



## Das immaterielle Erbe auf der UNESCO–Liste

Das kroatische immaterielle Erbe hat im Jahr 2009 eine wertvolle Anerkennung gefunden, als sieben der 16 angemeldeten kroatischen Besonderheiten auf die UNESCO-Liste des Weltkulturerbes gesetzt wurden. Ein Jahr später wurden die Sinjska Alka und die Kunst der Lebkuchenherstellung in die Liste aufgenommen und Ende 2011 der „Bečarac“ und der Stumme Tanz aus der Dalmatinska zagora. Beim immateriellen Gut handelt es sich um Volksmusik, Bräuche, Veranstaltungen und traditionelle Handwerke, die in diesem Gebiet seit Jahrhunderten unverändert gepflegt werden. Im Laufe der Geschichte verflochten sich viele Bräuche miteinander und es änderten sich ihr Sinn und ihre Bedeutung, was den urgeschichtlichen und heidnischen Bräuchen oft den Charakter christlicher Feste gab.

So fand beispielsweise der vorchristliche Brauch des **Schellners im Gebiet von Kastav** seine „neue“ Rolle in der Fastnachtszeit, vor allem im Hinterland von Rijeka und Opatija, wo maskierte Gruppen von Männern die benachbarten Dörfer aufsuchen. Einige tragen Masken und andere verschiedene Kopfbedeckungen, die eine gute Ernte und Fruchtbarkeit hervorrufen sollen. Alle sind mit Schafsfellen und Glocken angetan, die höllischen Lärm machen, wenn die Männer mit ihnen, sich im Rhythmus bewegend, durch die Straßen ziehen. Das erfordert Können und Kondition. Mit diesem Brauch sind spezielle Gerichte, Kunstgewerbe in Form der Herstellung von Masken, Kopfbedeckungen und Glocken sowie traditionelle Tänze verbunden.

Ähnliche ist es mit dem jährlichen Frühlingsumzug **Ljelja aus Gorjani**. Man nimmt an, dass diese Tradition von frühesten slawischen Bräuchen herrührt. Obgleich Ethnologen Ljelja mit dem obersten slawischen Gott Perun in Verbindung bringen, verbindet der Brauch sich jetzt eher mit dem katholischen Pfingstfest. Die Mädchen aus Gorjani ziehen in einem Umzug durch das Dorf und führen ein Ritual durch, das aus besonderen Liedern und einem Säbeltanz besteht. Sie sind in Könige und Königinnen eingeteilt. Die Könige tragen Säbel und blumengeschmückte Hüte, während die Königinnen auf ihren Köpfen weiße Brautkränze tragen. Aus einem umfangreichen Repertoire wählen sie für die Familie, die sie besuchen, entsprechende Lieder aus. Meisten singen sie für junge Mädchen, junge Männer oder für eine junge Schwägerin. Dann führen die Könige den Säbeltanz aus und die Königinnen

kommentieren die Tanzfiguren. Es folgt ein Volkstanz in Begleitung eines Musikers, dem sich auch die Hausbewohner anschließen können.

Zur christlichen Tradition in Dubrovnik gehört die Prozession zu Ehren des Schutzpatrons der Stadt, des hl. Blasius / sv. Vlaho, der der Legende nach 971 die Stadt vor den Venezianern beschützt hat. Die älteste schriftliche Urkunde bezeugt, dass das **Fest des hl. Blasius** seit 1190 gefeiert wird. Jedes Jahr am 3. Februar tragen Bischof und Priester in einer Prozession die Reliquie des heiligen Blasius, während die Gläubigen die Hand ehrfürchtig küssen und die Reliquie sanft berühren. Dabei beten sie für sich und für die Stadt. Nach Ende der Prozession gehen die Fahnenträger mit ihren Fahnen in ihre Dörfer, um den Segen des Heiligen denen zu bringen, die an dem Tag nicht in der Stadt sein konnten.

Ein einzigartiges Ritual der christlichen Frömmigkeit blieb im zentralen Teil der Insel Hvar erhalten, wo in der Nacht von Karfreitag auf Karsamstag seit nunmehr fünfhundert Jahren ununterbrochen die **Kreuzprozession** stattfindet. Die Prozession verbindet sechs Inseldörfer: Jelsa, Pitve, Vrisnik, Svirče, Vrbanj und Vrboska. Der Umzug beginnt gleichzeitig (um 22 Uhr) in sechs Pfarrkirchen mit dem Kreuzträger an der Spitze, der das Kreuz (bis 18 kg schwer) zum Zeichen der Fürbitte oder des Dankes als eigenes oder familiäres Gelöbnis trägt. Gefolgt wird er von einer ausgewählten Begleitung in Bruderschaftstuniken und vielen Gläubigen und Pilger. Sie machen Halt in Kirchen und Kapellen der übrigen Orte, wo sie von Priestern erwartet werden, um vor dem Morgengrauen in ihre Pfarrkirche zurückzukehren. Hauptteil der Prozession ist das Weinen der Muttergottes, ein achtsilbiger Passionstext aus dem 15. Jahrhundert in Form eines musikalischen Dialogs, der von ausgewählten Sängern, den Kantaduri, ausgeführt wird.

Das musikalische Erbe Istriens und des Hrvatsko primorje ist erhalten geblieben im Singen des so genannten **zweistimmigen engen Intervalls**. Im Grunde basiert die Zweistimmigkeit auf nicht temperierten Tonverhältnissen und einem charakteristischen Farbklang, der durch kräftiges, teilweise nasales Singen erzeugt wird. Oft kommt es bei der Ausführung in beiden Teilstücken zur Improvisation und Variation. Die meisten Tonreihen setzen sich aus vier oder sechs Tönen zusammen. Die metrorhythmische formale Struktur und die Struktur des Textes bewegen sich von einfachen bis sehr komplexen Formen. Das Verhältnis zwischen Musik und Text ist sehr spezifisch.

An traditionellen Handwerken erkannte die UNESCO den Wert der kroatischen Spitze und die Kunst der Herstellung von traditionellem Spielzeug auf dem Gebiet des Hrvatsko zagorje an. In Kroatien gibt es **drei Hauptzentren für die Spitzenherstellung**, deren Wirken auf langer Tradition beruht. In Lepoglava werden Klöppelspitzen hergestellt, in der Stadt Pag fertigt man sie mit der Nadel an und in der Stadt Hvar werden sie aus den Fäden der Agave hergestellt.

Die **Herstellung von Kinderspielzeug aus Holz im Hrvatsko zagorje** entwickelte sich im 19. Jahrhundert. Charakteristisch ist, dass die Männer sie in Handarbeit herstellen und die

Frauen sie bemalen. Noch immer werden etwa fünfzig Spielzeugarten hergestellt: verschiedene Instrumente, Tamburizzas, Spielzeug in Tierformen sowie auch Gebrauchsgegenstände.

Die **Sinjska Alka** ist ein kroatisches Ritterspiel, das jedes Jahr am ersten Augustsonntag in Sinj stattfindet. Damit wird dem Sieg über die Türken am 14. August 1715 gedacht. An dem Tag wehrten 700 kroatische Soldaten aus Sinj den Angriff von 60 000 türkischen Soldaten unter Mehmed-Paša Čelić ab. Beim Alka-Wettkampf muss der Reiter auf dem Pferd im vollen Galopp die Rennstrecke von 160 Metern entlang reiten, wobei eine Zeit von 12 Sekunden toleriert wird, und versuchen, mit dem Speer in die Mitte des kleinen Eisenrings zu treffen, der Alka genannt wird und sich in einer Höhe von 3,2 m über dem Boden befindet. Die Alka besteht aus zwei konzentrischen Ringen, wobei der kleinere Ring 3,54 cm und der größere 13,3 cm misst. Die Ringe sind miteinander durch Krampen verbunden, die den äußeren Kreis in drei gleiche Teile teilen. Ziel des Spiels ist, in drei Versuchen so viele Punkte wie möglich zu sammeln. Der Wert der einzelnen Felder ist unterschiedlich. Das obere Feld über dem kleinen Ring zählt zwei Punkte und die unteren Felder rechts und links zählen je einen Punkt. Ein Treffer in den kleinen Ring (in die Mitte) bringt drei Punkte. Jeden Treffer in die Mitte feiern Blechmusik und Schüsse aus einer alten Kanone lautstark. Wenn der Alka-Spieler mit seinem Speer die Alka nur berührt hat, heißt es „in nichts“, und wenn die Alka unberührt bleibt, heißt es „verfehlt“. Während des Alka-Reitens befindet sich die gesamte Ausrüstung am Reiter (dem Alkar). Beim Reiten darf kein Teil der Ausrüstung fallen. Wenn dies doch geschieht, aber der Alkar es nicht bemerkt, kann er mit Erlaubnis des Alka-Leiters das Recht auf Wiederholung des Rittes erhalten, muss es aber nicht. Wenn der Alkar bemerkt, dass ein Teil seiner Ausrüstung hinuntergefallen ist, ist er verpflichtet die Strecke mit gesenktem Speer abzureiten, ohne den Versuch zu unternehmen, die Alka zu treffen.

Die **Kunst der Lebkuchenherstellung** – der buntverzierten Kuchen aus Lebkuchenteig – wird seit langem in familiären Lebkuchen-Handwerksbetrieben im Mittel- und Flachlandteil Kroatiens gepflegt. Der Lebkuchen (*Licitar*) besteht in Gänze aus essbaren Zutaten. Er wird in verschiedenen Formen und Größen hergestellt und mit hellroter Farbe bemalt. Das kleine Lebkuchengebäck (Herzen, Kirschen, Babys, Vögel, Pilze, Hufeisen, Kränze, Pferdchen) ist in kroatischen Heimen ein beliebter Christbaumschmuck. Größere Lebkuchen werden gern zu besonderen Anlässen an die Nächsten verschenkt, beispielsweise zum Tag der Verliebten, dem Valentinstag. Der Brauch, mit dem Lebkuchenherz seine Liebe auszudrücken, wurde im gleichnamigen Ballett von Krešimir Baranović verewigt, das auf den Bühnen weltweit zur Aufführung kam. Die Tradition der Lebkuchenherstellung begann bereits im Mittelalter, vor allem im 16. und 17. Jahrhundert, als in zahlreichen europäischen Klöstern Gebäck mit Hilfe von reich geschnitzten Holzmodellen hergestellt wurden. Im 18. und 19. Jahrhundert waren die Lebkuchenbäcker in Städten wie Zagreb, Karlovac, Koprivnica, Samobor, Varaždin und anderen sehr angesehen und ihre Produkte bei Angehörigen aller Stände sehr beliebt.

Außer der Sinjska Alka und der Lebkuchenbackkunst hat die UNESCO im Jahr 2010 den Wert des Ojkanje anerkannt und es auf die Liste des bedrohten immateriellen Kulturerbes gesetzt. Das **Ojkanje** ist ein Relikt des uralten illyrischen und urillyrischen Singens aus dem Gebiet des antiken Dalmatiens (das heutige Dalmatien, Bosnien-Herzegowina und Crna Gora), das die Kroaten übernommen und bewahrt haben. Das Ojkanje charakterisiert eine zittrige Stimme. Noch immer wird es im Gebiet von Karlovac und im Konavle gepflegt. Die Menschen nennen es dort häufig auch althergebrachtes Singen (*starovinsko pivanje*). In Dalmatinska zagora nennt man es Treskanje, im zadarischen Hinterland Orzenje und im Gebiet von Karlovac Rozganje. Es sei erwähnt, dass die Ojkalica aus Zagora viel älter ist als die „Ganga“ oder die „Rera“ (Imotski, Sinj, Herzegowina). Das Ojkanje ist viel älter als die mittelalterliche „Diaphonie“, aus der sich später die klassische Poliphonie entwickelt hat. Das Ojkanje hat charakteristische Texte und Experten bemerken, dass es sich hier um eine völlig komplexe Musikform handelt. Zwei oder mehr Männer führen das Ojkanje aus, wobei sie diese besondere Technik des Zitterns/Bebens der Stimme nutzen. Das Lied dauert so lange, wie der führende Vokal seinen Atem halten kann.

Im Dalmatinska zagora hat sich der **stumme Rundtanz** oder der taube Rundtanz erhalten. Er wird ohne Musik- oder Gesangsbegleitung getanzt und in einem offenen Kreis eng beieinander stehender Tänzer ausgeführt, die sich gegenseitig mit gekreuzten Händen halten. Er beginnt langsam, wird stufenweise schneller, und die Tänzer stampfen mit dem rechten Fuß stärker auf, um nach einem kräftigen Doppeltritt (zweifaches schnelleres Stampfen des Einzelnen) wieder langsamer zu werden.

Der fröhliche und manchmal ausschweifende Gesang des „**Bećarac**“ ist mit der Zeit das Markenzeichen Slawoniens, der Baranja und der Srijem geworden. Auch heute wird er oft aufgeführt, besonders zu Hochzeiten und anderen fröhlichen Gelegenheiten. Beliebt ist er auch als Kommunikationsmittel, um Gefühle und Gedanken auszudrücken, die man bei normaler Rede als unziemlich betrachten würde. Bei der führenden Stimme wechseln die Solisten ab. Begleitet werden sie von der Gesangsgruppe und Volksmusikinstrumenten, meistens von der Tamburizza. Spezifisch ist er wegen der gereimten zehnsilbigen Verse, die wiederholt und ergänzt werden.

Der **Klapa-Gesang** ist ein traditioneller, mehrstimmiger homophoner Gesang ohne Instrumentalbegleitung. Die Tradition der Klapa und des Klapa-Liedes, wie wir es heute kennen, formierte sich Mitte des 19. Jahrhunderts in einer Zeit, als sich die kulturelle und musikalische Identität der mediterranen Städte an unserer Küste und auf den Inseln, besonders in Dalmatien, profilierte. Die Klapa meldet sich in den volkstümlichen Schichten der Gesellschaft als Ergebnis der Harmonie des bestehenden Geisteszustandes in den mediterranen Städtchen dieser Zeit. Der Gesangsstil entwickelte sich mit der Zeit weiter von der typischen traditionellen Form des Singens (Klapa-Lied) und des Klapa-Bestehens zu einer fachlich aufgestellten und organisierten Form des Singens, das in der heutigen Zeit wegen

der Art seiner Präsentation mehr zu den populären Musikstilen als zur traditionellen Musik zählt.

**Im Jahr 2013 gelangte die Mediterrane Ernährung auf die immaterielle Liste des Kulturerbes.** Sie ist an der kroatischen Adria, an der Küste, auf den Inseln und teilweise im Hinterland bedingt durch ökologische, klimatische, geschichtliche und kulturelle Faktoren des Mittelmeerraums. Die Ernährungsart spiegelt sich wider in der gesellschaftlichen, geistigen und materiellen Sphäre des täglichen Lebens und in den Bräuchen des Lebens- und Jahreszyklus, wie ebenfalls in den anderen mediterranen Ländern. Die Verbindung von Naturressourcen und menschlichen Bedürfnissen machen die Menschen erfinderisch, was in der Ernährung der Bewohner zum Ausdruck kommt. Das Leben in Harmonie mit dem Naturreichtum ist die Grundlage eines solchen Lebens und solcher Ernährung. Die Ernährung unterscheidet sich in den einzelnen Orten und Gesellschaftsschichten. Man kann sie einteilen in Fischer (außer im Hinterland) und Landarbeiter oder deren Kombination, was auf den Inseln häufig der Fall ist. Nahrungsgrundlage ist die Verwendung von bestimmten Lebensmitteln, die Zubereitung der Speisen aus diesen Lebensmitteln und ihre Zubereitung und Konsumierung unter bestimmten Bedingungen (im Alltag oder an Festtagen).

Die Liste der geschützten und bedrohten kroatischen Güter ist ziemlich lang und zählt mehr als 80. Das Kulturministerium ist bemüht, noch einige davon auf die UNESCO-Liste zu bringen.

[www.min-kulture.hr](http://www.min-kulture.hr); [www.unesco.org](http://www.unesco.org);

