

# Balkanwein bei Kerzenschein

**Aus Jan-Reiners-Bahnhof wurde das originellste Balkan-Restaurant – Treffpunkt der Prominenz**

Horn-Lehe. „Man muss nach Bremen gehen, um ein Original-Balkan - Restaurant kennen zu lernen“, schrieb vor zwei Jahren die jugoslawische Parteizeitung „Borba“ in einem großen Bericht über das Restaurant „Balkan - Grill“ in Horn-Lehe. Die „Borba“ hat sicherlich nicht übertrieben, obwohl das Urteil dieser kommunistischen Zeitung verblüfft. Denn der Chef des „Balkan-Grill“, der 40-jährige Jugoslawe Pejcinovic, verließ vor zwei Jahrzehnten sein Heimatland, da er „Schwierigkeiten mit den Kommunisten“ hatte.

Dem sehr temperamentvollen gelernten Hotelier Pejcinovic ist es vor drei Jahren gelungen, aus dem ehemaligen Bahnhof der Kleinbahn „Jan Reiners“ ein Restaurant zu zaubern, das in der Tat einzigartig ist. Er selbst gesteht bescheiden, dass sein Lokal zu den originellsten Europas zählt. Es ist nicht leicht, ihm das Gegenteil zu beweisen. Im „Balkan-Grill“ beliebt ein anspruchsvolles Publikum zu verkehren. Wobei „anspruchs-



Der „Kanarienvogel“ vom „Balkan-Grill“: Immer charmant.

voll“ nicht unbedingt in Zusammenhang mit einer dicken Brieftasche zu verstehen sei, betont Pejcinovic ausdrücklich. „Bei mir kann sich auch der durchschnittlich verdienende Gast einen schönen und unvergesslichen Abend bei Kerzenschein, Zigeunermusik,

würzigem Balkanwein und raffinierter orientalischer Küche machen“. Die Meinung, seine Gastronomie sei nur dem Großverdiener zugänglich, sei falsch. Seine Speisekarte (über 70 balkanische Gerichte) beweist es: Maßgeschneidert für jeden Geldbeutel.

Der Exil-Jugoslawe Pejcinovic ist verständlicherweise nicht wenig stolz auf sein Gästebuch, in dem die Namen vieler Prominenter stehen. „Das gesamte konsularische Korps Bremens hat meinen Wein gekostet und meine Küche getestet“, versichert er und fügt hinzu: „Doch ob Konsul, Großindustrieller oder Durchschnittsbürger – bei mir wird jeder gleich gut bedient. Die Höhe der Rechnung spielt für mich keine Rolle“. Er lege lediglich Wert auf ein kultiviertes Verhalten der Gäste. Am meisten freue er sich, wenn sie einen Sinn für die Atmosphäre der Gasträume und Verständnis für seinen Weinkeller und seine Küche zeigten. „Es tut mir im Herzen weh, wenn ein Gast guten Wein wie Bier hinunterschüttet“, bekräftigt er.

Seine Mitarbeiter kommen –

mit einer Ausnahme – aus Jugoslawien. Seine Kapellen engagiert er für mehrere Monate im Rahmen eines fast privaten Kulturaustausches direkt aus Belgrad. So echt wie das Personal dieser außergewöhnlichen Gaststätte ist selbstredend auch die Innenausstattung. Pejcinovic: „All das, was Sie hier sehen, kommt aus Jugoslawien“. Und es ist viel zu sehen: überall echte Orientteppiche, alte Saiteninstrumente aus der Zeit der Eroberung des heutigen Jugoslawiens durch die Türken, fremdartige Gläser und viele Arbeiten der handwerklichen Volkskunst des Balkans. Alles zusammen ergibt eine behagliche und wohltuende Komposition.

Am behaglichsten indessen ist es wohl am glimmenden Kamin, Doch was wäre dieses Restaurant ohne seine Zigeunerkapelle! Da ist zum Beispiel der Geiger Puric Mile mit dem Beinamen „Kanari“ – offensichtlich, weil er so musikalisch wie ein Kanarienvogel ist. Vor wenigen Wochen noch spielte er in Belgrads besten Lokalen, heute hat er sich bereits die Herzen aller Gäste des



Akkordeonspiele: Alexander: Die Gäste fröhlich machen.

„Balkan-Grill“ erobert. „Er spielt sich mit seiner Musik und seinem Charme in die Herzen“, behauptet der Chef des Hauses. Puric Miles schwarze Augen können so sanft und so feurig-wild wie seine Musik sein.

Weitaus ruhiger, doch auch nicht ohne Temperament ist Alexander, Vater von vier Kindern, und guter Akkordeonspieler. Vor seinem Gastspiel in Bremen arbeitete er als Musiker auf der Insel

Sylt. Seine Deutschkenntnisse sind noch nicht groß. Doch so viel kann er sagen: „Ich bin froh, wenn ich meine Zuhörer

durch meine Musik erfreuen kann“. Die Sprache der Musik sei eben international. Zum gegenwärtig im

„Balkan-Grill“ gastierenden Ensemble zählt auch eine schwarzhhaarige, braunäugige Sängerin. Rigtie – so heißt sie – ist in Belgrad zu Hause und hat auf einem großen jugoslawischen Festival den ersten Preis errungen. Das Leben in der Hansestadt und ihre Arbeit in ihrem exklusivsten Lokal findet sie „einfach toll“.

Zum Stammpersonal zählt ferner der gewandte und bei allen Gelegenheiten galante Kellner Stephan, der früher in den mondänsten jugoslawischen Hotels arbeitete. Er spricht alle europäischen Sprachen, hat eine dreiköpfige Familie in Zagreb und bleibt den Gästen vor allem durch seine Liebenswürdigkeit in Erinnerung. Sein Kollege, der 59-jährige Kellner Alfons Baldau, versucht trotz seiner jugoslawischen „Arbeits-tracht“ nicht, einen Jugoslawen vorzutauschen. „Ich bin Danziger und fühle



Temperament besitzt diese jugoslawische Sängerin, die zur Zeit im „Balkan-Grill“ gastiert.

mich in dieser Umgebung sehr wohl“, verkündet er, nimmt ein Tablett mit gefüllten Weingläsern und bedient formvollendet ein junges Ehepaar.

*Ostbremer Rundschau November 1965*



Der Chef des „Balkan-Grill“ (im Bild) ist stolz auf einen mehrere hunderttausend Flaschen umfassenden Weinkeller. Er besitzt neben der Gaststätte noch eine Weingroßhandlung.