

Spielwiese der Umbrüche

Serbiens Hauptstadt Belgrad trägt ihre Narben im Gesicht wie ein vom Leben gezeichneter alter Mensch. Die jüngsten Umbrüche schaffen aber Freiräume für viel Neues.

Text: Robert Fishman

Mondäne Boulevards mit Art-déco-Bauten, unterbrochen von Bauhaus- und Betonfassaden des Brutalismus der Nachkriegszeit, zerbröselnde, pastellfarbene Jugendstil-Fronten zwischen geschwungen-leichten Bauten des sozialistischen Fortschrittsglaubens, ein von der Nato 1999 zerbombtes Hochhaus, eine Kulturkneipe in einem Hinterhof oder eine versteckte Bucht an der Save. Hier wiegen sich Boote und Wasservögel in der untergehenden Sonne. Statt nach Abgasen duftet es plötzlich frisch nach Wasser und feuchtem Schilf. Belgrad ist voller Leben und voller Gegensätze. Am gegenüberliegenden Ufer ragen graue Betonzähne in den Himmel, manche frisch geputzt, andere von der Zeit geschwärzt: Neu-Belgrad sollte eine sozialistische Musterstadt werden. Es wurde mit 450.000 Bewohnern vermutlich das größte Plattenbaugelände Europas.

New Balkan Cuisine. Kurz vor dem Ersten Weltkrieg entstand an der Sarajevska Straße in Alt-Belgrad ein großzügiges Wohnhaus. Der Bau mit der verwitterten Fassade stand einige Zeit leer, bis junge Leute ihm neues Leben schenkten. In den hohen Räumen stehen ein paar dunkle, rohe Holztische auf dem Parkettboden. Die Wände nackt, die Tische nur mit dem Nötigsten gedeckt: Teller, Besteck, Wasser- und Weingläser. „Ich möchte, dass sich unsere Gäste auf das Essen konzentrieren können“, erklärt Vanja. Mit Freunden hat der 31-Jährige in der ehemaligen Wohnung ein Restaurant eröffnet: das Iris - New Balkan Cuisine. Die schweren heimischen Gerichte, fetttriefende Fleischberge, Kohl, Gemüse, haben sie modernisiert: leicht, regional und gesund. Vanja fährt aufs Land, um alte Frauen in den Dörfern nach ihren Rezepten zu fragen, sucht Inspirationen in traditionellen Bauerngärten. Seine Lieferanten kennt er persönlich. Die meisten Zutaten in der Küche seien bio, auch ohne Siegel. Die Siegel können die kleinen Bauern nicht bezahlen. Das Brot backt das Team des Iris selbst. Zur Begrüßung servieren sie Rakija - serbischen Obstler aus Zwetschgen, Quitten oder Marillen. Zum Essen erscheinen Gäste, die sich etwas Besonderes gönnen wollen. Zwischen 3000 und 4000 Dinar, gut 30 bis 40 Euro kostet das Menü, fast ein Zehntel des serbischen Durchschnittsgehalts. Die Nachfrage wächst. Das Iris liegt am Rande des einst türkischen Viertels Dorćol zwischen der mondänen Innenstadt und dem Donauufer. In den von alten Bäumen gesäumten Straßen eröffnen ausgefallene Cafés, Bars und Restaurants:

1. Junge Belgrader feiern gern in Partybooten, zu Clubs umgebauten Ausflugsdampfern oder Restaurant-schiffen.
2. „Yugotours“ präsentiert Stadtrundfahrten mit alten jugoslawischen Autos, zum Beispiel in die größte Plattenbausiedlung Europas, yugotour.com
3. In einer umgestalteten Wohnung serviert das Iris neue Balkanküche.
4. Zum Beispiel ein saftiges Tenderloin-Steak in feinen Streifen.
5. Die junge schicke Hipster-Szene Belgrads braucht Friseur.

Kneipen wie die Kultbar Centrala, kleine Galerien, die selbstverwaltete, als Kollektiv geführte Kulturkneipe „Zadruga Oktobar“ oder das „Dorćol Platz“. Fünf Gründer haben die Hallen einer ehemaligen Autowerkstatt zu Bars und Kneipen umgebaut: eine Bühne, Theke, bunte Lichter über Biergartenbänken. An den weiß gekalkten Werkstattwänden hängt die Ausstellung einer Belgrader Fotografin. Am Wochenende veranstalten die Wirte Flohmärkte, Konzerte, Theateraufführungen und Filmabende.

Die Festung mit dem offenen Tor. An einem der Tische sitzt Dimi bei einem Kaffee. Der „bayerische Serbe“ sieht sich als echter Belgrader. Wie seine Eltern zogen in den 1960er- und 1970er-Jahren Tausende „Jugos“ dort hin, wo es gut bezahlte Arbeit gab: nach Österreich und Deutschland. So wuchs er in München auf. Heute spricht der jugendliche Typ mit Stoppelbart Bayrisch, Deutsch, Englisch und Serbisch, was eigentlich Serbokroatisch ist und sich von der Sprache der „bösen Nachbarn“ kaum unterscheidet.

Warum sich die einstigen Jugoslawen vor gerade einmal 20 Jahren gegeneinander in den Krieg hetzen ließen, versteht er wie viele andere hier nicht. Ihn zog es nach dem Studium zurück in die Heimat seiner Eltern. Er blieb, weil er „das Lebensgefühl hier mag“: Die Menschen leben im Heute, gehen aus und genießen, was sich ihnen bietet. Viele Kulturen haben sich hier an der Grenze zwischen Orient und Okzident vermischt und gegenseitig inspiriert. Sieben von zehn Belgradern sind Zuwanderer oder deren unmittelbare Nachfahren. „Unser Wappen“, ergänzt Dimi, „ist eine Festung mit einem offenen Tor“.

Türken, Habsburger, Serben, Bosnier, Kroaten, Händler, Bettler, Künstler, Bohemiens der Zwischenkriegszeit, das Königreich, der Nazi-Terror, Titos Selbstverwaltungs-Sozialismus - alle haben sie hier, an der Grenze zwischen Mitteleuropa und dem Balkan, ihre Spuren hinterlassen. Die jahrhundertlange türkische Fremdherrschaft hat zum Beispiel die zahlreichen Kafanas hinterlassen. So nennen Serben ihre Mischung aus Bistro, Kneipe, Restaurant und Kaffeehaus. Touristen landen oft im „Fragezeichen“, einer dunklen Gaststube aus dem 19. Jahrhundert an der ältesten Kirche der Stadt. Andere gehen lieber in die „Goldene Opanke“ am Djeram-Markt. Benannt ist die 90 Jahre alte Kneipe nach den Schustern der serbischen Opanken (Bundschuhe), die sich früher hier trafen. Hier wie auch in der Teatroteka sitzen die Leute aus allen Schichten und Kreisen zusammen, reden und disku-



Fotos: flickr.org (CC BY-SA 2.0); Robert B. Fishman (2); Iris New Balkan Cuisine (2)



» tieren über Politik, das Leben und die Welt, Bier- und Kaffeetrinken, manche vom frühen Vormittag bis tief in den Abend. Noch dürfen die Gäste hier und in anderen Kneipen rauchen, bis man sie im Qualm nicht mehr sehen kann. Auch den Osmanen verdankt Belgrad Leckereien wie gefüllte Teigtaschen und klebrig-süße Baklava, die Bäckereien buchstäblich an jeder Straßenecke verkaufen. Zu den Traditionen kommt ständig Neues. Belgrad ist immer auf dem Sprung. Überall wird gebaut, saniert, umgestaltet, als bedeute Stillstand den Tod. „Pop-up City“ nennen manche ihre Stadt. „Wenn du in zwei Jahren wiederkommst, erkennst du die Stadt kaum wieder“, verspricht Dimi. Hinter dem Hauptbahnhof wächst gerade das größte Neubauprojekt Südosteuropas in den Himmel: Bagger reißen die alten Fabriks- und Lagerhallen ab, in denen bis vor Kurzem mehr als 1000 Flüchtlinge hausen mussten. Auf dem Weg über die Balkanroute waren sie in Serbien hängengeblieben. Inzwischen ließ sie die Regierung in Lager verfrachten. Hinter den Trümmern ragen zwei halbfertige Betontürme in den wolkenlosen Himmel. „Belgrade Waterfront“ verkündet die Bautafel des Unternehmens Eagle Hills aus Abu Dhabi. Der Investor baut zusammen mit dem serbischen Staat auf 177 Hektar eine neue Wolkenkratzerstadt: 5700 Wohnungen, Büros, Vergnügungsmeile, Einkaufszentren, Uferpromenade und Luxushotels. Wer dem Vorhaben nicht freiwillig gewichen ist, wurde weggeräumt. Medien berichteten, wie maskierte Männer Anwohner im April 2016 ohne Vorwarnung aus ihren zum Abriss bestimmten Häusern prügeln.

Man war Jugoslawe. In einem Café vor dem Goethe-Institut an der mondänen Fußgängerzone Knez Mihailova erzählt Selman Trtovač eine typische Belgrader Zuwanderergeschichte: Seine Mutter stammt aus Dalmatien, der Vater ist muslimischer Serbe. Als Selman 1970 im heute kroatischen Zadar zur Welt kam, interessierten sich wenige für solche Details. Man war Jugoslawe. Aufgewachsen in Belgrad, studierte Selman in Düsseldorf Kunst bei Beuys-Nachfolger Klaus Rinke. Obwohl er in Deutschland sein Auskommen hatte, wagte er 2011 den Sprung ins Ungewisse. „Eine harte Entscheidung“, begleitet von „Zweifeln und Existenzangst“, die er nicht bereut. „Mich interessieren existenzielle Fragen, zerfallende Systeme und die Momente, in denen sich Werte wieder neu sortieren“, sinniert der nachdenkliche Mann. So kehrte er nach Belgrad zurück, obwohl man „hier von

6. Kultkneipe Café Centrala. Die Adressen der angesagtesten Locations finden sich auf www.beograd-nocu.com
7. Der Stadtbezirk Zemun liegt auf der Halbinsel vor der Mündung der Save in die Donau.

Kunst nicht leben kann. Es gibt dafür keinen Markt.“ Selman mag „die Wärme der Leute, das Schnelle, Spontane, die Empathie - und den Schuss Chaos. Die Menschen hören zu und helfen.“ Selman fand eine Stelle in der Universitätsbibliothek und dann beim Goethe-Institut, wo man ihm hinter dem Schaufenster Platz für eine kleine Galerie schuf. „70.000 Passanten kommen hier täglich vorbei“, freut sich der Künstler. Nach dieser und vielen anderen Belgrader Erfolgsgeschichten fallen mir die Worte von Vanja aus dem Iris wieder ein. Wie so viele strandete er mit seinen Eltern während des Krieges in den 1990er-Jahren in Belgrad. Aufgewachsen ist er in Bosniens Hauptstadt Sarajevo, bis das Leben in der belagerten Stadt unerträglich wurde. Der Koch und Restaurantgründer nennt die serbische Metropole „eine Spielwiese, auf der man viel Neues entwickeln kann“. Wie er haben sich hier viele mit ausgefallenen Ideen ihren Platz erkämpft. ☆

Top-Tipp: Insider-Tipps und Einblicke in die Alltagskultur der Einheimischen bieten die jungen Macher von „Use it“ in mehr als 40 europäischen Städten, darunter Belgrad. Für Serbiens Hauptstadt haben sie einen kostenlosen Stadtplan mit zahlreichen praktischen Tipps und Adressen im Programm: use-it.travel
Savamala: In den vergangenen Jahren haben in dem Viertel zwischen Innenstadt und der Save zahlreiche Designläden und ausgefallene Kneipen eröffnet. Nach und nach werden die teilweise heruntergekommenen Altbauten saniert.
Essen, Trinken, Feiern: Nach Jahren des Still-

stands ist Belgrad zur Gründerstadt geworden. Überall eröffnen neue Bars, Clubs, Restaurants und Kneipen. Angesagt ist die neue Balkanküche New Balkan Cuisine. Wiederentdeckte regionale Spezialitäten modern und leicht aufbereitet: Ambar Restaurant, Karadordeva 2-4, ambarrestaurant.com
 Ganz auf vegane Küche setzt das Radost House ebenfalls in einer kaum veränderten alten Wohnung mit Biergarten, Pariska 3, facebook.com/RadostFinaKuhinjica
 In einer mit rohen Holzmöbeln vor weißen Wänden gestalteten Wohnung serviert das Iris neue Balkanküche. Gründer Vanja Puskar (31)

fährt selbst in die Dörfer, um alte Frauen nach ihren Rezepten zu fragen, und zu den Kleinbauern, die ihm direkt frisches Gemüse, Obst, Fleisch und mehr liefern, Sarajevska 54, newbalkanuisine.com
 Auch traditionelle Kafanas, eine Mischung aus Kaffeehaus, Restaurant und Kneipe, sind wieder gefragt, zum Beispiel das Teatroteka mit seinem Biergarten unter alten Bäumen in einem Hinterhof, Gospodar Jevremova 19, teatroteka.rs
Compliance-Hinweis: Die Recherche zu diesem Beitrag wurde unterstützt von der Nationalen Tourismusorganisation
 Notes.