



Still ruhet der See: Der Saimaa in Karelien hat 15 000 Kilometer Küstenlänge. Flusskrebse leben darin, die Wälder sind voll von Pilzen und Beeren. Feines für Ilkka und Beerne. Auch Lisa und ihres Lieblingsgans leben hier. Fotos: Lauchs



Ein Korb aus Birkenespänen, ein Pilzmesser mit Pinselchen am Griff, lange Gummistiefel an den Füßen – wir sind perfekt ausgerüstet, um unser Mittagessen zu suchen. Die Gummistiefel sind übrigens von Nokia. Das Weltunternehmen produziert nämlich nicht nur Handys. Begonnen hat das Unternehmen mit der Herstellung von Stiefeln für die finnische Armee. Und diese Tradition kann man doch nicht einfach beenden. Zum Abschluss unserer kurzen Pilzeinweisung „Essbar und Finger weg!“ meint Försterin Mirja Nylander noch: „Und passt auf Bären auf!“

Bären? Nur wenige Kilometer außerhalb von Mikkeli, der heimlichen Hauptstadt des Saimaa-Seengebietes? „Es gibt genug von ihnen“, sagt Mirja. „Aber keine Angst, sie sind nicht aggressiv.“

Mikkeli, eine Kleinstadt mitten im größten See Finnlands, dem Saimaa. 230 Kilometer südwestlich liegt Helsinki. 80 Kilometer östlich die russische Metropole St. Petersburg. Schon von jeher waren die Bewohner der Region Karelien eigenständig und mehr nach Russland ausgerichtet als ins finnische Kernland.

Karelien: das sind unendliche Wälder, kleine Granithügel, wunderschöne alte Holzhäuser – und immer wieder Wasser. Drei Seen streifen wir auf unserer Pilztour mit Mirja – meinen wir. Dabei handelt es sich immer nur um einen einzigen: den Saimaa. Ein verschlungenes Labyrinth von Buchten, Wasserlinsen und spiegelglatten Seen und doch nur ein einzi-

Finland auf russisch

Karelien und das Saimaa-Seengebiet im Osten des Landes locken mit viel Natur und kultureller Eigenständigkeit

Von Gerhard Lauchs

ges Gewässer mit gut 15 000 Kilometern Uferlänge. Das ist selbst für das see-reiche Finnland besonders.

Wir waren erfolgreich auf unserer Pilztour. Milchlinge, Rotkappen, vor allem aber Steinpilze, Pfifferlinge und Herbsttrompeten liegen in den Körben. Dazu Preisel- und Heidelbeeren für den Nachtisch. Außerdem haben wir kleine würzige Wacholderbeeren gepflückt. Zerstoßen mit etwas grobem Salz ergibt dies die Krönung eines Butterbrot, sagt Mirja und lässt uns kosten.

Sie liebt die „Ruska“-Zeit, wenn sich das Laub bunt färbt am Saimaa. Und mit ihr alle Karelier. Niemand, der am Pilz- und Beerenregen vorbeigehen könnte. Aber es ist wirklich genug für alle da. Genug auch für Ilkka Arvola, der uns begleitet. Ilkka ist der Küchenchef der Wellness-Anlage Anttolanhovi direkt am See. Pilzsuppe, Gänseleber mit sauer eingelegten Pilzen, Gänsebrust mit Pilzgemüse und Wildbeerenkompott will er später mit uns für den Abend zubereiten. Aber er muss unseren Jagdeifer bremsen: „Das können wir niemals

alles essen“, sagt er. Bären haben wir keine gesehen. Sie sind aber immer noch Gesprächsthema am Abend, als wir in der Küche des Anttolanhovi-Gutshauses schnippeln, rühren, braten und brutzeln.

Gezeit – und das im wahrsten Sinn des Wortes – wird dann später im Speisesaal des Fürsten Demidov auf feinstem russischen Porzellan inmitten fürstlicher Einrichtung. Das Gutshaus hat eine lange Geschichte. Demidov ließ sich hier auf seiner Flucht vor den russischen Revolutionären nieder. Die armen Bauern ringsum staunten über die Pracht der russischen Adligen, den Hofstaat, die sündhaft teure Einrichtung. Genau drei Jahre ging das Prassen gut. Dann waren die Demidovs pleite. Sie starben als arme Arbeiter. Das Haus wurde versteigert, wurde Altenheim, Schule. Inzwischen gehört es der finnischen Lungenliga, die daraus ein Restaurant für feine russisch-finnische Küche gemacht hat.

Ihre enge Verbindung ins Nachbarland wollen die Karelier nicht leugnen. Sie sind im Gegenteil mächtig

stolz darauf, Bewohner eines ganz besonderen Landstrichs zu sein. Gerade auch, was das Essen angeht. Also backen die Frauen des Martta-Bunds, einer landesweiten Landfrauenorganisation, mit uns am nächsten Tag im Pfarrgut Kenkävero am Rande von Mikkeli in der Lehrküche typisch Karelisches: Piroggen, mit gesalzene Milchreis gefüllt, und Blaubeerpasteten. Der weiß gestrichene Pfarrhof an einem Arm des Saimaa ist ein geschätztes Ausflugsziel nicht allein wegen der Lehrküche. Der Garten gilt als Oase für Blumen und Beerensträucher. Im Laden des Pfarrhofs stapeln sich finnische Designerstücke. Und in den fast einhundert Jahre alten Räumen wird täglich aufgedeckt. Für erstaunlich wenig Geld kann man sich an einem karelischen Buffet bedienen, an dem es durchaus auch russischen Borschtsch geben kann, eine Suppe aus Roter Bete, Weißkohl, Fleisch und viel fetter saurer Sahne.

Finland auf russisch: Das schätzen mehr und mehr die St. Petersburger, die am Wochenende mit ihren riesigen Geländewagen anrollen und sich in

den Ferienhäusern am See einmieten oder die Häuser gleich kaufen. Auch Ministerpräsident Wladimir Putin soll sich kürzlich ein Riesenareal am Saimaa gekauft haben, um dort seine Datscha bauen zu lassen – ein bisschen größer natürlich als die sonst in Finnland üblichen.

Fischer Kalevi freut sich über die Russen. Weil sie seine Häuser mieten. Und weil sie seinen Fisch mögen. 600 Quadratmeter See darf er nutzen, um vor allem Muikku, kleine Maränen oder Felchen zu fangen. Die schmecken dann einfach so vom Grill mindestens so gut wie in Kalevis Spezialrezept: Kartoffeln, Rentierspeck, Fisch, Dill, Kräuterschmelzkäse und etwas Fleischbrühe. Alles zusammen auf einem Inselchen im Saimaa-See über offenem Feuer gekocht und mit Wodka verfeinert. Simple Naturküche eben.

Weitere Infos: Finnische Zentrale für Tourismus, Tel. (069) 7241725, www.visitsaimaa.com, das diese Reise mit unterstützte, sowie unter www.gutereise.nordbayern.de

Happige 7,50 Euro fürs Bargeldziehen am Geldautomaten sind kein Einzelfall. Millionen Touristen ärgern sich Jahr für Jahr über die saftigen Gebühren, die beim Abheben per Plastikkarte im Ausland anfallen können. Nur wer schon vor der Abreise klärt, was der Einsatz von ec- und Kreditkarten auf Reisen kostet, kann seine Reisekasse schonen, wie die Direktbank Ing-Diba empfiehlt.

Grundsätzlich gilt: Die ec-Karte, auch Bankkunden-Karte genannt, ist innerhalb der Europäischen Union Zahlungsmittel Nummer eins. Mit ihr anstelle von Bargeld zahlen ist am günstigsten. Das ist in den Staaten der Euro-Zone kostenfrei.

Wer mit der ec-Karte Geld abheben will, muss aber aufpassen. Wie daheim auch wird man an institutsfremden Automaten EU-weit zur Kasse gebeten. Nicht immer mit 7,50 Euro, aber in der Regel mit etwa 5 bis 6 Euro pro Auszahlung. Oft auch mit 1 Prozent von der Abhebungsbeitrag. Weil sich die Kosten schnell summieren, sollten Urlauber nicht

Vorsicht, Abzocke!

Bares vom Automaten kann im Ausland erhebliche Gebühren verursachen

ständig neue Kleckerbeträge aus den Geldautomaten holen, sondern lieber einmal mehr abheben, raten Verbraucherschützer.

Wie hoch die Fremdgebühr ist, bestimmt nicht die ausländische Bank, sondern die eigene zu Hause. Deshalb lohnt es sich, schon vor der Abreise nachzufragen, bei welchen Partnerbanken am Ferienort das Geldabheben kostenfrei sein könnte. Auf keinen Fall darf Geld ziehen in der Euro-Zone teurer sein als am Fremdautomaten in Deutschland, wie der Bundesverband deutscher Banken (BdB) betont. Das ist geltendes EU-Recht.

Noch teurer kann die Bargeldbeschaffung per Kreditkarte sein. In der Euro-Zone müssen häufig 2 bis 4 Prozent des abgebobenen Betrags



Bargeld vom Automaten: Bei ausländischen Banken im Urlaub kann dies sehr teuer werden. Foto: vario-images

draufgezahlt werden. Das kann bei 400 Euro eine Gebühr von bis zu 16 Euro bedeuten.

Oft werden mindestens 5 bis 6 Euro verlangt, je nach Kartenfirma. Außerhalb des Eurogebiets kommen noch einmal 1 bis 2 Prozent Aufschlag auf den Umrechnungskurs obendrauf. Der Urlauber zahlt also zweimal, um flüssig zu werden: die Abhebungsgebühr plus das sogenannte Auslandseinsatzentgelt.

Allerdings gibt es Geldinstitute sowie Direktbanken, mit deren Kreditkarte das Abheben im Ausland komplett umsonst ist. Und das weltweit, nicht nur in Ländern mit Euro-Währung. Wer länger verreist und diese Karten-Chance nutzt, kann viel Geld sparen.

Kommt Plastikgeld abhanden, sollten Karten sofort gesperrt werden, und zwar mit der Telefonnummer 116 116, aus dem Ausland mit Vorwahl 0049. *apn*

Infos: <http://www.bankenverband.de>; <http://www.kartensicherheit.de>