

TRESCHER VERLAG

Jasmine Dum-Tragut

ARMENIEN

3000 Jahre Kultur zwischen Ost und West



10., aktualisierte und erweiterte Auflage 2019

Trescher Verlag
Reinhardtstr. 9
10117 Berlin
www.trescher-verlag.de

ISBN 978-3-89794-472-5

Herausgegeben von Bernd Schwenkros und
Detlev von Oppeln

Reihenentwurf und Gesamtgestaltung:
Bernd Chill

Lektorat: Sabine Fach
Stadtpläne und Karten: Johann Maria Just,
Martin Kapp, Bernd Chill
Übersetzung der armenischen und russischen
Zitate: Jasmine Dum-Tragut

Das Werk einschließlich seiner Teile ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung ist ohne Zustimmung des Verlages unzulässig. Dies gilt insbesondere für den Aushang, Vervielfältigungen, Übersetzungen, Nachahmungen, Mikroverfilmung und die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen.

HINWEIS ZUR BENUTZUNG:

Die Seitenzahlen im Inhaltsverzeichnis, Verweise im Text und das Register sind mit den dazu gehörigen Texten und Karten dieses Reiseführers verlinkt. Die Internetadressen öffnen sich in Ihrem Browser; die Emailadressen öffnen sich in Ihrem Emailprogramm. Bitte beachten Sie, dass bei entsprechender Nutzung im Ausland Roaminggebühren anfallen.

Alle Angaben in diesem Reiseführer wurden sorgfältig recherchiert und überprüft. Dennoch können Entwicklungen vor Ort dazu führen, dass einzelne Informationen nicht mehr aktuell sind. Gerne nehmen wir dazu Ihre Hinweise und Anregungen entgegen. Bitte schreiben Sie an post@trescher-verlag.de.

Titel: *Kloster Noravankh* (→ S. [372](#))



DAS LAND DER STEINE

JEREVAN



RUND UM DIE ARARATEBENE



DER NORDEN

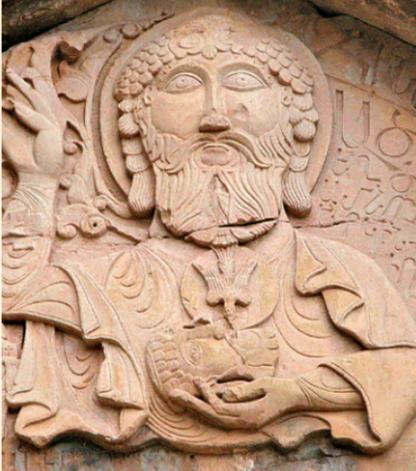
DER SÜDEN



WANDERUNGEN IN ARMENIEN

REISETIPPS VON A BIS Z

ANHANG



Vorwort	11
Das Wichtigste in Kürze	12
Herausragende Sehenswürdigkeiten	14

DAS LAND DER STEINE [16](#)

Zahlen und Fakten	18
-------------------	--------------------

Geographie [19](#)

Gebirge	19
Gewässer	21
Vegetation	23
Tierwelt	24
Bodenschätze	25
Die Provinzen	26
Ararat – der mythische Berg	28

Die Menschen [34](#)

Die Familie	35
Gastfreundschaft	38
Demographische Probleme	38

Die armenische Küche [40](#)

Die Mahlzeiten	42
Getränke	45

Geschichte [48](#)

Die frühe Besiedlung	48
Das urartäische Erbe	51
Die armenischen Reiche	55
Das osmanische Reich	58
Armenien in der Neuzeit	58

Der armenische Staat [64](#)

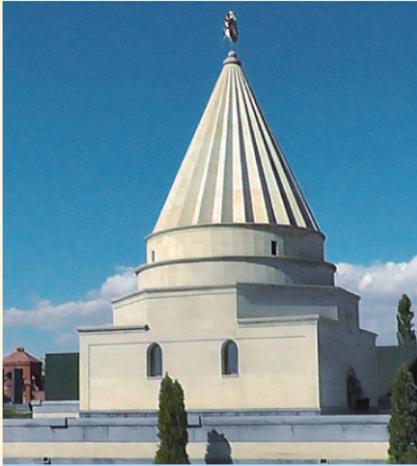
Der Weg zur Demokratie	64
Wahlen und Parteien	65
Die nationalen Symbole	66
Der Karabach-Konflikt	66

Armenien heute [70](#)

Wandel und Stillstand	71
Tourismus	72
Alltagsprobleme	73
Wirtschaft	77
Bildungswesen	78

Das armenische Christentum	80
Die Kirchenfeste	81
Die Messe	82
Matagh, das Tieropfer	83
›Seelenfänger‹ und Bauboom	84
Armenische Kunst	87
1500 Jahre geschriebene Kultur	87
Armenische Musik	91
Die armenische Malerei	93
Architektur und Skulpturkunst	95
Kreuzsteine	99
Kirchenkunst-Glossar	101
Die armenische Sprache	103
Geschichte	104
Sprachstufen und Dialekte	105
Die armenische Sprache heute	106
JEREVAN	108
Blick über Jerevan	110
Geschichte	110
Das Stadtbild Jerevans	111
Das Zentrum	115
Rund um den Republikplatz	115
Rund um die Oper	117
Vom Republikplatz zur Grigor-Lusavoritsch'-Straße	119
Am Hrazdan	122
Im grünen Hufeisen Jerevans	125
Marschal-Baghrumjan-Boulevard	127
Außerhalb des Zentrums	130
Der Siegespark	130
Tsitsernakaberd	130
Erebuni – die Grundmauern Jerevans	134
Karmir Blur	136
Schengavith	137
Die Kirchen von Jerevan	138
Die Museen Jerevans	142
Die Außenbezirke Jerevans	156
Jerevan-Informationen	160





RUND UM DIE ARARATEBENE 170

Die Provinz Armavir	<u>172</u>
Zvarthnots'	<u>172</u>
Vagharschapat/Edschmiatsin	<u>174</u>
Aragats	<u>184</u>
Metsamor	<u>186</u>
Armavir und Umgebung	<u>187</u>

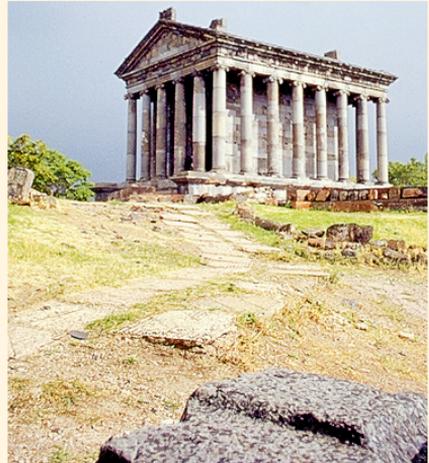
Die Provinz Aragatsotn	<u>191</u>
Ascharak	<u>192</u>

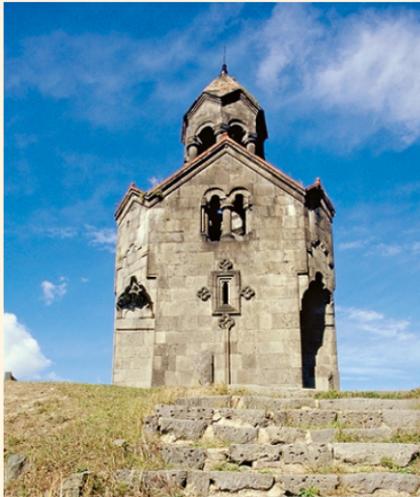
Am Khasach entlang	<u>195</u>
Mughni	<u>196</u>
Karbi	<u>196</u>
Wehrkloster Surb Sargis	<u>197</u>
Hovhanavankh	<u>198</u>
Saghmosavankh	<u>202</u>
Artaschavan	<u>205</u>
Astvatsenkal-Vankh	<u>206</u>
Der Aparaner Stausee	<u>207</u>
Jeghipatrusch	<u>209</u>
Aparan	<u>210</u>
Die fremden kurdischen Dörfer	<u>212</u>

Von Ascharak nach Gjumri	<u>215</u>
Oschakan	<u>215</u>
Aghts'kh	<u>216</u>
Bjurakan	<u>216</u>
Amberd	<u>219</u>
Tegher	<u>220</u>
Kosch	<u>222</u>
Schamiram	<u>224</u>
Arutsch	<u>225</u>
Irind	<u>227</u>
Thalin	<u>228</u>
Dashtadem	<u>230</u>
Mastara	<u>231</u>

Die Provinz Kotajkh	<u>233</u>
Ptghni und Arzni	<u>233</u>
Argel (Lusakert)	<u>235</u>
Bdschni	<u>235</u>
Hrazdan	<u>238</u>
Makharavankh	<u>238</u>

Tsaghkadzor	240
Kloster Ketsch'aris	241
Jeghvard	245
Buzhakan	246
Kaputan	247
Garni	248
Geschichte	249
Besichtigung	250
Havuts'thar	253
Geghard	254
Geschichte des Klosters	254
Besichtigung	256
DER NORDEN	262
Die Provinz Schirak	264
Pemzaschen	265
Arthik	264
Haritschavankh	268
Dschrapi	270
Anipemza	271
Gjumri	273
Marmaschen	280
Die Provinz Lori	283
Vanadzor	284
Stepanavan und Umgebung	288
Die Klösterstraße	294
Kloster Hnevankh	295
Kloster Khobajr	296
Odzun	300
Kloster Sanahin	303
Haghpat	309
Achthala	315
Spitak	318
Die Provinz Tavusch	320
Dilidschan	321
Haghartsin	323
Gosch	328
Idschevan	332
Lastiver	333
Makharavankh	334





Atscharkut und Kirants'-Klöster	337
Das östliche Tavusch	339
Kloster Varagavankh	340
Der Norden von Tavusch	342

Die Provinz Gegharkhunikh	343
Sevankloster	343
Semjonovka	346
Ltschaschen	350
Hajravankh	351
Noratus	352
Gavar	354
K'anaker	354
Dzoragjugh	355
Nerkhin Getaschen	356
Makhenis	356

DER SÜDEN [358](#)

Die Provinz Ararat	360
Dvin	361
Artaschat	363
Chor Virap	365
Der Chosrov-Nationalpark	367

Die Provinz Vajots' Dzor	369
Areni	370
Noravankh	372
Vernaschen (Gladzor)	376
Schatin	379
Jeghegis	379
Gndevankh	382
Dschermuk	383
Karawanserei Selim	386

Die Provinz Sjunikh	390
Angeghakoth	390
Schakhi und Sisian	392
Thanahat	394
Die Steine von Zorakhar	394
Aghitu	396
Vorotnavankh	398
Goris	400
Chndzoresk	402
Choth, Schinuhajr, Halidzor	404
Tathev	405

Jerits'avankh	411
Kapan	412
Vahanavankh	413

WANDERUNGEN [418](#)

Abenteuer zu Fuß [420](#)

In den Walnussainen von Garni	420
Von Garni nach Havuts' Thar	422
Durch die Schlucht des Khasach	424
Von Artaschavan nach Saghmosavankh	424
Zu den Wandmalereien von Khobajr	425
Dschuchtakvankh	426
Nach Spitakavor Astvatsatsin	427
In den Schluchten des Arpha	429
Zu den Höhlen von Chndzoresk	431
Nach Alt-Schinuhajr	432

REISETIPPS VON A BIS Z [435](#)

Sprachführer	448
Literatur	458
Internet/Die Autorin	459
Register	461
Kartenregister	466
Bildnachweis	467

EXTRA

Armenisches Weltkulturerbe	24
Mein Armenien	33
Rezepte	47
Die Diaspora-Armenier	62
Grigor der Erleuchter	86
Die Jerevaner Kognakfabrik	124
Davith von Sasun	127
Der alte Kranich	132
Musaler	183
Hovhannes Thumanjan	299
Armenisches Gebet	319
Sevan – die blaue Perle	349
Lavash, das Brot der Erde	388
Die Seidenstraße	416





Kloster Haghat in der Provinz Lori im Norden Armeniens

Vorwort

Armenien – ein unbekanntes Land jenseits der schneebedeckten kaukasischen Riesen, zerklüftet, steinig und ural. Ein Hochgebirgsland, das seinen Bewohnern nur wenig Platz lässt, seinen fruchtbaren, doch trockenen vulkanischen Boden zu bebauen. Ein Land, das genau an der geographischen, politischen und wohl auch kulturellen Grenze zwischen Europa und Asien, zwischen Christentum und Islam liegt. Die faszinierende Kultur des armenischen Volkes präsentiert sich schon seit Jahrtausenden als eine zwar orientalisches beeinflusste, aber tief christliche. Armenien war der erste christliche Staat der Welt, und die Fußstapfen der frommen Mönche führen vom Ararat bis in undurchdringliche Wälder und über steile Felswände in versteckte Orte, die in ihrem Dornröschenschlaf nur darauf warten, entdeckt und bestaunt zu werden. Winzige steinerne Kirchen, spektakulär über Schluchten drohende Klosterburgen, steinerne Kreuze in den grünen Ebenen sind die Zeugen einer christlichen Tradition, die ihresgleichen sucht.

Doch bei der Reise durch Armenien sieht man auch seine andere Seite, die weniger bekannt, weniger abendländisch anmutet. Viehherden, auf mühsam bewässerten Feldern hart arbeitende Bauern, Kühe und Schweine auf Dorf- und Stadtstraßen, dunkel gekleidete, bärtige Männer und alte Frauen in langen schwarzen Kitteln und bisweilen sogar mit vor das Gesicht gezogenen Tüchern. Sonnenverbrannte Erde und rotleuchtende Früchte in den Obstthainen. Laute Musik auf staubigen Straßen und der bunte Trubel von Marktszenen. Armenien ist auch Orient. Ein Teil der Seidenstraße verlief quer durch Armenien und an ihren Rändern wurden große Karawansereien errichtet. Im Gegensatz dazu das beinahe zu modern erscheinende, unruhige Jerevan mit seinen Cafés, teuren Boutiquen und seinem für Besucher oft nicht verständlichen und übertriebenen Hang zu Äußerlichkeiten.

Für so manchen ist das Land auch Inbegriff einer tragischen Geschichte, eines gepeinigten, doch widerstandsfähigen Volkes, das seine Geschichte in unbeschreiblich schönen illuminierten Handschriften aufgeschrieben hat, deren Leuchtkraft heute noch jegliches moderne Kunstwerk erblassen lässt.

Die Armenier sind ein überaus gastfreundliches, herzliches Volk. Das, was sie vielleicht nicht in ihren Taschen haben – denn die Armut ist noch immer groß –, haben sie übertoll in ihren Herzen. Es lohnt sich, Armenien zu entdecken. Es ist ein unbekanntes Land, das sicherlich für den Reisenden einige Schwierigkeiten bieten mag, die Straßen sind oft schlecht, das Wetter ist heiß, die Gebirge sind hoch und einige Hotels, na ja. Andererseits überrascht den Reisenden das viel zu rasch wachsende, moderne Jerevaner Zentrum und eine Vielzahl von westlichen Geschäften. Doch wie gut – die orientalische Gelassenheit hat sich noch nicht ganz dem westlichen Tatendrang untergeordnet. Das wahre Armenien entdeckt man jedoch nur abseits der quirligen Hauptstadt...

Armenien ist ein Land, in dem man neben einer wunderbar kontrastreichen Natur auch die Gelegenheit hat, den frühen christlichen Geist zu schnuppern, und in dem man der Zeit eine andere Bedeutung als in Mitteleuropa beimisst: Zeit ist da, um sie anderen Menschen zu schenken. Und dann kann es sein, dass Armenien einen nicht mehr loslässt, und jede Erinnerung an die Reise einem ein kleines Lächeln auf die Lippen zaubert.

Das Wichtigste in Kürze

Einreise

Die Einreise ist nur über die Flughäfen in Jerevan und Gjumri und auf dem Landweg über Georgien oder den Iran möglich. Bürger der Europäischen Union brauchen für bis zu 180 Tagen pro Jahr kein Visum, man sollte allerdings darauf achten, dass der Reisepass gerechnet ab Einreisedatum noch sechs Monate gültig ist. Für Langzeitaufenthalte muss man sich vor der Reise ein Visum bei der jeweiligen armenischen Botschaft des Heimatlandes besorgen.

Geld

Anfang 2019 bekam man für 1 Euro etwa 530 Dram (AMD), für 1 US-Dollar 470 Dram. Der Kurs schwankt ständig um etwa 10 Prozent. In zahlreichen Wechselstuben kann man Euro und Dollar tauschen, in den Filialen der großen Supermärkte teilweise sogar rund um die Uhr. Geldautomaten (auch Maestro-Karten) findet man in Jerevan, Gjumri und Vanadzor und anderen größeren Orten ausreichend, bei Reisen aufs Land sollte man genügend Bargeld mitnehmen. In großen Hotels sowie in einigen internationalen Geschäften und Restaurants in Jerevan kann meist auch mit Kreditkarte bezahlt werden.

Telefonieren

Viele Mobilfunkanbieter haben Roaming-Abkommen mit Armenien. Preiswerte Auslandsgespräche können in Postämtern und Internetcafés getätigt werden. Die Vorwahlen sind für Deutschland +49, für Österreich +43, für die Schweiz +41. Die Vorwahl von Europa nach Armenien ist +374.

Sprache

Amtssprache ist Armenisch, das über ein eigenes Alphabet verfügt. Russisch ist al-

lerdings nach wie vor verbreitet, so dass Russischkenntnisse hilfreich sind. In den touristischen Zentren und mit jüngeren Leuten kann man sich in der Regel auf Englisch verständigen.

Klima und Kleidung

Das Klima ist trocken und kontinental, große Höhenunterschiede führen zu starken Temperaturunterschieden. Die besten Reisezeiten sind das Frühjahr und der Herbst. Man sollte außer leichter Kleidung für heiße Tage auch ein paar warme Sachen, bequeme Schuhe und einen Regenschutz dabei haben.

Gesundheit

Es gibt keine vorgeschriebenen Impfungen. Impfschutz gegen Polio, Tetanus, Diphtherie und Hepatitis A sollte bestehen. Der Abschluss einer Reisekrankenversicherung, die auch einen Rücktransport einschließt, ist empfehlenswert.

Sicherheit

Bei Beachtung der überall gültigen Verhaltensregeln ist Armenien ein sicheres Reiseland. Auf Märkten und Busbahnhöfen sollte man sich vor Taschendieben hüten.

Unterwegs im Land

In Jerevan gibt es Taxis, Busse, Oberleitungsbusse, Sammeltaxis und die U-Bahn. Wenn man von Jerevan aus auf eigene Faust durchs Land reisen möchte, sind die zahlreichen Sammeltaxis ebenfalls eine gute Möglichkeit. Sie fahren vom Zentralen Busbahnhof und mehreren kleineren Busbahnhöfen.

Ausführliche Hinweise in den **Jerevan-Informationen** (→ S. 160) und den **Reise-tips von A bis Z** (→ S. 435).

Herausragende Sehenswürdigkeiten

Matenadaran in Jerevan ▼

Armenische Handschriften aus verschiedenen Epochen und Regionen zu sehen, heißt, in die Geschichte Armeniens einzutauchen und etwas über das Erbe einer großen christlichen Kultur zu erfahren. (→ S. [119](#), [147](#))



Historisches Museum in Jerevan

Die Frühgeschichte Armeniens ist nirgends besser und umfassender dargestellt. Ein Ort zum Staunen und Lernen! (→ S. [115](#), [142](#))

Edschmiatsin (Armavir) ►

Das kirchliche Zentrum der Armenier ist nicht nur wegen seiner alten Kirchen, sondern auch wegen der Museen und wunderschönen Kreuzsteine von Bedeutung. Auch ist die Ruhe und Stimmung der Anlage eine eigene, vielleicht sogar spirituelle Erfahrung. (→ S. [174](#))

Garni und Geghard (Kotajkh)

Das einzige erhaltene Relikt aus den römischen Zeiten Armeniens, der Sonnentempel von Garni, erfreut das Auge des historisch und naturinteressierten Besuchers. Das unweit liegende Höhlenkloster Geghard ist als Juwel armenischer Baukunst nicht umsonst ein UNESCO-Weltkulturerbe. (→ S. [248](#), [254](#))



Noravankh (Vajots' Dzor) ▲

Ein durch seine Architektur, die ungewöhnlich kreativen Reliefs und seine Abgeschiedenheit besonders reizvolles Kloster, aus dem Hochmittelalter. Es verschmilzt fast mit der felsigen Natur. Ein Genuss für Auge und Seele. (→ S. [372](#))



Tathev (Sjunikh)

Diese Klosteranlage am Rande der spektakulären Vorotan-Schlucht bannt einen durch die atemberaubende Landschaft, über der sie thront. Nirgendwo sonst in Armenien lässt sich mittelalterliches Klosterleben so gut nachfühlen. (→ S. [405](#))

Sanahin und Haghpat (Lori) ▼

Diese beiden wunderbaren Klosteranlagen aus dem 10. Jahrhundert sind ebenfalls UNESCO-Weltkulturerbe und bezaubern zudem durch ihre Lage in dörflicher Umgebung. (→ S. [303](#), [309](#))

**Sevansee (Gegharkunikh) ▼**

Das grün-blau schimmernde Wasser des von Bergen umringten Sevansees beruhigt und bezaubert. An den Ufern des Sees gibt es zahlreiche historische Stätten. (→ S. [343](#))

**Selim (Vajots' Dzor)**

Armenien bietet kaum nichtchristliche, profane Bauwerke. Eines der am besten erhaltenen ist die Karawanserei von Selim. Ein Juwel, das auf über 2000 Metern Seehöhe in der wunderbaren Stille des armenischen Berglandes gelegen ist. (→ S. [386](#))

Haghartsin (Tavusch) ▼

Das Kloster inmitten des Waldes ist ein Ort der Entspannung, weitab von der Araratebene. Eine harmonische, unbedingt sehenswerte Anlage, auch wenn die Restaurierung und der Neubau anderer Anlagen das Gesamtbild etwas entzaubert haben. (→ S. [323](#))

**Ein Extra-Tipp: Khobajr (Lori)**

Eine halb zerfallene, abgelegene Klosteranlage aus der armenisch-georgischen Epoche. Hier gibt es so schöne und für Armenien so seltene Wandmalerei, dass man den Fußmarsch gerne in Kauf nimmt. (→ S. [296](#))

DAS LAND DER STEINE

Das armenische Volk kam in unsere Welt aus so uralten Zeiten, als die gegenwärtigen Völker noch nicht existierten, und die Völker der Antike – Römer und Helenen – den Schauplatz der Geschichte kaum noch betreten hatten.

Valerij Brjusov, 1916



Kloster Thatev in der Provinz Sjunikh

Armenien: Zahlen und Fakten



Impressionen von der ›Samtenen Revolution‹ im April 2018

Bezeichnung: Republik Armenien (Hajastani Hanrapetuthjun, Hajastan).

Fläche: 29 800 qkm (etwa so groß wie Belgien).

Hauptstadt: Jerevan, 1,07 Mio (2017) = 36% der Bevölkerung.

Gliederung: 11 Provinzen (Sjunikh, Vajots' Dzor, Ararat, Jerevan, Gegharkhunikh, Kotajkh, Armavir, Aragatsotn, Schirak, Lori, Tavusch).

Größere Städte: 116 000 Gyumri (2017) 80 700 Vanadzor (2017).

Amtssprache: Armenisch.

Einwohner: ca. 2,9 Mio. (2017).

Bevölkerungsdichte: 100 pro qkm.

Bevölkerung: 98 % Armenier, etwa 1,2 % Jessiden sowie andere kleine Minderheiten wie Russen, Assyrer, Ukrainer, Griechen.

Religion: armenisch-apostolisches Christentum (92,6 %), geringe Prozentsätze an anderen christlichen, v. a. orthodoxen Konfessionen.

Lebenserwartung: 74,9 Jahre; Männer 71,2 Jahre; Frauen 78,1 Jahre (2018).

Staats- und Regierungsform: Parlamentarische Demokratie, Parlamentswahlen alle 4 Jahre (letzte: Dezember 2018), Wahl des Präsidenten alle 5 Jahre.

Präsident: Armen Sargsjan (seit 9. April 2018).

Premierminister: Nikol Paschinjan (seit 9. Dezember 2018)

Bruttoinlandsprodukt: 11,5 Milliarden USD (2017). USD 3880 pro Einwohner (2017), BIP Kaufkraftparität: 9600 USD.

Erwerbstätigkeit: Landwirtschaft: 14,9%, Industrie: 25,29%, Dienstleistungen: 51,32% (geschätzt 2017).

Durchschnittseinkommen: ca. 350 EUR (2018) im Monat.

Arbeitslosenquote: offiziell 18,23% (geschätzt 2018), hohe Langzeitarbeitslosigkeit, sehr hohe Jugendarbeitslosigkeit von 38,6%.

Armutsrate: etwa ein Drittel der Bevölkerung lebt in Armut.

Währung: Dram (AMD).

Wechselkurs: 1 Euro = 530 Dram (Januar 2019).

Zeit: Armenien Time (MEZ + 3 Stunden, während Sommerzeit MEZ + 2 Stunden).

Vorwahl, Internetkennung: +374, am.

Nationalfeiertag: 21. September (Unabhängigkeitserklärung 1991).

Quellen: Armenisches Statistisches Zentralamt, Weltbank, UN, Auswärtiges Amt

Geographie

Armenien liegt am Kreuzungspunkt zwischen Europa und Asien. Stoßen die Grenzen dieses Gebirgslandes geographisch betrachtet vorwiegend an Asien, so steht der Armenier bildlich betrachtet mit einem Bein in Europa und mit dem anderen in Asien. Das historische Armenien erstreckte sich von den Südhängen des Kaukasus im Norden beinahe bis ans Kaspische Meer im Osten, von den Ufern des iranischen Urmia-Sees im Süden bis hin zur kilikischen Ebene zwischen Syrien und Ostanatolien, begrenzt vom mächtigen Taurusgebirge im Westen.

Das heutige Staatsgebiet Armeniens mit knapp 30 000 Quadratkilometern Fläche ist hingegen nur das Kernland des armenischen Hochlandes, ein Hochgebirgsland, das sich mit seiner felsigen Unzugänglichkeit und steinigen Kargheit beinahe gegen alle Seiten abschließt. Nur im Westen schlängelt sich der mächtige Fluss Arax durch das Land und schafft eine offene, fruchtbare Ebene hin zum türkischen Nachbarn. Das Land grenzt im Norden an Georgien, im Westen an die Türkei und die aserbaidchanische Enklave Nachitschevan, im Osten an Aserbaidshan, und hat die kürzeste Grenze mit nur 35 Kilometern Länge zum Iran im Süden.

Gebirge

Das Gebirge bedeckt mit seinen schroffen, vulkanischen Gesteinen beinahe die Hälfte des Territoriums Armeniens, auch die Ebenen und Täler liegen meist sehr hoch, liegt doch die durchschnittliche Höhe des Landes bei 1800 Metern über dem Meeresspiegel. Und obgleich das breite, fruchtbare Tal am Fuße des Ararat der Ausgangspunkt für die Besiedlung des armenischen Hochlandes gewesen ist, sind es doch die Berge und deren steiniger Boden, die die Landschaften, die Menschen und deren Traditionen geprägt haben.



Gesteinsformationen



Kirchlein bei Vanadzor

Die armenischen Bergketten ziehen sich vom Norden des Landes, an der Grenze zu Georgien, bis hinab in den an den Iran grenzenden Süden. Der mächtigste aller Gebirgsstöcke Armeniens, der Aragats, liegt nordwestlich der Stadt Jerevan und ist mit seinen 4095 Metern der höchste Berg Armeniens. Er wird als Zwillingsberg zum Ararat gesehen, denn schon in alter Zeit rankten sich Mythen um den nicht enden wollenden Kampf zwischen den feuerspeienden Drachen dieser beiden mächtigen Vulkane. Im Norden des Landes, gleichsam als natürliche Grenze zu Georgien, ziehen sich von Osten nach Westen die Virahajots'-, die Zavacki- und die Ghukasjan-Kette. Die höchste Erhebung des Nordens ist der 3196 Meter hohe Berg Atsch'khasar, westlich der Stadt Stephanavan. Die Phambak-Berge mit dem 3101 Meter hohen Thezh bilden den Übergang von den nördlichen Provinzen Armeniens nach Osten zum Sevansee und nach Süden in Richtung der Hauptstadt Jerevan. Der Sevansee selbst ist von Gebirgsketten eingeschlossen, im Norden durch die bis zu 2900 Meter hohe Miaphor-Kette, im Osten in Richtung Aserbaidshchan von der Areguni- und Sevan-Kette, im Süden durch die Vardenis-Kette mit dem 3522 Meter hohen Vardenis und im Westen durch die Geghamberge und ihre höchste Erhebung, dem 3597 Meter hohen Azhdahak.

Im Süden des Landes, beginnend mit den Vardenisbergen, wird das Land noch unzugänglicher, enger und höher. Hier ist das Reich der Dreitausender, vom wilden Zangezur bis hin zur Barguschat- und Meghrikette im äußersten Süden. Zangezur ist die längste Bergkette von Armenien. Die höchste Erhebung des Südens, 3904 Meter, ist der an der Grenze zu Nachitschevan thronende Gipfel des Kaputdschugh. Zwischen diesen oft unwirtlich erscheinenden und häufig schneebedeckten Bergen liegen fruchtbare Hochplateaus, wie das des Ararat, das Schirakbecken im nordwestlichsten Landesteil oder die Hochebenen von Jersnai und Alaschkert.

Gewässer

»Und – wir eilen zu dem Gebirgssattel ins Dorf Khachsi, wo es feucht und matschig ist, augenscheinlich. Es war naß und wird naß, wiederum hat uns der dunkelgrüne Gigant aus dem Nebel aus seinem weißen Galopp seiner Schneeformen eingeholt: der kleine Fluss, für uns nicht zu sehen, kochte irgendwo mit seinem marmornen Löffel; er drehte ihn um: keine Ränder, keine Wolken; aber es eilt eine grauschwarze Feuchtigkeit daher, ein Vorhang von der Erde bis zum Himmel. Und auf ihr treten unklare schwarze und schwarz-blaue Flecken auf. Und zwei Reihen von Linien zeichnen ein Relief. Dort hat die Schlucht die feuchtnebeligen Kiefern durchbrochen. Brr! Aber schön!«

Andrej Belij, Armenien!

In den Gebirgen entspringen viele Flüsse und Bäche, die das Land wie ein Netz feiner, dünner Fäden durchziehen. Der mächtigste aller Flüsse ist der Arax, dessen Einzugsgebiet beinahe drei Viertel des Territoriums einnimmt. Er entspringt in Ostanatolien und bildet 158 Kilometer lang die natürliche Grenze zur Türkei, Nachitschevan und zum Iran, und mündet in den Fluss Kura, mit dem er in Aserbaidschan ins Kaspische Meer mündet. Aus ihm schöpfen auch die vulkanischen Böden des Ararattales ihre Kräfte.

Andere bedeutende Flüsse Armeniens sind der Debed, der Hrazdan und der Vorotan. Der Debed, an dessen Lauf auch die tiefste Stelle Armeniens mit 450 Metern über dem Meer gemessen wird, fließt durch das zentrale Nordarmenien und mündet in den Chrami in Georgien.

Der Hrazdan, der Fluss, an dem sich schon prähistorische Siedler niedergelassen hatten, entspringt im nordwestlichen Sevansee, durchquert unter anderem Jerevan, bewässert das Ararattal und vermischt sich an der Grenze zur Türkei mit dem Wasser des Arax.

Der Vorotan entspringt in der sogenannten Karabach-Kette, dem Gebirge südlich des Sevansees, das die Grenze zu Aserbaidschan bildet. Er speist auf aserbaidschanischem Territorium ebenfalls den Arax. Viele andere kleine Flüsse münden in das wichtigste Wasserreservoir Armeniens, den Sevansee.

Der Sevansee

Der auf etwa 1900 Metern über dem Meer gelegene Sevansee (→ S. 343) zählt zu den höchstgelegenen Seen der Welt, seine Wasseroberfläche beträgt etwa 1000 Quadratkilometer. Die anderen stehenden Gewässer Armeniens sind im Vergleich zu ihm Pfützen, so der Hochgebirgssee Akna in den Gegham-Bergen, der Kaputan im Zangezour oder der von dichten Wäldern malerisch umgebene Parz in der Nähe von Dilidschan. Der einzige Abfluss aus dem See ist der Fluss Hrazdan.

Die Mächtigkeit des Sevansees war lange bedroht, denn ihm wurde zu Sowjetzeiten weit mehr Wasser entnommen, als aus dem Gebirge nachfloss. Die rigorose Ableitung von Wasser zur Bewässerung und zur Energiegewin-

Bedrohte Idylle: der Sevansee



nung senkte den Wasserspiegel des Sees bis Ende der 1980er Jahre um fast 20 Meter. Bedroht wird der Sevansee zudem durch die Abholzung der Wälder rund um den See, die Überfischung und die oft rücksichtslose Bautätigkeit von Privaten und übereifrigen Investoren in touristische Anlagen. Das biologische Gleichgewicht des Sees, damit aber auch des gesamten Klimas der Region ist nach wie vor gefährdet. Man konnte jedoch erreichen, dass durch eingeschränkte Nutzung des Sevan und Wasserzufuhr aus Gebirgsflüssen über einen Kanal der Wasserspiegel wieder um einige Meter gestiegen ist. Spuren des einstigen Wasserspiegels lassen sich rings um den See an den Gesteinsschichten sehen.

Vegetation

Die Wasserarmut des Landes und ein strenges Klima tragen zum erdigen, nur von wenigen saftig grünen Flecken durchzogenen Bild Armeniens bei. Das Klima ist kontinental trocken, die Sommer sind sehr heiß, oft mehr als 40 Grad Celsius, die Winter können hingegen sehr kalt sein. Besonders im Norden des Landes werden häufig Temperaturen tief unter Null gemessen.

Die Niederschlagsmenge hängt von der jeweiligen Region ab, aber es fallen je nach Region nur 300 bis 550 Millimeter Wasser jährlich auf den vulkanischen Boden (Deutschland: 500 bis 900 Millimeter, Österreich durchschnittlich 1100 Millimeter). Einzig im Frühling erscheint das ganze Land in ein sanftes Grün getaucht, kurz nach der letzten Schneeschmelze von den Berggipfeln und kurz vor der erbarmungslos einsetzenden Hitze des Frühsommers. Natürlich macht sich der Klimawandel auch in Armenien bemerkbar, es gibt vor allem in den Wintermonaten durchschnittlich mehr Niederschlag.

Unter diesen schwierigen Bedingungen erstaunt es nicht, dass nur etwa 16 Prozent des Landes als Ackerland dienen, nur ein Viertel der Fläche als Weideland. Dennoch gedeihen schon seit vielen Jahrhunderten, wenn nicht Jahrtausenden im armenischen Hochland Obstsorten wie Granatäpfel, Aprikosen, Pfirsiche, Weintrauben und Feigen. Die Früchte Armeniens sind groß und süß, die Sonne gibt ihnen viel Kraft zum Reifen. In Armenien wird jedoch wenig Getreide angebaut.

Die Aprikose ist eine angestammte Frucht Armeniens, sie kam unter der lateinischen Bezeichnung *prunus armeniaca* – armenische Pflaume – in unsere Breiten. Sattorangefarben, oft faustgroß und honigsüß: das sind die Aprikosen Armeniens. Umso mehr erstaunt es, dass es die wilden Formen der Aprikose, wie etwa die Wilde Aprikose (*Armeniaca vulgaris*), oder die Mandschurische Aprikose (*Armeniaca mandshurica*) neben dem Armenischen Hornklee und der Armenischen Gladiole zu den in Armenien am meisten bedrohten Pflanzen zählen. Auch die Maulbeeren, die es in weiß oder schwarz gibt, sind sehr beliebt.

Der Legende nach geht der Weinbau bereits auf Noah zurück, der an den Hängen des Ararat die ersten Weinstöcke gepflanzt haben soll. Aus historischen Belegen weiß man, dass die Urartäer bereits vor 2800 Jahren Weingärten angelegt haben. Im heutigen Armenien werden aus bis zu 31 verschiedenen Traubensorten Weine und Kognak produziert.



Bedrohte Wildaprikose

Die natürliche Vegetation Armeniens liegt zwischen der mediterranen und der alpinen Pflanzenwelt. In den Gebirgen findet man viele aus den Alpen bekannte Pflanzen, das trockene, heiße Klima begünstigt das Wachstum von Distelarten. Das Land ist arm an Bäumen – Kiefern, Eichen, Akazien, Weiden sowie wilde Nuss- und Obstbäume zählen zu den Baumarten, die man noch am ehesten antrifft.

Tierwelt

Die Tierwelt Armeniens war in historischer Zeit sehr vielfältig, in prähistorischer Zeit sind sogar riesige Elefanten, die sogenannten Altelefanten, ›elephas armenicus‹, Bisonherden und Wildpferde durch das armenische Bergland gestapft, Bären und Wölfe haben neben Raubkatzen die noch dichten Wälder bevölkert. Heute ist die Fauna Armeniens aufgrund der schwierigen Witterungsverhältnisse dezimiert, in den Waldgebieten findet man Rot- und Schwarzwild, Füchse, es soll sogar wieder Wölfe geben. Es gibt eine Vielzahl von alpinen Bewohnern wie Steinböcke, Mufflons oder Raubvögel.

Besonders reich ist aber die Insektenwelt Armeniens. Hier gibt es viele Arten von Heuschrecken und Käfern, die in Europa gänzlich unbekannt sind. So kann man auf seinen Streifzügen durch die armenischen Berge durchaus von astartigen Stabheuschrecken, riesenhaften Ameisen, aber besonders auch von Schlangen, Skorpionen und großen Echsen überrascht oder erschreckt werden. Besonders in der Umgebung von Garni und Geghard und im sogenannten Chosrov-Naturschutzpark, einem Gebiet zwischen Geghard im Norden, den Geghambergen im Osten und der Araratebene im Westen, gibt es eine Vielzahl von Reptilien. Besonders an den ersten heißen Frühsommertagen sonnen sich die Schlangen gerne entlang der Wanderpfade, weshalb feste Schuhe angeraten sind. Es gibt auch viele verschiedene Vogelarten in den spärlichen Wäldern und rund um den Sevansee. In den vergangenen Jahren hat man auch wieder mit Fischzucht begonnen, besonders die Forelle Armeniens, der sogenannte Fürst, armenisch ›Ischchan‹, wird wieder in der Umgebung des Sevansees gezüchtet.

Armeniens seltene Tiere

In den Gebirgen und Steppen des Landes gibt es eine Reihe von Tieren und Pflanzen, die zum Teil nur noch hier leben. Die folgenden Tiere sind auf der roten Liste bedrohter Tierarten der Welt zu finden. Armenien bemüht sich um den noch verbliebenen Bestand in den armenischen Nationalschutzgebieten, allem voran im Chosrov-Nationalpark.

Zu den beeindruckendsten Tieren gehören die großen Säugetiere wie der syrische Braunbär (*Ursus arctos syriacus*) mit ca. 150 Tieren, der scheue und daher kaum zu erfassende kaukasische Luchs (*Lynx lynx dinniki*), die Bezoarziege (*Capra aegagrus aegagrus*) sowie der nur mit 15 Tieren extrem seltene Kaukasische Leopard (*Panthera pardus ciscaucasica*). Weitere von der Ausrottung bedrohte Säugetiere sind auch die putzigen Armenische Weißzahnspezmaus (*Crociodura armeniaca*) und die armenische Birkenmaus (*Sicista armenica*), sowie die fünf Zentimeter kleine Armenische Bartfledermaus (*Myotis hajastanicus*). Einheimische Reptilien zählen ebenso zu den bedrohten Tierarten, wie etwa die kleine giftige Armenische Wiesenotter (*Vipera eriwanensis*), die bis zu einem Meter lange giftige Armenische Bergotter (*Montivipera raddei*) und die armenische Landschildkröte (*Testudo graeca armenia*). Unter den Vögeln sind Lämmergeier und auch die armenischen Möwe (*Larus armenicus*) zu nennen.

Bodenschätze

Die Verbundenheit der Armenier mit dem Stein ihres Landes ist tief verwurzelt. Tatsächlich bestimmen diese Steine die Landschaft Armeniens, die Kunst in Form von Architektur und Skulptur, aber auch die Wirtschaft und den Handel. So ist Armenien nicht nur reich an verschiedenen vulkanischen Gesteinen wie Tuff in den schönsten Farben sowie Basalt und dem schwarzglänzenden Vulkanglas Obsidian und Marmor, sondern verfügt auch über seltene metallische Bodenschätze wie Molybdän, Bauxit, Kupfererze, Blei, Zink und Aluminium. Man hat sogar etwas Gold und Silber gefunden. Besonders berühmt sind aber die seltenen, buntglänzenden Steinchen des Hochlandes wie Smaragd, Rubin, Beryll oder Türkis. Die seltenen Bodenschätze und Gesteine sind neben Kognak und Mineralwasser die wesentlichen Exportprodukte Armeniens. Das Land besitzt jedoch keine ausreichenden fossilen Ressourcen, die vermuteten Erdöl- und Erdgasvorkommen im Ararattal und im Nordwesten des Land sind zu gering, um sie tatsächlich lohnend fördern zu lassen. Auch die Kohlefelder in der Nähe von Idschevan und Dschadschur haben keine große Förderrate, nur etwa 50 000 Tonnen im Jahr.



Armenische Birkenmaus

Die Provinzen

Armenien ist seit langer Zeit in verschiedene Provinzen, sogenannte »Marz« eingeteilt. Die Namen dieser Provinzen stammen von den alten Bezeichnungen der armenischen Fürstentümer und Kleinkönigreiche aus vergangenen Jahrhunderten. Die letzte Einteilung des Landes in insgesamt elf administrative Provinzen wurde erst in den letzten Jahren durchgeführt. Jerevan ist die bevölkerungsreichste Provinz, die bevölkerungsärmste ist Vajots' Dzor. Hingegen ist Jerevan die flächenmäßig kleinste, die größte ist Sjunikh. Den 59 Städten Armeniens stehen 872 Dörfer gegenüber. Die größte Anzahl von Städten befindet sich in den Provinzen Jerevan und Lori, die meisten Dörfer in Schirak und Aragatsotn.

Schirak: Die Provinz Schirak ist die nordwestlichste aller Provinzen. Sie liegt eingebettet zwischen dem Grenzverlauf zur Türkei, entlang dem Fluss Achurjan, und der westlichen Grenze zu Georgien. Sie ist eine der größten Provinzen Armeniens, ihre Hauptstadt Gjumri ist die zweitgrößte Stadt Armeniens. Die Bezeichnung Schirak soll auf den Namen

Schara, wörtlich Vielfraß, einen der Nachkommen des armenischen Stammvaters Hajk, zurückgehen.

Lori: die Provinz, die an Schirak im Westen, an Georgien im Norden, das Aragatsmassiv im Süden und die Provinz Tavusch im Osten angrenzt, wird in Armenien oft Gegend der Wunder genannt. Ihren Namen hat sie vom Hochplateau Lori erhalten. Der historische Name dieses Gebietes ist Gugharkh.

Tavusch: Der östlichste Marz im Norden, an Georgien und Aserbaidschan grenzend, ist Tavusch mit seiner Hauptstadt Idschevan. Die Provinz trägt den Namen eines ihrer Flüsse, des Tavusch, der in die Kura mündet.

Gegharkunikh: Südlich von Tavusch bestimmt der Sevansee die Landschaft des Marz Gegharkunikh, der an seiner Ostseite gänzlich an Aserbaidschan grenzt. Die Hauptstadt dieser landschaftlich reizvollen Provinz ist Gavar am Westufer des Sevan. Die Bezeichnung bezieht sich nach einer Legende auf den Sohn des Königs von Amasia, den Heerführer Gegham.



Bdschni in der Provinz Kotajkh



Die Provinzen Armeniens

Kotajkh: Jene Provinz, die wie Jerevan an keinen anderen Staat grenzt, ist das im Zentrum des armenischen Hochlandes, zwischen Sevansee und Aragatsmassiv gelegene Kotajkh mit der Hauptstadt Hrazdan. Der Name geht auf die Zeit des Patriarchen Kot zurück.

Aragatsotn: Der an Kotajkh angrenzende Marz im Westen ist Aragatsotn, die Provinz am Fuße des Aragats, die das Gebiet zwischen Aragats, den Phambak- und Tsaghkunjats'-Bergen einnimmt. Die Hauptstadt ist Aschtarak.

Armavir: Südlich von Aragatsotn erstreckt sich die breite Ebene des Ararat in der Provinz Armavir mit der gleichnamigen Hauptstadt. Armavir grenzt im Westen und Süden an die Türkei, wobei einmal der Achurjan, dann der Fluss Arax die Grenze zieht.

Ararat: Die zweite Provinz, die durch den Fluss Arax begrenzt wird, ist Ararat mit seiner Hauptstadt Artaschat. Dieser

Marz ist nach dem mythischen Berg Ararat benannt, in keinem anderen kommt man diesem heute in der Türkei gelegenen Berg wirklich so nahe.

Vajots' Dzor: Überquert man die Vardeniskette, so gelangt man in das Tal von Vajkh, nach Vajots' Dzor. Das ist die bevölkerungsärmste Provinz des Landes, was sicherlich auch auf die unzugängliche Gebirgigkeit zurückzuführen ist. Einzig um die Hauptstadt Jeghegnadzor scharen sich einige bedeutende Siedlungen aus der Geschichte Armeniens.

Sjunikh: Die südlichste Provinz Armeniens, umschlossen von Aserbaidschan im Westen und Osten und vom Iran im Süden, ist eine besonders bedeutende historische Provinz. Sie war jenes armenische Königreich von Sjunikh, das sich am längsten als unabhängiges Reich gegen alle Fremdherrscher behaupten konnte. Die Hauptstadt von Sjunikh ist der Ort Kapan.

Armeniens Beiträge zur Weltkultur

Materielles Weltkulturerbe

Armenien, das auf das älteste Staatschristentum der Weltgeschichte zurückblickt, ist mit einigen seiner ältesten und schönsten sakralen Bauten in der Liste der UNESCO-Weltkulturerbe-Stätten eingetragen.

► Die **Kathedrale und das Kirchenzentrum von Edschmiatsin** und die **Ruine von Zwarthnots'** (2000). Die Kathedrale gilt als älteste armenische Kirche der Welt, geweiht im Jahre 303, die anderen Kirchen der hl. Gajane, der hl. Hripsime und der hl. Schoghakat zählen zu den Meisterwerken klassischer armenischer Kirchenbaukunst des 7. Jahrhunderts und wurden über den letzten Ruhestätten der berühmtesten armenischen Märtyrerinnen errichtet. Die Ruinen der Katholikatskirche von Zwarthnots aus dem 7. Jahrhundert und die umgebenden Ausgrabungen zeugen von der Meisterschaft armenischer Architekten.

► Die **Klöster Sanahin und Haghpat** (1996, 2000). Die beiden mittelalterlichen Klosteranlagen und Klosterakademien aus dem 10. bis 13. Jahrhundert bestechen durch klare Architektur in wunderbarer Landschaft und ihre bewegte Geschichte und Rolle für die armenische Kirchen- und Wissenschaftsgeschichte.

► Das **Kloster Geghard** und die **Basaltschlucht des Azat** (2000, zusätzlich 2018 unter besonderen Schutz gestellt). Das berühmte armenische Felsenkloster mit seinen umgebenden Höhlen und Felskapellen aus dem 4. bis 13. Jahrhundert beeindruckt nicht nur durch Architektur und Reliefkunst, sondern auch durch den großen spirituellen Wert der Anlage als lange Aufbewahrungsstätte der berühmten heiligen Lanze.



Eingang zum Kirchenzentrum Edschmiatsin



Noratus, die größte Ansammlung armenischer Kreuzsteine

Auf der tentativen Liste der UNESCO stehen schon seit über 20 Jahren weitere bauliche Schätze und warten auf endgültige Bestätigung, dazu zählen u.a. die wunderschöne, riesige Basilika von Jereruk (Armavir), das Kloster Noravankh (Vayots' Dzor), das Kloster Tathev samt Einsiedelei und Schlucht des Vоротan sowie auch die archäologische Stätte und Stadt Dvin (Ararat).

Immaterielles Weltkulturerbe

Weitaus weniger bekannt sind die jahrhundertalten Elemente christlicher oder auch lokaler Alltagskultur, mit denen die Armenier die Menschheit bereichern.

► **Duduk** und **Duduk-Musik** (2005, 2008). Auch außerhalb Armeniens ist der melancholische, tief-hölzerne Klang der armenischen Holzboe bereits durch Filmmusik oder internationale armenische Künstler bekannt.

► **Armenische Kreuzsteine** (Chatsch'khare, 2010). Der armenische Kreuzstein, das steinerne Gebet Armeniens, seine Symbolik und seine aufwendige Herstellung durch die Jahrhunderte gibt Zeugnis der spezifischen christlichen Handwerkskultur des Landes.

► Das **armenische Heldenepos David von Sasun** und seine Aufführung/Rezeption (2012). Das armenische Epos, das auf die Zeit der arabischen Invasion im 7. Jahrhundert zurückgeht und kunstvoll orientalische und auch bekannte europäische Elemente verwebt, wurde jahrhundertlang nur mündlich weitergegeben.

► **Lavasch** und dessen Zubereitung (2014).

Das armenische Fladenbrot, kunstvoll in irdenen Bodenöfen, den Toniren, gebacken, darf bei keinem Essen fehlen. Und die traditionelle Zubereitung wird weiterhin von einer Frauengeneration auf die nächste weiter gegeben.

► **Kotsch'ari** (2017), einer der traditionellen armenischen Volkstänze, der seit Jahrhunderten getanzt wird und auch heute als der beliebteste armenische Gruppentanz gilt.

<http://whc.unesco.org/en/statesparties/am>

Ararat – der mythische Berg

Woran liegt es, dass dieser 5137 Meter hohe, meist mit Schnee bedeckte Vulkankegel ein derart bedeutendes Symbol für Armenien und sein Volk geworden ist? Der Anblick des Erhabenen ist an klaren Herbstmorgen von Jerevan aus überwältigend. Sein weißer Gipfel leuchtet weit, und sein breiter, massiver Stein beherrscht die Umgebung so weit das Auge reicht. Doch je näher man ihm kommt, um so entfernter wirkt er, bis ein meterhoher Stacheldrahtzaun ihn tatsächlich von Armenien trennt.

Zum einen muss man eine Erklärung für die Verehrung des Ararat in der christlichen Überlieferung suchen. Der armenischen Tradition nach ist dieser Berg eng mit der Arche verbunden. Noah selbst hat an seinen Hängen die ersten Weingärten im armenischen Hochland gepflanzt, vom Ararat aus hat sich die Menschheit erneut ausgebreitet. Schon die frühen armenischen Geschichtsschreiber nehmen die Legende um die Arche und Noah als historisches Faktum und als Ausgangspunkt der armenischen Geschichte in ihre Chroniken auf. Und wenn man an einem klaren, sonnigen Morgen von Jerevan aus den Ararat genau betrachtet, kann man sogar die Arche sehen. Und sollte einem das nicht gelingen, dann ist es einfacher, einen Blick auf das armenische Wappen zu werfen, auf dem auch die Arche am Berg Ararat zu sehen ist. Und wenn man es noch genauer wissen möchte und eine große Portion Glück hat, so bekommt man sogar eine Planke der Arche im Museum von Edschmiatsin zu sehen...

Glaube und Wissenschaft

Zweifel, auch von kompetenter wissenschaftlicher Seite, werden in Armenien gerne überhört. Noah soll demnach mit seiner Arche nicht auf dem Berg Ararat, sondern in den Bergen des Landes Urartu gelandet sein. Ein Umstand, der



Der Ararat im Sonnenaufgang



Prähistorische Kultstätte Armeniens: die Steine von Zorakhar

ganz einfach durch sprachliche Missverständnisse erklärt werden kann. Der ursprüngliche hebräische Bibeltext wurde später bearbeitet, wobei offenbar der in ganz Vorderasien gängige Landesname Urartu in der hebräischen Schrift, die ja nur Konsonantenschreibung kennt, zu ,rrt geworden ist. In der Bearbeitung wurde dann wie bei Eigennamen üblich a eingesetzt, wodurch dieses Wort zu Ararat wurde.

In der lateinischen Bibelversion lautet die betreffende Stelle der Genesis (8,4) »... auf den Bergen Urartus«, in der deutschen, aber auch in der armenischen Einheitsübersetzung »auf dem Berge Ararat«. Diese wissenschaftliche These kann aber auch durch andere Zitate aus dem Alten Testament, wie beispielsweise 2. Könige 19,37 oder Jesaja 37,38 belegt werden, wo eindeutig vom Reich Ararat oder Urartu berichtet wird. Und der Prophet Jeremia (51,27) beschwor einige mächtige Völker Vorderasiens zum Aufstand gegen das sündige Babylon: »... ruft wider sie die Königreiche Ararat, Minni und Aschkenas ...«. So mag der Ararat, dieser historischen Tradition folgend, für ein ganzes Gebiet, eine Landschaft, ein Reich stehen und somit auch zum Sinnbild jener Menschen werden, die in seinem Tal lebten.

Frühgeschichtliche Traditionen

Die Verehrung des Ararat geht sicher auch auf eine nichtchristliche, eine frühgeschichtliche Tradition zurück. Für die vielen Menschen der Frühzeit, die sich im Ararattal angesiedelt hatten, war der riesenhafte Berg göttlicher Natur. Berge bestimmen nicht nur das Wetter, sondern auf ihnen wohnten auch viele Mächte, die den Gang der Natur und das Leben der Menschen bestimmten. So findet man in den Berichten armenischer Historiker Hinweise auf vorchristliche Gottheiten, die auf dem Gipfel dieses Berges wohnten. Doch so manches lebt auch im Volksglauben und in den Märchen und Mythen der Armenier weiter. Sie erzählen von dem mächtigen Kampf der Vischaps, der Drachen, des Ararat und des Aragats,



Blick vom Kloster Chor Virap auf den Gipfel des Ararat

von den bösen Berggeistern, den Dev, die in Höhlen hausten und Schätze bewachten. In der ›Geschichte der Armenier‹ von Movses von Chorene findet man viele Hinweise auf alte Mythen und Göttersagen. Der heilige Berg Ararat wird plötzlich zu einem Schauplatz göttlicher Auseinandersetzungen und zur Wohnstätte tiergestaltiger Wesen. Eine Sage berichtet vom jungen König Artavazd, der die große Trauer des Volkes um den Tod seines Vaters Artasches nicht verkraften konnte. Erzürnt verfluchte ihn der Geist des toten Königs und drohte ihm, dass er auf dem Masis gefangen gehalten werde und nie mehr das Licht des Tages erblicken werde: Movses von Chorene schreibt in seiner Geschichte der Armenier (2. Buch, Kap. 41): »Es berichten auch die Alten davon, dass er eingekerkert in einer Höhle schmachtet, an eiserne Ketten gebunden. Und er bemüht sich, mittels zweier Hunde, die ständig an seinen Ketten beißen, sich zu befreien und das Ende der Welt herbeizuführen. Aber vom Klang der Schmiedehämmer verstärken sich, so sagen sie, die Fesseln. Weshalb auch noch in unserer Zeit, viele Schmiede, entsprechend der Legende, am Sonntag drei- oder viermal auf den Amboss schlagen. Denn sie sagen, sie sollen die Ketten des Artavazd wieder verstärken.«

Der Ararat als heidnischer Götterberg und feuerspeiender Drache, als christlicher Berg der Arche und Ursprung der Menschheit. Als Berg, an dessen Fuß sich seit dem 3. Jahrtausend vor Christus Menschen angesiedelt hatten. Und der Legende nach auch der armenische Stammvater Hajk. Wo die Bekehrung des heidnischen Volkes zum Christentum stattgefunden hat. Ein Berg, der für ein ganzes Volk steht, obgleich er diesem Volk nicht mehr gehört. Und auch das ist ein wesentlicher Teil, der die Symbolkraft des Ararat erklärt. Der Weg, der sich auf dem Wappen Armeniens auf den Berg Ararat zur Arche windet, ist ein Weg, der zur Hoffnung und zum Glauben führt. Der Ararat ist ein unabtrennbarer Teil der armenischen Tradition, egal ob er nun innerhalb oder außerhalb der Staatsgrenze liegt.

Mein Armenien

*Den Sonnengeschmack in der Sprache meines Armeniens liebe ich
die klagende, schluchzende Saite unserer alten Saz liebe ich
den Duft blutroter Blumen und Rosen
und den sanften Reigen der Mädchen von Nairi liebe ich.*

*Ich liebe das Blau unseres Himmels, das klare Wasser, den glänzenden See,
die Sommersonne und die drachenstimmigen Winterstürme
die schwarzen Mauern der im Dunkeln verborgenen ungestlichen Häuser
und uralter Städte tausendjährigen Stein liebe ich.*

*Wo ich auch bin – ich vergesse nicht den klagenden Ton unserer Gesänge,
vergesse nicht unsere zu Gebeten gewordenen Bücher in Eisenschrift
und wie sehr auch mein Herz von unseren blutigen Wunden brennt –
mein verwaistes, kummervolles und geschätztes Armenien liebe ich ewiglich.*

*Für mein sehnsüchtiges Herz gibt es auf Erde keine andere Erzählung
gibt es einem den Narekats 'i, dem Khutsch 'ak gleichen Verstand
nicht auf dieser Welt.
Durchstreif die Welt – es gibt keinen weißen Gipfel dem des Ararat gleich.
Den Gipfel meines Ararat liebe ich – wie den Weg zu unerreichbarem Ruhm.*

Jeghische Tsch'arents' 1920



Schafe im Ararattal

Die Menschen

Die Geburtsstunde des armenischen Volkes, das sich selbst ›hajk‹ nennt, ist bis heute im Ungewissen. Sicher ist nur, dass es sich hier um ein altes Kulturvolk handelt, das schon seit drei Jahrtausenden das armenische Hochland und die Ebene des Ararat besiedelt hat. Vertraut man beispielsweise auf den griechischen Historiker Herodot, so sind die Armenier die Nachfahren der Phryger und Thraker, die aus westlichen Ländern ausgewandert waren und sich dann mit den ansässigen Kulturen vermischt haben. Eine andere Theorie, die auf hethitischen Keilinschriften basiert, besagt, dass die Armenier aus dem Westen gekommen waren und sich in der Mitte des zweiten Jahrtausends vor Christus im Gebiet des Flusses Galis in Kleinasien angesiedelt hatten, das zu dieser Zeit zum Hethitherreich gehörte. Man geht davon aus, dass der Stammesverband der Hajassa tatsächlich mit dem erst bedeutend später und nur im Armenischen auftauchenden Ethnonym ›hajk‹ in Verbindung zu bringen ist. Schließlich ist es auch durchaus möglich, dass die Armenier ein Volk gewesen sind, das schon immer im armenischen Hochland gesiedelt hat. Nachweislich und namentlich genannt werden die Armenier erst eindeutig in den altpersischen Inschriften von Behistun des Königs Dareius I. aus dem 6. vorchristlichen Jahrhundert. Auch der hochstehenden Kultur der Urartäer wird oft nachgesagt, dass sie ihre Nachfahren in den Armeniern gefunden hat.

Die Armenier erklären ihre Selbstbezeichnung mythologisch nach den Berichten des Historikers Movses von Chorene, demzufolge sich das Volk nach seinem Stammvater Hajk benennt. Er weiß vom ungestümen, wild gelockten Mann zu berichten, der sich als einziger gegen das tyrannische Riesengeschlecht zu erheben wagte, das damals die Araratebene regierte. Mit ungeheurem Mut trat er dem Riesen Bel gegenüber, tötete ihn mit nur einem seiner blitzschnellen Pfeile und befreite so sein Volk von der Tyrannei. Im Ararattal ließ der siegreiche Hajk dann eine Siedlung errichten, die er Hajk nannte und das ganze Gebiet darum wurde in



Armenier bei den Feiern zum Unabhängigkeitstag in Jerevan

Hajots'dzor, Tal des Hajk, umbenannt. Den riesigen Leichnam von Bel schleppte der tapfere Recke auf den Ararat und ließ ihn dort weit sichtbar als Drohung für alle nachkommenden Gewaltherrscher bestatten. Der Völkernamen »Armenier«, der von beinahe allen anderen Sprachen verwendet wird, geht in dieser Form auf den griechischen Historiker Hekiatos von Milet zurück.

Die Armenier gehören jedoch eindeutig der indogermanischen Familie an und haben im Laufe ihrer Geschichte viele Elemente der angrenzenden Kulturen Kleinasiens, Kaukasians und sogar Westasians übernommen.

Die Familie

Die armenische Familie ist traditionell eigentlich eine Großfamilie, in der nicht selten drei oder mehr Generationen zusammenleben. Die Familienordnung erscheint nach außen sehr patriarchalisch: Der armenische Mann genießt generell noch alle Vorzüge nichtemanzipierter, ihm ganz dienender weiblicher Familienmitglieder. Die Küche ist das wahre Reich der armenischen Frau und ihrer Töchter. In der Erziehung ist der Mann sicherlich von Bedeutung, aber seine Aufgaben in der Betreuung und Versorgung von Babies und Kleinkindern sind sehr gering. Obgleich sich durch eine zunehmende Verwestlichung des Lebens in den Großstädten und die Stellung der Frau in Armenien etwas verändert hat und besonders die jungen Armenierinnen versuchen, sich von den traditionellen Fesseln durch besonders auffallende, moderne und aufreizende Kleidung und vorgetäuscht freizügiges Verhalten zu lösen, ist die Frau in ihrer Rolle als Ehefrau und Mutter weiterhin gefestigt. Die neuen Entwicklungen sind eher in den Städten zu bemerken, vor allem in der Hauptstadt. Im Zuge des politischen Aufbruchs im Jahr 2018 wurde Diana Gasparjan in Edschmiatsin die erste Bürgermeisterin in der Geschichte des Landes.

Nicht alles, was aus dem Westen kommt, wird gutgeheißen, besonders nicht die Freizügigkeit und die wechselnde Stellung der Frau. Vieles erleichtert gewiss das zuvor beschwerliche Leben von Frauen, besonders was ihre eigene Hygiene und die der Babies betrifft. Das Bild der Frau in Armenien ist für uns Europäer oft schwer zu verstehen. Zum einen überraschen die jungen Frauen in den Straßen Jerevans durch ihr für mitteleuropäischen Geschmack zu gestyltes Auftreten und körperbetonte, oft aufreizende Kleidung. Zum anderen gibt es in ihrem tatsächlichen Alter schwer zu schätzende Frauen, die sich scheinbar nicht viel um ihr Äußeres kümmern. Der Generationsunterschied, die soziale Öffnung und der Einfluss des Westens ist besonders beim weiblichen Geschlecht zu spüren. Dennoch: Abseits des dicken Make-ups und der klappernden Bleistiftabsätze ist auch ein Großteil der jungen Armenierinnen den Traditionen verhaftet.

Die Bedeutung der Familie im armenischen Leben zeigt sich schon im komplizierten Wortschatz, hier wird nicht nur zwischen Onkel und Tante unterschieden, sondern es gibt eigene Wörter für die Schwester der Mutter oder des Vaters bzw. den Bruder, aber auch für deren angeheiratete Partner. Dementsprechend gibt es auch unterschiedliche Bezeichnungen für die betreffenden Schwiegereltern und verschwägerten Geschwister. Zur Familie gehören jedoch auch, so sie nicht ohnehin Blutsverwandte sind, die Taufpaten. Und auch gute Freunde werden gerne in die Familie aufgenommen.



Bauernpaar

Kinder

Von großer Bedeutung in einer Familie sind die Kinder, denn Armenier sind äußerst kinderlieb. Auf dem Land herrschen noch kinderreiche Familien vor, in den Städten jedoch werden in einer Familie nur noch ein bis zwei Kinder geboren. In Armenien hat neben der Auswanderung auch ein Sinken der Geburtenrate zum fortschreitenden Bevölkerungsschwund geführt. Schwierige Lebensverhältnisse tragen zu den niedrigen Geburtenziffern des Landes bei.

Es gibt eine Reihe netter Familienbräuche um Kinder, die nicht nur mit den auch bei uns üblichen Bräuchen um religiöse Feiertage und Feste einhergehen. Besonders schön ist das Brauchtum rund um die Taufe, wo das Kind von seinen Paten gebadet werden muss, und die Feier um das Erscheinen des ersten Zahnes. Die armenischen Kinder haben viele Rechte und werden durchaus als den Erwachsenen gleichwertig betrachtet. Allerdings unterscheiden sich die Erziehungsmethoden deutlich von jenen in Westeuropa. Während nämlich die Mädchen weiterhin zu traditioneller ›Bravheit‹ erzogen werden und der Mutter bei allen Hausarbeiten und beim Kochen bereitwillig helfen, haben die kleinen Buben alles Recht der Welt, sich ungezogen und wild zu benehmen. Sie ahmen die männlichen Rollenspiele nach und sind vielfach in ihrem Benehmen nichts anderes als Miniaturausgaben armenischer Männer. Auch findet man, ähnlich wie bei den Erwachsenen, die typischen Männer- und Frauengruppen. Diese enge Beziehung zu Vertretern des eigenen Geschlechts drückt sich auch in selbstverständlichen Verhaltensweisen aus: Mädchen halten einander an den Händen, genauso wie Burschen, und Männer küssen sich zur Begrüßung meist sogar auf den Mund oder auf die Wangen.

Eltern und Großeltern

Die Alten werden in Armenien traditionell hoch gehalten. Es ist auch nicht beleidigend, unbekannte ältere Personen auf der Straße, vor allem auf dem Land, mit Oma oder Opa anzusprechen. Die Alten sind meist die Seele des Hauses, ein armenisches Sprichwort sagt sogar: ›Ein alter Mensch ist die Säule des Hauses‹. Besonders wichtig in einer traditionellen Großfamilie ist die älteste Frau, sozusagen die Mutter aller. Oft gelten ihre Worte sogar mehr als die des eigentlichen Hausherrn, oft kehrt sich in ihrer Person genau jene starke Position der Frau heraus, die man eigentlich einer matriarchalischen Gesellschaft gerne zuspricht.

Junge Menschen leben traditionell bis zu ihrer Verheiratung bei ihren Eltern. Es ist unüblich, wenn nicht gar verpönt, dass man vorher auszieht oder mit dem Partner zusammenlebt. Die Zeit, in der Mädchen schon in der Kindheit einem Mann versprochen worden sind oder am Tag der Heirat gar ihren zukünftigen Mann erst kennenlernen, ist zwar noch nicht ganz vorbei, aber es kommt sehr selten vor. Jungverheiratete ziehen oft noch zu den Eltern des Mannes. Dass dieses traditionelle Zusammenführen von zwei Generationen nicht immer gut für die junge Frau ist, liegt auf der Hand. Auch das verdeutlicht ein armenisches Sprichwort: ›Meine Schwiegermutter ist gestorben, mein Platz ist breiter geworden‹.

Gastfreundschaft

Die armenische Gastfreundschaft ist berühmt, es gehört zum guten Ton, einen Gast so gut wie möglich zu bewirten. Man erzählt sich gerne lustige Kurzgeschichten, Anekdoten und Witze, wie zum Beispiel folgende Geschichte: Spät nachts klopfte es an der Tür von Maki. ›Wer ist da?‹, fragte Maki. ›Ich bin es, Sarsach.‹ ›Welcher Sarsach?‹ ›Der Enkel Sahaks, der Sohn Samsons, der Bruder Sisiaks, der Schwiegersohn Savads, der Gevatter von Sanasar und der Freund von Sagatel.‹ ›Oh weh, Brüderchen. Wie soll ich so spät nachts noch so viele Gäste bewirten.‹, sagte Maki einfältig und ließ die Tür verschlossen. Aus dieser Tradition kommen auch die Witze rund um Radio Jerevan.

Armenier essen, ja schlemmen sehr gerne. Große Feierlichkeiten und Festtage sind immer von Gelagen begleitet, natürlich wird auch getrunken. Und gesungen und getanzt. Diese schöne Tradition stammt sicher noch aus der vergangenen Zeit, wo die fahrenden Sänger mit ihren Geschichten und Liedern durch das armenische Hochland gezogen sind – das ist nicht einmal zwei Jahrhunderte her. Viele Lieder sind nie aufgeschrieben, sondern von Mund zu Mund weitergereicht worden. Besonders die Alten kennen noch viele Lieder und tanzen auch gerne dazu.

Dem armenischen Volk wird nachgesagt, dass es ein besonders geschäftstüchtiges und wandlungsfähiges ist. Denkt man dabei an jene Armenier, die sich in anderen Ländern erfolgreich angesiedelt haben und an die traditionellen Berufszweige Goldschmied, Teppichhändler, Steinmetz oder auch Wissenschaftler, so ist das sicher richtig. Die Armenier haben in der Vergangenheit gezeigt, dass sie mit Widerstandskraft und starkem Willen selbst die schlimmsten Schicksalsschläge erdulden konnten. In den Wirren vieler Kriege und unter dem zerstörerischen Druck so mancher Fremdherrscher ist es ihnen gelungen, ihre nationalen Eigenarten und Traditionen zu bewahren. Dazu gehört nicht nur ein starkes Nationalbewusstsein, sondern ein gesundes Maß an Sturheit. Man ist beinahe versucht zu sagen, so steinern und störrisch die armenische Landschaft ist, so steinern und störrisch sind auch die Köpfe ihrer Bewohner.

Demographische Probleme

Heute sollen laut statistischen Angaben der armenischen Regierung knapp drei Millionen Armenier das Land bevölkern. An den Daten der Volkszählung von 2011 wird jedoch stark gezweifelt, vermutlich sind es weniger Einwohner. Seit 1991 sind wahrscheinlich insgesamt über eine Million Armenier in alle Länder der Welt, besonders aber in die Vereinigten Staaten ausgewandert. Daneben gab es aufgrund des Konfliktes um Berg Karabach viele Fahnenflüchtige und viele Tote. Einerseits haben alle etwa 170 000 Angehörigen der aserbaid-schanischen Minderheit Armenien fluchtartig verlassen, nicht hinzugerechnet andere Minderheiten, andererseits hat der Flüchtlingsstrom aus Berg Karabach und Aserbaidschan rund 419 000 Vertriebene nach Armenien gebracht. In den letzten Jahren gab es Zuwanderung von Armeniern aus dem Iran und doch auch einige Auslandsarmenier, die zurück in das Land ihrer Väter gezogen sind. Aber



Dorfjungs

auch die Zahl der auswandernden Armenier, der Wirtschaftsflüchtlinge, ist wieder stark gestiegen. In vielen Regionen erscheint das Land leer. Und leer stehende Gebäude an den Stadträndern von Jerevan prägen das Stadtbild. Alles in allem ist eine Zahl von knapp zwei Millionen Armeniern realistischer, viele zweifeln sogar daran, dass es überhaupt noch zwei Millionen Menschen im Land gibt. In Jerevan beleben seit dem Syrienkrieg auch Armenier, die von Syrien nach Armenien geflüchtet sind, das Stadtbild mit ihren Restaurants und Geschäften. Es gibt keine fixen Zahlen, aber von den etwa 15000, die auf der Flucht Station in ihrem armenischen Mutterland gemacht haben, sind vermutlich die Hälfte in Armenien geblieben.

Heute lebt mehr als die Hälfte des armenischen Volkes, teilweise seit Generationen, nicht in der Republik Armenien. Die Emigrationswelle hat beinahe eine demographische Katastrophe ausgelöst, denn beinahe drei Viertel aller Emigranten waren männlichen Geschlechtes. Viele Armenier, die das Land verlassen haben, sind hochgebildet und gehörten der Eliteschicht des Landes an. Vielfach wird gesagt, das Land sei ausgeblutet, wer noch da ist und nicht gehen möchte, ist entweder zu arm oder aber zu heimatverbunden.

Auch viele Angehörige von Minderheiten haben das Land verlassen, heute bilden Russen, jessidische Kurden, Zigeuner, Ukrainer und Juden zusammen nicht einmal mehr fünf Prozent der gesamten Bevölkerung. Über zwei Drittel aller Armenier leben in Städten, allein in der Hauptstadt Jerevan lebt mehr als ein Drittel der ganzen Bevölkerung. Es gibt kaum mehr richtige Großstädte, alle Städte, außer Jerevan, haben unter der Abwanderung zu leiden. Gyumri, die zweitgrößte Stadt Armeniens zählt noch über 100 000 Einwohner, andere Städte mit über 50 000 Einwohnern sind Vanadzor, Hrazdan und Abovjan.

Durch den politischen Umschwung und das verheerende Erdbeben gegen Ende der 1980er Jahre sowie durch die große Wirtschaftskrise der frühen 1990er Jahre sank nicht nur die durchschnittliche Lebenserwartung um etwa eineinhalb Jahre, sondern auch die Geburtenrate ging stark zurück. Die Lebenserwartung ist dank verbesserter medizinischer Versorgung wieder höher, auch die Geburtenrate ist in den letzten Jahren wieder leicht gestiegen. In den vergangenen drei Jahren hat sich nach einer längeren ausgewogenen Phase zwischen der jüngsten und ältesten Bevölkerung das Bild zugunsten der Kinder und Jugendlichen bis 15 Jahre gewandelt: etwa 10 Prozent der Bevölkerung sind über 65 und etwa 17,6 Prozent Kinder unter 15 Jahren (Anfang 2018).

Die armenische Küche

*»Komm her, einen Granatapfel geb' ich dir.
Schneid ihn auf und zähl seine Kerne dann!
Für jeden Kern gib mir einen Kuss,
mehr von dir ich nicht verlangen kann!*

*Ach, du törichter Junge, ich hab' gedacht,
du wärest ein klüg'rer Mann.
Für jeden Kern willst du einen Kuss?
Wo gäb's denn sowas, frag ich dich – und wann?«*

Nahapet Khutsch'akh, 88. Hajren

›Hats' utél‹, wörtlich ›Brot essen‹, gehört zu den armenischen Traditionen und stellt, ähnlich wie das eigentliche Zubereiten der Speisen, einen Eckstein armenischer Kultur dar. Armenische Frauen stehen oft stundenlang in der Küche, um die vielen Köstlichkeiten zuzubereiten, die dann im Kreise der Familie und Freunde im Laufe eines langen Abends genossen werden. Die armenische Küche wird traditionell hochgehalten, die Mädchen lernen die Küchengeheimnisse von ihren Müttern und Großmüttern und begreifen schnell, was ein ›akn‹, ein Augenmaß, wirklich bedeuten mag. Gemeinsames Kochen ist für Frauen beinahe ein ähnlich soziales Ritual wie das Zusammensitzen der Männer bei Wein oder Kognak.

Die Traditionen der armenischen Küche sind, vertraut man auf die historischen Funde aus den zahlreichen metallzeitlichen bis urartäischen Ausgrabungsstätten im Araratall, mehrere Jahrtausende alt. So zeugen schon Knochenfunde oder die Überreste der riesigen Getreidekammern der urartäischen Festung Tei-



Frauen beim Brotbacken im Tonofen



Chorovats': armenisches Schaschlik

scheba-Uru (Karmir Blur) von Speisen, die auf der Grundlage von Rind, Schaf, Geflügel und verschiedenen wilden Weizenformen gekocht wurden. Auch das Brauen von Bier war schon zu urartäischer Zeit bekannt, man kann sogar die Rezepte der Bierbrauer auf den urartäischen Keilschrifttafeln nachlesen. Schon der griechische Historiker Xenophon wusste um 400 vor Christus von den schmackhaften Gerichten des Araratals zu berichten. Und aus dem 4. Jahrhundert vor Christus ist nachweislich bekannt, dass eine kleine, süße Steinfrucht unter dem Namen ›prunus armeniaca‹, armenische Pflaume, von Armenien in das Griechenland Alexander des Großen gebracht worden war, die Aprikose. Aber auch der Granatapfel, verschiedene Wein-, Birnen und Getreidesorten wuchsen ursprünglich im armenischen Hochland. Besonders Käse, hier vor allem Schafskäse, ist schon seit vielen Jahrhunderten in Armenien ein wichtiges Nahrungsmittel. Von den Gemüsesorten werden Auberginen, Bohnen, Linsen, Gurken und Tomaten schon lange Zeit geschätzt.

Doch auch in der armenischen Küche sind die Einflüsse der Fremdherrscher deutlich zu spüren, und das nicht nur in den vielen turksprachigen Namen der Speisen. Viele Speisen erinnern an die türkische, arabische und persische Küche. Es ist gar nicht verwunderlich, bedenkt man, dass sich auch die landschaftlichen Gegebenheiten und damit Voraussetzungen für die Landwirtschaft bei diesen Völkern ähneln.

Auch Kaffee wird in Armenien auf die typische orientalische Weise zubereitet, jedoch ist der westliche, lösliche Kaffee zum Leidwesen aller Kaffeegenießer auch in Armenien inzwischen weit verbreitet. Man sollte daher in einem Kaffee oder Restaurant sicher gehen, dass man bei seiner Bestellung auch wirklich einen ›hajkakán surtsch‹, einen armenischen Kaffee, oder einen ›sew surtsch‹ (schwarzen Kaffee) bekommt. Armenischer Kaffee ist meist sehr süß. Er wird jedoch weniger süß zubereitet, wenn dazu eine Süßspeise, Eiscreme oder Schokolade gegessen wird.

Die Armenier essen sehr gerne und viel. Wenn man einmal an einem typisch armenischen Festessen teilgenommen hat, weiß man, was es heißt, einige Stunden lang mit vollem Bauch an einem Tisch zu sitzen und vergeblich die Hausfrau darauf hinzuweisen, dass sie nicht mehr den Teller auffüllen soll. Man sollte am besten alles versuchen, was auf den Tisch kommt. Eine armenische Hausfrau sieht es nicht gerne, wenn man ihre Speisen nicht anrührt. »Ker!« – »Iss!« ist neben den unvermeidlichen Trinksprüchen die am häufigsten zu hörende Wendung am Tisch.

Trinksprüche sind ein absolutes Muss bei einem Essen mit Gästen. Wie im gesamten kaukasischen Raum übernimmt meist der Hausherr oder der älteste und angesehenste Mann den Tischvorsitz und ist somit für die Ordnung am Tisch zuständig. Dieser »Tamada« bringt immer wieder Trinksprüche auf die Gäste, auf die Familienmitglieder und auf die Freundschaft aus. Grundsätzlich gilt es als unhöflich, ein Glas mit Kognak, Wein oder Wodka zu trinken, bevor nicht der Tamada einen Toast ausgesprochen und zum allgemeinen Trinken aufgefordert hat. Aber dann wird häufig das Glas ganz geleert, und man ist ganz froh darüber, dass man sich wieder am Essen laben kann.

In der Hauptstadt Jerevan wird die traditionelle armenische Küche zusehends von westlicher Küche verdrängt, Pizzaläden, chinesische Restaurants, sogar Hamburgerläden ziehen vor allem die jugendlichen Armenier an. Daneben gibt es aber eine Rückbesinnung auf die Küche der Nachbarn, vor allem der Georgier, aber auch auf die eigene Nationalspeise Chorovats', das sind große Fleischstücke, die auf einen Spieß gesteckt und gegrillt werden. In Jerevan reihen sich in einer Straße viele Chorovats'-Buden aneinander und es lohnt sich, hier dieses Gericht zu versuchen. Auch immer öfter wird die »armenische Pizza«, Lahmad-scho angeboten. Armenisches Fast Food ist sicherlich schmackhafter als das der internationalen Ketten. Auch in einigen Restaurants in Jerevan hält man sich noch an die traditionelle armenische Küche. Hier werden natürlich nicht so viele verschiedene Speisen serviert, wie wenn man bei einer armenischen Familie als Gast zu Tische sitzt, aber man erhält durchaus einen guten Eindruck von der kräuterreichen Küche des armenischen Hochlandes.

Die Mahlzeiten

In einer armenischen Familie beginnt der Tag meist mit einem Frühstück mit Brot, Butter, Marmeladen, Käse und Würsten, manchmal auch Reis. Dazu wird Tee oder Kaffee getrunken. Mittags werden meist nur kleine Happen gegessen. Erst am Abend wird gekocht und meist warm gegessen. Wie in vielen Ländern des Südens oder des Orients ist Brot das Hauptnahrungsmittel. Das traditionelle armenische Brot heißt Lavasch und ist ein sehr dünnes, etwa 50 Zentimeter breites und einen Meter langes Fladenbrot. Dieses Brot wird auf dem Land nach wie vor in eigenen irdenen Backöfen, den »Tonir«, gebacken. Es hält besonders lange, wird getrocknet und bei Bedarf etwas angefeuchtet. Die anderen Brotsorten ähneln den verschiedenen Weißbroten in Europa, es gibt aber auch dunkles Brot, hier vor allem das Hrazdanbrot, ein Kastenbrot mit besonders knuspriger Kruste.



Süßes auf dem Markt in Jerevan

Vorspeisen

Ein typisches, armenisches Abendessen besteht aus mehreren Gängen. Als erster Gang werden viele verschiedene Gemüsesorten gereicht, Kräuter, Käse, Wurst und Eingelegtes. Besonders typisch für den armenischen Vorspeisentisch sind verschiedene Kräuter (kanatsch'ner), die roh gegessen werden, wie Petersilie, Basilikum, Minze, Dill, Lauch und dergleichen, aber auch rohes, aufgeschnittenes Gemüse wie Tomaten, Gurken oder Karotten. In Essig eingelegte Kräuter und Gemüsesorten, genannt ›Ththu‹, sind besonders beliebt. Zu diesen Kräutern und Gemüse wird oft saure Sahne oder Matsún, Joghurt, gereicht. Frischer Schafskäse und fein geschnittenes Basturmá, ein besonders würziges getrocknetes Rindfleisch, oder Stücke der dünnen, stark gewürzten Rindfleischwurst Sutschuk gehören ebenfalls dazu. Doch Achtung, es folgen noch mehrere Gänge! An Festtagen oder bei Besuch von Gästen werden auch oft köstliche Pasten aus zerriebenen Linsen oder Bohnen zubereitet. Salate sind auch beliebt. Die Palette warmer Vorspeisen, die den Übergang zum Hauptgang einleiten, ist sehr groß und reicht von unterschiedlichen Sorten gefüllten Gemüses, genannt Tolmá, hier besonders gefüllte Weinblätter, bis zu gedünstetem Spinat mit Knoblauch, Plav (gekochter Reis, oft mit Hülsenfrüchten) und verschiedenen Suppen, hier besonders die Joghurtsuppe Spas.



Honigverkauf an der Straße

Hauptgerichte

Der Hauptgang besteht meist aus einem Fleischgericht. Besonders beliebt ist Lammfleisch, allerdings wird aus finanziellen Gründen wohl häufiger Schweinefleisch gereicht. Es gibt viele verschiedene Variationen von Lammspießen, Khjabáb, von Fleischartöpfen, besonders aber von Chorováts', Gegrilltem. Chorováts' ist die beliebteste Speise in Armenien und wird meist bei Festen im großen Kreis der Familie und Freunde von den Männern zubereitet. Hier werden auf großen Spießen marinierte Stücke von Lamm- oder Schweinefleisch über Feuer gegrillt. Dieses Schaschlik isst man zusammen mit Kräutern und Zwiebeln, und natürlich mit Lavasch. Chorováts' sollte übrigens mit den Fingern gegessen werden, in den Restaurants ist man leider von dieser traditionellen Sitte abgegangen.

Auch Geflügel, hier vor allem Hühnchen, gibt es häufig. Besonders schmackhaft, aber ein wahrer Zubereitungsmarathon für die Köchinnen ist ›Harisá, ein Eintopf aus gekochtem Hühnerfleisch und eingeweichten Weizengraupen. Harisá ist übrigens auch jenes Gericht, das alljährlich im September von vielen Köchen beim Fest von Musaler, armenisch für Musa Dagh, gekocht und an die Menge verteilt wird, zum Gedenken an ›Die vierzig Tage des Musa Dagh‹ (→).

Ein besonders traditionelles Gericht ist ›Chasch‹, ein Eintopf aus Kuh- oder Schaffüßen. Diese Füße werden im Wasser gekocht, bis sich das Fleisch von den Knochen löst. In diese dicke, gallertartige Masse wird viel Knoblauch gegeben und getrocknetes Lavasch gebröckelt. Es ist ein sehr kräftiges Essen, das man nur in sehr kalten Monaten und unbedingt am Morgen oder am Vormittag genießen sollte. Und ein kräftiger Schluck Kognak oder Wodka hilft, diese deftige Speise gut zu verdauen. Ein anderes beliebtes Gericht ist eine Art von Lammfleischpizza, genannt Lachmadschó oder Lahmatschún.

In den letzten Jahren hat wohl aus Mangel an Fleisch der Konsum von Fischen wieder zugenommen. Überall in Jerevan erhält man schon frischen Fisch, besonders aber zur Osterzeit. Der wohl typischste Fisch Armeniens ist eine Forellenart namens Ischchán, Fürst, der früher vor allem im Sevansee gezüchtet wurde, heute aber in Gebirgsseen und Fischteichen gehalten wird. Es gibt auch verschiedene andere Forellenarten, Karpfen und die sogenannte Sevanrenke. Zu Fisch, Geflügel und Fleisch dienen gebratene Kartoffeln, Reis oder auch Nudeln als Beilage.

Nachspeisen

Als Nachspeise werden häufig frisches Obst und verschiedene Mehlspeisen gereicht. Das Obst, besonders Äpfel, Granatäpfel und Birnen, wird vom Hausherrn für die Gäste aufgeschnitten. Auch Nüsse und besonders verschiedene Sorten von ›tsch'ir‹, Trockenobst, vor allem Rosinen, Marillen, Pflirsiche und Feigen werden gegessen. Die armenischen Frauen rühmen sich für ihre Backkünste. Die auch in unseren Breiten bekannten honigsüßen, hauchzarten Nuss-Blätterteigschnitten namens Baklava werden eher bei festlichen Anlässen gebacken. Vielfach sind es Torten verschiedenster Art, besonders aber ›Gatha‹, ein blätterteigartiges Gebäck mit verschiedenen Füllungen oder Cremeschnitten mit dem illustren Namen ›Napoleon‹. ›Süße Sudschuk‹ nennt sich eine Delikatesse, bei der Walnüsse aufgefädelt werden und dann nach und nach in einen dicken Sirup aus gemahlener Feigen, Rosinen und Granatäpfeln getaucht und getrocknet werden. Hinter ›Alani‹ verbergen sich getrocknete Pflirsiche mit einer Füllung aus Nüssen oder Rosinen. ›Muraba‹ sind jene dünnflüssigen Marmeladen, die man gerne zum Schwarztee löffelt. Besonders gut schmecken jene aus Quitten und aus Aprikosen. Die ›popóki muraba‹ besteht aus in honigartigem Sirup eingelegten grünen Walnüssen.

Getränke

Zum Essen trinkt man verschiedene Fruchtsäfte, Wasser und alkoholische Getränke. Armenische Hausfrauen bereiten häufig sirupartigen Saft aus Kirschen, Hagebutten oder Erdbeeren zu, der dann mit Wasser verdünnt sehr gut schmeckt. Armenisches Mineralwasser wird sehr geschätzt, besonders die wenig kohlenstoffhaltigen Sorten Dschemuk und Bdschni. Häufig wird auch Than, ein Getränk aus Joghurt und Wasser, manchmal etwas gesalzen, getrunken.

An alkoholischen Getränken findet man Wodka, armenische Weine und Kognak, aber auch armenisches Bier am Tisch. Armenischer Kognak ist weit über die Grenzen Armeniens berühmt.



Armenischer Kaffee



Weinbau im Ararattal

Der trockene, fruchtbare Lavaboden, die vielen Sonnentage und die warmen Winde begünstigen ein schnelles Heranreifen der Weintrauben. Am Ende des 19. Jahrhunderts begann man, Kognak zu brennen. Es gibt hier viele verschiedene Sorten, von drei bis zu fünf Sternen, die gängigsten Sorten sind ›Ani‹ und ›Ararat‹. Zu den ausgesuchten, einige Jahre alten Sorten zählen unter anderem ›Aghtamar‹ (etwa 10 Jahre alt, 42 Prozent Alkohol), ›Tonakan‹ (der ›Festtagskognak‹, 15 Jahre alt, ebenfalls 42 Prozent Alkohol), sowie der besonders ausgereifte ›Nairi‹ (etwa 20 Jahre alt, 41 Prozent Alkohol).

Der Weinbau erfreut sich seit einigen Jahren wieder größerer Beliebtheit, so dass es heute wieder über 50 verschiedene Weinsorten gibt. Die traditionellen Weinbaugebiete befinden sich im südlichen Ararattal. Zu den bekanntesten Weinen zählen vor allem die Rotweine aus Areni namens ›Areni‹ oder ›Noraschen‹, aber besonders die süßen Dessertweine ›Ajgeschat‹, ›Aschதாக‹. Es gibt auch Weißweine in Armenien, bekannter sind aber auf jeden Fall die Rotweine. Wie auch die Tradition des Weinanbaus und des Weinkelterns auf eine lange Geschichte zurückblickt, hat das Brauen von Bier, armenisch ›Garedschür‹, wörtlich Gerstenwasser, ein glanzvolle Vergangenheit. Heute gibt es eine Reihe von Brauereien in der Umgebung von Jerevan, besonders beliebt ist die Biersorte ›Kothajk‹, benannt nach der armenischen Provinz nördlich von Jerevan.

Den Abschluss des Essens bildet traditionell der Kaffee oder auch Tee. Die Kaffeebohnen sollten dabei eigentlich frisch gemahlen werden, meist vom Hausherrn. Und nach dem Kaffee kann man sich noch aus dem Kaffeesatz lesen lassen, ein überaus beliebter Brauch, vor allem bei den älteren weiblichen Mitgliedern einer armenischen Familie.

Rezepte

Es gibt natürlich viele verschiedene Variationen, um traditionelle Speisen wie Joghurtsuppe oder gefüllte Weinblätter zuzubereiten.

Die nachfolgenden Gerichte gehen auf ein mündlich übermitteltes Rezept einer armenischen Hausfrau aus Jerevan zurück und laden mit ihrer Einfachheit zum Ausprobieren ein.

Tolma (gefüllte Weinblätter)

Zutaten: etwa 50 kleinere Weinblätter, frisch oder in Salzlake eingelegt, etwa 500 Gramm Hackfleisch vom Lamm oder gemischtes Hackfleisch, zwei kleine Zwiebeln, eine halbe Tasse Langkornreis, zwei Löffel gehackte Petersilie, ein bis zwei Löffel gehackte Minze, zwei bis drei Löffel Zitronensaft, fünf bis sechs Löffel Olivenöl, eine Schale Wasser, Salz und Pfeffer.

Zubereitung: Das Fleisch, den Reis, die gehackten Zwiebeln, Petersilie, Minze, etwas Zitronensaft, Öl und Gewürze zu einer festen Masse verarbeiten. Die Weinblätter einzeln auf eine Fläche legen, in die Mitte, je nach Größe, etwa einen Löffel der Fleischmasse geben, die Weinblätter einrollen, wobei die Seiten eingeschlagen werden müssen. Eine Kasserolle vorbereiten, am Boden einige Weinblätter und Olivenöl, die fertig gerollten Weinblätter eng hineingeben, am besten mehrere Schichten übereinander. Am Schluss noch einige Weinblätter darüber, noch etwas Öl, das Wasser, einen Schuss Zitrone und bei Bedarf noch etwas Minze darüber geben und etwa 50 Minuten bei mittlerer Hitze auf dem Herd dünsten lassen. Können noch warm oder auch kalt gegessen werden. Besonders gut passt hier eine Sauce aus frischem Joghurt mit gehacktem Knoblauch und etwas Salz dazu.

Spas (Joghurtsuppe)

Zutaten: eine halbe Tasse Reis oder Weizengraupen, vier Tassen Fleisch- oder Gemüsebrühe oder Wasser, zwei Löffel Butter, eine kleine Zwiebel, zwei Löffel frisch gehackte Minze, zwei Tassen Naturjoghurt, ein geschlagenes Ei, Salz.

Zubereitung: Die Weizengraupen sollten über Nacht eingeweicht werden, der Reis wird vorher gekocht. Die Butter wird geschmolzen, darin dann die fein gehackte Zwiebel goldbraun anbraten, vom Herd nehmen, die Minze hineingeben und mit Brühe oder Wasser aufgießen. Das Joghurt gut verrühren, ein Ei hineinschlagen und vorsichtig etwas von der Suppe in das Joghurt rühren, dann langsam in die Suppe gießen und nach Geschmack würzen. Ständig auf kleiner Hitze umrühren. Die Suppe nicht kochen lassen. Dann den gekochten Reis oder die Weizengraupen dazugeben.



Eine gedeckte Tafel