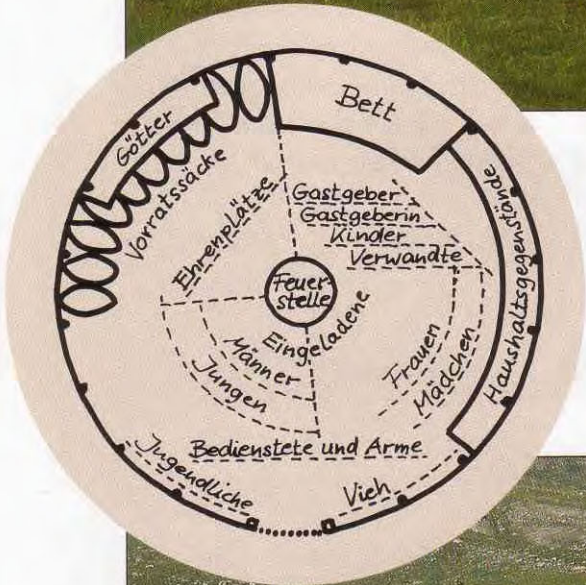


Die Jurte



Rundhütte aus Filz der Nomaden aus Ost-Turkistan.



Die Jurte ist die traditionelle Behausung der Hirtenvölker nördlich des Hindukusch und Himalaya. Sie misst 3-4 Meter in der Höhe und 6-8 Meter im Durchmesser.

Vom Kaspischen Meer bis tief in die Mongolei ist die Jurte die traditionelle Behausung der Hirtenvölker. Das Verbreitungsgebiet umfasst Kasachstan, Turkmenistan, Kirgisien, Tadschikistan, den Osten Turkestans, die Mongolei und einige Völker Sibiriens. In diesen weiten Ebenen, im sanften Hügelland nördlich des Hindukusch und des Himalaya herrscht ein rauhes Klima. Die Rundhütte aus Filz schützt sowohl vor dem strengen Winter als auch vor dem glühend heißen Sommer.



In wenigen Stunden ist die Jurte aufgebaut.

Wie das Zelt kann auch die Jurte von zwei Kamelen transportiert werden. In wenigen Stunden ist sie aufgebaut. Man beginnt mit dem faltbaren Scherengitter, das die Wand formt. In vier Teilen stellt man

es zu einem Kreis auf, eine Öffnung für die Türe bleibt ausgespart. Darüber setzt man in einer Höhe von drei Metern ein grosses Rad, welches das Gewölbe abschliesst; drei Stützen halten es provisorisch. Sorgfältig fügt man nun die siebzig gebogenen Stangen, die das Dach formen, in die Wölbung ein und befestigt sie an der Wand. Über dieses Gerüst wird Filz gelegt und festgebunden, so dass ihn der Wind nicht

wegblasen kann. Lange gewobene Bänder werden zum Schluss um die Jurte gespannt und fassen sie ein.

Je nach Reichtum der Familie ist der Boden mit Knüpft Teppichen, Kelims oder Filzteppichen ausgelegt. Die Innenwand zierte ein langes, breites Webband, wie auch die diversen Säcke und Taschen, in welchen Kleider, Lebensmittel und Küchenutensilien aufbewahrt werden. In der Mitte der Jurte befindet sich die Feuerstelle, deren Rauch durch eine verschliessbare Öff-

nung im Jurtenspitz entweichen kann. Gegenüber der Türe wird oft ein Schrein aus geschnitztem Holz errichtet, der in lebhaften Farben bemalt ist.

Text: Alain König, Fotos: Artou

Acili Ezme

Diese kalte Vorspeise aus der Türkei ist einfach zuzubereiten - vielleicht genau das Richtige für einen warmen Sommerabend. Achtung: die angegebene Menge reicht gut für zehn Personen, laden Sie also noch ein paar Freunde ein oder reduzieren Sie die Angaben entsprechend. Und Vorsicht: der Ezme ist scharf!

Rezept: Edip

Zutaten: 1 kg Zwiebeln, 1 kg Tomaten, 1 Bündel Petersilie, 500 g Tomatenmark, 250 g grüne Paprikaschoten (oder Peperoni, wenn es nicht so scharf werden soll), ca. 50 g Paprika, Salz, Sonnenblumen- oder Olivenöl.

Zubereitung: Zuerst die Zwiebeln, die Petersilie und die Paprikaschoten ganz fein hacken. Die Tomaten durch eine Raffel reiben, mit Paprika, Öl und Salz würzen und alles sorgsam zusammenmischen. Zum Schluss das Tomatenmark zugeben und gut umrühren: schon ist der Ezme fertig. Er sollte eine Konsistenz wie ein Tatar haben. Serviert wird er in einer Schale (pro Person ca. 200 g), oder es können Brötchen damit bestrichen werden. Guten Appetit!