

Inhalt

Einführung.....	7
Vom Sumpfloch zur Handelsmetropole – Amsterdam im Wandel der Zeiten	15
Broodje haring – Heringsbrötchen	23
Unterwegs in den Grachten – Menschen, Häuser, Plastikflaschen.....	25
Friet saté – Pommes frites mit Erdnussauce	33
Am liebsten heiß und fettig – Essen in Amsterdam	36
Bitterballen – kleine Fleischkroketten.....	44
Die Bitcoins des Goldenen Zeitalters – Tulpen aus Amsterdam.....	46
Appeltaart – Apfelkuchen.....	54
Vanille-Vla.....	55
Meister der Selbstdarstellung – Rembrandt van Rijn	57
Spekpannenkoeken – Pfannkuchen mit Speck	65
Kandeel – eine Weinschaumcreme.....	66
Es lebe die Entfaltungsfreiheit! – Street Art in Amsterdam ...	67
Bitterkoekjes – holländische Mandelplätzchen.....	75
Parallelwelt mit roten Laternen – De Wallen.....	76
Amsterdam – ein Cocktail	84
Amsterdamse punch – ein alkoholfreier Punsch aus Amsterdam	84
Regenbogen über Amsterdam – die LGBTQ+-Community	85
Tompouce – Blätterteig-Vanillecreme-Schnitten	93
Ein geraubtes Leben – Anne Frank.....	95
Fahrradfreaks und Cycloholics – Amsterdam auf dem Drahtesel	102
Stampopot boerenkool – Grünkohleintopf.....	109
Stadt der Gärten – zu Besuch in versteckten Refugien.....	110
Poffertjes – Minipfannkuchen	118

Glaube und Freidenkertum – Religiosität in Amsterdam	120
Kibbeling met joppiesaus – frittierter Kabeljau mit Joppiesauce	127
Der Flipper und die Nase – am Abgrund des Bösen.....	129
Bier-kaassoep – Bier-Käse-Suppe.....	137
Hippies, Künstler und eine schwimmende Stadt – alternatives Wohnen in Amsterdam	138
Haringsalade – Heringssalat.....	145
Im Zeichen des Windes – ein Ausflug nach Zaanse Schanz.....	146
Hollandse erwtensoep – holländische Erbsensuppe.....	154
Stroopwafels – Sirupwaffeln	155
Legalize it! – Im Kifferparadies	157
Spekkoek – indonesischer Schichtkuchen (Lapis Legit) ...	165
Welt der surrealen Träume – das Tuschinski-Theater	167
Vlammetjes – Frühlingsrollen auf holländische Art	175
Zoete chilisaus – süße Chilisaucе	177
Wer überleben will, muss flexibel bleiben – das Oosterlijk Havengebied.....	178
Uitsmijter met ham en kaas – „Strammer Max“ auf holländische Art	186
Neun Straßen und ein Spiegelquartier – bummeln, shoppen, Entchen jagen	187
Spiegeltaart – „Spiegelkuchen“ mit Himbeeren und Schokolade	194
Liebe Leser*innen.....	196
Das letzte Wort	197
Karte	198
Bilder.....	200

Einführung

Malerische Vorstellungen entstehen vor meinem inneren Auge, wenn ich an Amsterdam denke. Liebenswerte Giebelhäuser reihen sich entlang idyllischer Grachten, wo sachte Wellen leise gegen die allgegenwärtigen Hausboote plätschern. Niedrige Brücken, an deren Geländern Fahrräder lehnen, führen mit sanftem Schwung über die Kanäle hinweg in Straßen und Gassen der Stadt. Fahrräder, überall Fahrräder, ein atemberaubender Slalom kreuz und quer durch quirliges Treiben. Denn ein launiges Kaleidoskop der unterschiedlichsten Menschen belebt diese Stadt. Jede nur denkbare Lebensart, jede Geisteshaltung und Philosophie, jede Mode und jedweder Trend, schlichtweg alles, was denkbar ist, findet sich in einer farbenfrohen Mischung zusammen, fröhlich, tolerant, experimentierfreudig und offen. Und dann natürlich die Tulpen! Die Essenz Amsterdams manifestiert sich in Gestalt dieser Blumen, die leuchtend frisch und bunt den Frühling feiern.

Amsterdam ist eine altehrwürdige Stadt. Historische Gebäude prägen das Antlitz seines Zentrums, mehr als 8.000 davon stehen unter Denkmalschutz. Sie alle miteinander gestalten die Altstadt zu einem stimmigen Ensemble wie aus dem Holland-Bilderbuch. Dennoch atmet all das einen liberalen und progressiven Geist. Die gerne genutzte Bezeichnung als „Welthauptstadt der Freiheit“ zollt dieser Besonderheit Amsterdams Tribut. Letztlich setzt sich damit die Geschichte von

Stadt und Land konsequent fort, denn ganz Holland erblühte einst aus den Wurzeln der Liberalität.

Gerne nennen wir das kleine Land an der Nordsee schlicht „Holland“. Doch Holland ist eigentlich nur ein noch kleinerer Teil dieses Staatsgebildes, korrekterweise müssen wir es als „die Niederlande“ bezeichnen. Das eigentliche Holland besteht lediglich aus den beiden Provinzen Noord-Holland und Zuid-Holland, die im Westen bis zur Küste reichen und im Osten vom IJsselmeer sowie ein paar anderen niederländischen Provinzen begrenzt werden. Im Herzen von Holland liegt die Stadt Amsterdam. Holland wurde erst 1840 in zwei Provinzen unterteilt, zuvor hatten beide gemeinsam schon seit dem Mittelalter die Grafschaft Holland gebildet. Sie wiederum stellte die führende Macht unter den Sieben Vereinigten Provinzen der Niederlande dar, die durch die Utrechter Union von 1581 zu einer Republik zusammengeschlossenen worden waren. Dieser Hegemonialstellung der Grafschaft Holland ist es zu verdanken, dass sich der Name Holland seit dem 17. Jahrhundert in Form eines *Pars pro Toto* in den Köpfen festsetzte. Damit ist eine Bezeichnung gemeint, die inhaltlich nur für einen Teil gilt und trotzdem stellvertretend für das Ganze verwendet wird.

Die Residenzstadt der Grafen von Holland war zunächst Haarlem, 1248 wechselte der Regierungssitz nach Den Haag, und dort ist er bis heute geblieben. Denn obwohl die Republik der Sieben Vereinigten Provinzen über keinen offiziellen Regierungssitz verfügte, so übernahm doch Den Haag in stillschweigender Übereinkunft diese Funktion.

Eine Hauptstadt besaß dieses Staatengebilde hingegen nicht. Das änderte sich erst 1806, als Napoleon mit seinen Eroberungszügen die territorialen Grenzen in ganz Europa durcheinanderwirbelte. Er ernannte seinen Bruder Louis

Bonaparte zum König von Holland, und der wiederum suchte sich Amsterdam als Hauptstadt seines frischgebackenen Reiches aus. Aus gutem Grund: Amsterdam, das im 13. Jahrhundert als kleines Fischerdorf gegründet worden war, hatte seitdem eine geradezu atemberaubende Karriere hingelegt. Es stieg zeitweise zum wirtschaftlichen Zentrum des Abendlandes auf, und der Glanz dieses „Goldenen Zeitalters“ wirkte noch immer nach.

Als der Wiener Kongress das politische Haus Europas nach dem Sieg über Napoleon schon 1815 wieder neu ordnete und das Königreich Holland im Vereinigten Königreich der Niederlande aufging, änderte sich zum erneuten Mal alles. Nur zwei Dinge blieben in den Köpfen der Europäer festzementiert: der Name Holland für das Land und Amsterdam als dessen Hauptstadt. Dabei residieren das Parlament, die Regierung sowie Königinnen und Könige der Niederlande nach wie vor in Den Haag, und erst seit 1983 darf sich Amsterdam offiziell mit dem Status als niederländische Hauptstadt schmücken.

Es ist also in erster Linie einem Gefühl geschuldet, dass wir Amsterdam als so etwas wie das Herzstück des Holland-Klischees schlechthin empfinden. Die Stadt ist all das, charmant, heimelig und voller Liebreiz. Trotzdem ist sie auch eine pulsierende Weltstadt, und das, obwohl sie mit rund 880.000 Einwohnern zu den eher kleineren Hauptstädten zählt. Holland ist zwar nicht groß, aber dicht besiedelt, und deshalb leben im Großraum von Amsterdam an die zweieinhalb Millionen Menschen.

Das historische Herz Amsterdams durchziehen in Halbkreisen angelegte Ringe aus Grachten, also Wassergräben. Sie beginnen und enden jeweils am Ufer des IJ, an dem sich seit jeher der Hafen der Stadt befand. Der dort vorhandene Platz

reicht aber schon lange nicht mehr aus, deshalb ist der Hafen inzwischen an den westlichen Stadtrand gerückt.

Beim IJ handelte es sich früher um den Seitenarm einer weiten, flachen Nordseebucht. Diese Bucht hieß Zuiderzee und bedeckte mit etwa 5.000 Quadratkilometern eine beachtlich große Fläche. Die Zuiderzee entstand durch die gewaltigen Sturmfluten des 12. und 13. Jahrhunderts, von denen die zuvor sumpfige Moorlandschaft des Küstengebiets verschluckt wurde. Doch das Landschaftsbild hat sich seit damals erneut stark verändert, denn die Holländer sind Meister der Landgewinnung. Mithilfe von durch Windmühlen betriebenen Pumpen, durch Entwässerungsgräben und großräumige Eindeichungen haben sie die Zuiderzee in weiten Teilen trockengelegt, und es ficht sie nicht an, dass ein Großteil des so gewonnenen Landes unterhalb des Meeresspiegels liegt. Seit Ende des 17. Jahrhunderts legt der Amsterdamer Pegel den entsprechenden Höhenbezugspunkt fest, noch heute ist die Normalhöhennull davon abgeleitet. Doch die Wasseroberfläche der Amsterdamer Grachten liegt durchschnittlich etwa 40 Zentimeter unter dem Nordseespiegel.

Anstelle der Zuiderzee gibt es heute die mit gut 1.800 Quadratkilometern Ausdehnung deutlich kleineren Seen IJsselmeer und Markermeer, die durch einen 26 Kilometer langen Deich voneinander getrennt sind. Das IJ selbst ist durch Polder und Dämme eingeeht. Seit 1876 verbindet der 21 Kilometer lange Nordseekanal als künstliche Verlängerung des IJ den Hafen Amsterdams auf direktem Weg mit dem Meer, das östlich davon gelegene Markermeer ist durch Deiche abgetrennt. Bedingt durch umfassende Eindeichungen sind Marker- und IJsselmeer heute Süßwasserseen, in welche mit der IJssel ein Nebenarm des Rheins sowie einige weitere Flüsse einmünden. Über Schleusen und Tore in Tidensperrwerken eröffnet

sich für die Binnenschifffahrt ein weiter Fächer von Verbindungen zu Flüssen und Kanälen des europäischen Festlands. Amsterdam ist dank dieser zahlreichen Wasserwege bestens vernetzt.

1889 nahm zudem der auf drei künstlichen Inseln errichtete Bahnhof Amsterdam Centraal seinen Betrieb auf, an dem heute täglich bis zu 200.000 Passagiere ein- und aussteigen. Als wichtiger Verkehrsknoten bietet er schnelle Verbindungen zu anderen europäischen Großstädten wie London, Paris, Brüssel, Köln, Berlin, Frankfurt oder Kopenhagen. Hinzu kommt mit Schiphol der nach London Heathrow und Paris-Charles-de-Gaulle drittgrößte Flughafen Europas, weltweit belegt er einen beachtlichen 11. Platz. Das macht ihn zu einem bedeutenden Dreh- und Angelpunkt, er verbindet die Stadt mit der ganzen Welt.

Und sie kommen von überallher: bis zu 20 Millionen Touristen, die Amsterdam alljährlich fluten. Die Stadt stöhnt über diesen Massenansturm, denn es sind beileibe nicht nur Hollandromantik und Kulturbeflissenheit, die die Menschen anlocken. Zu den Hauptanziehungspunkten gehören das Rotlichtviertel, die vielfältige Club- und Kneipenszene und natürlich die Coffeeshops mit ihrem großzügigen Angebot an freiverkäuflichen Cannabis-Produkten. In den einschlägigen Vierteln der Altstadt herrscht in lauen Sommernächten ein solches Gedränge, dass man sich nur im Schneckentempo hindurchzwängen kann.

Alkoholexzesse führten immer öfter zu Pöbeleien und Randalen, deshalb entschloss sich die Stadt zu rigorosen Gegenmaßnahmen. Das Programm „City in Balance“ schafft nun Abhilfe: Die Kapazität des Flughafens wird begrenzt, das Kreuzfahrtterminal soll aus dem Stadtgebiet verbannt werden. Es gibt einen Baustopp für neue Hotels, den einschlä-

gigen Online-Vermietungsplattformen setzt die Stadt harsche Beschränkungen entgegen. Die Zahl der Souvenirbuden und Coffeeshops wird eingeschränkt, Kneipen und Clubs bekommen Auflagen. Ein von der Partyszene der Stadt gewählter „Nachtbürgermeister“ nimmt die besonders problembehafteten Brennpunkte ins Visier und sucht gemeinsam mit den Betroffenen nach Lösungen, die alle Beteiligten zufriedenstellen. Öffentliches Saufen, Kiffen und Urinieren sind verboten, es drohen drastische Bußgelder. Die Anwohner appellieren mit den Wandbildern ihrer „I live here“-Initiative an Vernunft und Verständnis der Besucher, die Stadt ergänzt das mit ihrer „Enjoy and Respect“-Kampagne.

Die berühmte „I amsterdam“-Schriftskulptur vor dem Rijksmuseum, über Jahre hinweg unumstrittener Star unter den begehrtesten Fotomotiven der Stadt, musste 2018 angesichts des überbordenden Ansturms weichen. Denn hier wimmelte es wie auf einem Ameisenhaufen. Der legendäre Schriftzug findet sich aber noch am Flughafen Schiphol sowie am Sloterplass-See im Westen der Stadt, mitunter wird er auch anlässlich besonderer Veranstaltungen aufgestellt. Es gibt also noch immer die Gelegenheit für ein I-amsterdam-Selfie, man muss sich nur etwas mehr Mühe geben. Und die neuralgischen Punkte der Stadt werden weiter entzerrt.

Auch in Zukunft werden die Maßnahmen der Stadt für Besserung sorgen, und wie sich der Städtetourismus nach Abklingen der Corona-Pandemie langfristig weiterentwickeln wird, muss sich ohnehin noch zeigen. Doch zumindest in den ausgehenden 2010er Jahren ächzte Amsterdam unter extremem Overtourism. Dabei hatte die Situation noch wenige Jahre zuvor gänzlich anders ausgesehen. Durch die Finanzkrise von 2008/2009 schien die Stadt in eine Abwärtsspirale geraten zu sein. Unternehmen wanderten ab, Touristen blieben aus. Die

Marketingabteilung der Stadt startete weltweite Werbekampagnen, neue Attraktionen sollten Anreize schaffen.

Zum gemütlichen Holland-Flair und den klassischen Sehenswürdigkeiten der Stadt gesellten sich innovative Ideen. Besonders im Stadtteil Amsterdam-Noord, den das IJ von der Altstadt trennt, entstand ein Mix aus hypermoderner Architektur, aus Museen, angesagten Bars, Clubs und Restaurants sowie einem Schmelztiegel der Kreativität in den Ateliers der ehemaligen NDSM-Werft. Der Blick auf die Stadt vom Dach des Noorder A'DAM Towers mit Aussichtsplattform, Panorama- und Drehrestaurant sowie einer Rooftop-Bar ist atemberaubend. Hinauf geht es im Aufzug mit gläsernem Dach, Licht- und Toneffekte begleiten die rasante Aufwärtsfahrt. Und wenn der Adrenalinpiegel danach nicht hoch genug ist, können sich waghalsige Besucher in der „Over the Edge“-Schaukel auch noch den letzten Atem rauben lassen: In gut 100 Metern Höhe schwingt Europas höchste Schaukel über die Kante des Hochhausdachs hinweg ins Bodenlose.

Wer es stattdessen lieber ruhiger, aber dennoch individuell und abwechslungsreich mag, der schlendert durch die Negen Straatjes, die „Neun Straßen“ der Altstadt mit ihren bezaubernden kleinen Läden und Lokalen. Hier gibt es die unterschiedlichsten Dinge zu entdecken, und wer geglaubt hat, die holländische Küche beschränke sich im Wesentlichen auf Pommes und Matjes, der wird in den zahlreichen Restaurants mit ihren fantasievollen und originellen Ideen schnell eines Besseren belehrt.

Amsterdam ist trendig, abwechslungsreich und cool, und das alles vor dem bildschönen Hintergrund seines historischen Szenariums. Es ist ein Sammelbecken für die unterschiedlichsten Menschen jedweder Provenienz. Nur rund 75 Prozent seiner Einwohner sind in den Niederlanden geboren, die

übrigen stammen aus 178 verschiedenen Nationen. Deshalb ist Amsterdam so multikulturell wie kaum eine andere Stadt. Fast jeder spricht hier Englisch, seit 2009 ist es sogar neben dem Niederländischen die offizielle Zweitsprache.

165 Kanäle ziehen sich durch die Stadt, selbst Venedig besitzt mit 175 Kanälen nicht bedeutend mehr. Amsterdam hat 1.281 Brücken, damit sogar deutlich mehr als Venedig mit seinen 435 Brücken. Es gibt in Amsterdam mehr Fahrräder als Einwohner, die Radwege summieren sich zu einer Gesamtlänge von gut 400 Kilometern. Die 75 Museen der Stadt tragen den unterschiedlichsten Interessen Rechnung, nicht nur Kunst, Seefahrt oder Geschichte werden hier gewürdigt, das Spektrum reicht darüber hinaus von Technik und Wissenschaft, den Tropen, Cannabis und Bier bis hin zum Sex. Selbst ein Hausbootmuseum gibt es, denn Amsterdam kann mit rund 2.500 dauerhaft in den Grachten liegenden Hausbooten auf einen weiteren Superlativ verweisen.

Die fehlenden Gardinen an den Fenstern seiner Wohnungen stehen vielleicht sinnbildlich für die Offenheit Amsterdams. Seine freigeistige Atmosphäre bietet ein fast grenzenloses Spektrum an Entfaltungsmöglichkeiten. Und trotzdem ist die Stadt anheimelnd, fast beschaulich. Sie wirkt gelassen und – trotz flitzender Fahrräder – entschleunigt. Ihre Bewohner sind gut gelaunt, freundlich und aufgeschlossen. Weltbürgerlichkeit und dörfliche Behaglichkeit verbinden sich in Amsterdam zu einem stimmigen Gesamtkonzept, und das macht diese Stadt so einzigartig.

Begeben wir uns nun auf eine Entdeckungstour durch Amsterdam. Und versäumen Sie nicht, zur Abrundung Ihrer Eindrücke die zahlreichen Fotos aus Amsterdam auf meiner Website www.almutirmscher.de anzusehen!

Welkom in Amsterdam – Willkommen in Amsterdam!

Vom Sumpfloch zur Handelsmetropole – Amsterdam im Wandel der Zeiten

Von der Nordsee treibt ein rauer Wind tief hängende Regenvolken über das flache Sumpfland hinter der Küste. Nichts als eine trostlose Wüstenei aus Kälte und bleicher Eintönigkeit scheint diese Gegend zu bieten. Fröstelnd haben die Legionäre ihre Paenula, einen Kapuzenponcho aus lodenartigem Stoff, über die Schultern gezogen und vor der Brust verschlossen. Darunter tragen die Männer ihre wollene Tunica. Auch Wollschal und Wickelstrümpfe aus Fell sollen die Kälte abhalten, doch die ist unbarmherzig. Mit klammen Fingern schiebt sie sich unter die Kleidung. Und die Caligae, die lederen Militärsandalen, können die Füße vor der Nässe des morastigen Bodens ohnehin nicht schützen. Widerwillen und Verdrießlichkeit machen sich unter den Männern breit. Welch gnadenloser Geist hat sie aus dem warmen Süden des Römischen Reiches in die kalte Hölle dieser Gegend getrieben?

Düstere Gedanken mögen die römischen Legionäre bewegt haben, als sie auf ihren Feldzügen die Gegend des heutigen Amsterdams durchzogen. Wir wissen nicht, ob andere Menschen dort lebten oder wie lange die Legionäre blieben. Es muss zeitweise so etwas wie eine Siedlung oder zumindest ein Lager gegeben haben, davon zeugen Funde von Münzen und Keramiken aus römischer Zeit. Doch niemand blieb, um eine

dauerhafte Niederlassung zu gründen. Gar zu unwirtlich präsentierte sich dieser Landstrich, beherrscht von Nordseestürmen, durchzogen von zahllosen Gewässern und ohne festen Boden. Denn auf dem moorigen Untergrund ließen sich keine brauchbaren Gebäude errichten.

Es muss die Not gewesen sein, die im 13. Jahrhundert die ersten Siedler dazu brachte, hier allen Widrigkeiten zum Trotz dauerhaft ansässig zu werden. Kriege und Unruhen beherrschten Europa in jener Zeit, dennoch wuchs die Bevölkerung dank der immer produktiveren Landwirtschaft beständig an. Die wachsende Kinderzahl zog es nach sich, dass mehr und mehr Bauernsöhne ohne Land blieben. Denn das fiel dem jeweils Erstgeborenen zu. Für die anderen war es schwer, ein Auskommen zu finden. Die Verzweiflung trieb Tausende von ihnen auf sogenannte Kinderkreuzzüge ins Heilige Land, was für die meisten mit Sklaverei oder gar tödlich endete. Andere versuchten, bisher unbewohnbare Ländereien irgendwie nutzbar zu machen. So kamen schließlich auch Neuankömmlinge in den Landstrich, wo sich heute die Stadt Amsterdam befindet.

Zunächst begannen sie damit, im Moorland Torf zu stechen. Denn dieser eignete sich als Brennmaterial und ließ sich verkaufen. Die Arbeit war hart, und von den Einnahmen konnte man bloß mehr schlecht als recht leben. Bestellbares Land, um wenigstens etwas für den eigenen Teller erwirtschaften zu können, würde das Leben deutlich erleichtern. Doch immer wieder trat die Amstel über ihre Ufer, der Fluss, der sich durch die sumpfigen Gefilde hindurchwand und im IJ mündete. Über das IJ drückten zu allem Überflus Sturmfluten das Meerwasser oft bis tief ins Land hinein. Trotzdem siedelten entlang des Flussufers bald etwa 500 Leute in einfachen Katen, sie lebten vornehmlich von der Fischerei.

Unter ihnen hatten sich schnell hierarchische Strukturen herauskristallisiert. Die Familie van Amstel setzte sich an die Spitze, erbaute eine Burg und veranlasste schließlich Entwässerungs- und Deichbaumaßnahmen. Der Mündungsbereich der Amstel erhielt einen Damm, damit gelang es, die ständig drohenden Meeresfluten zu bändigen. Auch wurde trockener Boden gewonnen, auf dem die Fischer endlich ein ordentliches Dorf errichten konnten. Sie nannten es Amstelredam.

So grauenvoll die Sturmfluten der damaligen Zeit waren, so schufen sie doch mit der Zuiderzee einen ungeahnten neuen Vorzug für das frischgebackene Dorf. Denn durch die Meeresbucht eröffneten sich Wasserwege, die über einmündende Flüsse bis weit hinein ins europäische Binnenland reichten, über die Nordsee bis in den skandinavischen Raum. Reger Handel setzte ein und machte aus dem Fischerdorf binnen weniger Jahrzehnte eine aufstrebende Kleinstadt. Im Oktober 1275 erstmals urkundlich erwähnt, erhielt der Ort schon zu Beginn des darauffolgenden Jahrhunderts die Stadtrechte, und im Lauf der Zeit schlifft sich sein Name über manche Umwege zu Amsterdam.

Der Amstel-Damm erhielt Schleusen, sodass Schiffe hindurchfahren und ihre Güter über die Grachten direkt zu den Häusern der Händler bringen konnten. Denn schon zu Beginn des 14. Jahrhunderts spielte die Fischerei kaum noch eine Rolle. Der Handel erwies sich als deutlich lukrativer, zumal die Stadt das Monopol für den Import von Heringen aus Schweden und Bier aus Hamburg ergattert hatte.

Die Anlage der Grachten als Entwässerungsgräben ermöglichte eine größere Ausdehnung des Stadtgebiets. Doch trotz aller Trockenlegungsmaßnahmen blieb der torfige Untergrund weich und instabil. Nur mithilfe von in den Boden gerammten Holzpfehlern war es möglich, hierauf stabile Gebäude zu errich-

ten. Viele Tausende solcher Pfähle wurden durch die weiche Schicht getrieben, bis sie den festgebackenen Sand in deren Untergrund erreichten. Der bot endlich hinlänglichen Halt. Dazu mussten die Pfähle eine Länge von elf bis zwölf Metern haben, manchmal sogar noch mehr. Große Holzflöße brachten das erforderliche Material über die Flüsse herbei, insbesondere über den Rhein. Im Untergrund Amsterdams befindet sich mittlerweile ein riesiger Wald aus unzähligen Holzstämmen. Ein typisches Haus steht auf zehn solcher Pfähle, für den Bau des Hauptbahnhofs wurden sogar ganze 9.000 benötigt. Doch kehren wir noch einmal zurück ins ausgehende Mittelalter.

Eine Mitgliedschaft Amsterdams in der Hanse verhin-
derten Streitereien um Handelsrechte und Schiffspassagen. Trotzdem prosperierten die Geschäfte. Schon im 15. Jahrhun-
dert kamen Produkte aus dem Mittelmeerraum wie Salz, Öl, Wein und Südfrüchte hinzu. Amsterdam entwickelte sich zu einem bedeutenden Umschlagplatz, infolgedessen entstan-
den Banken und Versicherungen, außerdem produzierendes Gewerbe, das die gelieferten Waren gleich vor Ort weiterver-
arbeitete. Vom allgemeinen Wohlstand profitierten auch Wis-
senschaft und Kunst. Mitte des 16. Jahrhunderts lebten bereits 30.000 Bürger in der Stadt.

Inzwischen war die alte Welt des Mittelalters ins Wanken geraten. Mit der Entdeckung neuer Seewege und Kontinente brach das Zeitalter der Kolonialisten an. Heftige Auseinander-
setzungen um die Weltherrschaft überzogen Europa, hinzu kamen die religiösen Konflikte, die mit den Reformations-
bestrebungen einhergingen. Als wichtigste Macht dieser Zeit tat sich Spanien hervor, das auch die Region der Niederlande beherrschte. In der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts kam es hier zu heftigen Querelen und zur Polarisierung zwischen spanientreuen Katholiken und reformbestrebten Calvinisten.

Letztere konnten sich durchsetzen und schließlich mit der Utrechter Union der Sieben Vereinigten Provinzen die Unabhängigkeit von Spanien besiegeln.

Nun begann das Goldene Zeitalter der Niederlande. Sie bildeten eine Konföderation ohne gemeinsamen Herrscher oder zumindest eine einheitliche Verfassung. Stattdessen trafen sich Vertreter der Provinzen in der „Generalstaaten“ genannten Versammlung, und noch heute trägt das niederländische Parlament diesen Namen. Hier bestimmte nicht wie in den anderen Ländern Europas ein Alleinherrscher, vielmehr wurden gemeinsame Beschlüsse gefasst. Jede der sieben Provinzen verfügte über eine Stimme. Die Vielfalt sorgte für Kompromisse, daraus erwuchsen eine liberale Haltung und vor allem Gerechtigkeit. Das führte zu einer für die Zeit beachtlichen Rechtssicherheit im Hoheitsgebiet der Vereinigten Provinzen. Im Streitfall fällten unabhängige Gerichte ihr Urteil anhand gesetzlicher Bestimmungen. In Spanien, das seine Vormachtstellung zunächst noch hielt, herrschte hingegen die oft himelschreiende Willkür des Königs. Das führte schon bald dazu, dass die Händler ihre Geschäfte lieber unter dem Schutz der niederländischen Rechtsprechung abschlossen. Spaniens Stern sank, der der Niederlande stieg steil empor und überstrahlte schon bald das restliche Europa.

Immer mehr Handelsschiffe, die nach Indien fuhren, traten ihre Reise nun in Amsterdam an. Die Geschäfte florierten, deshalb wurde schon 1602 die Niederländische Ostindien-Kompanie gegründet. In ihr schlossen sich Händler zusammen, um nicht länger untereinander zu konkurrieren, sondern vielmehr ein gemeinsames Monopol auszuüben. Einer der beiden Hauptsitze dieser lukrativen Gesellschaft lag in Amsterdam. Schon bald kontrollierte die Ostindien-Kompanie die Gewürzroute von Indien nach Europa, das Handelsnetz

reichte bis nach Japan und Südafrika. Und 1621 wurde mit der Niederländischen Westindien-Kompanie eine zweite Handelsgesellschaft gegründet, die die Geschäfte mit Westafrika und Amerika dank ihres Monopols alsbald beherrschen sollte. Auch diese Gesellschaft war in Amsterdam vertreten, ihr Vorstand tagte regelmäßig dort. Die beiden Kompanien profitierten nicht nur vom Import der begehrten Waren aus Übersee, sondern auch vom Sklavenhandel. Sie gründeten zahlreiche Kolonien, so in Indonesien, in der Südsee, in Südafrika, in der Karibik und im Norden Südamerikas. Dazu gehörte außerdem Neu-Amsterdam, das heute New York heißt.

Den beiden Kompanien und ihrem weltumspannenden Handelsmonopol ist es zu verdanken, dass die kleinen Niederlande zur europäischen Großmacht aufsteigen konnten. Und Amsterdam entwickelte sich nicht nur zu ihrer größten und reichsten Stadt, sondern darüber hinaus zum wichtigsten Handelsplatz des Kontinents. Längst floss das Geld nicht mehr bloß, es überrollte Amsterdam geradezu wie eine gewaltige Sturmflut. Die Lager quollen über mit den kostbarsten Waren. Allerorts sprossen neue Kirchen und die Häuser der wohlhabenden Händler aus dem Boden. Denn die Zahl der Einwohner explodierte bis zur Mitte des 17. Jahrhunderts auf mehr als 210.000 Bürger. Dieser rasante Bevölkerungsanstieg machte eine großflächige Erweiterung des Stadtgebiets erforderlich, wozu eigens der Grachtengürtel angelegt wurde.

Das 1665 fertiggestellte Rathaus, das heute Paleis op de Dam heißt und der königlichen Familie als Kulisse für repräsentative Empfänge dient, erzählt mit seiner wuchtigen Präsenz geradezu demonstrativ vom Reichtum dieser Zeit. Wissenschaft, Literatur und Kunst erlebten Höhenflüge, besonders die Malerei genoss dank solch herausragender Meister wie Rembrandt eine fantastische Blütezeit.

Doch die Konkurrenz schlief nicht. Mit Argusaugen betrachteten die anderen europäischen Mächte den Aufstieg des kleinen niederländischen Bundesstaats. 1672 taten sich schließlich England, Frankreich, das Kurfürstentum Köln und das Fürstbistum Münster in einer Allianz zusammen und erklärten den Niederlanden den Krieg. Amsterdams Hafen sah sich mit einem Schlag von den Seewegen abgeschnitten. Nicht nur deshalb stellte der Konflikt den entscheidenden Wendepunkt dar, der den Niedergang des Goldenen Zeitalters einleiten sollte. Hinzu kam die wachsende Vormachtstellung Englands in Übersee, außerdem entstanden gravierende Probleme mit den Deichen von Amsterdam.

Als unerwünschten Nebeneffekt hatten die Handelsschiffe nämlich aus den warmen Regionen der Erde den Schiffsbohrwurm importiert. Und der befahl nicht nur die Planken der Schiffe, sondern setzte auch den Holzbohlen der Deiche zu. Sie wurden marode, die Deiche brachen, schwere Überschwemmungen waren die Folge. Das trug vielleicht auch dazu bei, dass sich die Rinderpest verheerend ausbreiten konnte und Hollands lukrativer Export von Butter und Käse infolgedessen zum Erliegen kam. Mit Amsterdams Vormachtstellung im europäischen Handel war es schon Ende des 17. Jahrhunderts wieder vorbei.

So leicht ließen sich die Bürger ihre Butter aber nicht vom Brot nehmen. Immerhin verfügten sie noch immer über großen Reichtum. Deshalb verlegten sie sich nun aufs Geldgeschäft und machten Amsterdam binnen kürzester Zeit zum Weltfinanzzentrum, indem sie die europäischen Herrscher mit Krediten für deren kostspielige Kriege und Scharmützel versorgten. Gelder aus Amsterdam finanzierten die europäischen Brandherde, was schließlich zu wachsender Kritik an den Machthabern und Unruhen in der Bevölkerung führte.

Das Ganze eskalierte in der Französischen Revolution und Napoleons Feldzügen, in deren Folge Amsterdam kurzzeitig zur Hauptstadt des Königreichs Holland wurde. Das nutzte allerdings nicht viel. Nach dem Handelsmarkt brachen nun auch die Finanzgeschäfte ein, Amsterdam verarmte.

Erst der Nordseekanal konnte gegen Ende des 19. Jahrhunderts für Abhilfe sorgen. Die direkte Verbindung zur Nordsee ließ den Warenumschlag endlich wieder aufleben. Allerdings bewahrte das Amsterdam nicht davor, dass ihm der Hafen von Rotterdam diesbezüglich allmählich den Rang ablief. Eine wirtschaftlich so herausragende Stellung wie in der Epoche des Goldenen Zeitalters konnte es nicht wiedererlangen. Doch immerhin blühte es so weit auf, dass es erneut zu einem Mittelpunkt des kulturellen und wissenschaftlichen Lebens aufstieg.

Im Grachtengürtel der Innenstadt kann man sich noch heute die rastlose Geschäftigkeit der Händler des Goldenen Zeitalters sehr gut vorstellen. Seit 2010 wird der Grachtengürtel als Welterbe der UNESCO gelistet. Höchste Zeit, dass wir dieses Meisterwerk der städtischen Baukunst etwas näher in Augenschein nehmen!

Broodje haring – Heringsbrötchen



Zutaten für 4 Personen:

4 Brötchen	3 El saure Sahne
4 Matjesheringe	2 El gehackter Dill
ein paar Salatblätter (z.B. Kopfsalat oder Lollo bianco)	3 El Orangensaft
5 El Mayonnaise	1 kleine Zwiebel
½ Salatgurke	8 Streifen eingelegte Paprika
1 Knoblauchzehe	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

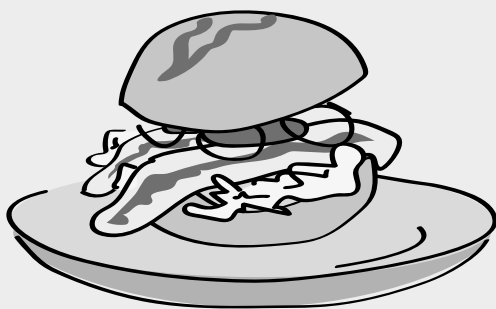
Die Salatblätter waschen und trocken tupfen, harte Blattadern ausschneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Gurke schälen, längs aufschneiden und die Samen entfernen. Das Gurkenfleisch würfeln. Die Knoblauchzehe häuten, mit dem Messerrücken zerdrücken und in einem Schälchen mit Mayonnaise, Dill, Orangensaft und saurer Sahne verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Gurkenwürfel untermischen.

Die Brötchen aufschneiden und die Schnittflächen mit der Mayonnaisemischung bestreichen. Die unteren Hälften mit Salatblättern belegen. Die Heringe längs halbieren und je 2 Filets auf die Salatblätter legen. Die Zwiebelwürfel darüber verteilen, die Paprikastreifen darauflegen und mit der oberen Brötchenhälfte bedecken.

Broodje haring zählt zu den beliebtesten Snacks in Amsterdam. Der Matjeshering entstand bereits im Mittelalter in den Niederlanden, der Fisch wird durch Einlegen in Salzlake konserviert und reift durch ihm eigene Enzyme. Er wird von Ende Mai bis Anfang Juni gefangen, kurz vor seiner Fort-

pflanzungszeit, dann hat er einen hohen Fettgehalt, aber Rogen und Samen sind noch nicht entwickelt. Die Bezeichnung „Matjes“ stammt vom niederländischen „Maatjesharing“, das wiederum eine Abwandlung von „Maagdenharing“ ist und „Jungfrauenherring“ bedeutet.

Traditionell verspeist man den Matjeshering in Holland, indem man ihn an seiner Schwanzflosse hochhält und von unten abbeißt. Man kann ihn aber auch einfach aufs Brötchen legen.



Am liebsten heiß und fettig – Essen in Amsterdam

Nach dem ausgiebigen Plastikfischen haben wir nun Hunger. Höchste Zeit, dass wir uns mit der kulinarischen Seite von Amsterdam auseinandersetzen. Nach der Grachtenfahrt hatten wir uns am Vorabend noch ganz dem Klischee hingegeben und uns eine große Portion Pommes frites gegönnt. Natürlich nicht, ohne zuvor einen Insidertipp von Ruben eingeholt zu haben. Er schickte uns zu einer kleinen Imbissbude in der Nähe unseres Häuschens, und wir wurden nicht enttäuscht.

Die Pommes haben wir im Nieselregen verzehrt, uns dabei zum Schutz vor der Nässe dicht an die Häuserwand der kleinen Gasse gedrängt. Jetzt hätten wir es deshalb gerne etwas gediegener.

Natürlich hat uns Ruben am Morgen auch dazu einige Empfehlungen mit auf den Weg gegeben. Zunächst berichtete er uns vom Instock Restaurant, das ganz in der Nähe des Zoos im Osten der Stadt liegt. Die Besonderheit dieses Restaurants ist, dass hier nur mit Lebensmitteln gekocht wird, die sonst weggeworfen würden. Das Restaurant arbeitet mit Supermärkten zusammen und rettet alles vor der Verschwendung, was nicht hundertprozentig perfekt ist und deshalb aussortiert wird. Weil das immer ganz unterschiedliche Dinge sind, muss die Küche kreativ sein, und das Angebot wechselt ständig. Ruben ist ganz begeistert davon und lobte nicht nur

das Essen, sondern vor allem den ökologischen Aspekt. Ein weiteres Beispiel dafür, dass die Amsterdamer sich zum Thema Umweltschutz vielfältige Gedanken machen.

„Hungern müsst ihr hier nicht“, fuhr Ruben fort. „Wenn ihr selbst kochen wollt, dann geht am Samstag auf den Noordermarkt. Der findet im Stadtteil Jordaan rund um die Noorderkerk statt, es ist ein Bauernmarkt mit erstklassigen Bio-Produkten.“ Vor allem gehe man aber dorthin, um die schöne Stimmung zu genießen, meinte er. Dort treffen sich die Einheimischen, es wird geplaudert und gelacht, kurzum, es ist „gezellig“ – gemütlich. Und hinterher genießt man einen Kaffee und ein Stück „appeltaart“, den leckeren holländischen Apfelkuchen mit Rosinen.

Sehr lohnend sei auch ein Besuch in den Foodhallen im Westen der Stadt. Das sind zwei ehemalige Straßenbahnremisen, die in kunterbunte Markthallen verwandelt worden sind. Dort gibt es nicht nur alle erdenklichen Spezialitäten aus Holland, sondern aus der ganzen Welt. „Ihr könnt einkaufen oder gleich vor Ort genießen. Es gibt Stände mit italienischen Antipasti, mit arabischen Mezze, mit australischen Pies, ach, ich glaube, es gibt fast nichts, was es dort nicht gibt.“ Ruben verdrehte die Augen so verzückt nach oben, als ob allein die Vorstellung ihn schon auf Wolke sieben befördern würde.

„Unterwegs in der Stadt findet ihr überall etwas zum Essen, verhungern muss hier keiner“, sagte er, als er wieder auf den Boden der Tatsachen zurückkehrte. „Probiert mal die Stach-Läden, wenn ihr einen kleinen Snack haben wollt. Die verfolgen die Leitlinie einer möglichst gesunden und regionalen Auswahl.“

„Das klingt alles so, als sei das kulinarische Angebot hier besonders von ernährungsphilosophischen Aspekten geprägt. Aber gestern, auf dem Weg zur Anlegestelle des Grachten-

fahrtboots am Damrak, sind wir an einem riesigen Automaten voller Essen vorbeigekommen. Das ist doch grässlich!“, empörte ich mich.

Ruben lachte. „Das war eins der FEBO-Restaurants“, klärte er mich auf. „Noch so eine Besonderheit!“ FEBO wurde 1941 in Amsterdam gegründet und hat sich inzwischen zu einer ausgewachsenen Fast-Food-Kette mit rund 60 Filialen in den ganzen Niederlanden gemausert. Der Name ist von der Ferdinand Bolstraat im alten Arbeiterviertel De Pijp abgeleitet, das heute ein buntes Szeneviertel mit vielen Ausgelmöglichkeiten ist. Dort hat nämlich der Firmengründer einst sein Handwerk gelernt. Die heißen Snacks stehen jeweils in den Fächern von Automaten, die durch Geldeinwurf geöffnet werden können. Tatsächlich werden die einzelnen Fächer ständig neu befüllt, mit einer großen Auswahl zum Beispiel von Hamburgern, Kroketten oder Frikandellen, das sind frittierte Bratrollen, die wie Würstchen aussehen.

„Eten uit de muur – Essen aus der Mauer, das ist Kult in Amsterdam!“, betonte Ruben. „Frisch, heiß und fettig, wann immer man es braucht. Dabei völlig anonymisiert, wie Briefe aus dem Postfach. So ist es nicht einmal peinlich, wenn man nachts betrunken aus der Kneipe torkelt und den schnellen Hunger stillen will.“

Überhaupt genieße das Fast Food einen hohen Stellenwert, meinte Ruben, und beileibe nicht nur in Form von Pommes. Das komme daher, dass die Amsterdamer an fünf tägliche Mahlzeiten gewöhnt seien, und da könne es natürlich nicht jedes Mal so aufwendig zugehen. Ein Snack müsse zwischendurch schon mal reichen. Und weil die Ansprüche vielfältig sind, hat sich Amsterdam zu einem wahren Schlemmerparadies für Fast-Food-Fans entwickelt. „Neben den Pommes sind die Bitterballen ein ewiger Klassiker. Das sind Bällchen

aus frittiertem Fleischragout, die gibt's in jeder Kneipe. Und mindestens genauso beliebt ist Krokot, die größere Version der Bitterballen in Krokottenform.“

Außerdem gibt es noch Nasi- oder Bamischijf, panierte und frittierte Bällchen aus Nasi bzw. Bami Goreng. Darin zeigt sich wieder der Einfluss der indonesischen Küche, von dem wir ja beim letzten Rezept schon gehört haben. Und klar, die Satésauce gehört eigentlich auch immer dazu. Kipsaté ist gegrilltes Hähnchenfleisch am Spieß, serviert mit Satésauce; Kipcorn hingegen Geflügelformfleisch, das stäbchenförmig zubereitet, paniert und frittiert wird. Auch Käse wird in Teig gehüllt und zum Snack frittiert, das nennt sich dann Kaassoufflé. Und beim Kapsalon („Friseursalon“) handelt es sich um eine geschichtete Mixtur aus Pommes, Dönerfleisch und Salat, mitunter noch mit Käse überbacken.

Wer lieber Fisch mag, isst „nieuwe haring“, also Matjes, pur aus der Hand oder als „broodje haring“ auf dem Brötchen. Kibbeling ist ein in Backteig frittiertes Fischfilet, mundgerecht gewürfelt wird es mit Holzpiksern im Schälchen serviert, dazu gibt's Knoblauchdipp oder Remoulade.

Unter Borrelshapjes oder Borrelsnacks versteht man eine Mischung aus verschiedenen Häppchen, so eine Art niederländische Tapas. Sie bestehen zum Beispiel aus Kibbeling, Bitterballen, Krokot und Käsewürfeln, aber auch Kaastengels (im Blätterteig frittierter Käse), Vlammetjes (scharf gewürztes Hack im Blätterteig oder anders gesagt: Frühlingsrollen auf holländische Art) oder Ossenworst (eine Wurst aus gepökeltem Rindfleisch) können dazugehören.

Naschkatzen entscheiden sich für Poffertjes, kleine Pfannkuchen, die mit Puderzucker und Butter verzehrt werden, aber auch mit Sirup, Sahne oder Obst. Stroopwafels sind zwei dünne Waffeln, die von sündhaft klebrig-süßem Karamellsirup

zusammengehalten werden, und der typische Vla-Pudding erfreut sich ja längst auch in Deutschland großer Beliebtheit. Er ist relativ flüssig, deshalb wird er oft gleich aus der Packung getrunken, obwohl er eigentlich mit dem Löffel gegessen werden soll. Und Kuchenfreunde sollten sich das Tompouce nicht entgehen lassen, eine backsteinförmige Schnitte aus Blätterteig, die mit Vanillecreme gefüllt und mit Zuckerglasur überzogen ist. Letztere ist in der Regel pink gefärbt, denn die Zubereitung von Tompouce ist strengen Vorgaben unterworfen. In den letzten Jahren greift aber zunehmend die Anarchie um sich, so leuchten die Tompouce zum Beispiel am Königstag mitunter ganz verwegen in der Nationalfarbe Orange.

„Die leckersten Kekse gibt's bei Van Staple im Heisteeg 4, vor dem Laden steht meist schon eine lange Warteschlange. Und völlig verrückt geht es bei Sweetella in der Warmoesstraat zu. Das ist ein kleiner Laden, dafür sind die Schlemmerportionen umso größer,“ schwärmte Ruben. Da würden wahre Gebirge aus Sahne, Eis, Poffertjes, Churros und Waffeln serviert, übergossen mit Saucen aus Schokolade, Karamell, Sirup und dergleichen, dazu Pralinen, Bonbons, Schokoriegel und Früchte. Manches wird sogar noch flambiert. Diese Kreationen seien absolut sehenswert, beteuerte er. Das klingt aber auch nach echten Kalorienbomben, dachte ich insgeheim.

„Unbedingt müsst ihr ‚drop‘ probieren“, schärfte Ruben uns ein. „Die typischen Lakritze. Es gibt ganze Läden voller Drop. Die haben, was das Herz begehrt, ob süß oder salzig, kräftig oder mild, hart oder zart schmelzend!“ Die Holländer hätten europaweit den höchsten Lakritzkonsum, behauptete Ruben. Und das habe seinen Grund.

„Und vergesst nicht, in einen ‚Kaaswinkel‘ zu gehen, so heißen die Käseläden.“ Ruben hatte sich so in Fahrt geredet, dass er gar nicht mehr wahrnahm, wie mir inzwischen der

Kopf schwirrte. „Da gibt’s viele verschiedene Sorten von holländischem Käse, und man kann meist auch probieren. Gouda in allen Reifestufen, Edamer, Maasdamer, Leerdammer oder Geitenkaas, also Ziegenkäse. An der Prinsengracht gibt es sogar ein kleines Käsemuseum, das ist ein Muss für Käseliebhaber! Und im Reypenaer Tasting Room könnt ihr eine Käseverkostung buchen, begleitet von passenden Weinen und ausführlichen Erklärungen!“

Für den großen Hunger hält die Amsterdamer Küche den Stampopot bereit, einen deftigen Eintopf. Er besteht aus Stampfkartoffeln und Gemüse wie Möhren, Kohl, Zwiebeln und Spinat, oft serviert mit Rookworst, einer Räucherwurst, oder Speck, Zwiebeln und brauner Sauce. „Stampopot bekommt ihr in den typisch holländischen Lokalen, genau wie die anderen Klassiker unserer Eintopfküche, zum Beispiel die unvermeidliche Erwtensoepp, die Erbsensuppe, die auch Snert genannt wird. Aber wenn ihr essen gehen wollt, habt ihr die Qual der Wahl“, referierte Ruben unbeirrt weiter. „Es gibt mehr als tausend Restaurants in der Stadt, und die vielen Kneipen, in denen man auch etwas Essbares bekommt, sind da gar nicht mitgerechnet.“

Zur Wahl stehen mehrere mit Sternen dekorierte Spitzenrestaurants, zum Beispiel das Ciel Bleu oder das Le Rive, beide mit fantastischer Aussicht in den obersten Etagen von Hotels gelegen. Die typisch niederländische Kochkunst lernt man aber am besten in den traditionellen Restaurants kennen. Dazu gehören auch die Pannenkoekenhuizen, die Pfannkuchenhäuser mit ihrem breiten Spektrum an Variationen über den dicken fetten Pfannekuchen. Das beginnt mit Pannenkoek mit Zuckerrübensirup oder Appelstroop, einem eingedickten Apfelsaft. Und setzt sich fort über Apfelpfannkuchen bis hin zu Pfannkuchen mit Speck, Käse, Salami, Ananas oder was auch immer. Man kann auch Hagelslag darüberstreuen, das sind die

beliebten Schokostreusel, die am besten auf dem Frühstücksbrot schmecken.

Aber auch die internationale Küche ist in Amsterdam mit einem unglaublich breiten Spektrum vertreten. Darin spiegelt sich die kosmopolitische Vielfalt der Stadt, hier kann man sich ohne viel Aufwand einmal um die Welt essen.

„Eins der beliebtesten Gerichte ist die „rijsttafel“ – die Reistafel, und die solltet ihr unbedingt probieren“, riet uns Ruben noch. „In ihr spiegelt sich der indonesische Einfluss, da hat die Kolonialzeit wieder mal ihre Spuren hinterlassen. Deshalb gibt es auch so viele indonesische Restaurants in Amsterdam.“ Die Reistafel besteht aus verschiedenen indonesischen Gerichten, die in kleinen Schälchen auf den Tisch kommen. Sozusagen eine Auswahl der Spezialitäten aus den unterschiedlichen Regionen Indonesiens. Genau das war auch der ursprüngliche Sinn der Sache, denn die Indonesier haben dieses bunte Vielerlei zusammengestellt, um die niederländischen Kolonialherren mit ihrer Landesküche vertraut zu machen.

„Aber wenn ihr das ganz Besondere sucht, dann bucht einen Tisch in einem Huiskamerrestaurant.“ Ruben hatte die Stimme zu einem Raunen gesenkt, um zu unterstreichen, dass er uns nun wohl einen Geheimtipp verriet. „Die werden von Hobbyköchen betrieben, die Gäste an ihren heimischen Tisch holen. Das Konzept kam so gut an, dass es mittlerweile auch kommerziell betriebene Huiskamerrestaurants gibt.“ Man hat also die Wahl zwischen ganz persönlichen Begegnungen mit Privatleuten, zum Beispiel auf einem Hausboot, oder Restaurants in Häusern, deren Besitzer dafür eigens ihr Erdgeschoss bereitgestellt haben und dort eine größere Zahl von Gästen an einem langen Tisch bewirten. Meist weiß man vorher nicht, was auf den Tisch kommt, kann aber festlegen, ob man Fleisch, Fisch oder lieber vegetarisches Essen möchte.

„So, nun wisst ihr Bescheid“, resümierte Ruben und ließ sich vom Fragezeichen in meinem Gesicht nicht beeindrucken. „Und wenn ihr hinterher noch etwas trinken wollt, dann geht in ein ‚bruin café‘. Das ist schon seit dem Goldenen Zeitalter eine Institution in Amsterdam. Die ältesten sind das Café Chris, das Papeneiland und das Café Hoppe, die existieren seit dem 17. Jahrhundert. Aber es gibt auch viele andere, sie sind alle schön!“ Bruin cafés sind „braune Kneipen“, und sie heißen so, weil sie ihrem Namen alle Ehre machen. Sie haben nämlich in der Regel nicht nur Holzvertäfelung und dunkles Mobiliar, nein, auch die letzten hellen Ecken haben sich im Lauf der Zeit verfinstert. Als es noch erlaubt war, wurde hier nämlich nach Herzenslust geraucht. Öffnete man den schweren Samtvorhang, mit dem der Eingang oft verhängt ist, so schlug einem gleich eine dichte Qualmwolke entgegen. „In den ‚bruin cafés‘ kann man das authentische Amsterdam erleben, denn da herrscht echte Geselligkeit“, zerstreute Ruben meine diesbezüglichen Bedenken.

Dann wollte er noch von der Heineken Brauerei erzählen, die zwar 1988 aus Platzgründen umgezogen ist, im historischen Betrieb aber eine Besichtigungstour mit Bierbegleitung anbietet. Vom House of Bols, der weltältesten Brennerei, wo schon seit 1575 Likör hergestellt wird. Und wo man natürlich auch an einer Besichtigung teilnehmen kann. Von der zwar deutlich kleineren, dafür aber auch individuelleren Probierstube Wynand Fockink in der Nähe des Dam, wo immerhin seit 1679 Likör gemacht wird. Und wo man im Rahmen eines Workshops sogar seinen eigenen Genever brennen kann.

Doch langsam wurde es für uns Zeit zum Aufbruch, deshalb verabschiedeten wir uns von Ruben. Und nun haben wir die Qual der Wahl zwischen all seinen Empfehlungen...



Bitterballen – kleine Fleischkroketten

Zutaten für 4 Personen:

200 g Fleisch (z. B. Hack-	2 Eigelbe
Fleisch oder anderes klein	2 El gehackte Petersilie
geschnittenes Fleisch, das	2 El Zitronensaft
eine kurze Garzeit benötigt)	70 g Butter
200 ml Fleischbrühe	40 g Mehl
1 kl. Zwiebel	reichlich Paniermehl
1 Knoblauchzehe, 1 Möhre,	Frittierfett
3 Eier	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln, die Möhre putzen und raspeln. 30 g Butter in einer Pfanne erhitzen, Fleisch, Möhre, Knoblauch und Zwiebel darin gut anbraten, dann salzen und pfeffern.

Die restliche Butter in einem Topf erhitzen, das Mehl hinzustreuen und anschwitzen. Mit der Fleischbrühe ablöschen, dabei gut mit dem Schneebesen verquirlen und kurz aufkochen. Vom Herd nehmen und die Fleischmischung sowie Zitronensaft und Petersilie unterrühren. Zum Schluss die 2 Eigelbe unterheben. Anschließend die Masse in einer breiten, flachen Form verteilen und abkühlen lassen. Danach noch mindestens eine Stunde, eventuell auch über Nacht, in den Kühlschrank stellen, damit die Masse fest wird.

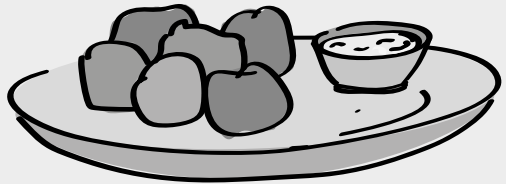
Zur Zubereitung die Eier in ein Schälchen geben und verquirlen, ein weiteres Schälchen mit Paniermehl füllen. Die Fritteuse oder einen geeigneten Topf mit Frittierfett füllen und dieses auf 180°C erhitzen. (Sollten Sie kein Fettthermometer haben, lassen Sie ein paar Brotkrumen ins Fett fallen. Zischt es und werden die Krumen schnell braun, ist

die Temperatur richtig.) Aus der Fleischmasse runde Kügelchen von ca. 3–5 cm Durchmesser formen und diese jeweils zuerst in Paniermehl, dann in Ei und anschließend nochmals in Paniermehl wälzen. Die Bällchen portionsweise frittieren, bis sie goldbraun sind.

Auf Küchenkrepp entfetten und heiß servieren. Dazu gehören Senf und ein Glas Bier.

Wer es lieber vegetarisch mag, kann statt Fleisch auch Gemüse oder Pilze verwenden. Die Bitterballen verdanken ihren Namen dem Magenbitter („bittertje“), mit dem sie traditionell hinuntergespült wurden. Noch heute sind sie der typische Snack zu alkoholischen Getränken, bestellt man in der Kneipe eine „bittergarnituur“, so bekommt man dazu noch weitere frittierte Snacks.

Seit April 2020 zählen die Bitterballen zum Immateriellen Kulturerbe der Niederlande.



Meister der Selbstdarstellung – Rembrandt van Rijn

Er hat, soweit bekannt, niemals Tulpen gemalt. Am liebsten stellte er Menschen dar, Blumen überließ er seinen Künstlerkollegen. Und an letzteren mangelte es nicht. Das Goldene Zeitalter brachte Wohlstand, die Kreativität erlebte dadurch ungeahnte Höhenflüge. Denn wer zu Geld kam, wollte sich etwas Schönes gönnen, und da blieb es keineswegs nur bei Tulpen. Auch Gemälde standen hoch im Kurs, die Malerei erlebte deshalb einen phänomenalen Boom. Erstaunlicherweise gab es in den Niederlanden zu jener Zeit auch eine ungewöhnliche Vielzahl von talentierten Künstlern. Ihre Werke überfluteten den Markt geradezu.

Aber nicht nur das. Die gesamte Malerei richtete sich nämlich völlig neu aus. Bisher hatten Kirche und Hochadel den europäischen Kunstmarkt beherrscht, lag doch das große Geld in deren Händen. Diese Klientel bevorzugte meist religiöse Themen. Doch in den liberalen Niederlanden des 17. Jahrhunderts verschoben sich die Verhältnisse jählings zugunsten eines neureichen Bürgertums. Und in dessen Kreisen interessierte sich kaum jemand für fromme Heiligenbilder.

Vielmehr galten nun weltliche Themen als angesagt. So entstand eine Reihe verschiedener Genres, wie zum Beispiel Landschaftsbilder, Stillleben oder maritime Motive. Die herausragenden Maler dieser Zeit verbindet, dass sie großen Wert

auf eine realistische und naturgetreue Darstellung legten und dass sie es oft verstanden, selbst ganz statischen Kompositionen durch das Spiel von Licht und Schatten eine geradezu dramatische Lebendigkeit einzuhauchen. Bei der Abbildung von Personen stand zudem erstmals die ganze Bandbreite menschlicher Lebenswelten und Emotionen im Fokus. Durch Gestik, Mimik und Körperhaltung vermitteln diese Werke Eindrücke von Freude oder Trauer, von der fokussierten Hingabe an eine Tätigkeit, von sprühender Vitalität oder gramgebeugtem Alter, und manchmal auch von einer rätselhaften Gedankenverlorenheit. Das alles wurde mit fast fotografisch wirkender Präzision auf die Leinwand gebracht.

Es entstanden wunderbare Bilder von nie zuvor gesehener Strahlkraft. Daraus erwuchs aber auch ein Problem: Wie konnte man aus der schieren Masse all der hochbegabten Künstler noch herausstechen und auf seine eigenen Arbeiten aufmerksam machen?

Da hatte der junge Maler Rembrandt van Rijn eine ungewöhnliche Idee. Jahrhunderte vor dem Siegeszug der Sozialen Medien erkannte er die enorme Zugkraft, die von einer gekonnten Selbstdarstellung ausgeht. Was heute ein Selfie bewirkt, das erreichte er mit dem Selbstportrait. Rund achtzig solcher Bilder fertigte er im Lauf seines Lebens an, in Ölfarbe auf Leinwand oder als Radierung flott aufs Papier gezeichnet. Die Schüler in seiner Werkstatt kopierten diese Werke, Kupferstiche sorgten für massenhafte Reproduktionen in der handlichen Größe von etwa fünf mal sechs Zentimetern, die wie Flyer verteilt wurden und mithilfe von fahrenden Händlern in ganz Europa Verbreitung fanden.

Er war der erste Künstler, der diese Form der Eigenwerbung nutzte. Dabei porträtierte er sich keinesfalls geschönt oder nur mit würdevoller Mimik. Nein, er zeigte sich in jeder denkbaren

Stimmung, er zog Grimassen und runzelte die Stirn, spitzte die Lippen oder riss die Augen weit auf. Mal wirkt er verzweifelt, mal kokettierend, mal verblüfft, dann wieder traurig, schelmisch, nachdenklich oder spöttisch. Einmal zeigt er sich sogar mit „Duckface“. Diese emotionsgeladenen Momentaufnahmen waren mehr als ungewöhnlich, so etwas gab es nie zuvor. Rembrandts Botschaft: Seht her, ich traue mich etwas. Ich sprengte die gewohnten Grenzen, meine Werke sind deshalb einzigartig. Und seine Selfies verfehlten ihre Wirkung nicht. Er machte von sich reden und wurde bekannt. Als sein Ruhm um 1640 schließlich den Höhepunkt erreichte, malte er sich selbstbewusst in historischen Roben, nahm glanzvolle Posen ein und stellte sich damit demonstrativ in eine Reihe mit so legendären Vorgängern wie Albrecht Dürer. Er hatte es geschafft!

Nun konnte er auch ein repräsentatives Stadthaus finanzieren. Zwar musste er wegen des enormen Kaufpreises in Höhe von 13.000 Gulden ein Darlehen aufnehmen, doch ließ er sich davon nicht beirren. Die Einnahmen sprudelten ja! Rembrandt zog in der Jodenbreestraat 4 ein, drei Etagen plus ausgebauten Dachgeschoss in bester zentraler Lage. Seit 1911 befindet sich hier das Museum Het Rembrandthuis, das mittlerweile um ein Nebengebäude erweitert wurde. Denn die ursprüngliche Sammlung von Drucken und Radierungen ist im Lauf der Jahre erheblich angewachsen, mit 260 der insgesamt 290 Radierungen Rembrandts ist vor allem dieser Teil seines Schaffens hier repräsentativ vertreten. Außerdem zeigt das Museum Ölbilder älterer Zeitgenossen des Meisters, die ihn maßgeblich beeinflussten, sowie Werke seiner Schüler.

Doch die größte Attraktion, die mit Rembrandt verbunden ist, besitzt das Rijksmuseum im Museumsviertel am Südrand der Altstadt. Es ist mit 8.000 Exponaten, die in 80 Sälen

gezeigt werden, eines der bedeutendsten Museen Europas und widmet sich der niederländischen Kunst, der Geschichte sowie dem Handwerk. Nach einer umfassenden Neugestaltung, die fast zehn Jahre dauerte und 375 Millionen Euro verschlang, eröffnete es 2013 mit einem völlig neuem Konzept. Die unterschiedlichen Exponate sind nun thematisch geordnet und zeichnen in ihrem Zusammenspiel ein anschauliches Bild von den Besonderheiten einer jeweiligen Epoche, von ihren Ereignissen, ihrem ästhetischen Geschmack und ihrer Lebensart. Oft erklären sich die Ausstellungstücke gegenseitig, verbinden Alltag, Kunst und Geschichte, sie entführen die Besucher geradezu auf eine lebendige Zeitreise.

Die größte Mensentraube bildet sich regelmäßig vor dem unumstrittenen Highlight des Rijksmuseums: vor Rembrandts berühmter Nachtwache. Mit ihrem Ausmaß von 3,63 mal 4,37 Metern ist sie auch in räumlicher Hinsicht eines seiner größten Bilder. Vor allem aber fasziniert dieses Gruppenportrait bis zum heutigen Tag durch seine enorme Wirkung, die es dem gekonnt eingesetzten Kontrast aus Hell und Dunkel verdankt, und außerdem der Dynamik, die sich zwischen den dargestellten Personen entspannt. Die Präsentation in Form einer Momentaufnahme stellte eine erstaunliche Neuheit dar, und wiederum zeigen sich dabei sowohl Rembrandts Einfallsreichtum als auch sein Mut, extravagante und exzentrische Ideen in die Tat umzusetzen.

Bei den Männern der Gruppe handelte es sich um Mitglieder der Amsterdamer Bürgerwehr des Goldenen Zeitalters. Jeder der 16 als Hauptfiguren dargestellten Herren zahlte eine gewisse Summe an Rembrandt, denn das Werk war eine Auftragsarbeit. Je größer der jeweils entrichtete Betrag, desto besser fand sich der Geldgeber in Szene gesetzt. Und natürlich ließ es sich der Selbstdarsteller Rembrandt nicht

nehmen, sein eigenes Konterfei mit hineinzumogeln, wenn auch fast vollständig hinter den Schultern zweier Wehrleute versteckt. Die Methode, Selbstportraits mehr oder weniger unauffällig in seinen Gemälden zu platzieren, hatte er sich zu eigen gemacht. Sie diente als Teil seiner ichbezogenen Marketingstrategie.

Rembrandts Urheberschaft ist bei der Nachtwache durch zahlreiche Nachweise und Zahlungsbelege gesichert. Bei vielen anderen der ihm zugeschriebenen Werke erwies es sich hingegen als äußerst knifflig, einen solch unzweifelhaften Beweis zu erbringen. Denn der künstlerische Stil seiner damaligen Kollegen lässt sich oft nur schwer von dem Rembrandts unterscheiden, mitunter handelt es sich zudem um Kopien seiner Bilder oder um Gemälde seiner Schüler. Sie alle ahmten seinen Duktus nach, man könnte also sagen, dass Rembrandt die Künstlerkreise des niederländischen Barockzeitalters wie ein moderner Influencer prägte.

Während man solche Bilder noch um 1900 mit leichter Hand dem Schaffen Rembrandts zuordnete, so wird seit Ende der Sechzigerjahre des letzten Jahrhunderts die Provenienz des jeweiligen Gemäldes systematisch überprüft. Rund 350 der Rembrandt zugeschriebenen Werke erfuhren auf diese Art ihre Degradierung, prominentester Fall ist „Der Mann mit dem Goldhelm“ in der Gemäldegalerie Berlin. Zwar porträtierte vermutlich ein Schüler Rembrandts diesen Helmträger, und Malereien aus der Werkstatt eines Meisters wurden seinerzeit üblicherweise als Originale verkauft. Doch seit 1986 steht fest, dass keinesfalls Rembrandt selbst die dicke Farbe aufgetragen hat, die den goldenen Helm so eindrucksvoll zum Leuchten bringt. Schlagartig sank die Popularität des Bildnisses rapide, dabei hatte sich an seiner hohen Qualität doch gar nichts geändert.

Umso mehr fokussierte sich die Begeisterung der Kunstliebhaber nun auf Rembrandts *Nachtwache*. Der Titel dieses Bildes führt allerdings in die Irre. Er taucht erstmals gegen Ende des 18. Jahrhunderts auf, denn zu Rembrandts Zeiten erhielten Gemälde noch keinen expliziten Namen. Und er ist objektiv falsch, denn bei genauerem Hinsehen erkennt man, dass sich die abgebildete Zusammenkunft in Wirklichkeit bei Tageslicht abspielt. Allerdings hatten sich zur Zeit der Namensgebung Staub und Ruß über die Malerei gelegt, die Farbe war zudem inzwischen nachgedunkelt. Deshalb erscheint die Szene auf den ersten Blick wie eine nächtliche Impression. Alle späteren Versuche, dem Bild eine passendere Bezeichnung zu geben, schlugen fehl. Es blieb bei der „*Nachtwache*“.

Das 1642 fertiggestellte Monumentalgemälde brachte Rembrandt insgesamt 1.600 Gulden ein. Noch wenige Jahre zuvor hätte er sich davon eine hübsche Tulpenzwiebel kaufen können, wenn auch nicht unbedingt von einer der begehrtesten Sorten.

Er malte dieses Bild als Mittdreißiger, zu einer Zeit, als er seinen ganz persönlichen Stil bereits perfektioniert hatte und damit großen Erfolg erzielte. Als Sohn eines begüterten Müllers war er 1606 in Leiden zur Welt gekommen. Er hatte acht Geschwister, doch finanzielle Sorgen kannte seine Familie nicht. Deshalb konnte er eine Lateinschule besuchen und gleich nach dem Abschluss ein Philosophiestudium aufnehmen. Aber schnell stellte er fest, dass sein Herz der Kunst gehörte. Er brach das Studium ab, ging bei einem Maler in die Lehre und kam schließlich als Achtzehnjähriger nach Amsterdam, um sein Glück als freischaffender Künstler zu versuchen.

Mit Mitte zwanzig traf er seine große Liebe in Gestalt der Patriziertochter Saskia van Uylenburgh. Sie erwiderte seine Gefühle, die beiden heirateten, obwohl die Ehe mit einem

Müllersohn für die junge Adelige als nicht standesgemäß galt. Doch wirtschaftlich ging es steil bergauf, die Auftragslage entwickelte sich hervorragend. Sooft die Zeit es zwischendurch erlaubte, malte Rembrandt hingebungsvoll seine junge Frau. Gleich in den ersten Ehejahren kamen vier Kinder zur Welt, alles hätte perfekt sein können. Doch drei der Kinder starben schon bald nach ihrer Geburt, nur der 1641 geborene Sohn Titus überlebte. Und zu allem Unglück erkrankte Saskia schwer, vermutlich an Tuberkulose. Sie starb kurz nach Fertigstellung der Nachtwache.

Diese Schicksalsschläge warfen Rembrandt aus der Bahn. Seine künstlerische Produktivität erlahmte, hinzu kamen Geldsorgen. Denn offensichtlich hatte Saskia zuletzt die Finanzen der Familie verwaltet und das Schlimmste verhindert. Rembrandt selbst fehlte jedes Maß im Umgang mit Geld, was sich auch darin zeigte, dass er Saskias Erbe von 40.000 Gulden noch während der Ehezeit fast vollständig verprasste. Mit großer Leidenschaft sammelte er Kunstwerke und andere schöne Dinge, und das war äußerst kostspielig.

Obwohl er mit seinen Bildern nach wie vor sehr ansehnliche Beträge verdiente, häufte er immense Schulden an. Es half auch nicht, dass er sieben Jahre nach Saskias Tod in seiner deutlich jüngeren Hausangestellten Hendrickje Stoffels eine neue Lebensgefährtin fand, die ihn zu frischer Schaffenskraft inspirierte. Die beiden bekamen 1654 eine gemeinsame Tochter, heirateten jedoch nie.

Rembrandts enorme Einnahmen reichten partout nicht für den verschwenderischen Lebensstil, von dem er nicht lassen konnte. Schließlich schaffte er es nicht mehr, seine Kredite zu bedienen. 1656 musste er Konkurs anmelden und seine künstlerische Selbstständigkeit aufgeben. Das schöne Haus in der Jodenbreestraat sowie seine opulente Kunstsammlung kamen

unter den Hammer. Der Erlös reichte nicht, um die Gläubiger auszuzahlen.

Rembrandt musste in ein ärmliches Stadtviertel umziehen. Hendrickje und Titus eröffneten eine Kunsthandlung, offiziell trat er bei ihnen in den Dienst und bezog Lohn. Auf diese Art konnte er weiterhin Auftragsarbeiten annehmen und Schüler ausbilden. Doch der Neustart wollte trotzdem nicht so recht gelingen. Vielleicht hatte Rembrandt nach all den Schicksalsschlägen auch der Lebensmut verlassen, und es sollte sogar noch schlimmer kommen. 1663 erlag Hendrickje einer Pestinfektion, fünf Jahre später starb Titus, der gerade erst geheiratet hatte. Rembrandt zog in ein Mietshaus an der Rozengracht, wo er bei seiner schwangeren Schwiegertochter wohnte. Dort erlebte er noch die Geburt seines Enkelsohns, bevor er im Oktober 1669 starb. Seine letzten Lebensjahre hatte große Armut überschattet.

Das letzte Selbstbildnis entstand kurz vor seinem Tod. Es zeigt ihn als aufgedunsenen 63-Jährigen, mit grauen Locken, geröteter Nase und traurigem Blick. Bei der Darstellung seiner selbst blieb er auf schonungslose Weise ehrlich und realistisch bis zum Schluss.

Spekpannenkoeken – Pfannkuchen mit Speck



Zutaten für 4 Personen:

200 g Mehl	3 Eier
400 ml Milch	Salz
150 g magerer Speck in Scheiben	Butter zum Braten

Zubereitung:

Die Eier in einer Schüssel verquirlen und mit Milch, Mehl und etwas Salz zu einem glatten Teig vermischen. Ein Stück Butter in einer beschichteten Pfanne schmelzen. Für jeden Pfannkuchen zunächst ein paar Scheiben Speck in die Pfanne geben und 2 Minuten anbraten. Dann jeweils eine Schöpfkelle Teig darübergießen. Bei mittlerer Hitze braten, bis die Unterseite des Pfannkuchens leicht gebräunt und die Oberseite nicht mehr flüssig ist. Sofort servieren oder im Backofen bei 80°C warmhalten, bis alle Pfannkuchen fertig sind.

Kenner beträufeln den Pfannkuchen mit Sirup, sehr gut schmecken dazu noch ein paar Blaubeeren.





Kandeel – eine Weinschaumcreme

Zutaten für 4 Personen:

400 ml Weißwein

5 Eigelb

50 g Zucker

½ unbehandelte Zitrone

3 Gewürznelken

1 Zimtstange

Zubereitung:

Den gelben Anteil der Zitronenschale dünn abschälen, die Zitrone auspressen. Saft, Schale, Nelken und Zimtstange in ein Gefäß geben und mit 100 ml kochendem Wasser übergießen, umrühren und 1 Stunde ziehen lassen, sodass ein Sud entsteht.

Eigelb und Zucker mit dem Schneebesen verquirlen. Den Sud durch ein Sieb hinzugießen und gut untermischen. Den Wein in einen Topf geben, lauwarm erhitzen und dann ins heiße Wasserbad stellen. Unter ständigem Rühren die Eimasse hinzufließen lassen. Mit dem Schneebesen schlagen, bis die Flüssigkeit eine cremig-schaumige Konsistenz annimmt. Kandeel ist fertig, wenn die Creme einen Löffelrücken bedeckt, ohne sofort hinunterzufließen. In Gläser umfüllen, etwas abkühlen lassen und warm servieren.

Der Name „kandeel“ ist vom lateinischen „calidus“ abgeleitet, das bedeutet „warm“. Die Creme ähnelt der italienischen Zabaione und wurde traditionell nach der Geburt eines Kindes den Besuchern serviert, wobei der Kindsvater mit der Zimtstange rühren musste. So sollten böse Geister vertrieben werden. Die Zubereitung wird erstmals in einem niederländischen Kochbuch von 1670 beschrieben, Kandeel war also bestimmt schon zu Rembrandts Zeiten bekannt.

Regenbogen über Amsterdam – die LGBTQ+-Community

„Ihr wisst ja bestimmt, dass die Niederlande und ganz besonders Amsterdam auf eine lange Tradition der Toleranz zurückblicken“, beginnt Ruben seine Antwort auf meine Frage, und ich nicke pflichtschuldig. „Darauf sind wir sehr stolz. Schon seit Jahrhunderten finden hier Menschen Zuflucht, die aus religiösen Gründen oder aufgrund ihrer besonderen Lebensart anderenorts verfolgt wurden. Deshalb ist es nicht verwunderlich, dass Amsterdam einer der ersten Orte weltweit war, an dem sich Homosexuelle ans Licht der Öffentlichkeit gewagt haben und für ihre Rechte eingetreten sind.“

Schon 1811, so fährt er fort, sei die Homosexualität in den Niederlanden entkriminalisiert worden. Das ist insofern erstaunlich, als zum Beispiel in Deutschland der entsprechende Paragraf erst 1969 liberalisiert und sogar erst 1994 ersatzlos gestrichen wurde. Vor 1969 waren sexuelle Handlungen unter Männern generell strafbar, sie galten als Verstoß gegen das Sittengesetz. Noch 1957 hatte eine höchstrichterliche Entscheidung diese Rechtsauffassung bestätigt, obwohl sie ganz in der Tradition der Verfolgung Homosexueller während des nationalsozialistischen Regimes stand. Ausdrücklich sprach das Bundesverfassungsgericht homosexuellen Männern damit das im Grundgesetz verbrieft Recht auf freie Persönlichkeitsentfaltung ab. In der Folge wurden mehr als 100.000 Ermittlungs-

verfahren eingeleitet und 50.000 Männer verurteilt. Wie tief die staatliche Intoleranz wurzelte, zeigte sich darin, dass selbst nach der Strafrechtsreform von den Polizeibehörden weiterhin „Rosa Listen“ mit den Namen homosexueller Männer geführt wurden, und bis heute sind diese alten Akten nicht vernichtet worden. Für die Polizei galten Schwule per definitionem als potenzielle Tätergruppe, und noch in den Nullerjahren kam ans Licht, dass solche Verzeichnisse auf elektronischem Weg weitergeführt wurden. Die Datensätze sind erst nach Protesten gelöscht worden.

Wirft man einen Blick auf die Ergebnisse des Wohlstandsindikators, die seit 2007 von einer Londoner Denkfabrik ermittelt und jährlich veröffentlicht werden, so rangiert Deutschland inzwischen bezüglich der LGBT-Toleranz auf dem 20. Platz weltweit. LGBT, das hat sich inzwischen herumgesprochen, steht dabei für „Lesbian, Gay, Bisexual and Transgender“, also lesbisch, schwul, bisexuell und transgender. Unter diesem Kürzel schließt sich die Gemeinschaft zusammen, und weil sich auch queere, intergeschlechtliche und asexuelle Personen angesprochen fühlen, wird das Kürzel inzwischen häufig durch die entsprechenden Anfangsbuchstaben und/oder ein „+“ beziehungsweise ein Sternchen als Platzhalter für weitere Geschlechtsidentitäten ergänzt.

Schauen wir noch einmal auf die erwähnte Toleranztafel, so ist es wenig überraschend, die Niederlande auf einem der obersten Ränge zu finden. Tatsächlich werden sie nur ganz knapp von Island übertroffen, das den ersten Platz belegt, und gleich auf dem dritten Platz folgt Norwegen auf die Niederlande.

„Dass gleichgeschlechtlicher Sex schon 1811 bei uns nicht mehr strafrechtlich verfolgt wurde, stellte natürlich einen Riesenfortschritt dar“, betont Ruben. „Aber das hieß noch lange

nicht, dass alle, die in sexueller Hinsicht von der gesellschaftlichen Norm abwichen, nun völlig emanzipiert auftreten und ihre eigene Kultur entwickeln konnten. Durch die jahrhundertelange Diskriminierung hatten die Vorurteile tiefe Wurzeln geschlagen. Das sieht man ja weltweit bis auf den heutigen Tag, und deshalb ist das offensive Auftreten der LGBTQ+-Community nach wie vor wichtig. Wir wollen einfach als gleichwertige Menschen wahrgenommen und respektiert werden.“

Noch in der Antike gehörten homoerotische Akte zum ganz normalen Alltag. Eine begriffliche Unterteilung in „homosexuell“ und „heterosexuell“ gab es nicht. Allerdings demonstrierte sich in sexuellen Handlungen zwischen Männern oft ein Machtgefälle, der ranghöhere und meist ältere Mann übernahm den aktiven Part. Die Homosexualität besaß dadurch zumindest teilweise auch eine hierarchische Funktion, was aber bei genauem Hinsehen die heterosexuelle Sexualität gleichermaßen betreffen kann und sich bis heute nicht geändert hat. Denn diese Nebenrolle der Sexualität ist evolutionär bedingt und auch im Tierreich verbreitet.

Erst mit dem Christentum setzte sich allmählich eine rigorose sexuelle Moralvorstellung durch, deren Ziel die Ausmerzung gleichgeschlechtlicher Handlungen war. Sex unter Männern galt nun als „Sodomie“. Ab dem Spätmittelalter und bis in die frühe Neuzeit hinein mussten Schwule sogar damit rechnen, auf dem Scheiterhaufen zu enden.

„Es ist also kein Wunder, dass die Ablehnung von Schwulen gerade unter heterosexuellen Männern noch immer weit verbreitet ist. Dem liegt eine jahrhundertalte, ganz konkrete Furcht zugrunde, die durch Erziehung und gesellschaftliche Prägung über Generationen weitergereicht wurde. Sie hat sich deshalb zu einer Art Urangst entwickelt,“ erklärt uns Ruben. „Auch die anderen großen monotheistischen Weltreligionen

verurteilen und verfolgen Homosexualität. Denn die klassische Familie wird als wichtigstes Lebensziel erachtet. Zu ihr gehören Kinder, die Religionsgemeinschaft bekommt Nachwuchs, kann stärker werden und weiterwachsen, ihre Machtposition erhalten und ausbauen.“

Die tief verwurzelte Diskriminierung gehörte auch für Schwule und Lesben in den Niederlanden des 19. Jahrhunderts trotz der Straffreiheit weiterhin zum Alltag. Anderenorts erwies sich die Haltung gegenüber Homosexuellen allerdings als noch deutlich restriktiver. In Deutschland schlossen sich deshalb 1897 einige Männer zusammen, um sich gemeinsam für die Streichung des einschlägigen Strafrechtsparagrafen einzusetzen. In Anlehnung daran entstand 1912 in den Niederlanden das Nederlandsch Wetenschappelijk Humanitair Komitee. Ziel war es, die Akzeptanz der Homosexualität in die Breite der Gesellschaft zu tragen. Doch die beiden Weltkriege und vor allem die extreme Homophobie der Nazis und deren Vernichtungsfeldzug gegen Andersdenkende zwangen alle diesbezüglichen Aktivitäten zu einem abrupten Stopp.

„Ich glaube, dass die relative Freizügigkeit, die Schwule und Lesben zuvor in den Niederlanden genossen hatten, der Grund dafür war, dass sie sich hier nach Kriegsende am schnellsten wieder zusammenfanden. Und gerade nach den grässlichen Erfahrungen mit den Nazis nun erst recht alles daran setzten, um ihre Rechte und ihre gesellschaftliche Position zu stärken.“ Ruben hat inzwischen eine zweite Flasche Wein geöffnet und die Kinder mit ein paar Knabbereien versorgt. Es freut ihn, dass wir Interesse an diesem für ihn so wichtigen Thema zeigen.

„Schon im März 1940, ganz kurz vor dem Einmarsch der Deutschen, war in Amsterdam mit der ‚Levensrecht‘ die erste Zeitschrift für Homosexuelle erschienen. Aus dem Kreis ihrer

Herausgeber entstand 1946 der Shakespeareclub, der später in Cultuur en Ontspanningscentrum umbenannt wurde, abgekürzt COC. Aber erst 1962 trauten die Mitglieder sich, den Verband so umzutaufen, dass das Thema Homosexualität auch ganz offiziell im Namen deutlich wurde.“

Konkret monierte das COC zunächst, dass gleichgeschlechtliche Beziehungen für 16- bis 21-Jährige noch immer unter Strafe standen, während heterosexuelle Kontakte für Personen dieser Altersgruppe erlaubt waren. Der COC trat für eine Gleichstellung und damit eine Änderung der Rechtsvorschrift ein. Der Erfolg ließ allerdings bis 1971 auf sich warten.

Das wichtigste Anliegen des COC stellte es jedoch dar, eine gesellschaftliche Akzeptanz zu erreichen und Homosexuellen die Möglichkeit zu eröffnen, sich zu organisieren und eine eigene Kultur zu entwickeln. Dank der Rückendeckung durch den Verband konnten schon in den Fünfzigerjahren die ersten Schwulen- und Lesbenbars in Amsterdam entstehen. Bis dahin hatten sich gleichgeschlechtlich orientierte Menschen noch diskret in Parks oder an Straßenecken treffen müssen. Nun gab es erstmals Versammlungsstätten in aller Öffentlichkeit, das Selbstbewusstsein wuchs.

Die Siebzigerjahre brachten schließlich enorme Fortschritte. Nicht nur das Strafrecht wurde bezüglich der Altersgrenze reformiert, auch die Billigung der Homosexualität wuchs auf breiter Front. Seit 1993 schützt in den Niederlanden ein Gesetz Schwule und Lesben vor Diskriminierung. Sie dürfen beispielsweise auf dem Arbeitsmarkt oder bei der Wohnungssuche nicht mehr benachteiligt werden. Und im Jahr 2001 trat in den Niederlanden das weltweit erste Gesetz in Kraft, das Homosexuellen eine Eheschließung erlaubt, bei der die rechtliche Gleichstellung gegenüber heterosexuellen Verbindungen gewährleistet ist. Im gleichen Jahr wurde verheira-

teten gleichgeschlechtlichen Paaren die Adoption von Kindern ermöglicht. Die „Homoehe“ trifft in den Niederlanden bei 82 Prozent der Gesamtbevölkerung auf ein positives Echo. Auch die Protestantische Kirche, die Mennoniten sowie die Remonstranten geben solchen Paaren bei kirchlichen Trauungen ihren Segen.

„Wir haben viel erreicht und deshalb gerade in Amsterdam eine bunte und sehr lebendige Community“, sagt Ruben mit sichtlichem Stolz. „Es gibt eine ganze Menge Clubs und Diskotheken für die LGBTQ+-Szene, aber auch Heteros gehen gerne dorthin und sind herzlich willkommen. Denn es geht ja gerade darum, eine Welt zu schaffen, in der jeder den anderen akzeptiert und respektiert, so wie er ist. In der wir alle gemeinsam in friedlicher Koexistenz leben können. Wenn das immer und überall so sein könnte, wäre das nicht schön?“

Der alljährliche Höhepunkt für die LGBTQ+-Community von Amsterdam ist das erste Wochenende im August. Denn dann findet das Festival Amsterdam Gay Pride statt. Es gibt eine ganze Reihe von Veranstaltungen wie Lesungen, Musik- und Theateraufführungen, Sport- und Straßenfeste, doch das wichtigste Spektakel ist die Canal Parade am Samstag. Mehr oder weniger offenherzig kostümierte Teilnehmer finden sich dann auf rund 80 bunt geschmückten Booten zu einem karnevalsähnlichen Festzug zusammen. Er findet auf der Prinsengracht und einem Teil der Amstel statt, hunderttausende Schaulustige aus aller Welt säumen die Ufer. Sie alle feiern ausgelassen und fröhlich die Toleranz der Stadt.

„Freunde aus dem COC haben diese Parade 1996 ins Leben gerufen“, erzählt Ruben. „Sie klagen noch heute darüber, wie schwierig das damals alles war. Schon seit Jahren hatten sie hin- und herüberlegt, ihr Plan war es, die Homosexuellen noch mehr zu stärken, indem sie ihre Lebensart ohne

falsche Scham öffentlich zur Schau stellen und feiern würden. So entstand die Idee zu einem Bootsumzug auf den Grachten, wodurch die Stadt Amsterdam und deren Besonderheit mit einbezogen werden sollten. Als es dann endlich so weit war und ein Termin feststand, kamen kaum Anmeldungen herein. Offensichtlich schien sich fast niemand für so etwas zu interessieren, und meine Freunde bekamen Angst vor der eigenen Courage.“

Während der Zeitpunkt zum Start immer näher rückte, fuhr einer der Leute schon mal voraus, um die Lage zu peilen. Als er zurückkam, berichtete er atemlos von unzähligen Menschen, die sich auf den Brücken versammelt hätten und dort warteten. Seine Kollegen wollten ihm nicht glauben, sie hielten das für einen schlechten Scherz. Umso größer fiel ihre Freude aus, als es sich als Tatsache erwies. Hunderte von Menschen jubelten den wenigen Booten zu, die sich zu dieser ersten Parade hinaus aufs Wasser gewagt hatten. Und der Funke der Begeisterung zündete ein loderndes Jubelfeuer. Von nun an wuchs die Veranstaltung Jahr für Jahr, 2008 wurde sie sogar zur besten Gay Pride von ganz Europa ausgerufen.

„Außerdem ist sie im gleichen Jahr zum gastfreundlichsten Event von Amsterdam gekürt worden“, freut sich Ruben. „Und zwei Jahre später zur besten Veranstaltung für die Stadtpromotion. 2016 fand sie sogar als ‚EuroPride‘ statt, also als paneuropäisches Pride-Happening. Denn solche Paraden gehören ja längst zur Weltkultur.“

Oft gibt es bei den Festzügen einen thematischen Schwerpunkt, der die Aufmerksamkeit auf sich lenkt. Dabei ging es beispielsweise schon um die Stigmatisierung Homosexueller in islamischen Ländern, die Exekution schwuler Jugendlicher im Iran wurde angeprangert. Die Forderung nach Toleranz gegenüber HIV-Positiven stand im Fokus, genau wie die

besondere Situation homosexueller Flüchtlinge oder die Lage für Homosexuelle in den niederländischen Überseegebieten.

„Die verschiedensten Gruppierungen finden sich unter den Teilnehmern, und zwar nicht bloß aus der LGBTQ+-Community. Auch die Gemeinde Amsterdam war dabei, Gewinner vom Eurovision Song Contest, Pfadfinder oder der nationale Ruderverband. Selbst Polizisten in Uniform sind schon mitgefahren!“

Ruben seufzt und fügt hinzu: „Leider ist die Veranstaltung aber auch zunehmend kommerzieller geworden. So ist das eben, wenn man in der Mitte der Gesellschaft ankommt.“ Doch dann schaut er uns auffordernd an und lacht. „Inzwischen ist es ein fantastisches Volksfest. Das solltet ihr euch keinesfalls entgehen lassen. Aber reserviert rechtzeitig eure Unterkunft, denn am Wochenende von Gay Pride ist ganz Amsterdam komplett ausgebucht!“

Tompouce – Blätterteig-Vanillecreme-Schnitten



Zutaten:

200 g Mehl	80 g Zucker
200 g Butter	30 g Speisestärke
500 ml Sahne	3 ½ Blätter weiße Gelatine
350 ml Milch	1 Vanilleschote
200 g Fondant	rote Lebensmittelfarbe
100 g Aprikosenmarmelade	3 g Salz
4 Eigelb	Mehl für die Arbeitsfläche

Zubereitung:

Zunächst den Blätterteig herstellen. (Sie können auch fertig gekauften Teig verwenden. Mehl und Butter benötigen Sie dann nicht. Backen Sie den Teig nach Packungsangabe, weiter geht's ab „Für die Vanillecreme“.) 150 g Mehl mit dem Salz und 100 ml eiskaltem Wasser vermischen und rasch zu einem krümeligen Teig verarbeiten. 50 g Butter zerlassen und unter den Teig arbeiten, diesen zu einer Kugel rollen, fest in Frischhaltefolie einschlagen und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Die restliche kalte Butter rasch mit dem restlichen Mehl verkneten (die Butter darf nicht zu weich werden), zwischen zwei Backpapierblättern zu einem Quadrat von ca. 18 cm Seitenlänge ausrollen und 20 Minuten kalt stellen. Nun den Teig auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche quadratisch mit ca. 35 cm Seitenlänge ausrollen und die Buttermasse mittig darauflegen. Den Teig wie einen Briefumschlag darüberklappen, mit dem Nudelholz flach drücken und alles vorsichtig zur ursprünglichen Flächengröße ausrollen. Nun in Dritteln zusammenklappen (sodass drei Schichten entstehen)

und 30 Minuten kühlen, dann erneut zur ursprünglichen Größe ausrollen. Diesen Vorgang noch viermal wiederholen. Dann den gekühlten Teig erneut ausrollen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit Backpapier bedecken. Ein zweites Backblech darauflegen, damit der Blätterteig gleichmäßig wird. Im auf 180°C vorgeheizten Backofen in ca. 40 Minuten goldbraun backen. Abkühlen lassen und in Streifen von ca. 10 cm Breite und 20 cm Länge schneiden.

Für die Vanillecreme die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Vanilleschote aufschneiden, das Mark und die Schote mit der Milch und der Hälfte des Zuckers in einem Topf langsam erhitzen, aber nicht aufkochen. Die Eigelbe mit dem restlichen Zucker verquirlen, die Speisestärke hinzustreuen und mit dem Schneebesen glatt rühren. Die Vanilleschote aus dem Topf entfernen. Nun ein Drittel der Milch zur Eigelbmischung gießen und rasch unterrühren, dann alles in den Topf mit der heißen Milch fließen lassen und gut verquirlen. Die Gelatine ausdrücken und vorsichtig erhitzen, bis sie sich auflöst. Nun sofort unter die Milch rühren und abkühlen lassen, bis die Creme zu gelieren beginnt. Die Sahne steif schlagen und unterheben.

Jeweils einen Blätterteigstreifen dick mit der Vanillecreme bestreichen, mit einem zweiten Streifen bedecken und die Creme an den Rändern glatt streichen. Dann 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Die Aprikosenmarmelade mit 2 EL Wasser erhitzen, bis sie flüssig ist, oben auf den Schnitten verstreichen und kalt werden lassen. Das Fondant im Wasserbad erhitzen, bis es flüssig wird, und so viel Lebensmittelfarbe hineinrühren, bis es rosa ist. Vorsichtig auf die Schnitten gießen und sofort glatt streichen. In den Kühlschrank stellen, bis das Fondant ausgehärtet ist.

Glaube und Freidenkertum – Religiosität in Amsterdam

Eine ganze Weile sitzen wir in Charles' Garten, während er von seiner Heimatstadt erzählt. „Wir haben Glück, dass du so gut Deutsch sprichst“, bemerke ich. Das ist ein großer Vorteil für uns, denn da wir das Niederländische kaum beherrschen, hätten wir uns sonst auf Englisch unterhalten müssen. Charles freut sich über mein Kompliment. Im Gegensatz zu den Bürgern anderer Nationen, so erwidert er, hätten die Niederländer ihrer eigenen Sprache nie eine überragende Bedeutung beigemessen. Die entscheidende Rolle möge dabei gespielt haben, dass das Land so klein ist und seine Händler von sprachlicher Flexibilität profitierten, wenn sie ihre vielfältigen Handelsbeziehungen pflegen wollten.

Zur Zeit des Kolonialismus sei es deshalb für die Niederländer auch ganz selbstverständlich gewesen, sich die jeweilige Landessprache anzueignen. Und dass heute die englische Sprache von so vielen beherrscht werde, liege zu einem guten Teil daran, dass Filme in den Niederlanden nicht synchronisiert werden. Schon Kleinkinder, die die Untertitel noch gar nicht lesen können, schauen amerikanische Animationsfilme und lernen dabei ganz spielend die fremde Sprache. Das trägt natürlich auch zur Weltoffenheit der Niederländer bei.

„Und die spiegelt sich dann in den fehlenden Gardinen“, werfe ich ein. Charles lacht. „Mag sein, aber der Grund für die

unverhüllten Fenster ist ein anderer,“ belehrt er mich schmunzelnd. „Und zwar keineswegs der, dass es einmal eine Gardinensteuer gegeben habe, wie manche behaupten. Das ist ein Märchen, das den Touristen gerne erzählt wird.“

Er lehnt sich entspannt zurück in den Schatten des Sonnenschirms und fährt fort. „Diese Form der Offenheit geht auf die Calvinisten zurück. Ihr Glaube gebot es ihnen, nichts zu verheimlichen. Alle waren dazu verpflichtet, ein gottgefälliges Leben zu führen, und zwar uneingeschränkt und zu jeder Zeit. Vorhänge an den Fenstern waren deshalb verpönt, denn dahinter hätte sich ja alles Mögliche abspielen können. Jeder Passant sollte sehen, dass die Bewohner auch in ihrem privaten Bereich nichts zu verbergen hatten. Das ist dann zur Gewohnheit geworden, auch wenn Amsterdam inzwischen längst eine sehr säkulare Stadt geworden ist. Man schaut beim Vorbeigehen gar nicht in die Fenster hinein, und die Leute in den Wohnungen interessiert es nicht, wer draußen entlangläuft.“

Es war der französische Reformator Jean Calvin, der während der religiösen Umbrüche des 16. Jahrhunderts die theologische Strömung des nach ihm benannten Calvinismus prägte. Dogmen und Kulte der katholischen Kirche lehnte er als menschliche Anmaßung gegenüber der unbedingten Souveränität Gottes ab. Im Zentrum seiner Lehre steht deshalb die Heiligkeit Gottes. Grundlage des Glaubens stellt allein die Bibel dar, und die Autorität in allen theologischen Fragen gebührt ausschließlich Christus, keinesfalls dem Papst oder dem Klerus. Der Mensch kann sein Seelenheil nur durch göttliche Gnade erlangen, und ausschlaggebend ist dabei einzig sein Glaube. Dieser ist gottgegeben, also schon seit der Schöpfung vorherbestimmt, und prädestiniert zur Seligkeit. Auf der Gegenseite sind alle anderen schon vom Anbeginn zur ewigen

Verdammnis verurteilt, und nichts kann diesen göttlichen Ratsschluss beeinflussen.

Weil jedoch niemand wissen kann, wer mit Gottes Wohlwollen gesegnet ist, müssen Calvinisten sich jederzeit fromm und tugendhaft verhalten. Damit überzeugt man nicht nur alle anderen davon, dass man zu den Erwählten zählt, sondern versucht vor allen Dingen auch, sich selbst Gewissheit darüber zu verschaffen. Auf unermüdliches Arbeiten und eine asketische Lebensweise wird großer Wert gelegt, alle Formen von Luxus und Genuss sind verpönt. Trotzdem beginnt sich im 16. und 17. Jahrhundert die Vorstellung zu festigen, die göttliche Gnade manifestiere sich im persönlichen Erfolg, also auch in materiellen Errungenschaften. Unternehmergeist und Wohlstand gelten als Beweis für göttliche Auserwählung.

Der Calvinismus vertritt darüber hinaus die Auffassung, dass es keine kirchliche Hierarchie geben darf. Jeder kann sich als Priester betätigen, in der patriarchalischen Gesellschaft der damaligen Zeit galt das natürlich nur für Männer. Die Gemeinde hat das Recht, jedwedes Fehlverhalten ihrer Mitglieder zu bestrafen. Staat und Kirche sind grundsätzlich voneinander getrennt. Insbesondere letztere Auffassung stellte etwas Neues dar, hatten doch während des Mittelalters beide eine untrennbare Einheit gebildet. Die calvinistische Lehre bot damit eine Voraussetzung zur Entwicklung von freihetlichem Denken und demokratischen Strukturen.

Wie alle Reformatoren des 16. Jahrhunderts wurde Calvin angefeindet und verfolgt, konnte aber auch eine zunehmend große Zahl von Anhängern für seine Weltanschauung gewinnen. Besonders in den Niederlanden fiel diese auf fruchtbaren Boden.

Ein wesentlicher Grund hierfür fand sich im zähen Ringen um die Befreiung von der spanischen Herrschaft. Die Nieder-

lande waren aufgrund eines Erbteilungsvertrages in der ersten Hälfte des 16. Jahrhunderts an die spanische Krone gefallen. Kam den Niederländern dies zunächst unter der Herrschaft des Habsburgers Karl V., den sie als einen der Ihren betrachteten, noch durchaus zupass, so sollte sich das in der Folgezeit bald ändern. Über achtzig ermüdende Jahre zog sich der Unabhängigkeitskrieg der Niederländer hin, von 1568 bis 1648. Dann, nach Ende des Dreißigjährigen Krieges, konnten die Sieben Vereinigten Provinzen endgültig aus dem Reichsverbund ausscheiden, nachdem sie schon 1581 ihre formelle Unabhängigkeit erklärt hatten. Der südliche Teil der Niederlande, die ursprünglich aus 17 Provinzen bestanden, blieb hingegen bei der spanischen Krone. Aus ihm sollte später Belgien hervorgehen.

Die Spanier waren erzkatholisch und ließen sich von den reformatorischen Bestrebungen des 16. Jahrhunderts nicht beirren. Dass der Calvinismus sich parallel dazu in den Niederlanden mehr und mehr verbreitete, lag auch an der zunehmenden Abscheu, die die Niederländer gegenüber der spanischen Herrschaft empfanden. Philipp II., der 1555 die Nachfolge Karls angetreten hatte, setzte sich mit Vehemenz für die Gegenreformation ein, denn er sah seine eigene Herrschaft durch die Protestanten und ihre Kritik an den Autoritäten gefährdet.

Er etablierte ein System gnadenloser Inquisition. Allen aufkeimenden Ideen von Liberalität und Freigeisterei trat er mit äußerster Härte entgegen, und insbesondere die Niederlande bekamen seinen Despotismus zu spüren. Unter Karl hatten sie ungehindert in den Welthandel einsteigen können, niederländische Häfen blühten auf, in der Folge florierten Wirtschaft, Kunst und Wissenschaften. Unter keinen Umständen wollte Philipp diese blühenden Landschaften nun an irgendwel-

che Freidenker verlieren. Als eifernde Protestanten im Zuge eines Bildersturms religiöse Gemälde und Skulpturen sowie Kirchenfenster auf dem Gebiet der Niederlande zerstörten, entsandte Phillipp 1567 eine Armee dorthin, um die Aufständischen mit allem Nachdruck zur Raison zu bringen. Das spanische Militär errichtete ein unbarmherziges Regiment des Schreckens. Mehr als 6.000 Aufständische wurden in Brüssel hingerichtet. Willkürliche und brutale Übergriffe provozierten die Bevölkerung in den gesamten Niederlanden.

Dagegen begann sich der Widerstand zu formieren. Die Schlacht von Heiligerlee im Mai 1568 gilt als Auftakt des Achtzigjährigen Krieges. Die niederländischen Freischärler, die sich gegen die spanische Herrschaft zusammenfanden, wurden als „Geusen“ bezeichnet, ein Begriff, der vom französischen Wort für „Bettler“ abgeleitet ist. 1578 kam es schließlich in Amsterdam zu einer Revolution durch die Geusen, die spanientreue Stadtregierung wurde gestürzt und von calvinistisch gesinnten Räten abgelöst. Die Unterstützer Spaniens und ranghohe Katholiken brachte man auf Barken und stieß sie auf das IJ hinaus.

Diese sogenannte „Alteratie von Amsterdam“ zog weitreichende Veränderungen nach sich. Die städtischen Kirchen erhielten neue Namen und verwandelten sich in calvinistische Gotteshäuser. Katholische Einrichtungen wurden aufgelöst oder unter Oberaufsicht der neuen Stadtregierung mit anderen Aufgaben betraut. So dienten vormalige Klöster nun als karitative Institutionen, als Waisenhäuser oder gar als Gefängnisse.

Dennoch verhielten sich die calvinistischen Herrscher Amsterdams vergleichsweise tolerant. Sie duldeten Lutheraner und Mennoniten. Die zahlreichen schon seit 1492 in Amsterdam ansässigen Juden mussten keine Repressalien erleiden.

Und Glaubensflüchtlinge aus England gründeten hier 1609 die allererste baptistische Gemeinde.

Den Calvinismus beherrschen zwar strenge Regeln, doch prägt ihn auch die Vorstellung von der Gleichheit aller Menschen. Es gehört zu seinen religionsphilosophischen Ideen, dass, wie schon erwähnt, Staat und Kirche strikt voneinander getrennt sein sollen. In den Niederlanden etablierte sich deshalb keine Staatsreligion, und die bitteren Erfahrungen aus der Reformationszeit festigten den Wunsch nach allgemeiner Religionsfreiheit. So kam es, dass nicht nur demokratische Strukturen Einzug hielten, die den Weg ins Goldene Zeitalter ebneten, sondern auch eine große Toleranz gegenüber Andersgläubigen herrschte. Während sie sich andernorts mit gnadenloser Verfolgung konfrontiert sahen, boten die Niederlande ihnen einen sicheren Zufluchtsort. Deshalb entwickelte sich Amsterdam spätestens ab dem 17. Jahrhundert zu einem beliebten Anlaufpunkt für religiöse Emigranten.

Eine massenhafte Einwanderungswelle erlebte es aber erst im 20. Jahrhundert, als die Kolonie Indonesien Ende der Vierzigerjahre ihre Unabhängigkeit erlangte und viele Indonesier daraufhin in die Niederlande auswanderten. Amsterdam als größte Stadt des Landes schien ihnen dabei die besten Zukunftsperspektiven zu bieten, weshalb sich eine überwiegende Zahl hier ansiedelte. In den Sechzigerjahren folgten Italiener, Spanier, Marokkaner und Türken, im darauffolgenden Jahrzehnt viele Auswanderer aus Surinam. Später kamen Emigranten und Asylsuchende aus vielen Ländern Asiens, Afrikas, Europas und Amerikas. All diese Menschen brachten ihre unterschiedlichen Glaubensvorstellungen mit. Deshalb ist die große Vielfalt der Religionen so typisch für Amsterdam.

Heute fühlen sich noch rund 17 Prozent der Amsterdamer einer christlichen Religion verbunden, wobei inzwischen die

Katholiken mit einem Anteil von etwas mehr als zehn Prozent eine Mehrheit bilden. Mit 14 Prozent der Einwohner folgen die Moslems, etwa sieben Prozent fühlen sich anderen Religionen wie Hinduismus und Buddhismus verbunden. Die mit Abstand größte Zahl bilden aber die Atheisten, Agnostiker und die Anhänger des Ietsismus. Letzterer Begriff leitet sich vom niederländischen Wort „iets“ für „etwas“ ab und bezeichnet den Glauben an eine nicht näher definierbare metaphysische Größe, sozusagen an ein „Etwas zwischen Himmel und Erde“. Der ausgeprägte Ietsismus ist eine Besonderheit der Niederlande, bis zu 28 Prozent der Bevölkerung bekennen sich dazu.

Der nachlassende Glaube an die althergebrachten Religionen hat auch dazu geführt, dass die Philosophie mehr und mehr an Popularität gewonnen hat. Den Grundstein dazu legte Baruch de Spinoza, der 1632 in Amsterdam geboren wurde. Er entstammte einer jüdischen Familie, die vor dem christlichen Terror in ihrer portugiesischen Heimat geflohen war. Spinoza gilt als einer der Begründer der modernen Religionskritik. Statt religiöser Vorschriften propagierte er die menschliche Vernunft als Leitmotiv für ein gelungenes und von Lebensfreude geprägtes Dasein, Religions- und Meinungsfreiheit als Voraussetzung für eine prosperierende Gesellschaft. Ein Staat, der beides nicht gewähre, so schrieb er, destabilisiere sich auf Dauer selbst. Damit machte er sich in seiner jüdischen Gemeinde allerdings keine Freunde, er verließ Amsterdam schließlich aus Angst vor Verfolgung. Seine philosophischen Ansichten können jedoch bis heute als ein maßgebliches Fundament der typischen Amsterdamer Weltanschauung betrachtet werden.

Kibbeling met joppiesaus – frittierte Kabeljau mit Joppiesauce



Zutaten für 4 Personen

800 g Kabeljaufilet	1 Tl Paprikapulver (edelsüß)
3 Eier	½ Tl Cayennepfeffer
150 g Mehl	½ Tl gemahlene Muskatnuss
200 ml Milch	½ Tl Backpulver, reichlich
100 ml Bier	Öl zum Frittieren (z.B. Sonnenblumen- oder Erdnussöl)
1 Zitrone	Pfeffer, Salz
1 Tl gemahlener Ingwer	

Für die Joppiesauce

150 ml Speiseöl	1 El Zucker
2 Eigelb	1 ½ Tl Curry
1 Schalotte	1 Tl Senf
1 El Essig	Salz
1 EL Ketchup	

Zubereitung:

Für die Joppiesauce die Schalotte schälen und fein würfeln. Die Eigelbe in eine schmale, hohe Rührschüssel geben, Essig, Senf, eine Prise Salz und zum Schluss das Öl hinzugeben. Den Pürierstab auf den Boden der Rührschüssel stellen, einschalten und mixen, bis eine Mayonnaise entsteht. Ketchup, Zucker und Curry hinzugeben, den Pürierstab noch einmal kurz einschalten und alles vermischen. Zum Schluss die Schalotten unterrühren. Wer mag, kann noch fein gewürfelte Cornichons dazugeben. Die Sauce bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

Die Zitrone achteln. Die 3 Eier in Eiweiß und Eigelb trennen. Die Eigelbe in eine Schüssel geben und mit Ingwer, Paprikapulver, Cayennepfeffer, Muskatnuss und Backpulver

verquirlen. Milch und Bier unterrühren, das Mehl hinzugeben und alles zu einem glatten, flüssigen Teig verrühren. Die Eiweiße mit einer guten Prise Salz zu festem Eischnee schlagen und unter den Teig heben.

Den Fisch in mundgerechte Stücke schneiden, salzen und pfeffern. Reichlich Öl (die Fischstücke sollen darin schwimmen können) in einer hohen Pfanne oder in der Fritteuse erhitzen (180°C), die Fischstücke durch den Backteig ziehen und portionsweise von beiden Seiten goldgelb ausbacken. Das soll bei hoher Temperatur schnell geschehen, da der Fisch sonst zu trocken wird. Anschließend aus dem Öl nehmen, auf Küchenkrepp entfetten und sofort mit den Zitronenscheiben und der Joppiesauce servieren.

Für Kibbeling wurden im 19. Jahrhundert, als Kabeljau eine wesentliche Rolle in der Ernährung der Niederländer spielte, nur die gesalzenen Wangen des Kabeljaus verwendet, die als Abfall galten. Von ihnen stammt die Bezeichnung ab. Kibbeling ist sehr beliebt, da der Kabeljau inzwischen aber recht teuer geworden ist, werden oft auch günstigere Fischarten verwendet.

Die Joppiesauce wurde erst kurz nach der Jahrtausendwende von einer Imbissbude kreiert, hat sich aber dank einer raffinierten Marketingstrategie in Windeseile in den ganzen Niederlanden verbreitet und erfreut sich großer Popularität. Sie passt auch gut zu Pommes Frites.



Hippies, Künstler und eine schwimmende Stadt – alternatives Wohnen in Amsterdam

Die Schrecken der beiden Weltkriege, die düstere und von Entbehrungen geprägte Zeit der ersten Nachkriegsjahre, beides wich in den Fünfzigerjahren des letzten Jahrhunderts neuer Hoffnung auf ein gutes Leben. Die meisten Menschen, die das Grauen miterlebt hatten, verspürten wenig Lust auf Experimente. So umwehte den Frohsinn der Fünfzigerjahre auch stets der biedere Hauch der Spießigkeit. Und wurden die Fehler der Vergangenheit wirklich aufgearbeitet? Im Gegenteil, das neue Lebensmotto schien vielmehr „Schwamm drüber“ zu lauten.

All dies führte in den Sechzigerjahren zum Aufkeimen einer neuen Jugendbewegung. Gefragt war eine alternative Art des Miteinanders, geprägt von Offenheit, Toleranz und Liebe. Der Besitz materieller Güter, von der Elterngeneration nach den bitteren Verlusterfahrungen so hochgeschätzt, trat dagegen in den Hintergrund, ja, wurde sogar mit demonstrativer Verachtung gestraft.

Die Hippiebewegung, die ihre Ursprünge in San Francisco fand, schwappte schnell nach Europa über. Denn Hippie, das kommt von „hip“, dem englischen Wort für „angesagt“. Und angesagt war nun Flower-Power, die Macht der Blumen. Psychedelische Musik, Jesuslatschen, Dreadlocks und bunte

Schlabbermode traten an die Stelle des hausbackenen Massengeschmacks. Dazu fernöstliche Philosophie und bewusstseins-erweiternde Drogen.

Bei allem, was wir inzwischen über Amsterdam wissen, ist es kein Wunder, dass sich die Hippies schon bald von der holländischen Metropole angezogen fühlten. Auf den Mauern der Grachten saßen langhaarige Jungs im Schneidersitz und spielten Gitarre, Mädchen in wallenden Röcken wiegten sich singend im Rhythmus. Ein Lächeln lag in der Luft, ein Versprechen von Leichtigkeit und unbeschwertem Glück. Aber spätestens, wenn der kühle Herbstnebel aus den Kanälen aufstieg, begann es ungemütlicher zu werden. Selbst im bunt bemalten VW-Bus wurde es nun allmählich zu kalt. Doch bezahlbarer Wohnraum stellte im Herzen von Amsterdam schon damals eine Rarität dar.

Die Hausbesetzerszene, die in jenen Jahren entstand, ist uns schon im letzten Kapitel begegnet. Aber bei weitem nicht alle konnten oder wollten sich auf diese Weise ein Dach über dem Kopf verschaffen. Vielleicht auch nicht in wärmere Gefilde aufbrechen, nach Ibiza, Marokko, auf eine griechische Insel oder gleich zum Hippie Trail entschwinden. Welche Möglichkeiten boten sich denen, die Amsterdam zu ihrer neuen Heimat erkorren hatten?

Wie der Zufall es wollte, wurden damals gerade viele der alten Flachbodenschiffe ausrangiert, denn die niederländische Frachtflotte erfuhr eine Modernisierung. Die meist etwa 25 Meter langen Boote konnte man billig kaufen, mit etwas handwerklichem Geschick instand setzen, nach Geschmack bemalen und dann einfach an den Mauern der Grachten festmachen – fertig war die Unterkunft.

Die Stadt zeigte ein Herz für ihre exzentrischen Neubürger und ließ sie gewähren. Vorreiter hatte es hier nämlich schon

lange gegeben. In vergangenen Jahrhunderten lebten Arbeiter, die sich nichts anderes leisten konnten, gemeinsam auf beengten Hausbooten. Auch nach dem Zweiten Weltkrieg trieb die Wohnungsnot so manchen Amsterdamer aufs Wasser. Doch erst mit den Hippies setzte ein wahrer Boom dieser Wohnkultur ein. Passte sie doch geradezu perfekt zur Vorstellung vom einfachen, zwanglosen Leben. Das Boot gewährte Schutz und Platz für alles, was die jungen Leute brauchten. Draußen an Deck konnten sie beisammensitzen und das Leben im Freien genießen. Mit ein paar Blumentöpfen und einem halbwegs grünen Daumen ließ sich ein kleines Gärtchen anlegen und vielleicht sogar das eine oder andere Hanfpflänzchen zwischen den Stockrosen verstecken.

Auf manche der alten Frachtschiffe, die meist zu Beginn des 20. Jahrhunderts gebaut worden waren, setzten die neuen Besitzer auch einen einfachen, flachen Holzbau, um mehr Wohnraum zu gewinnen. Andere Grachtenbewohner zimmerten sich ein solches Gebilde und platzierten es auf einem eigens dafür konstruierten Ponton. Diese Art von Hausboot heißt „woonark“ – Wohnarche.

Heute gibt es etwa 2.500 Hausboote in den Grachten von Amsterdam. Neue Liegeplätze werden nicht mehr genehmigt. So kommt es, dass die Preise für Hausboote mit legalem Liegeplatz in den letzten Jahren enorm in die Höhe gegangen sind. Noch immer werden viele von ihren alten Besitzern bewohnt, doch wer heute eines davon übernehmen möchte, muss tief in die Tasche greifen. Und so primitiv wie zur Hippiezeit ist das Leben auf den Booten auch schon lange nicht mehr. Alle haben Gasheizung und sind ans städtische Strom- und Wassernetz angeschlossen, inzwischen sogar an die Kanalisation. Das ist gar nicht so selbstverständlich, wie man meinen möchte. Denn noch bis weit in die 2010er Jahre hinein wurde alles Abwasser

kurzweg in die Grachten entlassen. Inzwischen hat die Stadt mehr und mehr Rohre verlegt, an die die Boote andocken müssen.

Für etliche der alteingesessenen Bootshäusler stellt das allerdings ein gewaltiges Problem dar, weil sie sich die Umrüstung ihrer schwimmenden Behausung gar nicht leisten können. So mancher muss sein gewohntes Dasein aufgeben, und immer mehr Hausboote verwandeln sich danach in schwimmende Luxuswohnungen. Die Gentrifizierung macht eben auch vor den alternativsten Formen des Wohnens nicht halt.

Wer mit eigenen Augen sehen möchte, wie es in früheren Zeiten auf so einem Wohnfrachter zuing, der sollte die Hendrika Maria besuchen, die im Jordaanviertel an der Prinsengracht liegt. Sie dient nämlich heute als Wohnboot-Museum. 1914 in Gent als Transportschiff für Sand und Kies gebaut, wurde sie schon bald nach Kriegsende zum Hausboot umfunktioniert und 20 Jahre lang von einer Familie bewohnt. Über fünf Stufen geht es hinab in den umgebauten Frachtraum, der eine überraschend großzügige Wohnfläche von 80 Quadratmetern bietet. Vollständig eingerichtet vermittelt die Hendrika Maria einen guten Eindruck von dieser Lebensart. Bei zwischenzeitlich erfolgten Umbauarbeiten wurde Wert darauf gelegt, die ursprünglichen Details zu erhalten und somit möglichst authentische Eindrücke zu bewahren.

Völlig andere Ansprüche an den Wohnkomfort stellen die Bewohner des Poezenboots an der Singel. Sie haben nämlich vier Beine und sind eigentlich ziemlich wasserscheu. Seit 1966 dient das Poezenboot als Katzenasyl, es ist das einzige schwimmende Tierheim der Welt. Rund 100 herrenlose Katzen finden hier eine sichere Zuflucht. Wer einer davon ein neues Zuhause bieten möchte, muss sich zunächst zu einem Gespräch anmelden und kann danach vor Ort seine Wahl treffen.

Doch nicht nur Menschen und Katzen schwimmen auf den Grachten von Amsterdam. Berühmt und hochfrequentiert ist der Bloemenmarkt an der Singel, der schwimmende Blumenmarkt. Hier gibt es Schnittblumen, Samen und jede Menge Tulpenzwiebeln. Weil der Bloemenmarkt natürlich auch einen Touristenmagneten darstellt, gesellten sich im Lauf der Jahre immer mehr Souvenirs und Nippes aller Art hinzu. Diese Entwicklung missfiel den städtischen Behörden allerdings aufs Äußerste. Nach langem Hin und Her haben Standbesitzer und Stadt sich darauf geeinigt, dass die angebotenen Mitbringsel wenigstens im entferntesten Sinne etwas mit Blumen zu tun haben müssen.

Aber kehren wir noch einmal zurück zu den Blumenkindern. Nicht alle von ihnen hatten das Glück, eins der begehrten Hausboote zu ergattern. Manche fanden stattdessen eine Alternative in Ruigoord, einem Dörfchen im Westen der Gemeinde Amsterdam. 1964 plante die Stadt hier den Bau eines großen Hafens für die petrochemische Industrie, annektierte das Land, enteignete die Hausbesitzer und siedelte sie um. Doch das Projekt geriet zunächst ins Stocken, weil die städtischen Absichten erheblichen Protest hervorriefen.

1972 besetzte eine Gruppe von Künstlern einige der verlassenen Häuser von Ruigoord. Es folgte ein Kleinkrieg zwischen Besetzern und Behörden, der im darauffolgenden Jahr in einen Rechtsstreit mündete. Da beschloss die Stadt, kurzen Prozess zu machen. Um endlich Tatsachen zu schaffen, rückten Baumaschinen zum Abriss der Häuser an. Mithilfe von Straßenbarrikaden gelang es den Aktivisten, sie aufzuhalten. Die fast gleichzeitig aufflammende Ölkrise gab dem städtischen Vorhaben zunächst den Rest. Ruigoord wurde von seinen neuen Bewohnern zur freien Zone erklärt und entwickelte sich in der Folgezeit zu einer bunten Künstlerkolonie.

Nichtsdestotrotz schwelte die gerichtliche Auseinandersetzung zwischen Stadt und Hausbesetzern weiter, das Verfahren sollte sich über schier endlos erscheinende 27 Jahre hinziehen. Ende der Neunzigerjahre landete es sogar vor dem Europäischen Gerichtshof. Erst ein im Jahr 2000 geschlossener Kompromiss zwischen der Stadt und den Hausbesetzern ermöglichte das weitere Fortbestehen Ruigoords als eine Enklave innerhalb des Hafengeländes. Es gilt noch immer als besetzte Zone, die aber seit der Einigung mit der Stadt legalisiert ist.

Inzwischen ist Ruigoord eine lebhafte Experimentierbühne für nonkonformistisches Leben und mit seinen zahlreichen Ateliers eine Hochburg alternativer Kultur. Alljährlich zu Pfingsten gibt es ein Poesiefest, bei dem eine begehrte Auszeichnung verliehen wird. Und regelmäßig finden esoterisch angehauchte Tanzhappenings sowie zahlreiche Workshops statt. Es gibt einen Salon, in dem sich Dichter, Musiker und Philosophen austauschen, und die Dorfkirche wird für Vollmondspiele genutzt.

Allen, denen diese Lebensweise zu unorthodox erscheint, die aber dennoch eine unkonventionelle Art des Wohnens suchen, kann Amsterdam noch eine weitere Alternative bieten. Sein jüngster Bezirk IJburg grenzt im Osten der Stadt ans IJmeer, eine Bucht des Markermeers. Auf künstlichen Inseln entstanden hier zunächst 18.000 Wohnungen sowie die nötige Infrastruktur, zu der auch die bereits erwähnte Fahrradbrücke Nescio zählt.

Im nächsten Schritt der Erschließung erhielt IJburg einen bemerkenswerten neuen Ortsteil namens Waterbuurt, zu Deutsch „Wasserviertel“. Dessen Besonderheit sind seine schwimmenden Häuser, die an Stahlpfeilern vertäut und nur durch Stege mit dem Land verbunden sind. Mit dem auf- und

absteigenden Wasser von Ebbe und Flut heben und senken sich auch diese Gebäude.

Hinter dem ungewöhnlichen Konzept steht die Erkenntnis, dass der wegen des Klimawandels unaufhaltsam steigende Meeresspiegel in Zukunft neue Herausforderungen mit sich bringen wird. Das Wohnen auf dem Wasser könnte eine Lösung für damit verbundene Probleme darstellen. Häuser, die sich dem Wasserspiegel anpassen, bieten besseren Schutz vor Überschwemmungen. Ein weiterer Aspekt sind die rasant steigenden Grundstückspreise im Großraum Amsterdam, die für viele Familien unerschwinglich geworden sind.

Die futuristischen Schwimmhäuser sind nach klaren Gestaltungsrichtlinien designt, kastenförmig, hell und schnörkellos. Die jeweiligen Besitzer haben dabei im Rahmen der Vorgaben auch die Möglichkeit, ihre individuellen Ideen einzubringen. Jedes Haus besteht in der Regel aus drei Stockwerken und hat große Fensterflächen, Terrassen sowie ein flaches Dach. Seine Basis bildet ein Ponton aus Beton, darauf steht eine leichte Konstruktion aus Stahlrahmen und Holzwänden. Die untere Etage liegt zur Hälfte im Wasser, hier befinden sich Schlaf- und Badezimmer. Küche und Esszimmer folgen im erhöhten Parterre, die obere Etage beherbergt Wohnzimmer und Terrasse. Selbstverständlich sind die Häuser voll erschlossen und durch schwimmende Rohre an das Leitungssystem angebunden. Das eigene Boot kann neben dem Haus anlegen.

Noch ist Waterbuurt in der Entwicklung, es soll sich zur größten Wassersiedlung in der Geschichte der Niederlande mausern. Geplant sind schwimmende Mehrfamilienhäuser und Parks, sogar über einen schwimmenden Wolkenkratzer wird nachgedacht. Und wer nicht gleich einziehen möchte, kann die futuristische Wasserstadt auch im Rahmen einer Führung besichtigen.

Haringsalade – Heringssalat



Zutaten für 4 Personen:

8 Matjesfilets	2 saure Gurken
4 Eier	1 Schalotte
100 g Mayonnaise	2 El Kapern
200 g saure Sahne	3 Zweige Dill
2 säuerlich-aromatische Äpfel	Salz
	Pfeffer

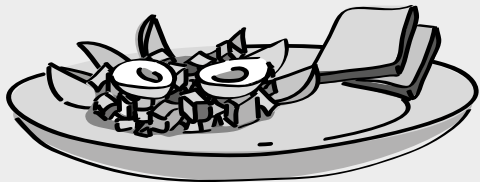
Zubereitung:

Die Eier 12 Minuten lang kochen, abschrecken und abkühlen lassen. Die Schalotte schälen und fein würfeln. Die Kapern grob hacken. Die Heringsfilets und die sauren Gurken in Würfelchen schneiden. Die Dillspitzen von den Stängeln zupfen.

Mayonnaise und saure Sahne in eine Schale geben und gut miteinander vermengen. Schalotten, Kapern, Gurken und Dill unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zuletzt den Hering unterheben. 30 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen, dann noch einmal umrühren.

Die Eier pellen und in Viertel schneiden. Die Äpfel waschen, entkernen und ungeschält in dünne Scheiben schneiden, die Scheiben auf vier Tellern verteilen. Den Heringssalat darüber anrichten und zuletzt die Eiviertel darauflegen.

Mit Roggenbrot servieren.



Neun Straßen und ein Spiegelquartier – bummeln, shoppen, Entchen jagen

Nun steht unsere Abreise kurz bevor, bald heißt es, Abschied von Amsterdam zu nehmen. Wie wollen wir unseren letzten Nachmittag verbringen?

„Wir könnten doch noch ein bisschen im Grachtengürtel herumstreifen, und vielleicht finden wir dabei ja auch das eine oder andere Mitbringsel“, schlage ich vor. Doch Ulli kennt mich, er lässt sich nicht so leicht an der Nase herumführen. „Aha,“ entgegnet er, „du meinst, du willst noch eine Shoppingtour machen!“

Da hat er mich erwischt. Denn ich liebäugle tatsächlich schon die ganze Zeit damit. Zwar bin ich nicht so shoppingaffin, wie man es uns Frauen im Allgemeinen nachsagt. Aber die vielen kleinen Läden, an denen wir auf unseren Spaziergängen durch Amsterdam vorbeigekommen sind, üben einen verheißungsvollen Reiz aus, dem selbst ich mich kaum entziehen kann. Schon in den Auslagen sieht man die skurrilsten Dinge, deshalb wird allein der Schaufensterbummel zu einem hinreißenden Erlebnis. Man betrachtet dabei eine kunterbunte Ausstellung der Möglichkeiten, sie ist fast so etwas wie ein Museum der originellen Einkaufskultur.

Während ich noch eifrig versuche, ihn davon zu überzeugen, dass es sich nicht um eine simple Shoppingtour, sondern

um einen kulturellen Hochgenuss handelt, grinst Ulli mich an und schüttelt belustigt den Kopf. „Ja, ja“, foppt er mich, „gib’s doch zu, du willst nur diese Ente kaufen!“

Nun hat er mich doch schon wieder erwischt! Wir sind nämlich an einem Laden vorbeigekommen, der nichts als Badeenten verkauft, dafür aber eine beachtliche Auswahl anzubieten hat. Das alles kann man durchs Schaufenster bestaunen, und so stand ich dort und drückte mir die Nase platt. Aber naja, bei aller Vernunft, was will ich mit einer Badeente? Schließlich bin ich eine erwachsene Frau, ich bade nicht mit Quitscheenten. Und außerdem muss ich gestehen, dass ich nichtsdestotrotz im Besitz von sage und schreibe sechs Badeenten bin. Es sind wirklich hübsche Enten, das zumindest kann ich zu meiner Rechtfertigung vorbringen. Darunter sind eine Merkel-Ente und eine Queen-Elizabeth-Ente mit lila Hut. Die Donald-Trump-Ente oder die Darth-Vader-Ente, die Influencer-Ente mit Smartphone, die Roboter- oder die Zombiente, die da umringt von vielen anderen im Schaufenster standen, brauche ich also nicht wirklich. Deshalb habe ich mich auch schließlich wieder davon losgerissen. Aber eine Ente ging mir nicht mehr aus dem Kopf: die Marilyn-Monroe-Ente. Die war einfach zu schön!

Tatsächlich sind wir – rein zufällig natürlich – zwei Tage später noch einmal an dem Entenladen vorbeigekommen. Ich konnte mir einen Laut des Entzückens nicht verkneifen und strebte schnurstracks zum Eingang. Alle Skrupel waren wie weggeblasen, jetzt wäre die Marilyn bei mir! Doch leider – der Laden hatte bereits geschlossen. Welch herbe Enttäuschung!

Ja, natürlich hatte ich den Hintergedanken, dass wir bei unserem letzten Streifzug vielleicht – wiederum aus purem Zufall – noch einmal bei dem kleinen Laden an der Herengracht vorbeigekommen würden. Damit lag Ulli ganz richtig.

Als Ziel hatte ich die Negen Straatjes vorgeschlagen, die „Neun Straßen“, Amsterdams berühmtes Paradies der Einkaufsbummeler. In den neun Sträßchen des Karrees zwischen Raadhuisstraat im Norden, Leidsestraat im Süden, Singel im Osten und Prinsengracht im Westen ballen sich die unglaublichsten Geschäfte zusammen, dazu allerhand Cafés und kleine Restaurants. Es gibt eigentlich nichts, was es hier nicht gibt. Ich glaube, niemand besitzt eine so blühende Fantasie, dass er sich all das wirklich vorstellen könnte, ohne es gesehen zu haben.

In den Neun Straßen herrscht die Atmosphäre eines Basars aus lauter winzigen Läden. Sie sind das glatte Gegenteil von den stereotypen Einkaufsstrassen, die fast überall in der westlichen Welt das gleiche Erscheinungsbild haben und von denselben großen Ladenketten dominiert werden. Hier gibt es ausschließlich inhabergeführte Lädchen, und ganz nach Lust und Laune haben sie sich auf die unglaublichsten Dinge spezialisiert.

Es gibt ausgefallene Mode von jungen Designern genauso wie pfiffige Second-Hand-Klamotten. Oder Handtaschen aus der Manufaktur, extravagante Schuhe, ungewöhnlichen Schmuck und skurrile Hüte, Sportartikel, Schallplatten, Kosmetik, Möbel, Keramik und Kunst. Besonders auffällig sind die Vintage-Läden, die von allerhand Trödel bis hin zu antiken Schätzchen alles Mögliche anbieten, das schon im Schaufenster zu einem Panoptikum aus Klimbim und Firlefanz kumuliert. Außerdem lassen sich ungewöhnliche Delikatessen finden, exotische Gewürze, hausgebrannte Spirituosen oder köstlicher Biokäse aus Holland. Die Lieblingsjeans ist kaputt gegangen? Kein Problem, da hilft der Jeans-Reparatur-Laden. In den Negen Straatjes gibt es nämlich auch eine Vielzahl von Handwerksbetrieben, wo Waren und Dienstleistungen angeboten werden, die man sonst nirgends findet.

Soll es eine neue Armbanduhr sein, die ganz besonders fancy ist? Eventuell auch eine gedruckte Grafik, eine bizarre Skulptur fürs Wohnzimmer? Ein hypermodernes Fahrrad? Vielleicht lieber originelle Accessoires fürs Baby? Oder einfach mal schauen, was sich so ergibt?

Schon wieder drücke ich mir die Nase platt, dieses Mal ist es eine Schokoladen-Confiserie. Köstlicher Kakaoduft dringt durch die geöffnete Tür, und meine Augen kleben am Sortiment der üppigen Pralinen. Fast meine ich, es schon auf der Zunge zu spüren: Schokolade mit Erdbeer-Balsamico, mit Portwein, mit schwarzem Pfeffer, mit Salzkaramell oder Champagner-Cassis. Schweren Herzens reiße ich mich los, ach, ich wollte doch abnehmen...

Der verspielte Kronleuchter im nächsten Laden reizt mich nicht minder, aber Ulli quittiert das mit erneutem Kopfschütteln. „Was um alles in der Welt willst du damit?“ Deutlich sinnvoller erscheinen die eigenwilligen Brillenfassungen im Geschäft nebenan. Oder das bunte Sammelsurium der Schals und Tücher, die das nächste zu bieten hat. Am kleinen Coffee-shop zieht Ulli mich rasch weiter, als ich bereits zögernd an der Schwelle stehen geblieben bin. Aber der nächste Laden, der hat so hübsche kleine Holländerhäuschen aus Keramik. Wäre das nicht etwas für uns?

Wir landen dann erstmal im Café, genießen einen Espresso aus besonderen Bohnen, die auf irgendeine ganz spezielle und bestimmt höchst geheimnisvolle Art geröstet sind. Zum Glück haben wir zwei freie Rattansessel am Straßenrand erwischt, weil ein anderes Paar gerade aufgebrochen ist. Denn viele Plätze gibt es hier nicht, das Café hat eine genauso schmale Front wie all die anderen Läden. Eine nennenswerte Breitenausdehnung gehört ja bekanntlich nicht zu den Merkmalen der Häuser in Alt-Amsterdam. Und während wir dort sitzen,

betrachten wir die zahllosen Passanten. Es ist eine äußerst unkonventionelle Mischung von völlig spleenigen Typen bis hin zu Touristen aus aller Welt. Die Negen Straatjes sind längst kein Geheimtipp mehr, nicht erst seit gestern gehören sie zum Pflichtprogramm eines Amsterdambesuchs.

Schon immer gab es hier Läden und kleine Manufakturen. Damit es auch so bleiben soll, haben sich einige der hiesigen Gewerbetreibenden Ende des letzten Jahrhunderts zusammengeschlossen und einen Verein gegründet, der sich die Bewahrung des besonderen Flairs der Negen Straatjes aufs Tapet geschrieben hat. Dazu gehört das reichhaltige Angebot genauso wie die typische Architektur des Viertels. Denn hier ist nicht nur ein Eldorado für passionierte Schnäppchenjäger, auch Hobbyfotografen wie ich kommen voll auf ihre Kosten. Es gibt pittoreske Ecken mit Amsterdam-Motiven wie aus dem Bilderbuch, dazu kommen die ganzen Schaufenster, die mich stets aufs Neue zum Knipsen verlocken.

Um einen neuen Hut, ein paar Banksy-Kunstdrucke und eine Flasche Genever reicher spazieren wir schließlich am Ufer der Leidsegracht entlang. Hier ist der offizielle Südrand der Neun Straßen, obwohl es natürlich auch in den anderen Vierteln viele hübsche kleine Läden gibt. Und dort geht es zudem deutlich ruhiger zu.

Wir überlegen, ob wir noch weiter bis zum Spiegelkwartier schlendern sollen. So heißt die Shoppingmeile an Spiegelstraat und Nieuwe Spiegelstraat im Süden des Grachtengürtels. Die dortigen Läden sind ein gutes Stück eleganter als die an den Neun Straßen. So gibt es eine Vielzahl von feinen Galerien, Antiquitätengeschäften und Juwelieren. Bei L'Etoile de Saint Honoré könnte ich unter gebrauchten Handtaschen der großen Luxuslabels die schönste aussuchen, die dann vielleicht gar nicht mehr so exorbitant teuer wäre. Eine andere kleine

Boutique bietet edle Design-Souvenirs für gehobene Ansprüche. Außerdem gibt es einen bezaubernden Spielzeugladen mit wirklich originellen Dingen. Aber aus dem Alter sind unsere Kinder inzwischen heraus. Vielleicht sollten wir ihnen lieber bei Vanroselen Fine Chocolates eine Schachtel Schokolade kaufen. Zumindest hat Ruben behauptet, das sei die beste von ganz Amsterdam. Bestimmt lassen die Kinder mich dann auch mal kosten, Diät hin, Diät her.

Und vom Spiegelkwartier könnten wir weiterspazieren bis zur Lomanstraat im Stadtteil Willemspark. Sie ist nämlich der Instagram-Star unter den Straßen von Amsterdam. Hohe, dickstämmige Gleditschienbäume rahmen sie zu beiden Seiten. Einerseits haben deren Wurzeln mit dem Boden zu kämpfen, der durch den Straßenverkehr stark verdichtet ist. Andererseits lässt die Häuserschlucht nur wenig Licht in die Straße dringen. Deshalb recken die Bäume ihr Geäst in die Höhe und ringen um den besten Platz an der Sonne. So kommt es, dass sie sich zur Straßenmitte hinneigen, ja, manche Stämme kreuzen sich sogar in luftiger Höhe. Was Irland seine Dark Hedges sind, die tunnelartige Allee aus Rotbuchen im Norden der Insel, das ist Amsterdam seine Lomanstraat. Welch verheißungsvolle Fotomotive sich da anbieten mögen!

Dann wiederum ist die Lomanstraat, die südlich vom Vondelpark liegt, noch gut und gerne zwei Kilometer von der Spiegelgracht entfernt. Und wir müssen ja auch wieder zurück! Vielleicht hätten wir doch unsere Fahrräder mitnehmen sollen...

Wir beschließen, stattdessen gemächlich Richtung Bahnhof zurückzugehen. Unterwegs entdecke ich noch einen Laden mit außergewöhnlichen handgemachten Badebomben, die sich als Mitbringsel für die Kinder anbieten. Sie zischen und blubbern nicht nur, sie geben dabei auch noch Überra-

schungen frei. Für kleine SpongeBobs und Gummisaurier sind die beiden zwar längst zu groß, aber Blütenblätter und herbe Gewürze gehen immer. Und wenn ich schon keine Badeente kaufen kann, dann doch wenigstens ein paar Badebomben.

Doch halt, da ist ja schon die Herengracht! Es ist gar nicht mehr weit bis zur Oude Leliestraat. Dort an der Ecke liegt der Amsterdam Duck Store, der Quitscheentenladen mit der Marilyn-Ente! Und jetzt ist er ganz bestimmt noch geöffnet!



Spiegeltaart – „Spiegelkuchen“ mit Himbeeren und Schokolade

Zutaten:

200 g Butterkekse	8 Blatt Gelatine
300 g Himbeeren (tiefgefroren, kühlt)	250 g Sauerrahm
200 g Puderzucker	250 ml Sahne, Butter zum Einfetten
100 g Zartbitterschokolade	nach Wunsch frische Himbeeren zum Dekorieren
80 g weiße Schokolade	
80 g Butter (zimmerwarm)	

Zubereitung:

Die Himbeeren in einer Schüssel auftauen lassen. Eine Springform gut mit Butter einfetten, ein Stück Backpapier auf die Größe der Springform zuschneiden und deren Boden damit auslegen. Die Kekse in einen Plastikbeutel geben und mit dem Fleischklopfer o.Ä. bearbeiten, bis sie gut zerbröseln sind. Die Butter in einem kleinen Topf zerlassen und mit den zerbröselten Keksen vermischen. Die Masse mit dem Löffelrücken auf dem Boden der Springform verteilen und die Springform für 45 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Anschließend die dunkle Schokolade im Wasserbad flüssig werden lassen. Die Springform aus dem Kühlschrank nehmen, die Schokolade auf den Keksboden gießen und vorsichtig mit dem Messer glatt streichen. Anschließend die Form für weitere 30 Minuten zurück in den Kühlschrank stellen.

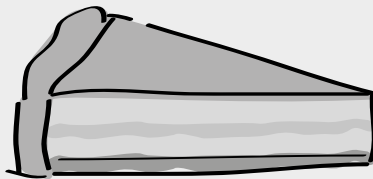
6 der Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Die Himbeeren zusammen mit 60 g Puderzucker mit dem Pürierstab zu einer glatten Masse verarbeiten. Die Masse in zwei Portionen teilen und eine davon in den Kühlschrank stellen. Die andere in einen Topf füllen und erhitzen, aber

nicht kochen lassen. Die Gelatineblätter gut ausdrücken und in die heiße Himbeermasse einrühren, bis die Gelatine ganz gelöst ist. Zum Abkühlen beiseitestellen.

Die Hälfte des restlichen Puderzuckers mit dem Sauerrahm zu einer glatten Masse verrühren. Die Sahne mit dem übrigen Puderzucker steif schlagen und vorsichtig unter die Sauerrahmmasse heben. Zum Schluss die abgekühlte Himbeer-Gelatine-Masse unterziehen. Die Mischung vorsichtig auf den Tortenboden gießen, glatt streichen und für mindestens 1 ½ Stunden in den Kühlschrank stellen.

Anschließend die übrigen Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Das restliche Himbeerpüree aus dem Kühlschrank nehmen und in einem Topf erhitzen, aber nicht aufkochen. Vom Herd nehmen und die gut ausgedrückten Gelatineblätter unterrühren und auflösen. Abkühlen lassen, noch einmal gut durchrühren und dann gleichmäßig auf die Torte gießen. Mindestens 3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

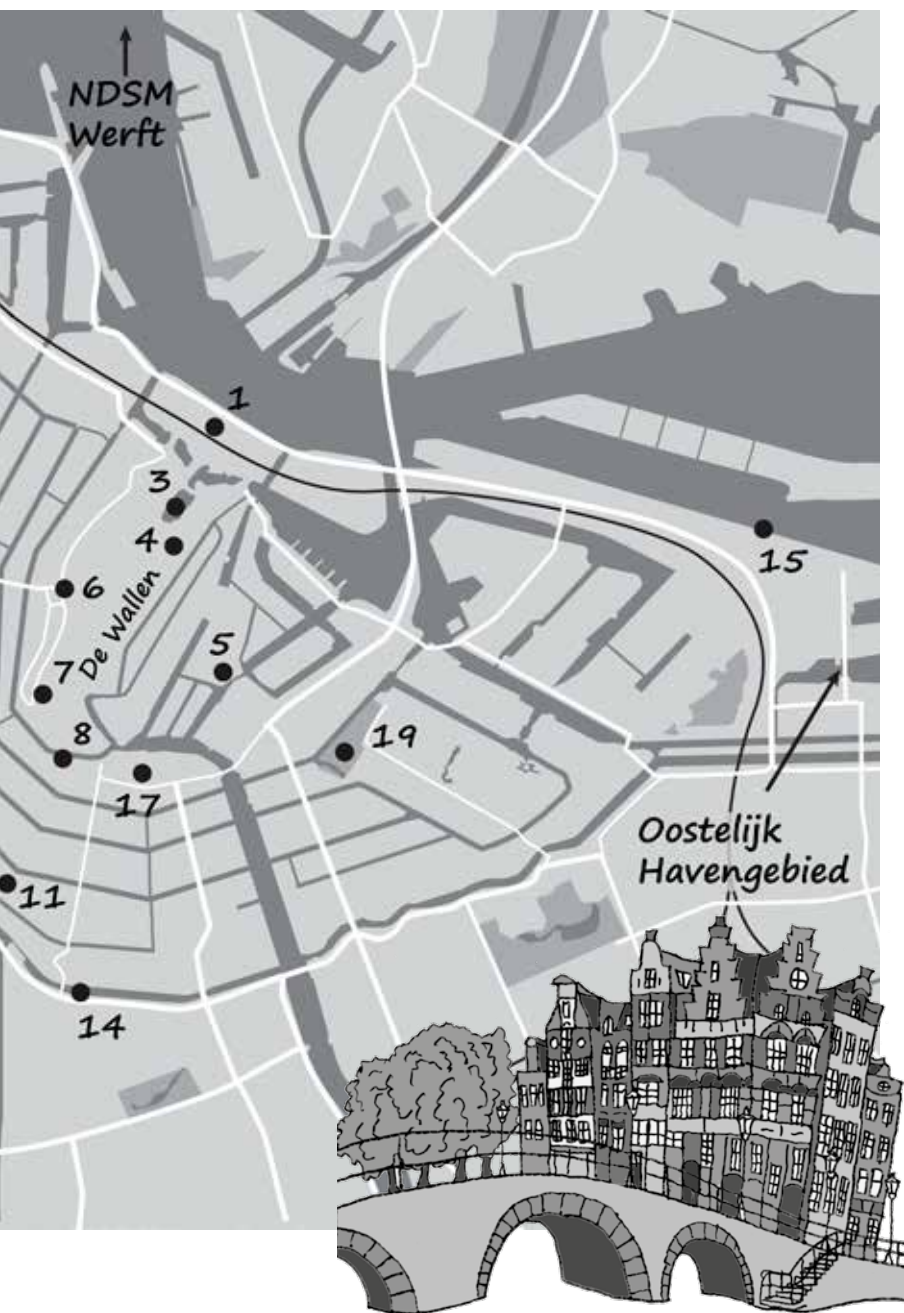
Vor dem Servieren den Spiegelkuchen vorsichtig mit einem heißen Messer vom Rand der Form lösen und die Form danach entfernen. Die weiße Schokolade raspeln und den Tortenrand damit ringsum dekorieren. Nach Wunsch noch ein paar frische Himbeeren auf der Torte verteilen.





- 1 - Hauptbahnhof
- 2 - Anne-Frank-Haus
- 3 - Damrak
- 4 - Oude Kerk
- 5 - Rembrandthaus
- 6 - Dam
- 7 - Begijnenhof
- 8 - Blumenmarkt
- 9 - Tulpenmuseum
- 10 - Neun Straßen
- 11 - Spiegelgracht
- 12 - Rijksmuseum
- 13 - Moco Museum
- 14 - Heineken Experience
- 15 - Lloyd Hotel
- 16 - Woonbootmuseum
- 17 - Tuschinski Theater
- 18 - Vondelpark
- 19 - Hortus Botanicus







Damrak



Rokin



The Bulldog

Die neuen Reise-Lesebücher



... und viele weitere Orte

