

Riga ist eine Metropole und hat - von einer Metro (U-Bahn) abgesehen - alles, was eine Metropole braucht: Einen internationalen Flughafen, Trabantenstädte und Industrie am Rand, in der Mitte Bürotürme von Banken und Konzernen neben Ministerien, Universitäten. Und überall reiches Kulturleben, das die Stadt für jeden Geschmack attraktiv macht.



Nachtleben in Riga. Beliebt und gut besucht: Folkklubs Ala

Für jeden Geschmack ist auch bei der Gastronomie etwas dabei. Pizza und Sushi für die Freunde der internationalen Anpassung, aber auch überbezahlte Touristenfallen. Und die guten Cafés, Restaurants und Kneipen, die auch die Einheimischen frequentieren. Eine von letzteren nenne ich mittlerweile „mein Wohnzimmer“. Aus gutem Grund. Doch fangen wir vorne an.

August 2010: Ich war auf Durchreise für eine Nacht in Riga, mein Gastgeber und ich hatten keine Lust die Sommernacht in seinem Wohnheimzimmer zu verschwenden. Also auf ins Rigaer Nachtleben! Aber die besten Kneipen, durch die ich in den Jahren zuvor mit meinen lettischen Freunden gezogen war, waren zumeist der Finanzkrise zum Opfer gefallen. Kleine Kneipen in Seitenstraßen sind da anfälliger als die großen Touristenfallen. Wohin also gehen?

Mein Begleiter marschierte zielstrebig über den Domplatz und in die Smilšu Iela (Große Sandstraße). Eine Kneipe? In der Smilšu Iela? War mir nie zuvor aufgefallen. Plötzlich bog er in eine Tür ein, die wie der Eingang einer Boutique aussah, direkt dahinter führte aber eine Treppe hinab. Hätten nicht drei, vier Raucher vor der Tür gestanden, hätte es wie ein weiteres, um diese Uhrzeit geschlossenes Geschäft ausgesehen.

Am Ende der Treppe: Mehrere kleine Kellerräume mit niedrigen Gewölbedecken, geradezu groben Holztischen, Stühlen, wie sie vor 100 Jahren in lettischen Bauernhäusern gestanden haben mögen. Und alle Tische voller lettischer Studenten. An der Bar – so unglaublich das klingt – aufgereiht das ganze Spektrum der Gäste. Vom braven Erstsemesterjungen vom Land in Hemd, Krawatte, Pullover und Scheitel zu den gepiercten Rastazopfrägern.

In einer deutschen Universitätsstadt wären die wohl kaum in der gleichen Kneipe anzutreffen gewesen. Hier aber saßen sie nicht nur einträchtig nebeneinander, sondern sangen gemeinsam. Laut, schön und auswendig. Lettische Volkslieder, die ein Duo (Akkordeon/Geige) von Tisch zu Tisch ziehend spielte. Die Stimmung war gut, der Laden brechend voll und wir fanden nur einen Stehplatz in einer Ecke. Und weil die Smilšu Iela etwas abseits meiner üblichen Routen liegt, blieb der Folkklubs Ala (Folk-Club „Höhle“) eine nette Erinnerung.

Oktober 2013: Ein ganzer Monat! So lange am Stück war ich noch nie in Riga gewesen, die Dissertation aber machte es nötig und möglich. So bezog ich eine kleine Wohnung in der Altstadt, wo ich gleich von einem alten Studienfreund aufgespürt wurde. Wir zogen durch die Stadt, und als sich der Nachmittag dem Abend neigte, ging es zurück in die Wohnung. Wir waren fast angekommen, da hielt er in der Peldu Iela an, sagte „Komm mit, der Laden ist da ganz neu eingezogen“ und lief eine breite Holztreppe hinunter. An ihrem Fuß ein Gang mit einer Garderobe, noch ein Gang und dann: Ein großer, hoher Gewölbekeller mit Seitenräumen. Grobe Holztische und überall die alten, archaischen lettischen Motive: Auf den Stuhllehnen, Lampen und den Leinenhemden der Kellnerinnen und Kellner: Die Ala war umgezogen! Und zwar in den Häuserblock meiner Wohnung.



Kleine Bierplatte mit Knoblauchbrot, Speck, Käse und Gemüse

Was noch besser ist: In der Peldu Iela hat die Ala auch eine Küche. Und was für eine! Von der kleinen alus plate („Bierplatte“ mit lettischem Knoblauchbrot, Speck, Käse und viel Gemüse zum Knabbern) über die traditionellen Grauen Erbsen mit Speck bis zur Schweinshaxe und der legendären großen Bierplatte, die eine ganze Gesellschaft satt macht: Das Essen ist lecker, reichlich und angerichtet, als säße man in einem Restaurant mit feiner Leinentischdecke, nicht in der Kellerkneipe. (Die Preise aber sind wieder Kneipenniveau).



Im Folkklubs Ala gibt es möglicherweise die größte Auswahl lettischer Biere

Dazu gibt es die möglicherweise größte Auswahl ausschließlich lettischer Biere, die eine Kneipe bieten kann. Neben den großen Brauereien lokale Spezialitäten und limitierte Editionen, sodass man einige Abende kommen muss, wenn man sich gründlich durchprobieren will. Hat man aber seinen Favoriten gefunden und ist in Gesellschaft da, empfiehlt es sich, gleich einen Krug zu bestellen.

Wer nur die übliche Irish-Pub-Pitcher kennt, sei gewarnt: Hier kommen gleich Drei Liter! Auch das einzelne Bier wird normalerweise als null-pieci (0,5) ausgeschenkt. Die Spirituosen stehen dem kaum nach, sie kommen in 4cl und in reicher Bandbreite. Nicht nur den legendären Rīgas melnais Balzams (Rigaer Schwarzer Balsam. Heilt angeblich alles außer Liebeskummer und Alkoholismus) und alle seine Abwandlungen führt die Ala, sondern auch andere Spezialitäten wie Benediktīns oder Allažu ķimelis (Allasch-Kümmel: Aber süß wie Sambuca).

Nicht allein der Gaumen wird in der Ala bestens versorgt. (Fast) jeden Abend steht jemand anderes auf der Bühne am Ende des großen Saals: Rock, Folk, Jazz (auch als Jam-Session). Immer anders, immer gut.



Mittwochs wird vor der Bühne extra Platz gemacht. Dann kommt der „Rīgas danču klubs“ und es gibt lettischen Volkstanz. Zu Livemusik, selbstverständlich. Für alle zum Mitmachen. Nur Mut: Zwar gibt es zu jedem Lied einen eigenen Tanz, doch ist dieser jeweils eine feste Figurenfolge, die stets wiederholt wird. Also auf! Einen Balzams gegen die Scheu, zwei, drei Wiederholungen angeschaut und dann auf die Tanzfläche und mitgetanzt!

Die Ala ist - spätestens seitdem sie in den Reiseführern steht - nicht mehr die kleine Studentenkneipe, die sie in der Smilšu Iela war. Aber sie ist sich treu geblieben. Wie überall, wo es viele Touristen gibt, findet man auch in Riga Gastronomiebetriebe, die eine kitschige Kulisse von „landestypisch und authentisch“ inszenieren.

In der Ala aber ist der Rückbezug auf die alte lettische Kultur – von Dekor und Mobiliar bis zur Küche – so selbstverständlich und unaufgeregt, wie die Einheimischen jeden Mittwoch Volkstänze tanzen. Nicht in Tracht, sondern in Jeans, Tshirt oder Sommerkleid.

Egal, an wie vielen Tischen deutsch, englisch, schwedisch, französisch... gesprochen wird. Ich treffe fast immer irgendwelche Freunde, Bekannte oder Freundesfreunde. Denn es ist noch eine Kneipe, die bei den Einheimischen beliebt ist. Aus gutem Grund. Und deshalb bin ich dort, wenn ich in Riga bin. Besonders mittwochs, wenn getanzt wird.

#### FOLKKLUBS ALA PAGRABS

Peldu iela 19

Riga

#### **Exkurs**

Für Deutsche ist es oft befremdlich, wie unverkrampft Esten und Letten mit ihrer Folklore umgehen, in Tracht jahrhundertealte Volkslieder singen und die dazugehörigen Volkstänze tanzen.

Die Pflege dieses Brauchtums – insbesondere auf den Sängerfesten – spielte nicht nur eine wichtige Rolle in der Entwicklung der Esten und Letten von bäuerlicher Bevölkerung zu modernen Nationen im 19. Jahrhundert (das sogenannte „nationale Erwachen“).

Während der sowjetischen Okkupation konnten sie auf diese Weise die Erinnerung an die Zeit der unabhängigen Republiken 1918-1939 wachhalten. Die Wiederherstellung der Unabhängigkeit 1991 wird aus gutem Grund auch „die singende Revolution“ genannt. Für die jüngeren Generationen sind Volkslieder und Volkstänze ganz selbstverständlich, weil sie damit in Kindergarten und Schule aufgewachsen sind, wo sie nicht nur zur musikalischen Bildung eingesetzt werden.

*Text von Dr. Martin Pabst*

**Über den Autor**

Dr. Martin Pabst studierte Geschichte und Theologie und wurde mit einer Arbeit zur Reformationsgeschichte Rigas promoviert. Er arbeitet als Wissenschaftlicher Leiter zweier Stiftungen sowie freiberuflich als Autor, Studienleiter und Vortragsredner.

[dr-martin-pabst.de](http://dr-martin-pabst.de) // [twitter.com/Dr\\_Martin\\_Pabst](https://twitter.com/Dr_Martin_Pabst)