

Der Klang der Seele



Eriwan, Armeniens Hauptstadt. Mit dem Öffnen der Wagentür umhüllt mich staubiger, heißer Wind. Russische Wolgas fahren auf dem sechsspürigen Boulevard, Menschen flanieren über breite, von rotbraunen Tuffsteinhäusern gesäumte Trottoirs. Im Hintergrund ragt der Vulkankegel des Ararat 5100 Meter hoch in den Himmel. Hier, irgendwo inmitten des Häusermeers, kann man die Seele Armeniens hören, verspricht mir Srбуhi, meine Abendbegleitung. „Mach dich bereit, in einer halben Stunde führe ich dich hin.“ Die Dusche im Avan Villa Hotel prasselt heiß auf mich herab, dann schlendern wir los durchs abendliche Eriwan. In den Korbesseln der Straßencafés sitzen junge Leute und trinken Strawberry Margarita. Srбуhi führt mich an einem Park vorbei, in dem Kinder Eis essen und die Paare auf den Bänken verliebt aussehen. Dann stehen wir vorm „The Club“. Eine Treppe führt hinunter, und wir betreten einen mit Steinen verkleideten Keller, in dem Menschen an Tischen oder auf Bodenkissen sitzen. Auf den Holzsimen an den Wänden flackern Kerzen. Wir bestellen armenischen Weißwein und warten. Es ist Mittwochabend. Wer jetzt ins „The Club“ kommt, erklärt mir Srбуhi, tut das nicht nur, weil es das beste Restau-

rant der Stadt ist. Nein, die Leute wollen Boghos sehen. Und vor allem hören. Boghos ist der einzige Koch der Stadt, der auch Opernsänger ist. Die Seele Armeniens. Der Kellner bringt Kichererbsenmus, gebratene Auberginen und Tabule, einen Kräutersalat. Dann tritt Boghos mit weißer Kochjacke aus der Küche. Dunkle Augen blicken uns an. Er streicht sich über die vollen, schwarzen Haare, holt Luft und lässt seinen ersten Ton erklingen. Der Klang ist warm wie der Wind, der durch Eriwans Straßen weht. Boghos singt in west-

„Wie schön sie ist, die Frau, ohne die ich nicht leben kann“, singt der armenische Koch

armenischer Sprache über die Liebe. „Seit einem Jahr habe ich meine Geliebte nicht gesehen. Ach, wie ich sie beneide, die Augen derer, die mein Liebchen jetzt anschauen. Ich könnte weinen“, übersetzt Srбуhi, während Boghos den Schmerz und die Melancholie des unglücklich Sehrenden mit so viel Empfindung besingt, dass sogar die Weingläser mitvibrieren. Der Koch schließt die Augen. In seiner Tenorstimme liegen Kraft und Zuversicht, so, als wolle er seine Zuhörer über etwas hinwegtrösten – über die Traurigkeit des Liedes, vielleicht aber auch über die

nicht heilen wollende Wunde aller Armenier: Ihr heiliger Berg Ararat, an dem nach der biblischen Sintflut die Arche Noah gestrandet sein soll, liegt unerreichbar jenseits der geschlossenen Grenze zur Türkei. „Wie schön sie ist, die Frau, die ich liebe und ohne die ich nicht leben kann.“ Boghos intoniert jetzt ein Stück des berühmtesten armenischen Komponisten Komitas. Nachdem er den letzten Ton ausgehaucht hat, kommt er an unseren Tisch. „Ich liebe armenische Lieder, aber besitzen bin ich von italienischen Opern.“

Er nippt an seinem Wein und lächelt verlegen. „Bei Puccinis ‚Tosca‘ fühle und leide ich wie bei keinem anderen Musikstück.“ Nach einem weiteren Schluck Wein erzählt er von seinem Lebens Traum: Wie er auf der Bühne der Mailänder Scala steht und die Menschen im Publikum zum Weinen bringt. „Eines Tages wird er in Erfüllung gehen.“ Als sich Boghos spät am Abend verabschiedet, fragt er: „Werden Sie in die Scala kommen, wenn ich singe?“ Wir nicken heftig, Srбуhi und ich. **JAN KEITH**
The Club 40 Tumanian, Eriwan, Tel. 00374/10/531361, www.theclub.am
Avan Villa Hotel Suite 116 Euro, Tel. 00374/10/547888, www.tufenkianheritage.com

briefmark

Herr Hartig, wie katapultiere ich Philatelisten-Himmel?
 „Mit der schwedischen Tre Skilling von 1855, der teuersten Briefmarkenhaupt. Von ihr ist nur ein einziger bekannt. Sie wurde 1996 für einen Euro versteigert. Oder mit den entdeckten Bordeaux-Briefmarken und blauen Mauritius darauf. Ein Briefmarkenlot wurde im März 1993 für 3,3 Millionen Euro versteigert. Warum sind die Marken so kostbar? Weil sie extrem seltene Fehldrucke sind. Die Tre Skilling Banco wurde ursprünglich in gelber statt in grüner Farbe gedruckt. Die blaue Mauritius geht auf einen Fehler des Graveurs Joseph Barnard zurück. Es handelt sich um das korrekte ‚Post Paid‘ gravieren, nicht ‚Post Office‘. Angeblich war er ein Philatelist. Wie komme ich an die Stücke ran? Sie sind in einer Privatsammlung. Wenn ein Besitzer stirbt oder die Sammlung auflöst. Wenden Sie sich an den Schweizer Auktionator David Feldman. Er hat schon mehrere Mauritius-Briefmarken versteigert.“
DIETER HARTIG ist Präsident des Deutschen Philatelisten, www.philatelien.de
DAVID FELDMAN www.davidfeldman.com

PRIVATVERGNÜGEN jaume tàp



„Zu den größten Schätzen in meinem Weinkeller zählen die verpackten und versiegelten Flaschen von Chartreuse-Likörwein aus den 1930er Jahren. Den trinken meine Freunde und ich gut gekühlt nach einer herzhaften Mahlzeit oder als erfrischendes Essen zum Dessert in der richtigen Gesellschaft. Für mich ist es bei jedem Schluck die abendliche Geschichte der Kartäuser-Mönche seit knapp vier Jahrhunderten. Anfang des 20. Jahrhunderts mussten sie aus Frankreich fliehen und kamen nach Spanien. Das Rezept in der Provinz Tarragona ist eines der besten Trauben-Spice-Weine. Die Produktion aus Wein, Wasser und Zucker ging weiter - nach dem Zweiten Weltkrieg in die verpackte und gehütete Geheimformel. Starker Alkohol hat der knallgrüne oder gelbe Tropfen, der früher als Lebensmittel für Cholera- und Typhuskranken verabreicht wurde, die Mönche schon in den 30er Jahren nach Grenoble zurückkehren lassen. Die Liköre aus ihrer Exilzeit hart und selten. Ich muss also haushalten mit meinen Schätzen. Mancher Küchler zahlt bis zu 3000 Euro pro Flasche. Der spanische Hotelier **JAUME TÀP** ist Präsident der Hotel- und Restaurantvereinigung Relais & Châteaux. Liköre von **Chartreuse** führt z. B. www.spirituosenworld.com. Die Raritäten auf Anfrage unter chartreuse@chartreuse.fr