

## Donau-Delta

### Dobrudscha



**Quitten Im Glas**

**Bild: ZDF und arte/Kristian Kähler.**

Bevor die Donau ins Schwarze Meer mündet, bildet sie eine einzigartige Landschaft: Das rumänische Donau-Delta im Kreis Tulcea ist das zweitgrößte Delta Europas und das größte zusammenhängende Schilfgebiet der Welt. Hier leben sehr viele seltene Vögel, große Teile des Deltas stehen heute unter Naturschutz. Es ist Heimat der einzigen größeren Pelikan-Kolonie auf europäischem Boden, in den Auenwäldern leben zahlreiche Wildpferde. Die abgelegene Region ist nur mit dem Boot zu erreichen. Fami-

lie Burduja steht mitten im (Dorf-)Leben. Mutter Rodicas Tag ist lang: Bevor um acht Uhr der Dorfladen öffnet, hat sie bereits für die ganze Familie gekocht. Das Kochen hat sie sich selber beigebracht – Hechtklöße, Paprikaschoten mit Fischfüllung oder gebratenen Wels mit frischer Knoblauchsoße. Besonders beliebt sind ihre Nachtische: Quarkkuchen oder frittierte, süße Hefeklößchen. Mitica Burduja fährt seit über 20 Jahren jeden Morgen mit seinem kleinen Boot ins Delta. Eine gute halbe Stunde ist er auf Wasserwegen unterwegs, bis er den größten See erreicht hat. Der Lacul Merhei war früher berühmt für seinen Fischreichtum – doch dieser hat aufgrund von Umweltverschmutzung deutlich abgenommen. Früher, so erzählt Domitru, hätten sie ihre Reusen bloß auf 100 Meter Länge ausgelegt und 100 Kilogramm Fisch gefangen. Heute hat er zwei Kilometer Reusen und fängt oft nicht mehr als zehn Kilogramm. Das Geschäft der Fischer ist hart geworden. Für ihren Fang bekommen sie nicht mehr als einen Euro pro Kilogramm. Davon können sie kaum leben. Tochter Andrea geht seit dem letzten Jahr in Tulcea zur Schule und lebt dort bei Pflegeeltern. Nur alle paar Wochen kommt sie heim nach Letea. Es ist ein Abschied auf Raten. Andrea liebt das Leben im Delta, aber die Plackerei ihrer Eltern ist nicht ihre Zukunft. (Text: arte)

## Ciorbă de pește

### Fischsuppe

#### Zutaten für 6 Portionen:

1 kg Süßwasserfisch (Wels, Barsch, Hecht, Karpfen),  
3 l Wasser,  
3 Zwiebeln,  
400 g geschälte Kartoffeln,  
2 Tomaten,  
2 rote Paprika,  
10 ml Essig,  
300g Sauerrahm,  
15 g Maggikraut,  
Salz,  
Pfeffer

#### Zubereitung:

Wasser in einem Topf aufsetzen. Die Zwiebeln würfeln und mit den in Scheiben geschnittenen Kartoffeln 15 min im Wasser kochen. Den grob geschnittenen Fisch ohne Gräten, gewürfelte Paprika und Tomaten dazugeben. Die Suppe sechs Minuten kochen, Salz, Pfeffer, Essig und 50 g Sauerrahm unterrühren. Alles zusammen weitere 6 min kochen, vom Herd nehmen und ziehen lassen. Die Suppe in Schüsseln mit dem restlichen Rahm und frischem Maggikraut servieren.

Poftă bună! Guten Appetit!

**Quelle: Arte-Magazin 1/2015**