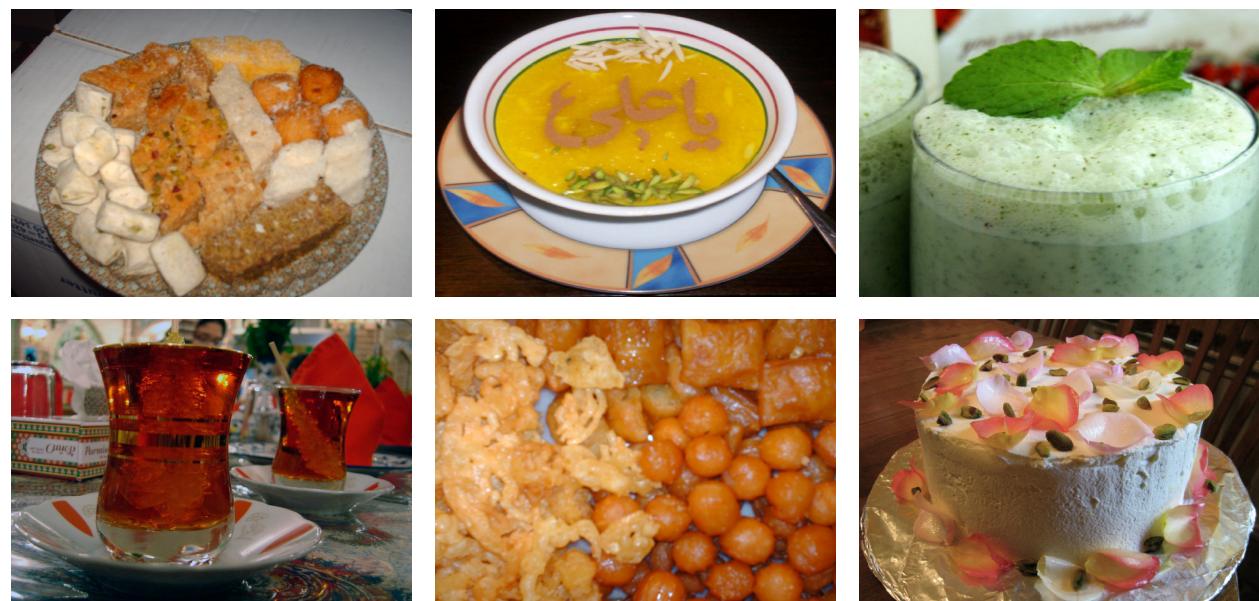
Zu den Hauptgerichten zählen auch die Fischgerichte aus einer Vielzahl von Süß- und Salzwasserfischen, die nicht nur dem Kaspischen Meer und dem Persischen Golf, sondern auch dem Fischreichtum der Flüsse und Seen zu verdanken sind. Seltener wird der Fisch gekocht oder geräuchert. Häufiger wird er gebraten oder gegrillt und mit Orangen- oder Limettensaft beträufelt. Wer es sich leisten kann, sollte den exzellenten persischen Kaviar auf jeden Fall auch probieren.

Zum Schluss muss man „Abgusht“ erwähnen: Ein spezieller Fleischeintopf, der in zwei Gängen gegessen wird – eine Kultspeise schlechthin.

NACHSPEISEN

Neben frischem Obst bzw. Fruchtsalaten, die mit Rosen- bzw. Orangenblütenwasser parfümiert werden, erfreuen sich Süßigkeiten als Nachtisch größter Beliebtheit. Neben Süßspeisen wie Safranreispudding („Sholeh Zard“), Safrancreme („Kachi“) und Safrankuchen („Halva“) werden auch gerne persische Eiscreme („Bastani“) und Sorbets („Paludeh“) serviert. Dattelnkombinationen und eine Vielzahl persischen Gebäcks, das u. a. mit geriebenen Nüssen, Kardamom, Vanille und Ro-

- [Inhalt](#)
- [Editorial](#)
- [Kamerasicht](#)
- [Damavand](#)
- [Ewige Liebe](#)
- [Teheran bei Nacht](#)
- [Reportage](#)
- [Naqsh-e Jahan](#)
- [Empfehlung](#)
- [Grand Hotel Dariush](#)
- [Persönlichkeit](#)
- [Hafez](#)
- [Feier](#)
- [Shab-e Chelleh](#)
- [Kulinarisches](#)
- [Gaumenfreuden](#)
- [Geheimtipp](#)
- [Zitadelle Rud Khan](#)
- [Handarbeit](#)
- [Khatam](#)
- [Reisebericht](#)
- [Iran-Glanzlichter](#)
- [Rezept](#)
- [Mirza Qasemi](#)
- [Kashk-e Bademjan](#)
- [Clip](#)
- [Here is Iran or Persia](#)
- [Impressum](#)



senwasser zubereitet wird, stehen ebenso als Nachspeise zur Verfügung wie eine große Auswahl an getrockneten Früchten.

GETRÄNKE

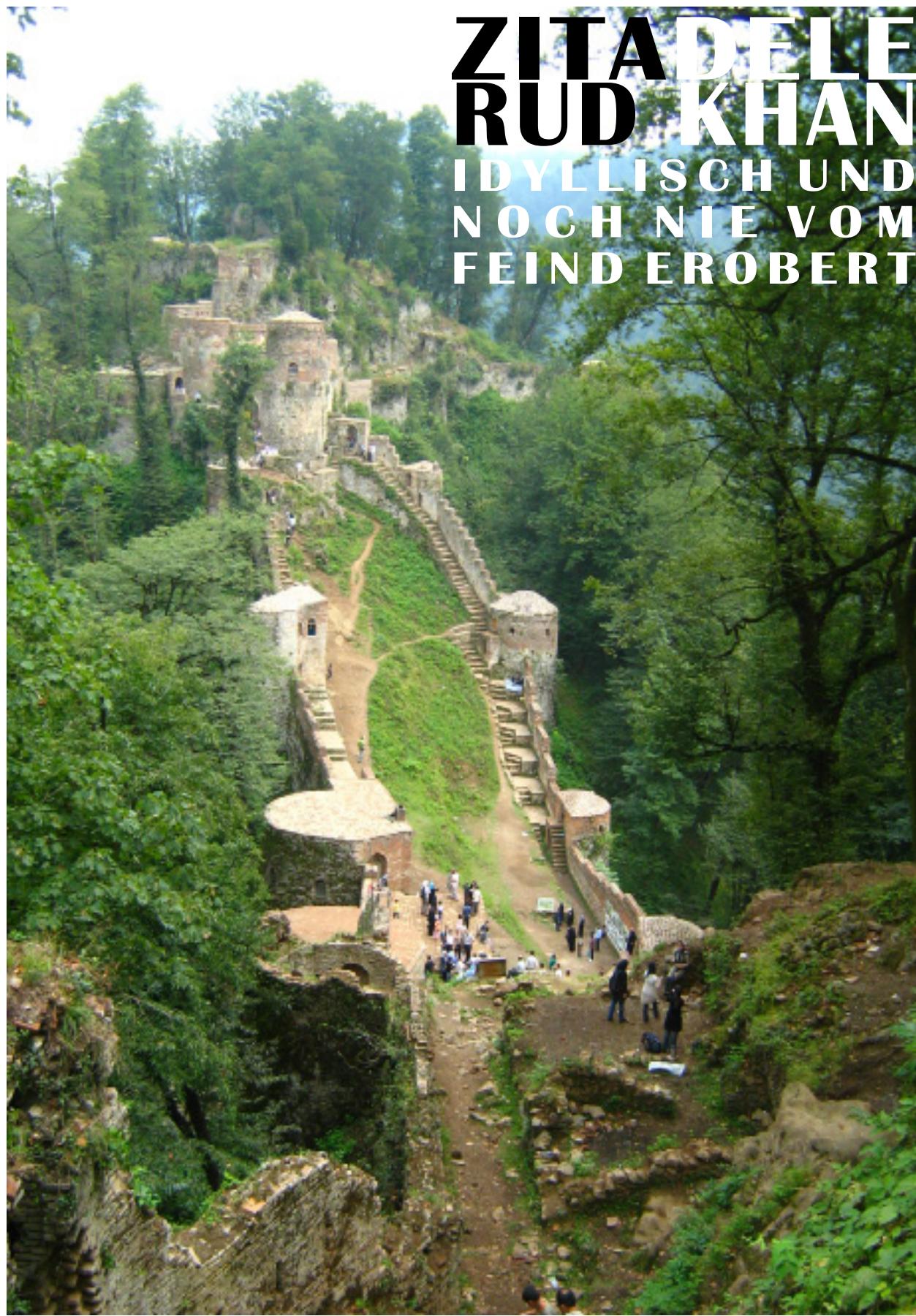
Stilles Wasser ist auf einer persischen Tafel stets dabei. Fast genauso häufig trifft man „Duq“, das persische Nationalgetränk, ein erfrischendes, leicht gesalzenes Joghurtgetränk mit gehackten Pfefferminzblättern. Hinzu kommen unzählige ebenso erfrischende Varianten von „Sharbats“, die in der Regel aus der Verdünnung von einem vorgekochten süßen Sirup mit Wasser und anschließender Mischung mit Kräutern und Fruchtsaft hergestellt werden. In den persischen Restaurants im Ausland wird nach der vorislamischen Tradition persischer Wein „im Exil“

serviert. Die Sorte ist Shiraz, und die berühmtesten Weine wurden nach den großen persischen Dichtern Hafez (Royal-Shiraz), Khayyam (Shiraz Imperial) und Mowlana benannt, die ihn in zahlreicher ihrer Gedichte besungen haben.

Als warmes Getränk darf natürlich der einzigartige persische Tee nicht fehlen. Er wird gerne auch mit Kardamom oder Zimt zubereitet und mit Limetten serviert. Eine weitere Alternative ist der persische Kaffee, der zwar wie der türkische Kaffee zubereitet, jedoch mit gemahlenem Kardamom und Rosenwasser zugesetzt wird.

*Quelle: Persische Gaumenfreuden,
Reza Haidari Kahkesh und Dr. Uta-Maria Roos*

- Inhalt
- Editorial
- Kamerasicht
- Damavand
- Ewige Liebe
- Teheran bei Nacht
- Reportage
- Naqsh-e Jahan
- Empfehlung
- Grand Hotel Dariush
- Persönlichkeit
- Hafez
- Feier
- Shab-e Chelleh
- Kulinarisches
- Gaumenfreuden
- Geheimtipp
- Zitadelle Rud Khan
- Handarbeit
- Khatam
- Reisebericht
- Iran-Glanzlichter
- Rezept
- Mirza Qasemi
- Kashk-e Bademjan
- Clip
- Here is Iran or Persia
- Impressum



ZITADELLE RUD KHAN

IDYLLISCH UND NOCH NIE VOM FEIND EROBERT

Etwa 20 km südwestlich der Stadt Fuman in der Provinz Gilan am Kaspischen Meer steht diese beeindruckende Zitadelle in 600 m Höhe am Hang des Dorfs Rud Khan neben dem gleichnamigen Fluss.

Die Festung ist 1.500 m lang und hat eine Fläche von 50.000 m². Sie wurde zur Zeit der Sassaniden (224-642) gebaut und während der Seljuken-Dynastie (1040-1194) saniert. Sie galt als eine der Verteidigungsbastionen der Ismailiten-Bewegung.

Die Festung besteht aus zwei Teilen, der Zitadelle und der Kaserne. Die Zitadelle im westlichen Teil der Burg ist ein Gebäude aus Backstein auf zwei Etagen. Die Kaserne im östlichen Teil besteht aus mehreren zweistöckigen Gebäuden mit vielen Fenstern in alle Richtungen. Sowohl auf der östlichen als auch auf der westlichen Seite der Festung gibt es zwölf Eingänge. Sie beherbergt ebenso ein Bad, einen Kaltwasserpool, ein Wasser-Reservoir, ein Gefängnis sowie mehrere Wohnseinheiten, die von Festungsmauern umgeben sind. Sie wird rundum von 40 noch intakten Wachtürmen mit oktogonalen Räumen und Kuppeldecken umgrenzt. An sämtlichen



Mauern und Türme sind senkrechte Öffnungen zu erkennen, die zum Gießen von geschmolzenem Material bzw. Schießen vorgesehen waren.

Nach iranischen Zeitungsberichten wurde die Burg niemals in ihrer Geschichte erobert. Noch nie konnte ein Feind in sie eindringen. Gegenwärtig wird an der Zitadelle ein Waldpark mit touristischer Infrastruktur eingerichtet, sodass sie bald zu den größten Sehenswürdigkeiten der Provinz Gilan zählen wird.

Inhalt

Editorial

Kamerasicht
Damavand
Ewige Liebe
Teheran bei Nacht

Reportage
Naqsh-e Jahan

Empfehlung
Grand Hotel Dariush

Persönlichkeit
Hafez

Feier
Shab-e Chelleh

Kulinarisches
Gaumenfreuden

Geheimtipp
Zitadelle Rud Khan

Handarbeit
Khatam

Reisebericht
Iran-Glanzlichter

Rezept
Mirza Qasemi
Kashk-e Bademjan

Clip
Here is Iran or Persia

Impressum



KHATAM EIN JUWEL DER PERSISCHEN HANDARBEIT

Es gibt zwar eine Reihe von Sparten der persischen Handarbeit, wie etwa Holzschnitzkunst, Einlegearbeit, Gelim-Weberei, Glasarbeit, Töpferei und Miniaturmalerei, doch ist Khatam die auffälligste: Ein Spaziergang in den Basaren von Teheran, Isfahan und Shiraz genügt, um auf diese mit feinen geometrischen Mustern

geschmückten Dosen aufmerksam zu werden, die mit eingelegten Arbeiten versehen sind. Es handelt sich um Khatam Kari, eine mehr als 1.000-jährige Einlegekunst.

Man kennt nicht genau den Ursprungszeitpunkt dieser Kunstform. Es gibt jedoch Khatam-Werke, die auf eine Jahrtausende alte Kunst in Shiraz hinweisen, wie z. B. die über 1.000 Jahre alte Kanzel der Jame'-Moschee in Shiraz. Im Iran bildet

Shiraz eines der wichtigsten Zentren dieser Kunst form.

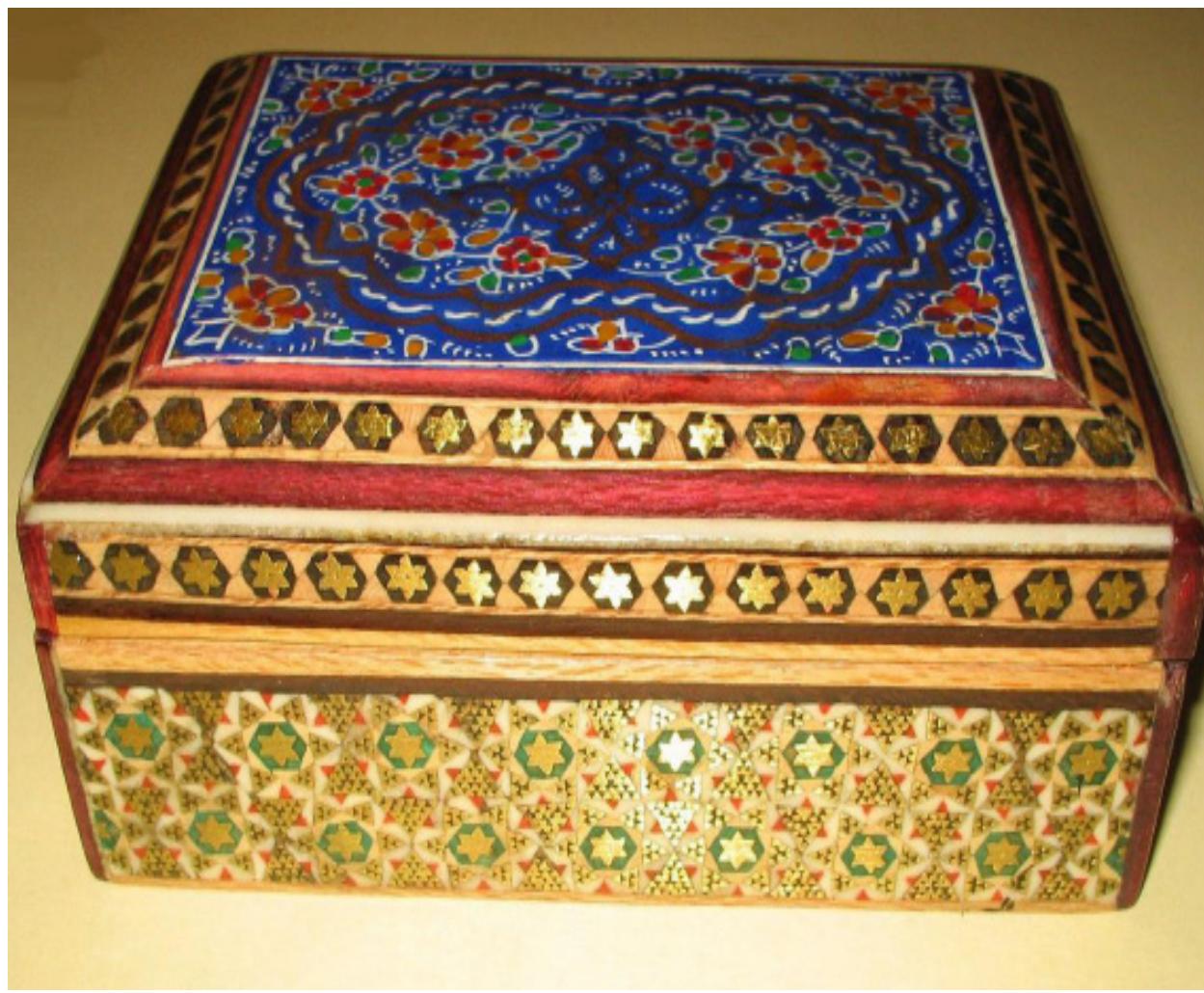
Zwar gibt es Khatam Kari auch in einigen anderen Ländern, wie Indien, Syrien und Palästina, diese sind jedoch nicht so fein wie das iranische Khatam. In der Tat ist Khatam Kari eine Spezialkunst des Irans. Iranische Khatam-Werke belegen nämlich in den internationalen Ausstellungen stets den ersten Platz. Vielleicht ist das beste Beispiel dieser Kunst in der modernen Zeit der

Khatam-Tisch, der 1958 in der Brüsseler Ausstellung die Goldmedaille gewann. Bei Khatam-Arbeiten stechen auf den ersten Blick die Mosaikarbeiten hervor. Die eingelegten Elemente sind jedoch so fein, dass es unheimlich schwer fällt, sich vorzustellen, wie diese Arbeit von einem Khatam Kar (also Khatam-Künstler) ausgeführt wird. Es gibt Familien, die dieses Handwerk bereits seit Hunderten von Jahren von einer Generation an die nächste weitergeben.



- Inhalt
- Editorial
- Kamerasicht
- Damavand
- Ewige Liebe
- Teheran bei Nacht
- Reportage
- Naqsh-e Jahan
- Empfehlung
- Grand Hotel Dariush
- Persönlichkeit
- Hafez
- Feier
- Shab-e Chelleh
- Kulinarisches
- Gaumenfreuden
- Geheimtipp
- Zitadelle Rud Khan
- Handarbeit
- Khatam
- Reisebericht
- Iran-Glanzlichter
- Rezept
- Mirza Qasemi
- Kashk-e Bademjan
- Clip
- Here is Iran or Persia
- Impressum

Entsprechend des Musters werden unterschiedliche Materialien zusammengesetzt. Bei den vergoldeten Teilen handelt es sich um Messing, wobei seltener auch Silber oder bei sehr kostbaren Exemplaren auch Gold zur Anwendung kommt. Die weißen Teile sind entweder aus Elfenbein oder Kamel- bzw. Pferdeknöcheln. Die anderen Elemente sind aus gefärbtem Hartholz verschiedener Art.



HERSTELLUNG

Im Querschnitt eines Dreiecks werden die Materialien zu Zylinder-Stäben verarbeitet. Mit speziellen Werkzeugen werden aus diesen Stäben kleine Dreiecke herausgeschnitten, die je nach Muster und in mehreren Teilschritten mittels Leimholz zu Bündeln geklebt werden. Diese Bündel sind in der Regel Teilabschnitte von geometrischen Formen. Im nächsten Schritt werden diese Bündel auf einer dünnen Holzschicht zusammengefügt und geklebt und anschlie-



ßend auf das gewünschte Objekt (Tisch, Stuhl, Dose, etc.) aufgesetzt. Als letztes wird die Oberfläche sorgfältig mit Sandpapier geschliffen und lackiert. Dabei dient Lack nicht nur dem Glanz des Objekts, sondern schützt Khatam auch vor Hitze und Kälte.

Während in der Vergangenheit alle Schritte ausschließlich per Handarbeit durchgeführt wurden, erleichtern heute die Maschinen das Abschneiden und das Schleifen der Materialien und machen die Kunstwerke auch weniger luxuriös ausgestatteten Geldbeuteln zugänglich. Das Design und die Zusammenlegung der Stücke zu den verschiedenen Motiven bleibt nach wie vor

ein Meisterhandwerk.

QUALITÄT

Alle Kanten, Winkel und Figuren eines Khatams müssen symmetrisch sein. Die Präzision in der Abmessung und Symmetrie ist das wichtigste Merkmal. Aus diesem Grund könnten selbst die besten Meister kein gutes Khatam erzeugen, wenn das hierfür vorgesehene Design Mängel aufweist. Einwandfreier und sauberer Lack sowie Harmonie in den Farben und den angewandten Materialien sind weitere wichtige Kriterien. Und schließlich gilt: Je feiner und kleiner die Figuren und Dreiecke sind, umso höher ist die Qualität des Werkes.

Inhalt

Editorial

Kamerasicht
Damavand
Ewige Liebe
Teheran bei Nacht

Reportage
Naqsh-e Jahan

Empfehlung
Grand Hotel Dariush

Persönlichkeit
Hafez

Feier
Shab-e Chelleh

Kulinarisches
Gaumenfreuden

Geheimtipp
Zitadelle Rud Khan

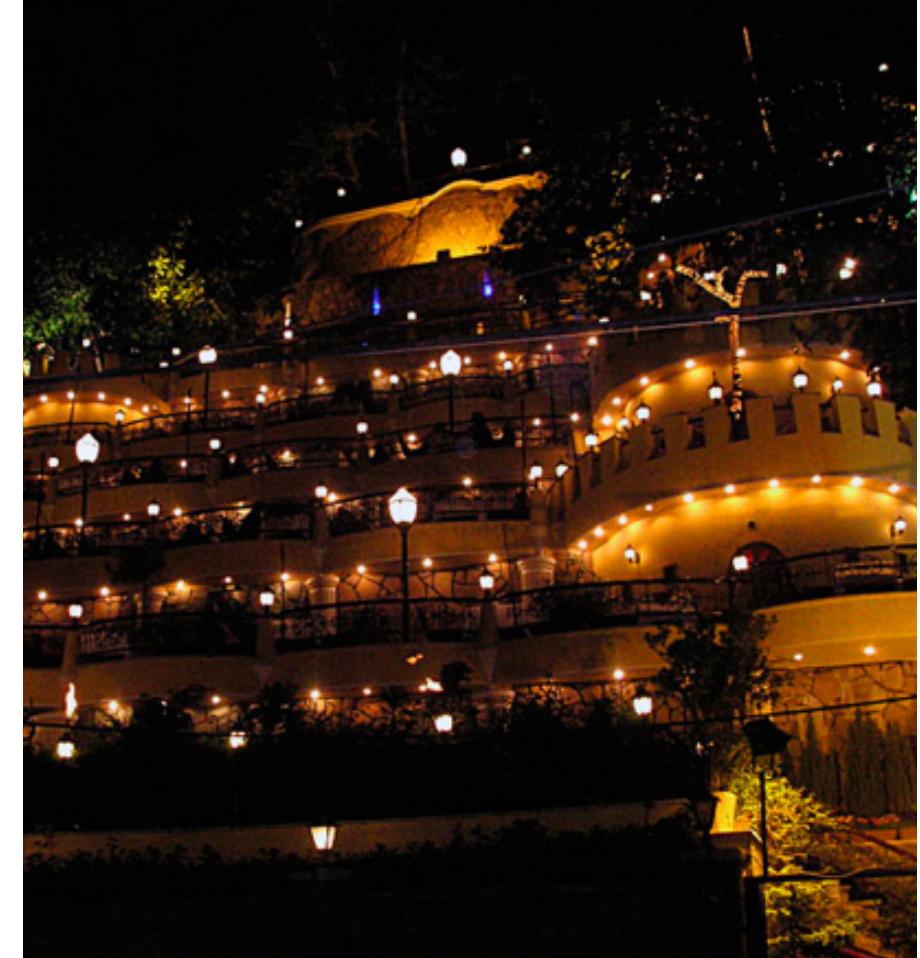
Handarbeit
Khatam

Reisebericht
Iran-Glanzlichter

Rezept
Mirza Qasemi
Kashk-e Bademjan

Clip
Here is Iran or Persia

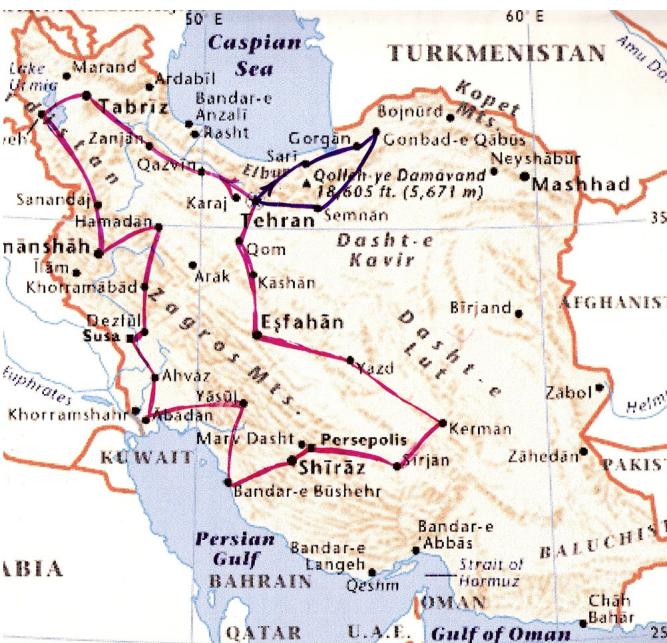
Impressum



IRAN GLANZLICHTER

Reisebericht von Paulina von Mirbach

Den Folgenden Reisebericht haben uns Frau Paulina von Mirbach und Hr. Ernst Heusch freundlicherweise zur Verfügung gestellt. Es handelt sich um ihre 45-tägige Rundreise im Jahre 2008, wovon wir Ausschnitte fortlaufend in unseren Ausgaben bringen. Einige Bilder wurden von der Redaktion zur Verfügung gestellt.



Mittwoch, den 23. April 2008

Abflug in Frankfurt.

Kurz vor der Landung verwandelt sich das ganze Flugzeug in eine Requisitenkammer eines großen Theaters: alle Frauen ziehen aus irgendwelchen Taschen, Rucksäcken oder Tüten Kopftücher, Überwürfe, Chadors und diverse Hilfsmittel, um diese widerspenstigen Biester auf dem Kopf zu halten. Innerhalb von Minuten sind alle weiblichen Passagiere des Lufthansa-Fluges 601 FRA – IKA verkleidet, und mei-

ne ganz persönliche sechswöchige Scharade hat begonnen.

Donnerstag, den 24. April 2008

Teheran – Qazwin

Mitten in der Nacht landen wir auf dem neuen internationalen Flughafen von Teheran, wo wir nach einer erstaunlich unspektakulären Gepäck- und Passkontrolle eine sehr unbequeme Nacht auf noch unbequemeren Metallstühlen verbringen, ständig unter dem wachsamen Blick eines jungen Mädchens, das uns von ihrer Plakatwand aus be-

Inhalt

Editorial

Kamerasicht
Damavand
Ewige Liebe
Teheran bei Nacht

Reportage
Naqsh-e Jahan

Empfehlung
Grand Hotel Dariush

Persönlichkeit
Hafez

Feier
Shab-e Chelleh

Kulinarisches
Gaumenfreuden

Geheimtipp
Zitadelle Rud Khan

Handarbeit
Khatam

Reisebericht
Iran-Glanzlichter

Rezept
Mirza Qasemi
Kashk-e Bademjan

Clip
Here is Iran or Persia

Impressum



bachtet und die Einhaltung der islamischen Verkleidungsvorschrift überwacht. Bis 8 Uhr unternehmen wir dennoch klägliche Versuche, zu schlafen, die in meinem Fall immer

wieder von einem panischen Hochschrecken unterbrochen werden, da ich das rutschende Kopftuch noch nicht gewöhnt bin, zugleich aber jeden Ärger mit dem Mädchen auf

dem Plakat vermeiden will. Um 8 werden wir dann von einem Herrn aus dieser Farce erlöst, der uns zum Reisebüro Iran Markaz fährt, wo dann sämtliche Klarheiten beseitigt werden. Das Geld stellt einen nicht ganz unwesentlichen Problemfaktor dar; erst nach einem ewigen Hin und Her halten wir iranische Währung in Händen, beziehungsweise in Tüten. Da ein Euro 14.000 Rial entspricht, schleppen wir bündelweise Geld durch die Gegend. Wenn das mal alles Euros wären...

Bei der Besprechung unserer Route im Reisebüro versammeln sich immer mehr völlig ungläubige Gesichter um uns herum; keiner kann fassen, was für eine Tour vor Ernst und mir liegt, und noch viel weniger, dass wir das auch noch freiwillig machen.

Als wir endlich alles geregelt haben (was hier irgendwie bedeutend länger dauert als im Rest der Welt), brechen wir, zu meiner großen Verwunderung tatsächlich noch am selben Tag auf. Bei strahlendem Sonnenschein und 32° im Schatten schwitze ich unter meinem schwarzen Kopftuch so sehr, dass jede Bewegung auf den schwarzen Ledersitzen unseres schwarzen Miet-Peu-

geots (ganz nebenbei: wer für die heißesten Länder der Erde schwarze Autos ohne Klimaanlage erfindet, gehört in einem solchen eingesperrt) quietscht wie ein viel zu lange befahrener Gummireifen. Als wir das rund 150 nordwestlich von Teheran gelegene Qazwin erreichen, ringen wir uns, obwohl wir von der langen Reise, der schlaflosen Nacht, dem Ärger um das liebe Geld und durch die Sonne ziemlich geplättet sind, dazu durch, noch einmal durch den ganzen Stadtkern zu laufen, um uns die berühmte Freitagsmoschee, die von Harun ar-Rashid gebaut worden sein soll, anzusehen. Diese Moschee ist ein gigantisches Bauwerk, das mit 4000 m² zugleich einen der größten iranischen Moschee-Innenhöfe überhaupt vorweisen kann. Doch trotz aller Bewunderung für die kunstvollen Fliesenmosaike und die meisterliche Ziegelbaukunst hängt uns allen mittlerweile die Zunge in den Kniekehlen und unsere Augenringe könnten mit denen auf der olympischen Flagge wetteifern. Nach einer wohlverdienten heißen Dusche fallen wir daher todmüde und bis zum Rand gefüllt mit neuen Eindrücken in unsere Betten, die uns wie himmlische Geschenke vorkommen.

- Inhalt
- Editorial
- Kamerasicht
- Damavand
- Ewige Liebe
- Teheran bei Nacht
- Reportage
- Naqsh-e Jahan
- Empfehlung
- Grand Hotel Dariush
- Persönlichkeit
- Hafez
- Feier
- Shab-e Chelleh
- Kulinarisches
- Gaumenfreuden
- Geheimtipp
- Zitadelle Rud Khan
- Handarbeit
- Khatam
- Reisebericht
- Iran-Glanzlichter
- Rezept
- Mirza Qasemi
- Kashk-e Bademjan
- Clip
- Here is Iran or Persia
- Impressum



Freitag, den 25. April 2008

Qazwin – Alamut – Qazwin

Wir brechen um 7 Uhr auf zur berühmten Assasinen-Festung Alamut, von wo aus der Alte vom Berg (Hassan Sabeh) auf über 2000m Höhe seine schiitischen Märtyrer ausschickte, um seine politischen Gegner zu eliminieren. Die Fahrt, obwohl nur gute 100 km lang, streckt sich über drei Stunden. Wir müssen uns in engen Serpentinen bergauf und bergab durch das Elburz-Gebirge quälen. Doch die Qual wird schlimmer: die Festung kann nur zu Fuß erklimmen werden – zumindest, wenn man sich weigert, es den Touristen gleichzutun, die sich von winzigen Eselchen (die unter ihrer faulen Last fast zusammenbrechen, aber gleichzeitig von erbarmungslosen Bauernjungen mit Stockschlägen den steilen Berg hinauf getrieben werden) die Arbeit abnehmen zu lassen. Bei sengender Hitze und eingehüllt in mein riesiges schwarzes Tuch, versuche ich, die schier endlosen Stufen bis zur Festung zu erklimmen – kein ganz leichtes Unterfangen, wenn man sich selbst bei jedem Schritt auf den Saum des bodenlangen Rockes tritt.

Doch das grandiose Bergpanorama, das sich unserem Blick eröffnet, nachdem wir all diese Hindernisse überwunden haben, lässt die lange Fahrt, die Kletterei und die Hitze schnell vergessen machen: links und rechts von uns erheben sich eindrucksvolle Felsformationen, die in den unterschiedlichsten Grüntönen erstrahlen. Durch einen Hang blühender Kirschbäume blicken wir auf die schneedeckten 4-5000er-Gipfel des Elburz – durch die Sonne in gleißendes goldenes Licht getaucht. Durch dieses Traumlandschaft pest unser Fahrer kurze Zeit später – nach guter persischer Manier – wie eine alte Pistensau (gerne auch mal auf der falschen Straßenseite...). Da die Rückbank nicht über den Luxus eines Anschnallgurtes verfügt, verfalle ich – nach guter deutscher Manier – ein wenig in Angst. Doch wir kommen heil und gesund zurück nach Qazwin. Dort wollen wir das Imamzadeh Hossein besichtigen, das Grabmal für den Sohn des 8. schiitischen Imams Hazrate Reza. Doch da es Freitag ist, und ich offensichtlich noch nicht verhüllt genug bin (es schleichen sich 2 oder 3 vorwitzige Haarsträhnchen unter meinem Kopftuch hervor, immer auf der Suche nach dem Licht, wo

Inhalt

Editorial

Kamerasicht
Damavand
Ewige Liebe
Teheran bei Nacht

Reportage
Naqsh-e Jahan

Empfehlung
Grand Hotel Dariush

Persönlichkeit
Hafez

Feier
Shab-e Chelleh

Kulinarisches
Gaumenfreuden

Geheimtipp
Zitadelle Rud Khan

Handarbeit
Khatam

Reisebericht
Iran-Glanzlichter

Rezept
Mirza Qasemi
Kashk-e Bademjan

Clip
Here is Iran or Persia

Impressum



Inhalt

Editorial

Kamerasicht
Damavand
Ewige Liebe
Teheran bei Nacht

Reportage
Naqsh-e Jahan

Empfehlung
Grand Hotel Dariush

Persönlichkeit
Hafez

Feier
Shab-e Chelleh

Kulinarisches
Gaumenfreuden

Geheimtipp
Zitadelle Rud Khan

Handarbeit
Khatam

Reisebericht
Iran-Glanzlichter

Rezept
Mirza Qasemi
Kashk-e Bademjan

Clip
Here is Iran or Persia

Impressum

rauf mich ein aufmerksamer muslimischer Mitbürger sofort hinweist), brechen wir dieses Vorhaben ab und kehren ins Hotel zurück. Doch wir geben nicht auf: obwohl es ein mehr als seltsames Gefühl für mich ist, sofort als Ausländerin „enttarnt“ und auf offener Straße angestarrt zu werden, ziehen Ernst und ich noch einmal los, und entdecken eine beeindruckende alte Zisterne, die in keinem unserer Reiseführer erwähnt ist. Der Bau reicht 20 m unter die Erde und wird von einer Ziegelkuppel gekrönt, die einen Durchmesser von knapp 20 m hat, und zur Hälfte unterirdisch liegt, so dass man von außen nur das flach über den Erdbohlen erhobene Halbrund der Kuppel erkennen kann. Beflügelt von dieser spätabendlichen Entdeckung kaufen wir auf dem Rückweg zum Hotel 3 Fladenbrote, die wir zum Teil noch unterwegs verschlingen. Auf halber Strecke läuft ein alter Iraner an uns vorbei, bleibt plötzlich stehen, dreht sich um und bricht sich großes Stück Brot ab. Während Ernst und ich uns nur verdutzt anschauen, ruft der Mann mir im Gehen zu: „That's the Iranian way.“ Immer noch lachend kommen wir im Hotel an und fallen mit den Füßen voran ins Bett.

Samstag, den 26. April 2008

Qazwin – Ab Garm – Sultaniyeh – Zandjan

Gegen 7 Uhr begeben wir uns wieder auf Kultur-Pirsch. Ganz schnell und mit geschlossenen Augen am alten qadjarischen Kitsch-Stadttor vorbei, geht es zum Gonbade (=Grabturm) des Hamdollah Mostowfi. Leider ticken die Qazwiner Uhren nicht in unserem Tempo: erst in 2 Stunden könnten wir den Turm mit der prächtigen türkisfarbenen Kegelkuppel auch von innen bestaunen. Doch wir haben nicht so viel Zeit, da wir heute noch über Ab Garm und Sultaniyeh bis nach Ardabil kommen wollen. Auf der Straße herrscht mittlerweile eine herrliche Atmosphäre: hunderte laut hupender Autos und Kleinlasten versuchen, sich – unabhängig von jeder gängigen Verkehrsregel – ihre sehr eigenen Wege zu bahnen. Dazwischen flitzen voll beladenen Mofas hindurch: vorne sitzen meist junge Männer in engen Jeans, kurzen T-Shirts und den neuesten amerikanischen Frisuren-trends. An diese jungen Männer klammern sich häufig völlig in schwarze Tücher gehüllte junge Frauen, die sich nur mit einer Hand an ihrem „Beschützer“ festhalten können; die andere



- [Inhalt](#)
- [Editorial](#)
- [Kamerasicht](#)
- [Damavand](#)
- [Ewige Liebe](#)
- [Teheran bei Nacht](#)
- [Reportage](#)
- [Naqsh-e Jahan](#)
- [Empfehlung](#)
- [Grand Hotel Dariush](#)
- [Persönlichkeit](#)
- [Hafez](#)
- [Feier](#)
- [Shab-e Chelleh](#)
- [Kulinarisches](#)
- [Gaumenfreuden](#)
- [Geheimtipp](#)
- [Zitadelle Rud Khan](#)
- [Handarbeit](#)
- [Khatam](#)
- [Reisebericht](#)
- [Iran-Glanzlichter](#)
- [Rezept](#)
- [Mirza Qasemi](#)
- [Kashk-e Bademjan](#)
- [Clip](#)
- [Here is Iran or Persia](#)
- [Impressum](#)

Hand benötigen sie, um zu verhindern, dass ihre Verschleierung verrutscht. Unser Auto rumpelt durch ein Schlagloch; unangeschnallt wie ich gezwungenermaßen bin, knallt mein Kopf gegen das Autodach. Das Kopftuch, dessen Meisterin ich noch lange nicht bin, rutscht mir bis zu den Schultern herab. Panisch ziehe ich es wieder hinauf und verstecke mein Haar. Mittlerweile haben wir die Schnellstraße erreicht. Hier ist es deutlich leerer, ruhiger und wir können die traumhafte Landschaft genießen. Ich weiß gar nicht, wo ich zuerst hinschauen soll, so faszinierend ist diese wilde, zerklüftete Berg- und Hochplateau-Szenerie. Wir fahren zwischen jahrhundertealten Lehm-Geisterstädten und am Straßenrand spielenden Erdmännchen nach Ab Garm (ca. 110 km süd-westlich von Qazwin gelegen). Außerhalb dieses winzigen Örtchens stehen zwei Grabtürme (Insassen unbekannt), absolute Meisterwerke des Ziegelbaus. Die jeweils 8 Seiten der gedrungenen Türme sind so perfekt gearbeitet, dass sich kein einziges der Ziegelmosaike auf einer anderen Seite wiederholt. Bis wir einige Stunden später im 160 km westlich von Qazwin gelegenen Sultaniyeh ankommen, sind wir fest

davon überzeugt, dass uns zumindest heute nichts mehr so sehr wird beeindrucken können, wie diese beiden Grabtürme.

Doch dann stehen wir vor dem angeblich größten Ziegelbau der Welt: dem 1305 begonnen Grabmal des Oldjaitu, Sohn eines Ilkaniden-Herrschers und selber Sultan dieser Region. Der achtseitige Monumentalbau wird von einer gigantischen, mit türkisenen Fliesen verkleideten Kuppel überspannt und ist sowohl von innen als auch von außen märchenhaft ausgearbeitet. Leider enttäuschen die bisherigen Renovierungsmaßnahmen: an jeder dritten Ecke wurde irgend etwas gut angefangen, aber beinahe noch nichts abgeschlossen. Dennoch. Wir sind so fasziniert von diesem Gesamtkunstwerk, dass es bereits 4 Uhr nachmittags ist, als wir das nächste Mal auf die Uhr schauen. Die 400km Landstraße nach Ardabil schaffen wir heute definitiv nicht mehr. Aber wir sind ja flexibel und suchen uns, nachdem wir noch eine kleine Moschee in der Nähe des Oldjaitu-Denkmales besichtigt haben, kurzerhand im 40km entfernten Zandjan ein Hotel und schlendern den restlichen Abend über durch den gigantischen Bazar.

Sonntag, den 27. April 2008

Zandjan – Takhte Suleiman – Marageh

Bereits um halb sieben geht es wieder auf die Piste. Bei einem wundervollen Sonnenaufgang verlassen wir Zandjan in Richtung Westen, in der Hoffnung, das Feuerheiligtum in Takhte Suleiman gegen 10 Uhr zu erreichen. Wir lassen uns Haare und Kopftuch vom Fahrtwind zerzausen, während wir mehr von der umwerfenden iranischen Landschaft entdecken. Linkerhand erheben sich riesige dunkelrote Sandbuckel, während sich auf unserer rechten Seite unendliche, sattgrüne Hügel erstrecken. Diese Hügel sind über und über mit winzigen lilafarbenen Blumen übersät und durch die geöffneten Autofenster können wir fremde iranische Vögel zwitschern hören. Im Hintergrund werden Berge sichtbar, die aussehen wie riesige, liegende chinesische Faltenhunde, so weich, sanft und rund fallen die Berghänge ab. An die eine oder andere dieser Bergfalten schmiegt sich vertrauensvoll ein uraltes persisches Lehmdorf. Die Faltenhundberge changieren, je nach Lichteinfall, zwischen graugrün und türkis. Mir läuft bei so viel natürlicher Schönheit ein

Schauer den Rücken herunter.

Doch als wir um die nächste Kurve biegen, erwartet uns ein entsetzlicher Anblick: ein Taxi hat sich komplett unter einen Kleinlaster geschoben, so dass das gesamte Dach bei dem Aufprall abrasiert wurde. Überall auf der Fahrbahn stehen Männer und schmeißen Steine auf die Straße, die dann von anderen zu kleinen Türmen aufgeschichtet werden. Dies scheint ein hier übliches Zeichen der Ehrerbietung für die Toten zu sein. Der Polizist, den unser Fahrer fragt, teilt uns mit, dass alle 5 Insassen des Taxis bei dem Unfall ums Leben gekommen sind. Der Schock sitzt tief und den Rest der Fahrt nach Takhte Suleiman verbringen wir schweigend.

Takhte Suleiman ist das einzige noch existierende von ehemals 3 sassanidischen Feuerheiligtümern. Auf den Resten dieses Feuerheiligtums errichteten die Mongolen einen Palast, so dass die Archäologen Mauerreste aus zwei unterschiedlichen Epochen übereinander vorfanden. Da diese Ausgrabungsstätte Ernsts archäologisches Interesse besonders reizt, halten wir uns hier mehrere Stunden auf, laufen auf dem riesigen Gelände herum und bewun-

Inhalt

Editorial

Kamerasicht

Damavand

Ewige Liebe

Teheran bei Nacht

Reportage

Naqsh-e Jahan

Empfehlung

Grand Hotel Dariush

Persönlichkeit

Hafez

Feier

Shab-e Chelleh

Kulinarisches

Gaumenfreuden

Geheimtipp

Zitadelle Rud Khan

Handarbeit

Khatam

Reisebericht

Iran-Glanzlichter

Rezept

Mirza Qasemi

Kashk-e Bademjan

Clip

Here is Iran or Persia

Impressum



dern den mitten zwischen all den alten Mauern ruhenden, stark mineral-

haltigen See, dessen Ufer aufgrund der Sedimentablagerungen ausse-

hen wie eine riesige, angeschnittene Schichttorte. Anschließend fahren

wir weiter zum 3 km entfernten Zan-e Suleiman. Hierbei handelte es sich um einen weiteren, mittlerweile aber ausgetrockneten, stark mineralhaltigen See, dessen Ufer im Laufe der Jahrtausende mehr als 100m in den Himmel gewachsen sind, so dass sich ein regelrechter Krater um den nun verschwundenen See herum gebildet hat. Dieser See wurde, als er noch Wasser führte, zum Wasserheiligtum erklärt, so dass rund um diesen Kegel bis heute die steinernen Überreste der Gottesdienstgebäude zu erkennen sind. Zwar ist der Aufstieg auf den Kegel sehr mühsam und erfordert gewisse Bergziegen-Qualitäten, aber der An- und vor allem der Ausblick von hier oben ist dies absolut wert: ein wahrlich einmaliger Platz!

Die restliche Fahrt bis nach Maragheh ist sehr anstrengend. Es ist brütend heiß, die Straße knüppelvoll und die Beschilderung mehr als bescheiden. Als wir gegen 18 Uhr endlich ankommen, bin ich so kaputt, dass ich nicht mehr wirklich aufnahmefähig bin, um die faszinierenden Grabtürme (Gonbade Sokh und Gonbade Qabus) richtig zu würdigen. Ich will nur noch unter die Dusche und ab ins Bett.

Inhalt

Editorial

Kamerasicht
Damavand
Ewige Liebe
Teheran bei Nacht

Reportage
Naqsh-e Jahan

Empfehlung
Grand Hotel Dariush

Persönlichkeit
Hafez

Feier
Shab-e Chelleh

Kulinarisches
Gaumenfreuden

Geheimtipp
Zitadelle Rud Khan

Handarbeit
Khatam

Reisebericht
Iran-Glanzlichter

Rezept
Mirza Qasemi
Kashk-e Bademjan

Clip
Here is Iran or Persia

Impressum



Montag, den 28. April 2008

Maragheh – Täbriz

Nach einer sehr erholsamen Nacht in einem tollen Hotel und einer recht ereignislosen Fahrt erreichen wir gegen 11 Uhr Täbriz, das gut 120 km nördlich von Maragheh gelegen ist. Zu allererst suchen wir uns ein Hotel und machen uns dann – wegen der katastrophalen Parksituation mit dem Taxi auf den Weg ins Stadtzentrum von Täbriz. Dort besichtigen wir zunächst die Blaue Moschee (Masjed-e Kabud). Ihren Namen verdankt diese im 15. Jhd. erbaute Moschee (mittlerweile ein Museum) ihrer strahlend blaugrünen Fliesenbekoration. Diese wurde, ebenso wie das Gebäude selbst, bei einem schweren Erdbeben 1779 fast vollständig zerstört, wird aber seit dem Wiederaufbau 1973 teilweise mitrestauriert. Doch in großen Teilen der Moschee wurde „nur noch“ die unter den Fliesen gelegene, unendlich schöne und präzise Ziegelarchitektur wiederhergestellt – was Ernst und mir fast besser gefällt als der überladene blaue Prunk. Als wir im Mausoleum stehen, das sich an den Hauptgebetssaal anschließt, werden wir plötzlich von einer Schar Schülerinnen umringt.

Sie tragen iranische Schuluniformen und sind höchstens 13 Jahre alt. Sie starren Ernst und mich unverwandt an, tuscheln, kichern und stupsen einander immer wieder gegenseitig in unsere Richtung, bis sich eines der Mädchen endlich traut, uns auf Englisch auszufragen. Wo wir herkommen, warum wir in den Iran gereist sind, ob uns Iran gefällt, will sie wissen. Alle unsere Antworten übersetzt sie sofort für ihre neugierigen Klassenkameradinnen. Als ich ihre letzte Frage in Farsi beantworte, nämlich, dass ich den Iran wunderschön finde, bricht auf einmal ein regelrechter Tumult aus: plötzlich wollen sie sich alle mit Ernst und mir fotografieren lassen. Es entsteht ein riesiges Gedränge; jede will das erste Bild mit der blonden Ausländerin, deren Haare sich immer wieder unter dem Kopftuch hervor schleichen. Die wirklich Mutigen legen bei der Fotosession sogar einen Arm um mich – bei Ernst traut sich das jedoch keines der Mädels. Erst ist mir diese Situation mehr als unangenehm – ich könnte schwören, dass mein Gesicht krebsrot anläuft – aber als ich merke, wie sehr sich die Mädchen freuen, spiele ich gerne mit.

Beschwingt von diesem Encounter mit der Herzlichkeit der Iraner

Inhalt

Editorial

Kamerasicht
Damavand
Ewige Liebe
Teheran bei Nacht

Reportage
Naqsh-e Jahan

Empfehlung
Grand Hotel Dariush

Persönlichkeit
Hafez

Feier
Shab-e Chelleh

Kulinarisches
Gaumenfreuden

Geheimtipp
Zitadelle Rud Khan

Handarbeit
Khatam

Reisebericht
Iran-Glanzlichter

Rezept
Mirza Qasemi
Kashk-e Bademjan

Clip
Here is Iran or Persia

Impressum

schlendern wir anschließend durch den riesigen Täbrizer Bazar. Dabei besichtigen wir auch die Freitagsmoschee, die mitten in diesem Bazar liegt. Sie wurde ursprünglich in seldschukischer Zeit erbaut, aber durch viele Erdbeben und die anschließenden Wiederaufbauten ist außer den Säulen nichts mehr von dem Erstbau erhalten. Auch darf ich nur den abgetrennten und deutlich kleineren Frauenbereich betreten. Anschließend geht es wieder auf den Bazar. Als wir die Gewürzhalle betreten, schlagen uns neben den lauten Rufen der Marktschreier ganz intensive Gerüche nach Gewürzen aus aller Herren Länder entgegen. Und was für eine Farbenpracht! Pyramidenförmig in riesigen rot-gelb gestreiften Baumwollsäcken aufgeschichtet, strahlen roter und gelber Curry um die Wette mit Pfefferkörnern in den unterschiedlichsten Farbtönen und mit Kräutern für die verschiedensten Zwecke. Neben diesen riesigen Säcken stehen auf einem kleinen Tisch winzige Phiole aus Glas, die mit 2-3g echten Safranfäden gefüllt sind. Am nächsten Stand werden 10 verschiedene Arten von Pistazien angeboten, am Stand daneben getrocknetes Obst in Hülle und Fülle, unter anderem

das köstliche Lavashak, eine persische Spezialität. Sie besteht aus einer getrockneten Pflaumenmasse, die zu Platten gepresst wird und eine beliebte Reisenahrung für die Iraner darstellt. Unser Fahrer feilscht, wie es sich für einen Iraner gehört, nach allen Regeln der Kunst mit den Händlern. Als sie sich einig werden, ziehen wir mit einer riesigen Tüte Lavashak sowie getrockneten Aprikosen und Datteln von dannen. Bevor wir ins Hotel zurückfahren, besichtigen wir noch den Arg (iran.: Festung) von Täbriz. Die Reste eines gigantischen Ziegelbaus stehen an der Stelle, an der im 14. Jhd. die größte damals bekannte Moschee errichtet wurde (Moschee des Ali Shah). Obwohl vom Originalbau nur noch eine Mauer steht, kann man erahnen, um was für einen Monumentalbau von nahezu großenwahnsinnigen Ausmaßen es sich ursprünglich gehandelt haben muss. Bis an den Rand gefüllt mit neuen Eindrücken und köstlichem, frisch gepressten Melonenensaft, geht es anschließend zurück in unser „Hotel“.

Dienstag, den 29. April 2008

Täbriz – Ev Oghli – Bastam – Orumiyeh – Saqqez

Heute brechen wir relativ früh in Täbriz auf, da wir eine sehr lange Strecke vor uns haben. Wir fahren zunächst gute 200km gen Nordwesten übers Land, bis wir gegen halb elf in Bastam ankommen, das direkt an der türkischen Grenze liegt. Auf der Strecke dorthin versuchen wir, leider erfolglos, eine Uratäferfestung zu entdecken. Doch in Bastam werden wir für diese erste Enttäuschung des Tages voll und ganz entschädigt. Hier stehen nämlich auf einem Berg Rücken die Reste einer 700 v. Chr. erbauten Festung der Uratäfer, die derartige strategische Plätze bevorzugten, da sie ihnen eine sehr weite Sicht ringsum erlaubten und so potentielle Feinde frühzeitig ausgemacht werden konnten. Langsam kraxeln wir den Berg hoch, bis wir die Festung erreicht haben. Der gesamte Berg weist Siedlungsspuren auf: Mauer- sowie alte Wasserleitungreste und Tonscherben in Hülle und Fülle. Doch das mit Abstandindrucksvollste ist die Festung selbst. Mitten in den gewachsenen Fels haben die Uratäfer hier vor 2700 Jahren die Böden und Wandsockel ihrer Festigungsanlage geschlagen. Vor 2700 Jahren! Auf den ca. 50cm hohen Wandsockeln wurden dann mit Lehm und Bruchstein die Reste der

Wände ergänzt. Auch die Aussicht von hier oben ist phänomenal, vor allem, da man bis heute anhand der Wuchsrichtung von Gras und Getreide im Tal die ursprüngliche Struktur der zur Festung gehörenden Siedlung erkennen kann. Ich bin zutiefst beeindruckt.

Den restlichen Tag verbringen wir fast durchgängig im Auto, bis wir spät abends Saqqez, gute 425km südlich von Bastam gelegen, erreichen. Einen Zwischenstopp mit Kaffeepause legen wir jedoch am Orumiyeh-See ein. Dies ist ein gigantischer Salzsee, der fast 10 Mal so groß ist wie der Bodensee, aber aufgrund seines fast 30%igen Salzgehaltes leblos und unbewohnt ist. Was die einzigartige Landschaft Irans, die immer wieder neue Wunder für uns bereithält, trübt und was jeden Tag aufs Neue ein Schock ist, sind die Müllberge, die sich durch das ganze Land ziehen. Überall wo man hinschaut, hat irgendwer Plastiktüten, Blechdosen, alte Kleidungsstücke oder seinen Bauschutt abgeladen.

Auf der Weiterfahrt nach Saqqez überqueren wir die Grenze zum „wilden Kurdistan“, das unser Fahrer verächtlich als „Texas Irans“ tituliert, denn diese Provinz ist eines

Inhalt

Editorial

Kamerasicht
Damavand
Ewige Liebe
Teheran bei Nacht

Reportage
Naqsh-e Jahan

Empfehlung
Grand Hotel Dariush

Persönlichkeit
Hafez

Feier
Shab-e Chelleh

Kulinarisches
Gaumenfreuden

Geheimtipp
Zitadelle Rud Khan

Handarbeit
Khatam

Reisebericht
Iran-Glanzlichter

Rezept
Mirza Qasemi
Kashk-e Bademjan

Clip
Here is Iran or Persia

Impressum

der ganz großen Drogenschmuggel-Gebiete Irans. Er macht uns auf die extreme hiesige Polizeiwachen-Dichte aufmerksam; ungefähr alle 5km passieren wir einen weiteren Kontrollposten, was auf der einen Seite zwar für eine gewisse Sicherheit sorgt, ich aber auf der anderen Seite den Anblick von schwer bewaffneten Polizisten nicht wirklich Vertrauen erweckend in Hinblick auf die Umgangsformen der Menschen hier finde...

Mittwoch, den 30. April 2008

Saqquez – Kermanshah

Nach einer sehr langen und erholsamen Nacht in Saqqez geht es gegen halb neun los. Bis Kermanshah liegen rund 300km in südlicher Rich-

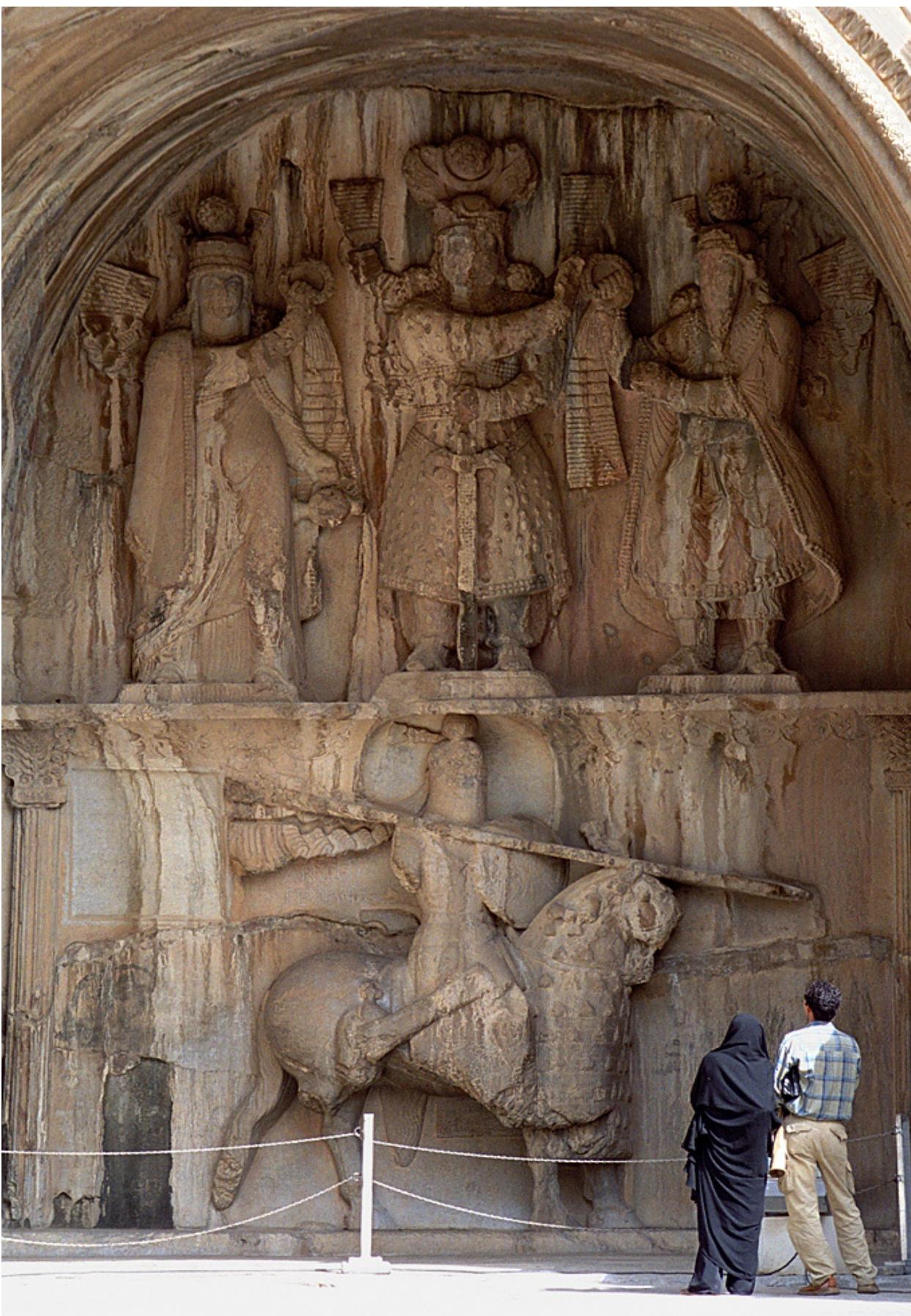


tung vor uns. Während der Fahrt versuche ich, die Hup-Sprache der Iraner zu entschlüsseln. Prinzipiell gilt: gehupt wird immer und überall, auch gerne ohne jeden Anlass und oft ist nicht klar, wer überhaupt angehupt wird. Aber es gibt mindestens drei Huparten (so viel habe ich bisher herausfinden können), die je eine ganz eindeutige Aussage vermitteln:

Einmaliges, kurzes Antippen der Hupe: „Hey Danke, cool, dass du mich vorbeigelassen hast.“ Anwendungsbereich: hauptsächlich nach erfolgreichen Überholvorgängen, bei denen der Überholte frühzeitig zur Seite ausgewichen ist.

Mehrmaliges, längeres Hupen: „Liebe Kuh (wahlweise auch: Schaf, Esel, Ziege, Hund oder Mensch), die du in

meinem Weg bist, geh lieber schnell von der Fahrbahn runter, sonst mach' ich dich platt.“ Anwendungsbereich: immer dann, wenn sich ein Lebewesen erdreistet, die Fahrt eines Iraners zu unterbrechen. Dass die Drohung oft wahr gemacht



Inhalt

Editorial

Kamerasicht
Damavand
Ewige Liebe
Teheran bei Nacht

Reportage
Naqsh-e Jahan

Empfehlung
Grand Hotel Dariush

Persönlichkeit
Hafez

Feier
Shab-e Chelleh

Kulinarisches
Gaumenfreuden

Geheimtipp
Zitadelle Rud Khan

Handarbeit
Khatam

Reisebericht
Iran-Glanzlichter

Rezept
Mirza Qasemi
Kashk-e Bademjan

Clip
Here is Iran or Persia

Impressum

wird, belegen trauriger Weise Unmengen von Tierkadavern am Straßenrand.

Anhaltender, durchgängiger Hupton: „Aus dem Weg, Sonntagsfahrer, hier komme ich. Ich bin schneller, und nur, damit du's weißt: ich bremse schon aus Prinzip nie oder weiche aus. Anwendungsbereich: Immer und überall. Denn das Hupen ist das liebste Hobby des Auto fahrenden Iraners...

Bis wir in Kermanshah sind, ein Hotel bezogen und etwas gegessen haben, ist es bereits halb fünf. Viel zu spät, um noch nach Bisotun zu fahren, wie wir es eigentlich vor hatten. Diesen Ausflug kurzerhand auf morgen verschiebend, fahren wir zu den 5km nordöstlich von Kermanshah gelegenen Taqhe-Bostan (wörtlich: Bogen des Altertums). Hierbei handelt es sich um wunderschöne Reliefbilder aus dem 4.-7. nachchristlichen Jahrhundert, die in die Rückwände von zwei unterschiedlich großen Grotten hinein geschnitten wurden. Sie sind unglaublich gut gearbeitet, und da sie sich quasi im Freien befinden, ist es sogar noch beeindruckender, dass sie – Wind und Wetter auslachend – die vergangenen 1500 Jahre so gut über-

standen haben. Da es plötzlich anfängt zu gewittern, machen wir uns verhältnismäßig schnell auf den Rückweg ins Hotel, wo wir wie jeden Abend die Pläne für den kommenden Tag besprechen, bevor wir ins Bett gehen.

Donnerstag, den 1. Mai 2008

Kermanshah – Bisotun – Sar-e Pol-e Zohab – Qasr-e Shirin – Kermanshah

Früh düsen wir an diesem Morgen nach Bisotun. Diese Örtchen liegt kapp 30km östlich von Kermanshah und beherbergt Siedlungsspuren, die bis ins Jahr 4000 vor Christus zurückreichen. Ganz besonders an dieser Stelle ist der sogenannte „Berg der Götter“. Dieser Berg, beziehungsweise die Gegend um diesen herum, stellt einen historisch sehr bedeutsamen Ort dar, da er direkt an der Hauptverbindungsstraße vom Mittelmeer nach China lag. Daher ließ Darius I, der dritte große Achämenidenherrscher, um 520 vor Christus genau hier ein Felsrelief anbringen, dass allen Passanten die Legitimität seiner Herrschaft vor Augen führen sollte. Kulturgeschichtlich gesehen stellt dieses Relief einen Meilenstein dar, da es neben der

bildlichen Darstellung eine dreisprachige Inschrift enthält. Darin wird in Altpersisch, Elamisch und Neubabylonisch dieselbe Geschichte erzählt, und zwar, wie Darius I seine innenpolitischen Feinde besiegt und in der Folge als legitimer Herrscher den achämenidischen Thron besteigt. Diese dreisprachige Inschrift war es, die es europäischen Wissenschaftlern zum ersten Mal ermöglichte, die Keilschrift zu entschlüsseln, was wiederum ein deutlich umfassenderes Verständnis der damaligen Kulturen möglich machte. Neben dem Darius-Relief, das auf gut 60 Meter Höhe in den Fels geschlagen wurde,

finden sich in Bisotun noch zahlreiche andere Felsreliefs aus den unterschiedlichsten Besiedlungsepochen, zwei Karawansereien, sowie eine safawidische Brücke. Zu unserer Enttäuschung ist die Dokumentation dieser ungemein bedeutsamen Stätte sehr mangelhaft. Besonders die Tatsache, dass auch Bisotun Teil des UNESCO-Weltkulturerbes darstellt, steigert den Frust darüber, dass sich niemand um anständige Pflege und Erklärungen kümmert. Darüber hinaus zeigt sich auch hier wieder, was uns schon in Sultaniyeh so negativ aufgefallen war: dass überall an einer Ecke mit



Inhalt

Editorial

Kamerasicht
Damavand
Ewige Liebe
Teheran bei Nacht

Reportage
Naqsh-e Jahan

Empfehlung
Grand Hotel Dariush

Persönlichkeit
Hafez

Feier
Shab-e Chelleh

Kulinarisches
Gaumenfreuden

Geheimtipp
Zitadelle Rud Khan

Handarbeit
Khatam

Reisebericht
Iran-Glanzlichter

Rezept
Mirza Qasemi
Kashk-e Bademjan

Clip
Here is Iran or Persia

Impressum

Restaurierungsarbeiten begonnen, aber nichts fertig gestellt wird.

Ernüchtert brechen wir wieder auf, um gegen 14 Uhr Sar-e Pol-e Zohab zu erreichen, das etwas 250km westlich von Kermanshah liegt, und wo sich die ältesten erhaltenen Felsenreliefs Irans befinden. Es handelt sich hierbei um vier unterschiedliche Lullubäer-Reliefs aus dem 2. Jahrtausend vor Christus. Doch auch in Sar-e Pol-e Zohab fehlt mal wieder jegliche Ausschilderung oder Dokumentation, so dass wir die Reliefs ohne die Hilfe unseres Fahrers, der sich – allen Klischees über Männer zum Trotz – sämtliche Wege erfragt, wohl gar nicht gefunden hätten. Die Reliefs sind selbst für das wissende Auge nur sehr schwer zu erkennen, da sie zum Teil sehr stark verwittert sind und recht weit oberhalb aller begehbarer Wege angebracht sind, so dass wir sie nur aus der Ferne bewundern können.

Trotz der brütenden Hitze, die mir unter meinem schwarzen Tuch besonders zu schaffen macht, entscheiden wir uns anschließend, noch 30km weiter in den Westen, nach Qasr-e Shirin, zu fahren. Dieser Ort direkt an der Grenze zum Irak lockt uns mit einem sassani-

dischen Feuertempel und dem Palast von Khosrow II (um 600 nach Christus). Innerhalb dieser 30km ändert sich die Landschaft noch einmal extrem. Die Gegend um Qasr-e Shirin ist völlig ausgedörrt; überall wachsen riesige Disteln und Palmen als einzige Wüstenbewohner. In der Stadt selbst herrscht eine gespenstige Stille, und die Stimmung wird durch die riesigen Militärkasernen und die als Denkmäler aufgestellten zerschossenen und ausgebrannten Panzer aus dem iranisch-irakischen Krieg nicht unbedingt behaglicher. Da sowohl vom Tempel als auch vom Palast nur noch wenige Mauerteile übrig sind und es auch hier mal wieder keinen Grundrissplan gibt, der unserer Phantasie auf die Sprünge helfen würde, machen wir uns recht bald wieder auf den langen Rückweg nach Kermanshah, wo wir platt wie 3 Fahrradreifen in die Betten fallen; immer in der Hoffnung, morgen früh frisch und ausgeruht wieder durchzustarten zu können.

Freitag, den 2. Mai 2008

Kermanshah – Kangavar – Hamadan – Borudjerd

Gegen 7 Uhr geht es los ins 90km östlich von Kermanshah gelegene



Kangavar. Dort wollen wir die Ruine eines parthischen Anahita-Tempels aus dem 2. vorchristlichen Jahrhundert besichtigen. Als wir die !ausgeschilderte! Stätte gegen 8 Uhr 30 erreichen, ist sie noch geschlossen, so dass wir Zeit für eine auf dem Kofferdeckel improvisierte Kaffee

- Inhalt
- Editorial
- Kamerasicht
- Damavand
- Ewige Liebe
- Teheran bei Nacht
- Reportage
- Naqsh-e Jahan
- Empfehlung
- Grand Hotel Dariush
- Persönlichkeit
- Hafez
- Feier
- Shab-e Chelleh
- Kulinarisches
- Gaumenfreuden
- Geheimtipp
- Zitadelle Rud Khan
- Handarbeit
- Khatam
- Reisebericht
- Iran-Glanzlichter
- Rezept
- Mirza Qasemi
- Kashk-e Bademjan
- Clip
- Here is Iran or Persia
- Impressum

pause haben. Als das Gelände eine halbe Stunde später geöffnet wird, sind wir nicht lange die einzigen Besucher: schnell gesellen sich 3-4 iranische Familien dazu, die ihren freitäglichen Sonntagsausflug mit ein bisschen Heimatkunde beginnen. Die Ruine des Tempels der zoroastrischen Göttin ist gigantisch: Mauernreste umgrenzen ein Areal von 220 x 210 Metern und die iranischen Archäologen haben einige originale Treppen und Säulen (alle handwerklich meisterhaft in einem Stück meisterhaft in einem Stück aus Granit gefertigt) wieder aufgebaut. leider wird auch hier unsere Phantasie überfordert: mal wieder fehlt (an Ort und Stelle sowie auch in unserem Reiseführer) ein Grundrissplan. Dennoch bin ich wieder sehr beeindruckt davon, wozu Steinmetze, Baumeister und Handwerker schon vor über 2000 Jahren fähig waren. Nachdem wir genug gestaunt haben, fahren wir knapp 100km weiter gen Nordwesten bis zu der auf 1800 Metern gelegenen Stadt Hamadan. Wie bisher alle modernen Städte ist auch Hamadan nicht besonders schön: überall stehen billige, herunterkommende Stahl-Ziegel-Konstruktionen, die darüber hinaus dem Versuch zum Opfer gefallen sind,



durch knallige Neonwerbung aufgepeppt zu werden. Überall auf den Straßen liegt Müll und die vielen Autos, die – natürlich ohne je auch nur

von Feinstaubfiltern gehört zu haben – laut hupend durch die Stadt rasen, versehen die Umgebung mit einer Abgasglocke. Doch wie schon so

oft auf dieser Reise, verbergen sich auch hier wieder in der zweiten und dritten Häuserreihe wahre Schätze. Zunächst einmal besichtigen wir den

- [Inhalt](#)
- [Editorial](#)
- [Kamerasicht](#)
- [Damavand](#)
- [Ewige Liebe](#)
- [Teheran bei Nacht](#)
- [Reportage](#)
- [Naqsh-e Jahan](#)
- [Empfehlung](#)
- [Grand Hotel Dariush](#)
- [Persönlichkeit](#)
- [Hafez](#)
- [Feier](#)
- [Shab-e Chelleh](#)
- [Kulinarisches](#)
- [Gaumenfreuden](#)
- [Geheimtipp](#)
- [Zitadelle Rud Khan](#)
- [Handarbeit](#)
- [Khatam](#)
- [Reisebericht](#)
- [Iran-Glanzlichter](#)
- [Rezept](#)
- [Mirza Qasemi](#)
- [Kashk-e Bademjan](#)
- [Clip](#)
- [Here is Iran or Persia](#)
- [Impressum](#)

e Alavian. Dieser Grabturm stammt ursprünglich aus der seldjukischen Zeit (also um 1100 n.Chr.), doch dies belegt nur noch der eigentliche Grabraum, der unterirdisch gelegen ist und über den sich ein wunderschönes schlichtes Kreuzgratgewölbe spannt. Sowohl die Innen- als auch die Außendekoration stammt

aus der ilkhanidischen Besiedlungszeit (ca. 14.Jhd.) und erschlägt den Betrachter mit seiner unendlichen Verspieltheit. Eine große Gruppe junger Iraner, die plötzlich den gesamten Turm mengen- und lärmäßig überflutet, vertreibt uns früher von hier als geplant. So kommen wir recht schnell zum Ekbatana-Ausgra-



bungsgelände. Ekbatana, oder auch Haqmatana war die Hauptstadt der Meder (715-550 v.Chr.). Der Hügel, auf dem diese Stadt ehemals stand, ist Bestandteil des modernen Stadtgebietes und wird seit 1995 langsam von Archäologen wieder freigelegt. Besuchern ist mittlerweile ein tolles Museum mit Fundstücken aus die-

ser Gegend sowie zwei überdachte und fertig ausgegrabene Siedlungen zugänglich. Im Museum sind wieder einige Schulklassen unterwegs, diesmal nur Jungs zwischen 8 und 11 Jahre. Nach einiger Zeit fällt mir auf, dass sich immer, wenn ich mich über eine Vitrine beuge, ein Halbkreis von Jungs um mich herum



- [Inhalt](#)
- [Editorial](#)
- [Kamerasicht](#)
- [Damavand](#)
- [Ewige Liebe](#)
- [Teheran bei Nacht](#)
- [Reportage](#)
- [Naqsh-e Jahan](#)
- [Empfehlung](#)
- [Grand Hotel Dariush](#)
- [Persönlichkeit](#)
- [Hafez](#)
- [Feier](#)
- [Shab-e Chelleh](#)
- [Kulinarisches](#)
- [Gaumenfreuden](#)
- [Geheimtipp](#)
- [Zitadelle Rud Khan](#)
- [Handarbeit](#)
- [Khatam](#)
- [Reisebericht](#)
- [Iran-Glanzlichter](#)
- [Rezept](#)
- [Mirza Qasemi](#)
- [Kashk-e Bademjan](#)
- [Clip](#)
- [Here is Iran or Persia](#)
- [Impressum](#)



bildet, während ein anderer auf die gegenüberliegende Seite schleicht und so tut, als wolle er die ausgestellten Gegenstände fotografieren.

Doch in der letzten Sekunde reißt er den Fotoapparat hoch und schießt blitzschnell ein Foto von der blonden Ausländerin im Kreis seiner Kum-

pels. Dieses Vorgehen bringt mich zum Schmunzeln, bis mir bewusst wird, dass auch dieses Verhalten Ausdruck des iranischen Verständ-

nisses der Mann-Frau-Beziehung ist.

Nachmittags besichtigen wir das Mausoleum von Esther und Mordechai, einer für die inzwischen stark geschrumpfte jüdische Gemeinde Irans sehr wichtige Gedenkstätte. Sie ist 2500 Jahre alt, der sie überkuppelnde Ziegelbau hingegen stammt erst aus dem 14. Jhd. Im Inneren befinden sich zwei Sarkophage, die unendlich kunstvoll und wunderschön aus indischem Ebenholz geschnitzt sind. Schwer beeindruckt verlassen wir Hamadan in Richtung Süden, natürlich nicht, ohne einen kurzen Blick auf das sehr elegante moderne Grabdenkmal des berühmten Arztes und Philosophen Abu Ali Sina (Avicenna) zu werfen, dass 1952 zu seinen Ehren hier neu errichtet wurde.

Über Nacht bleiben wir in Borudjerd, wo gestern Nacht wohl ein Beben die Erde erschütterte.

Samstag, den 3. Mai 2008

Borudjerd – Khorramabad – Pole Dokhtar – Andimeshk – Dezful

Nach einer erdbebenlosen – aber dank der Matratzen, die so grotesk durchgelegen waren, dass mein Steißbein Bekanntschaft mit dem

Inhalt

Editorial

Kamerasicht
Damavand
Ewige Liebe
Teheran bei Nacht

Reportage
Naqsh-e Jahan

Empfehlung
Grand Hotel Dariush

Persönlichkeit
Hafez

Feier
Shab-e Chelleh

Kulinarisches
Gaumenfreuden

Geheimtipp
Zitadelle Rud Khan

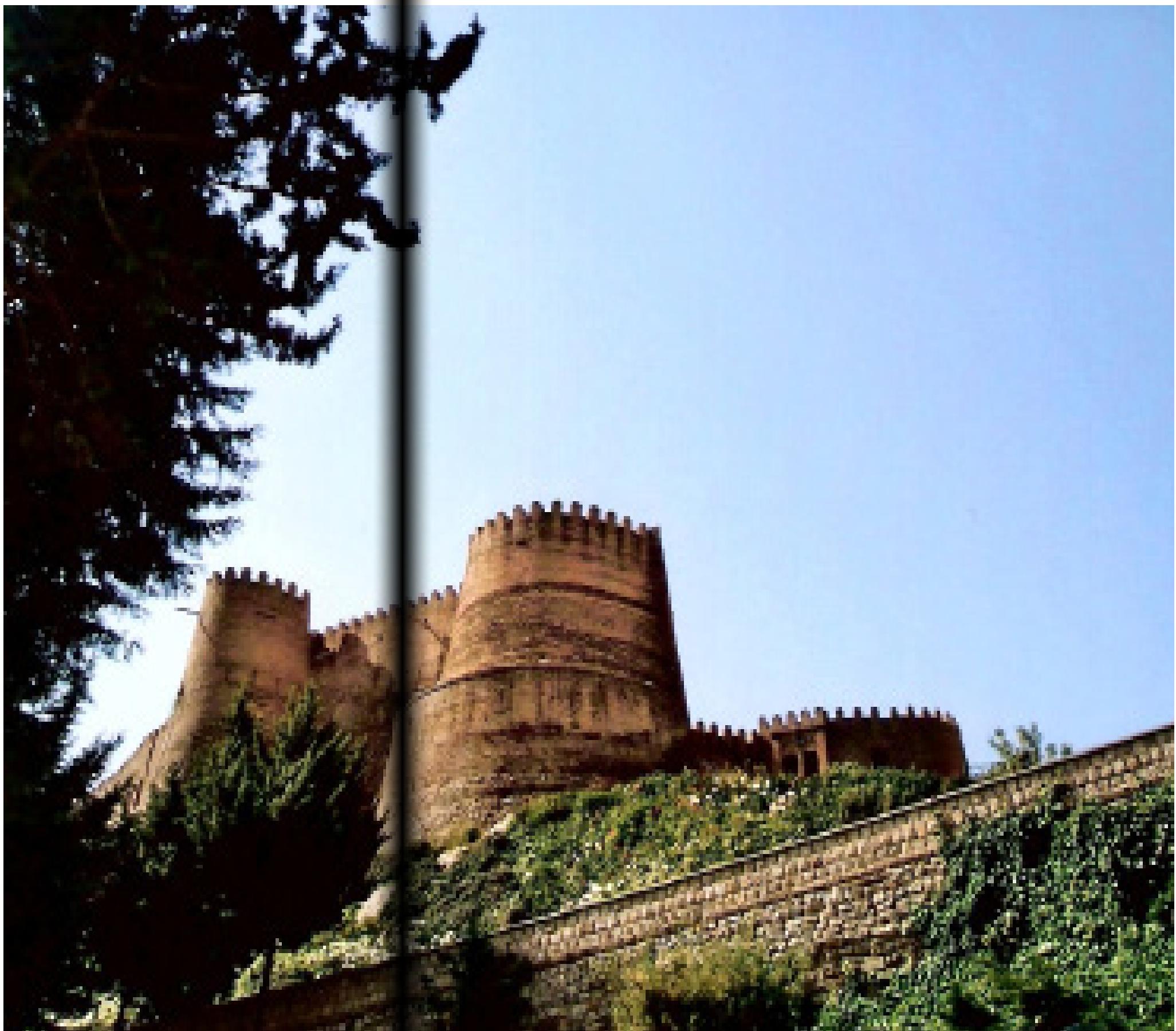
Handarbeit
Khatam

Reisebericht
Iran-Glanzlichter

Rezept
Mirza Qasemi
Kashk-e Bademjan

Clip
Here is Iran or Persia
Impressum

Erboden schloss, auch schlaflosen – Nacht, brechen wir zügig auf in Richtung Khorramabad. In dieser Stadt knapp 450 km südlich von Kermanshah, erwartet uns eine unglaubliche Festung. Ursprünglich von den Sassaniden erbaut, ist sie über die Jahrhunderte immer in Betrieb geblieben und wurde daher auch beständig in Schuss gehalten. Somit ist die Burganlage Falak al-Aflak die einzige historische Stätte in Iran, die wir bisher in einem wirklich guten Zustand „kennenlernen“. Daraüber hinaus ist diese Festung ganz besonders liebevoll hergerichtet, umgeben von einem traumhaften Rosengarten und blitzsauber und perfekt dokumentiert. Wir sind schwer begeistert! Außerdem befindet sich in den Burgmauern ein Museum, das die ethnische Geschichte dieser Gegend dokumentiert und wundervolle Iurische Bronzen ausstellt. Abschließend besuchen wir noch ein traditionelles persisches Teehaus, das mit großen, gepolsterten Sitzecken und ganzen Schwaden von Schischarauch beinahe mittelalterliches Flair verbreitet. Gestärkt von Tee und Kaffee flanieren wir gemächlich den Burgberg herab und beobachten dabei zwei junge Iranerinnen, die Rosen aus den Büschen



- Inhalt
- Editorial
- Kamerasicht
- Damavand
- Ewige Liebe
- Teheran bei Nacht
- Reportage
- Naqsh-e Jahan
- Empfehlung
- Grand Hotel Dariush
- Persönlichkeit
- Hafez
- Feier
- Shab-e Chelleh
- Kulinarisches
- Gaumenfreuden
- Geheimtipp
- Zitadelle Rud Khan
- Handarbeit
- Khatam
- Reisebericht
- Iran-Glanzlichter
- Rezept
- Mirza Qasemi
- Kashk-e Bademjan
- Clip
- Here is Iran or Persia
- Impressum

am Hang schneiden. Was wir nicht wissen, ist, dass auch wir von ihnen beobachtet werden: kaum sind wir am Fuß des Hanges angekommen, kommen uns die beiden entgegen. Sie sprechen unseren Fahrer an und die drei unterhalten sich eine Weile. Am Schluss dieses Gespräches drücken die beiden jungen Frauen Ernst und mir die soeben gepflückten Rosen in die Hände und gehen davon. Während sie sich immer weiter von uns entfernen, drehen sie sich mehrmals zu uns um und strahlen uns an. Ich freue mich sehr über diese nette Willkommensgeste. Doch es wird noch besser: Unter Gelächter übersetzt unser Fahrer uns die Teile des Gespräches, die ich nicht verstanden habe. Offensichtlich beglückwünschten die beiden Frauen ihn zu seiner schönen Frau – ein Missverständnis, das er schnellstens aufklärte und das ihm sichtlich unangenehm war: immerhin bin ich nur 4 Jahre älter als seine Tochter.

Immer noch schmunzelnd steigen wir wieder in unser Auto und machen uns auf die Suche nach einer Sassanidenbrücke, von deren ursprünglich 27 Bögen noch 5 erhalten sein sollen. Da wir uns in Khorramabad nun mal nicht auskennen, und die fehlende Ausschilderung sowie

das komplizierte Einbahnstraßensystem der Stadt unsere Ausgangslage schwierig gestalten, brauchen wir ziemlich lange, um dieses beeindruckende Monument sassanidischer Baukunst zu finden. Als wir es endlich ausfindig gemacht haben, erhebt sich vor unseren Augen eine gigantische Ruine aus einer grünen Flussaue. Dieses Bild wäre eigentlich märchenhaft, wenn nicht auch hier mal wieder die Natur mit Hausmüll und anderem Unrat gesegnet worden wäre. Da sich bei der herrschenden Hitze schon ein recht unangenehmer Geruch ausbreitet, und sich das Vergnügen, durch diesen Dreck zu waten, auch in Grenzen hält, verlassen wir dieses traurige Denkmal der Verwahrlosung eines wunderschönen Landes wieder und brausen durch eine erneut atemberaubend schöne Landschaft 55km gen Westen an Sarab Danreh vorbei zu einer weiteren sassanidischen Brücke. Die Pol-e Kashkanrud (persisch: Brücke über den Fluss Kashkan) hatte ursprünglich 13 Bögen und war knapp 20m hoch. Nachdem wir auch diesem alten Meisterwerk die Ehre erwiesen haben, meldet sich ein sehr modernes Bedürfnis nach Futter und wir veranstalten ein ausgedehntes Picknick mit Brot, Käse und Was-

sermelone im „Stadtpark“ von Sarab Danreh. Frisch gestärkt geht es auf zur nächsten Brücke: Pol-e Dokhtar. Auf dem Weg dahin „begegnen“ wir aber noch zufällig den Resten einer anderen Brücke, kurz vor Mamulan. Die Bögen dieser Brücke sind ungemein beeindruckend, geschlagen in den Fels auf beiden Uferseiten, weitergeführt. Diese unerwartete und in unseren Reiseführern nicht erwähnte Bekanntschaft stellt ein weiteres Highlight des Tages dar. Als wir dann, nach einer langen Schleiffahrt hinter dutzenden LKWs, die in gleißendem Sonnenschein eine enge Serpentinenstraße rauf und wieder runter kriechen, die sassanidische Pol-e Dokhtar erreichen, bin ich von der Hitze, die uns in der ausgedörrten Landschaft brät, so

platt, dass ich kaum noch aufnahmefähig bin. Meine Güte, bin ich erleichtert, als ich endlich in Dezful (140km südöstlich von Pol-e Dokhtar gelegen) in unserem sauberem!!! Hotelzimmer unter der kalten Dusche stehe!

Fortsetzung folgt in der nächsten Ausgabe!



- Inhalt
- Editorial
- Kamerasicht
- Damavand
- Ewige Liebe
- Teheran bei Nacht
- Reportage
- Naqsh-e Jahan
- Empfehlung
- Grand Hotel Dariush
- Persönlichkeit
- Hafez
- Feier
- Shab-e Chelleh
- Kulinarisches
- Gaumenfreuden
- Geheimtipp
- Zitadelle Rud Khan
- Handarbeit
- Khatam
- Reisebericht
- Iran-Glanzlichter
- Rezept
- Mirza Qasemi
- Kashk-e Bademjan
- Clip
- Here is Iran or Persia
- Impressum



AUBERGINEN ZAUBER

Rezept für zwei vegetarische Speisen

In dieser Ausgabe wollen wir Ihnen zeigen, wie Sie die zwei wichtigsten und beliebtesten vegetarischen Speisen mit Auberginen zubereiten können. Es handelt sich um Mirza Qasemi und Kashk-e Bademjan.

MIRZA QASEMI

Zutaten für 4 Personen

- 4 große dunkle Auberginen
- 8 Knoblauchzehen
- 3 Tomaten
- 4 Eier
- 1 Esslöffel Tomatenmark
- Olivenöl, Salz, Pfeffer, Paprika, Kurkuma nach Bedarf

Zubereitung

Die Auberginen so lange grillen, bis sie innen durchgegart sind. Danach schälen, die Köpfe abschneiden und hacken bzw. im Mörser zerkleinern. Die Tomaten ins kochende Wasser geben und anschließend, nachdem die Haut weich geworden ist, schälen. Die Knoblauchzehen zerdrücken und im heißen Öl in der Pfanne braten, bis sie rote Farbe annehmen. Danach die Auberginen und die Tomaten

mit etwas Kurkuma, Paprika und Tomatenmark dazugeben und so lange braten, bis das Wasser vollständig verdampft ist (gut umrühren). Die Masse mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken und auf eine Seite der Pfanne schieben. In der anderen Hälfte der Pfanne mit den Eiern Rührei machen und anschließend mit der Auberginenmasse mischen und auf einer Platte anrichten.

Inhalt

Editorial

Kamerasicht
Damavand
Ewige Liebe
Teheran bei Nacht

Reportage
Naqsh-e Jahan

Empfehlung
Grand Hotel Dariush

Persönlichkeit
Hafez

Feier
Shab-e Chelleh

Kulinarisches
Gaumenfreuden

Geheimtipp
Zitadelle Rud Khan

Handarbeit
Khatam

Reisebericht
Iran-Glanzlichter

Rezept
Mirza Qasemi
Kashk-e Bademjan

Clip
Here is Iran or Persia

Impressum

KASHK-E BADEMJAN

Zutaten für 4 Personen

- 6 mittlere Auberginen
- 250 gr. Kashk (persischer Sauerrahm)
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Tasse gemahlene Walnüsse
- Frische gehackte Pfefferminzblätter
- Butterschmalz zum Braten, Salz, Pfeffer nach Bedarf

Zubereitung

Die Auberginen der Länge nach in 4 Scheiben schneiden, leicht salzen und in einem Sieb ca. 1 Stunde abtropfen lassen, damit sie ihre Bitterstoffe verlieren. Danach in einer Pfanne von beiden Seiten gut anbraten und anschließend zerhacken. Die Zwiebeln schälen, klein schneiden und anbraten. Danach die Zwiebeln mit den Auberginen sowie dem Kashk (etwas zum Garnieren aufheben) gut misch-

en, mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken und ca. 3 Minuten lang bei mittlerer Hitze umrühren. Die Knoblauchzehen abziehen, reiben und andünsten. Die gehackten Pfefferminzblätter ebenso andünsten. Das Auberginenmus auf einen flachen Teller anrichten und mit den angedünsten Pfefferminzblättern und Knoblauch sowie gemahlenen Walnüssen und etwas Kashk garnieren.



Inhalt

Editorial

Kamerasicht
Damavand
Ewige Liebe
Teheran bei Nacht

Reportage
Naqsh-e Jahan

Empfehlung
Grand Hotel Dariush

Persönlichkeit
Hafez

Feier
Shab-e Chelleh

Kulinarisches
Gaumenfreuden

Geheimtipp
Zitadelle Rud Khan

Handarbeit
Khatam

Reisebericht
Iran-Glanzlichter

Rezept
Mirza Qasemi
Kashk-e Bademjan

Clip
Here is Iran or Persia

Impressum



Inhalt

Editorial

Kamerasicht
Damavand
Ewige Liebe
Teheran bei Nacht

Reportage
Naqsh-e Jahan

Empfehlung
Grand Hotel Dariush

Persönlichkeit
Hafez

Feier
Shab-e Chelleh

Kulinarisches
Gaumenfreuden

Geheimtipp
Zitadelle Rud Khan

Handarbeit
Khatam

Reisebericht
Iran-Glanzlichter

Rezept
Mirza Qasemi
Kashk-e Bademjan

Clip
Here is Iran or Persia

Impressum



IMPRESSUM

PERSIA emagazine
Friedrichstr. 23,
60323 Frankfurt am Main
GERMANY
Tel.: +49 69 98667526
Fax: +49 69 98667527
info@persiaemagazine.com
www.persiaemagazine.com

HERAUSGABE & REDAKTION

Dr. Hamid Farroukh
Steuer-Nr.: 01281602826

SCHLUSSREDAKTION

Diplom-Sprachenlehrerin
Luzia Farroukh

ÜBERSETZUNGEN

Dr. Beate Damm

LAYOUT & MEDIAREDAKTION

Nader Garshasebi,
Architekt

ANZEIGEN

Siehe *Mediadaten*

emagazine

PERSIA emagazine ist ein unabhängiges Online-Magazin und lädt alle Leser herzlich dazu ein, um mit Ihren Beiträgen, Reviews und Fotografien an dieser Zeitschrift zu partizipieren.

MEDIANACHWEIS

Cover: Fabien Dany; S. 4-6: AliSamii; S. 8: Hamed Saber; S. 10: Farrokhi; S. 12: Arad Mojtabedi; S. 14: AliSamii; S. 16: rh_blax; S. 17: Sorosh; S. 18: Ninara; S. 19: Indigoprime; S. 20: Koohkan; S. 21a: Seier-Seier; S. 21b: Indigoprime; S. 22: Seier+Seier; S. 23: Martijn Munneke; S. 24-25: Hotels offizielle Webseiten; S. 26, wikimedia; S. 29: AliSamii; S. 30-34: wikimedia; S. 35: Hamed; S. 36: Angel Qerquist; S. 37a: Dynamosquito; S. 39c: SheriW.; S. 40d: Marshall Astor; S. 41: Ali Samii; S. 42c: Ali Samii; S. 42d: Hapal; S. 43a: Kambiz Kamrani; S. 43b: Ali Samii; S. 45c: Nintin Badhwar; S. 45d: Ali Samii; S. 46: Navid K.; S. 47: Mardetanha; S. 52a,c: AliSamii; S. 54: Picasaweb; S. 56 oben.: Payampak; S. 58: Qiv; S. 61: nomenklatura; S. 64: Elnaz; S. 66: vive le vélo; S. 71: Ali Samii; S. 75: dynamosquito; S. 77: enis&matthias; S. 78: Philippe Chavin; S. 79: Philippe Chavin; S. 80: Nick Taylor; S. 90: Amir Sardari