



Auf den Spuren der Nomaden

Eigentlich ist der Teppich nur ein wichtiges Nebenprodukt. Zumindest in der Lebens- und Produktionsweise der Yürüken, der Hirten und Nomaden, die seit Jahrhunderten die Hochebenen des Taurus (südl. Türkei) bewirtschaften. Im Zentrum der täglichen Arbeit steht die Butter- und Käseherstellung.



Manches Schaf muss gemolken werden, bis der Kupferkessel mit Milch gefüllt ist.

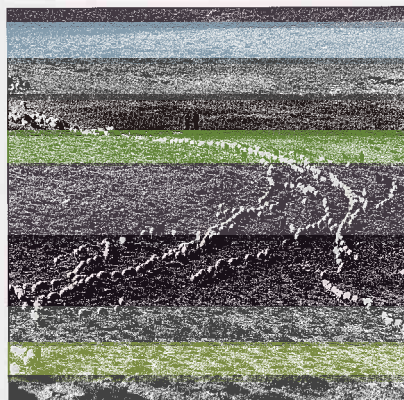
Juli 1992. Wir sind auf 2700 m.ü.M. auf einer Hochebene des Taurus und fahren in südwestlicher Richtung mit der Absicht, das Kettengebirge des Bolkar zu durchqueren. Niemand kann uns über den Weg Auskunft geben. Jede Familie, jede Sippe kennt nur ihre nähere Umgebung - wohl haben sie mal jemanden getroffen, der von der anderen Seite kam, aber woher? Unser steter Fixpunkt ist der imposante, 3480 hohe Aydos im Osten. Die Menschen, denen wir begegnen, sind Yürüken (= "Nomaden"), doch nur wenige nomadisieren noch das ganze Jahr. Die meisten leben als Halbnomaden im Win-

ter in Eregli, Karaman, Tarsus, Adana, Mersin oder Silifke in festen Häusern. Anfangs Juni packen sie ihre Habe und ziehen mit ihren Schafferden etappenweise hinauf in den Taurus. Ziel: das

Yayla, die Sommerweide, wo sie in der Nähe einer Quelle oder eines Sodbrunnens ihre Zelte aufschlagen und bis Ende August bleiben. Bis fast auf 3000 Meter Höhe gibt es Yaylas. Das Land haben sie teilweise selber käuflich erworben oder es wurde ihnen während der Osmanischen Zeit durch geschriebene Rechte zur Nutzung überlassen.

Die Namen der Yaylas basieren oftmals auf einer Geschichte oder

Unterwegs zum Weideplatz



einer geographischen Gegebenheit: "Arab Kiran" ist benannt nach dem "Platz, wo zum ersten Mal die Araber gerochen wurden", "Kisil Tepe" nach dem "roten Hügel", "Dalgin Yurdu" heisst "das Land des gedanklich Abwesenden". Im Yayla "Kisil Tepe" werden wir von den Yürüken ganz herzlich empfangen. Die Frauen sind dabei, die Schafe zu melken. Sie kennen jedes Tier beim Namen - und das bei mehr als 300 melkfähigen Schafen! Im Laufe der Tage, die wir mit ihnen verbringen, erklären sie uns vieles über ihre Produktionsweisen.

Butter- und Käseherstellung

Hundert Schafe geben ca. 20 kg Milch. Daraus können etwa 2,5 kg Butter und 5 kg Käse hergestellt werden. Die Yürükin entrahmt die Milch mit einer handbetriebenen Milchzentrifuge. Den Rahm kocht sie auf und sammelt ihn in einem Gefäss - gebuttert wird alle zehn Tage, d.h. erst, wenn eine genügend grosse Menge beisammen ist. Dann füllt sie den Rahm in einen Ziegenleder-



Eine wichtige Neuerung: die Milchzentrifuge

schlauch und schüttelt ihn auf einem Dreibein eine halbe Stunde lang, so dass sich die Molke von der Butter absondert. Die Molke weist bei dieser Herstellungsmethode keinen Fettgehalt mehr auf. Aufbewahrt wird die gewonnene Butter in einer Ziegen- oder Schafhaut. Die entrahmte Milch verarbeitet die Frau täglich weiter zu Yoghurt und Käse. Zuerst wird diese wie der Rahm über dem Feuer erwärmt, durch die Beigabe von Yoghurt zum Koagulieren gebracht und dann in einen Leinensack abgefüllt. Der so gewonnene Schafkäse ist äusserst fettarm. Aufbewahrt wird er wie die Butter in einer Tierhaut.

Der separierte Rahm wird über dem Feuer erwärmt.

Der auf der Sommerweide hergestellte Käse und Butter dient den Yürüken im Winter zur Selbstversorgung; die Überproduktion verkaufen sie im Herbst auf dem Märkten. Die handbetriebene Milchzentrifuge ist eine bedeutende Neuerung im Leben der Nomaden und wirkt sich nachhaltig auf ihre Lebensweise aus.



Zum Aufbewahren füllen die Yürüken Butter und Käse in Tierhäute

Die Lebensweise dieser Halbnomaden ist heute stark gefährdet. Wohl hat es auf den Hochebenen des Taurus genügend Platz, doch bei den Winterquartieren an der Küste entstehen Probleme: Die Weidemöglichkeiten wurden hier durch den nationalen und internationalen Tourismus sehr eingeschränkt.

Text und Photos: Edi Kistler