

Universität Bamberg



Kulinarische **STREIFZÜGE**

DURCH DAS ÖSTLICHE EUROPA

herausgegeben von der
Professur für Slavische Kunst- und Kulturgeschichte

Impressum

Mit Beiträgen von

Anton Gomer, Ani Hovhannisjan, Daniel Jankowski, Enid Kem,
Stanley Kochem, Elke Küentzle, Alexander Lang, Vanessa Lorenz,
Nigina Makhmudova, Kristina Nuss, Martin Rieder, Mariia Robak,
Valentina Schröder, Jaroslav Sebov

Magdalena Burger, M.A. M.Sc. (Leitung)

Seminar „Kultur geht durch den Magen –
Streifzüge durch die Kulinarik(en) der Slavia“

Otto-Friedrich-Universität Bamberg

Professur für Slavische Kunst- und Kulturgeschichte,
Prof. Dr. Ada Raev

Wintersemester 2020/2021

Layout

Magdalena Burger, M.A. M.Sc. & Volker Ehnes

Bildnachweis

Titelbild: Collage aus eigenen Abbildungen, Colourbox
Alle weiteren Nachweise siehe jeweils am Ende der Rezeptbeiträge.

Inhaltsverzeichnis

KULTUR GEHT DURCH DEN MAGEN (<i>Magdalena Burger</i>)	4
AJVAR – Würzige Paprikapaste (<i>Stanley Kochem</i>)	10
„BÄR IM NORDEN“ – Schoko-Sahne-Torte (<i>Anton Gomer</i>)	13
BIGOS – Deftiger Krauteintopf (<i>Daniel Jankowski</i>)	16
BLINY – Ostslavische Pfannkuchen (<i>Enid Kem</i>)	18
BORSCHTSCH – Rote Bete Suppe (<i>Jaroslav Sebov</i>)	20
BÖHMISCHE BUCHTELN – mit Powidl- und Mohn-Füllung (<i>Magdalena Burger</i>)	23
MANTY – Hackfleisch-Teigtaschen (<i>Enid Kem</i>)	26
MINI-NAPOLEONS – Blätterteigtörtchen mit Buttercreme (<i>Ani Hovhannisjan</i>)	29
PAMPUŠKY – Ukrainische Krapfen (<i>Mariia Robak</i>)	32
PELMENI – Vegetarische Teigtaschen (<i>Kristina Nuss</i>)	34
PLOV – Orientalisches Reisgericht (<i>Vanessa Lorenz</i>)	37
PRYANIKI – Russische Weihnachtslebkuchen (<i>Nigina Makhmudova</i>)	40
SALAT OLIVIER (<i>Valentina Schröder</i>)	42
SARMA – Kohlrouladen (<i>Elke Küentzle</i>)	45
TSCHEBUREKI – Frittierte Teigtaschen mit Hackfleischfüllung (<i>Alexander Lang</i>)	47
ZWETSCHKENKNÖDEL aus Erdäpfelteig (<i>Martin Rieder</i>)	49

Kultur geht durch den Magen

von Magdalena Burger

Es ist wohl eines der berühmtesten Wandgemälde der Welt: Christus sitzt in der Mitte einer langen Tafel, die mit einem weißen Tischtuch gedeckt ist. Zu seiner Linken und zu seiner Rechten haben sich jeweils sechs Apostel zu ihm gesellt. Es wird aufgeregt getuschelt und angeregt diskutiert, wie die expressive Mimik und Gestik der Männer uns schwer erkennen lässt. Außer den Tellern, Schüsselchen und Gläsern liegen verstreut lose Lebensmittel auf dem Tisch herum: Brotstücke, Zitrusfrüchte, ein umgefallener Salzstreuer und natürlich Wein. Nur zwei kleine Platten mit Fisch befinden sich auf dem Tisch. Was in Leonardo da Vincis (1452-1519) Wandgemälde *Das Abendmahl* (1494-1498) nebensächlich scheint, wird in einer bearbeiteten Version des Gemäldes zum Mittelpunkt: Ein Meme in den sozialen Netzwerken zeigt die gleiche Szene – allerdings mit einem reich gedeckten Tisch im Vordergrund, dessen überbordendes Speisenangebot den Blick auf die Tischdecke verstellt. Es türmen sich Platten mit verschiedenen Würstchen, aufgeschnittenem Schinken, Käse, verschiedene Salate, Schalen mit eingelegtem Gemüse, Brot und Sekt. Das Blumengesteck in der Mitte scheint förmlich unterzugehen zwischen all den Köstlichkeiten, die mit ihren bunten, intensiven Farben die Blicke auf sich ziehen. Die vermeintlich bekannte Szene wirkt irritierend, doch die Unterschrift klärt schließlich auf: „If last supper was in a Slav country.“¹

Dabei sind sich die 14.897 Reaktionen und 675 Kommentare unter diesem Meme einig: Das Essen und Trinken war und ist in den slawischsprachigen Ländern seit jeher von großer Bedeutung, wovon heute noch nicht nur die großzügige Gastlichkeit zeugt. Denn über den körperlich-

¹ Slavorum: *If last supper was in a Slav country*. Facebook, 20.09.2020. Verfügbar unter <https://www.facebook.com/Slavorum/photos/a.425443060927365/1798313773640280/>. Abgerufen am 04.02.2021.

materiellen Aspekt hinaus kommt der Ernährung eine wichtige psychisch-soziokulturelle Funktion zu: Das Essen und Trinken wird zu einem den ganzen Menschen betreffenden Kulturphänomen, zu einem individuellen und kollektiven, privaten und öffentlichen Verhaltens- und Handlungsbereich mit kulturspezifischen Normen und Konventionen. So ist jede Speise immer ein Symbol und Ausdruck kultureller Konzepte – und jede Mahlzeit eine gesellschaftliche Situation.



Picknick auf einer Dachterrasse in Kutaissi,
Georgien-Exkursion der Professur für Slavische Kunst- und Kulturgeschichte (2019)

Im Spiegelbild der jeweiligen politischen, ökonomischen und soziokulturellen Umstände können Essen und Trinken als kulturelle Phänomene greifbar gemacht und Schnittmengen sowie Spezifika der einzelnen Esskulturen herausgearbeitet werden. Diese unterliegen dabei stets einem Wandel nach Raum und Zeit: u.a. bedingt durch die regionalen Klima- und Naturgegebenheiten, die Verfügbarkeit der Lebensmittel oder religiöse Vorschriften. Aber auch innerhalb einer Region lassen etwa der Ort und die Art der Mahlzeiten sowie die Rituale der Essensaufnahme Mechanismen der sozialen Differenzierung und Hierarchiebildung erkennen: Es ist kein Zufall, wer wo was mit wem wie isst und trinkt.

Kostproben vom Kulturthema „Essen“

In welchem Ausmaß Koch- und Esskultur politisiert werden kann, zeigt paradigmatisch das sowjetische Kochbuch *Kniga o vkusnoj i zdorovoj pišče* (*Buch von der schmackhaften und gesunden Nahrung*), das erstmals 1939 vom Ministerium für Nahrungsmittelindustrie der UdSSR herausgegeben worden ist. Mit zahlreichen überarbeiteten Auflagen gilt dieses „Denkmal des Stalinismus“ auch heute noch als Kultkochbuch an der Schnittstelle zwischen Propaganda, Werbung und Ratgeber.

Aufgrund der Nahrungsmittelknappheit sowie der Entlastung der Frau im Haushalt – sollte sie doch als Arbeitskraft für den Staat eingesetzt werden – erfolgte die Abspeisung der Bevölkerung in den sozialistischen Ländern vorrangig in staatlichen Kantinen und Cafeterien (z.B. *Bar Mleczny* in Polen). Damit wurde auch der Versuch unternommen, den sozialen Standard unter der verarmten Bevölkerung zu heben sowie den Bedarf nach einem soziokulturellen Treffpunkt zu decken. Wenig überraschend gestalteten sich die dort servierten Speisen der Alltagsküche eher einfach, womit sie im Gegensatz zu den elaborierten Hochküchen stehen, die aus historischer Perspektive immer schon auf luxuriöse und exotische Zutaten setzten: von Schwanenfleisch und Bärenleber über Schildkröten bis hin zu Ananas und Champagner. So dienten Speisen als Mittel sozialer Distinktion unterschiedlicher Gesellschaftsschichten, Geschlechter, Religionen und Weltanschauungen. Doch auch der Verzicht auf bestimmte Speisen hat eine lange Tradition: mehrwöchige (vegetarisch-vegane) Fastenzeiten im Jahreszyklus spielen in der Orthodoxie eine wichtige Rolle. Mit dem Vegetarismus in Russland eröffnet sich überhaupt eine (weniger bekannte) Perspektive auf eine Strömung, deren Wurzeln schon weit bis ins 19. Jahrhundert reichen. Die Propagierung von radikalen Speisen aus Gras und Heu – etwa durch die Schriftstellerin und Sozialreformerin Natal'ja Nordman (1863-1914), die zweite Frau von Il'ja Repin (1844-1930) – blieben allerdings die Ausnahme, wohlbekannt waren aber verschiedenes Getreide, Hülsenfrüchte und Gemüse, die ohnehin fester Bestandteil der bäuerlich geprägten Küchen waren.

Beobachten lassen sich überdies Phänomene des Kulturkontakts und Kulturtransfers, die auch bedingt durch Reisende aus unterschiedlichsten Regionen in den verflochtenen Küchen zum Ausdruck kommen. Dabei verschwimmen zunehmend die Grenzen zwischen dem Eigenen und

dem Fremden: Es eröffnet sich eine Spanne zwischen der *global cuisine* und *regional cuisine(s)*, zwischen kulinarischer Offenheit und einem gewissen Küchenkonservatismus. Köchinnen und Köche werden so zu Kulturstiftenden und bringen Essen und Trinken auf den Tisch, das verbindet (z.B. auf dem Balkan, Gebiet der Habsburgermonarchie oder Sowjetunion), aber zuweilen auch trennt. Für Personen, die ausgesiedelt sind oder vertrieben wurden, bekommt der bekannte Geschmack aus der Heimat eine besondere (emotionale) Bedeutung. Das identitäts- und gemeinschaftsstiftende Moment von Essen und Trinken zeigt sich heute etwa auch anhand sozialer Medien – und überspitzt in den darin verhandelten Stereotypen (z.B. in Memes, unter entsprechenden Hashtags).

Analogien zu Komposition und Farbkontrasten der Stilleben lassen sich bei den beliebten Food-Fotos in den sozialen Netzwerken (z.B. auf Instagram) wiederfinden. Unter dem Hashtag #foodporn werden „verboten“ schmackhafte Gerichte präsentiert, die wie die Stilleben einer eigenen Semiotik folgen und u.a. Möglichkeiten zur Selbstdarstellung eröffnen. Nach dem Motto „Das Auge isst mit“ ist die Inszenierung und Ästhetisierung von Speisen in der Malerei bereits seit der Renaissance ein bekanntes Phänomen, das in den opulenten (holländischen) Stilleben im 17. Jahrhundert seinen Höhepunkt fand. Doch Essen und Trinken wurden nicht nur als künstlerisches Motiv, sondern auf vielfache Weise auch als künstlerisches Mittel eingesetzt, wie in den Performances von Marina Abramović (*1946), bis hin zur Begründung eigener Kunstrichtungen (z.B. Eat-Art).

Diese und weitere Themen, die im Seminar behandelt wurden, werden in den kurzen Texten nach den jeweiligen Rezepten aufgegriffen. Diese sollen nicht nur einen Einblick in das vielfältige Themenspektrum der kulturwissenschaftlichen Beschäftigung mit Esskultur(en) geben, sondern zudem Informationen zum kulturhistorischen Hintergrund der Rezepte liefern – und natürlich die eine oder andere Wartezeit beim Kochen verkürzen.

Doch wie schmecken die slavischen Küchen?

„Deftig. Fettig. Fleischlastig!“, lautete der Tenor im Seminar. Und wäre das östliche Europa ein Geruch, wäre Dill auf jeden Fall vorne mit dabei. Ganz so simpel ist die Antwort dann allerdings doch nicht.

In dieser kleinen Rezeptsammlung finden sich zahlreiche „Klassiker“ der slavischen Küche(n), wie Borschtsch, Pelmeni, Ajvar, Bigos oder Salat Olivier. Aber auch süße Rezepte wie Buchteln, Torte Napoleon, weihnachtliche Pryaniki (Lebkuchen) oder Zwetschkenknödel sind enthalten. Damit können wir gewiss nur eine kleine Kostprobe von der Vielfältigkeit der slavischen Küche(n) präsentieren, möchten aber Appetit auf mehr machen. Somit dürfte einer reich gedeckten slavisch inspirierten Tafel wie im eingangs beschriebenen Meme nichts mehr im Wege stehen.

Da sich die Beiträge vorwiegend aus Familienrezepten der Studierenden speisen, liegt die Herkunft der Gerichte häufig in den Nachfolgestaaten der ehemaligen Sowjetunion, also in den ostslavischen und zentralasiatischen Regionen, seltener in den west- und südslavischen Ländern. Wie die kleinen Steckbriefe mit Angaben zu den Bezeichnungen und zur Verbreitung der einzelnen Rezepte erkennen lassen, existieren oftmals viele Varianten der Gerichte (mit teilweise unterschiedlichen Namen) und einem großen Verbreitungsgebiet, das sich nicht auf einzelne Nationalstaaten begrenzen lässt. So war es gerade die Küche, die als trennendes, aber v.a. verbindendes und politische Herrschaftsgebilde überdauerndes Element zwischen unterschiedlichen Ethnien und Religionen gewirkt hat – und noch heute wirkt.

Doch überzeugen Sie sich selbst mit allen Sinnen von der Geschmacks- und Themenvielfalt der Kulinarik(en) der slavischsprachigen Länder. Wir wünschen viel Freude beim Schmökern und Nachkochen der Rezepte!

Guten Appetit!
Приятного аппетита!
Smacznego! Dobrou chut'!
Dobar tek! Пријатно!

Weiterführende Literatur

Franz, Norbert (Hg.): Russische Küche und Kulturelle Identität, Potsdam 2013.

Franz, Norbert & Frieß, Nina (Hgg.): Küche und Kultur in der Slavia. Eigenes und Fremdes im ausgehenden 20. Jahrhundert, Potsdam 2014.

Glants, Musya & Toomre, Joyce (Eds.): Food in Russian History and Culture, Bloomington 1997.

Kalinke, Heinke M., Roth, Klaus & Weger, Tobias (Hgg.): Esskultur und kulturelle Identität: Ethnologische Nahrungsforschung im östlichen Europa, München 2010.

Ott, Christine: Identität geht durch den Magen. Mythen der Esskultur, Frankfurt a. M. 2017.

Foto: Jovica Romanić: Picknick auf einer Dachterrasse in Kutaissi, Georgien-Exkursion der Professur für Slavische Kunst- und Kulturgeschichte (2019), bearbeitet von Magdalena Burger

AJVAR Würzige Paprikapaste

von Stanley Kochem

Zutaten

*Zum Füllen mehrerer
Einmachgläser*

5 kg rote Paprika
1 kg Auberginen
500 ml Essig
500 ml Sonnenblumenöl
ca. 4 Knoblauchzehen
Salz
Pfeffer
Zucker

Zubereitung

1 Die Paprika grillen, bis sie rundherum schwarz gebrannt sind. Falls kein Grill zur Verfügung steht, können sie ebenfalls im Ofen (Grillfunktion) gegrillt werden. Der Holzkohlegeschmack trägt allerdings geschmacklich positiv bei.

2 Anschließend die Auberginen auf die gleiche Weise grillen. Diese werden schneller fertig werden.

3 Paprika häuten und klein schneiden bzw. hacken. Auberginen aufschneiden und den Inhalt mit einem Löffel herausnehmen.

4 Alles zu einer homogenen Mischung vermengen.

5 In einem Topf das Öl erhitzen und die Gemüsemischung zugeben. Für 10 min rühren, der Ajvar darf nicht anbrennen.

6 Etwas Pfeffer (ca. 2 TL) und den gehackten Knoblauch zugeben und die Mischung für eine Stunde auf niedriger Stufe köcheln lassen. Immer wieder umrühren, damit der Ajvar nicht anbrennt.



7 Danach den Essig, eine Prise Salz und einen Teelöffel Zucker zugeben und rühren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht wurde. Hierbei sollte darauf geachtet werden, dass der Ajvar nicht zu flüssig bleibt (und natürlich nicht anbrennt!). Guten Appetit!

Kroatisch/Slowenisch: Ajvar

Serbisch/Makedonisch/
Bulgarisch: *Ajvar*

Verbreitung: Balkan (Ex-Jugoslawien) inklusive Bulgarien, regionale Varietäten in Albanien, Rumänien und Ungarn

Tipp: Bei den Proportionen wird traditionell auf Erfahrung und Augenmaß gesetzt. In diesem Sinne kann gerne mit den Mengenangaben experimentiert werden oder durch die Zugabe von weiteren Zutaten, wie etwa Karotten, Tomaten, Bohnen etc., weitere lokale Varietäten ausprobiert werden.

Wie Topf und Deckel: der Balkan und sein Ajvar

Ajvar ist als „panbalkanische“ Beilage bekannt und erfreut sich nicht nur bei Vegetarier*innen großer Beliebtheit. Gereicht wird diese Alltagskost meist als Beilage zu Fleischgerichten oder auch als zeitloser Brotaufstrich. Traditionell wird Ajvar vor allem nach dem Sommer in Massen hergestellt und für den Winter in Einmachgläser eingelegt. Man berichtet vom tagelangem Duft gegrillter Paprika, der nach der Erntezeit durch die Dörfer weht. Aufgrund der einfachen und günstigen Beschaffenheit der Produkte wird der Ajvar in der Bevölkerung flächendeckend hergestellt und erfährt somit diverse Variationen, von Region zu Region, oder gar von Familie zu Familie. Im östlichen Balkan, insbesondere in Bulgarien, ist die sog. *Ljutenica* geläufiger, welche durch Zufügung von Karotten und Tomaten etwas heller und weniger scharf ist, während man in Rumänien von der *Zacuscă* spricht, die optional ebenfalls Bohnen und Pilze enthalten kann. Des Weiteren gibt es in Nordmazedonien eine Rezeptvariation mit Zwiebeln und Karotten, das *Pindjur*, während die ungarische Entsprechung *Erős Pista* umso mehr Paprika enthält und durch ihre Schärfe herausschicht.

Die „Ökonomie der Einmachgläser“¹

Die (permanente) Mangelwirtschaft während der Zeit des Sozialismus wirkte sich auch gravierend auf die Lebensmittelversorgung aus. Die Knappheit an Lebensmitteln als Folge der Kollektivierung der Landwirtschaft sowie die wenigen, oftmals ungewünschten Lebensmittel in den Geschäften führten insgesamt zu einer unvorhersehbaren Nahrungsmittelversorgung. Deswegen entwickelten sich sehr vielfältige Strategien der Lebensbewältigung, die etwa die Pflege sozialer (Tausch-)Beziehungen, insbesondere der Stadt-Land-Beziehungen mit der eigenen Familie unabdingbar machten. Dem Eigenanbau, also der Subsistenzwirtschaft, kam jedoch ein besonderer Stellenwert zu. Die kulinarische Selbstversorgung wurde durch ein ausgeklügeltes System von Zucht, Anbau, Verarbeitung und Lagerung der Lebensmittel ermöglicht. Aus der umfangreichen Vorrathaltung entstand gewissermaßen eine „Ökonomie der Einmachgläser“¹ – verbunden mit der emotionalen Aufladung des Selbermachens. Während wir aktuell eine Renaissance des *Selbermachens* (neusprachlich *Do it yourself, DIY*) erleben, wurde in den (süd-)osteuropäischen Haushalten jedoch nie aufgehört, selbst Eingelegtes und Gebranntes zu servieren und die Keller nach dem Sommer wieder mit Einmachgläsern zu füllen – denn der nächste Winter kommt bestimmt.

Rezept: Outdoor Kitchen – Mat’s Kochkanal: Ajvar selber machen nach Originalrezept. Folge 41. Verfügbar unter <https://www.youtube.com/watch?v=WDnWN0ZqJ9Q>. Abgerufen am 04.02.2021.

Foto: Colourbox

Roth, Klaus: Nahrung als Gegenstand der volkskundlichen Erforschung des östlichen Europa, in: Kalinke, Heinke M., Roth, Klaus & Weger, Tobias (Hgg.): *Esskultur und kulturelle Identität: Ethnologische Nahrungsforschung im östlichen Europa*, München 2010, S. 27-38.

Wikipedia: Ajvar. Verfügbar unter https://de.wikipedia.org/wiki/Ajvar#cite_note-10. Abgerufen am 04.02.2021.

¹ Eleanor Smollett (1989). Zit. n. Roth, Klaus: Nahrung als Gegenstand der volkskundlichen Erforschung des östlichen Europa, in: Kalinke, Heinke M., Roth, Klaus & Weger, Tobias (Hgg.): *Esskultur und kulturelle Identität: Ethnologische Nahrungsforschung im östlichen Europa*, München 2010, S. 27-38, hier S. 34.

„BÄR IM NORDEN“ Schoko-Sahne-Torte

von Anton Gomer

Zutaten

Für den Teig

150 g Zucker
200 g saure Sahne
100 g Crème fraîche
50 g Butter
½ Pkg. Backpulver
Prise Salz
350 g Mehl
2 EL Kakaopulver

Für die Creme

500 g Mascarpone
400 ml Schlagsahne
2 Pkg. Vanillezucker
100 g Puderzucker
200 g Schokolade

Außerdem

Nüsse zum Dekorieren

Zubereitung

1 Teig: Den Ofen auf 200°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Zucker, saure Sahne, Crème fraîche, Butter, Backpulver und Salz in einer Schüssel zusammenmischen. 2 EL Mehl zur Seite geben, das restliche Mehl zur Mischung geben und zu einem glatten Teig kneten. Den Teig in zwei Teile teilen, einen Teil mit Kakaopulver verkneten, den anderen mit dem restlichen Mehl. Beide Teigmassen jeweils in drei Teile teilen und insgesamt sechs Teigböden jeweils auf einem Backpapier ausrollen und mit der Gabel leicht einstechen. Anschließend den ausgerollten Teig 7-10 min im Ofen backen, danach mit einem Teller rund zurechtschneiden und abkühlen lassen (Teigreste nicht wegwerfen!). *(Fortsetzung nächste Seite)*



2 Creme: Schokolade mit Schlag­sa­hne im Wasserbad schmelzen. Schokosahne abkühlen lassen, wäh­renddessen Mascarpone mit Puder­ und Vanillezucker gut vermischen. Die abgekühlte Schokosahne steif schlagen, dann nach und nach mit der Mascarpone­mischung zu einer homogenen Masse vermengen.

3 Zusammen­set­zung: Teigböden im Farbwechsel (weiß/schwarz) auf einem großen Teller stapeln, die Teig­böden dazwischen jeweils mit einer guten Schicht Creme bestreichen.

Am Ende auch den Rand und die Ober­fläche mit ausreichend Creme be­streichen und mit Nüssen und zer­krümelten Teigresten dekorieren.



Tipp: Was die Schokolade und die Nüsse betrifft, kann man je nach Geschmack variieren. In den Abbildungen wurden Vollmilchschokolade und gehackte Haselnüsse verwendet.

Russisch: Мишка на севере
(Miška na severe)

Weitere Bezeichnung:
Mischka-Kuchen

Verbreitung: Russland,
Nachfolgestaaten der
ehemaligen Sowjetunion
(v.a. Ukraine)

#foodporn – süß und fettig!

Der Ursprung dieses Rezeptes liegt in St. Petersburg (ehemals Leningrad), wo der „Bär im Norden“ 1939 zum ersten Mal in der dort ansässigen Schokoladenfabrik produziert wurde. Der Namensgeber war eine der damals beliebtesten sowjetischen Schokoladenpralinen mit dem Namen „Bär im Norden“, von dessen Geschmack sich die sowjetischen Hausfrauen bei der Entwicklung des Rezepts inspirieren lassen haben.

Ein Standardrezept existiert nicht, jede Hausfrau hat eine eigene Variante dieser Torte, u.a. mit Baiser-Basis, Buttercreme oder Sauerrahm.

#funfact: Slavische Instagram-Nutzer*innen verbinden mit dem seit einigen Jahren beliebten Hashtag *#foodporn* vor allem Torten und Kuchen. Das hat eine Studie aus dem Jahr 2016 gezeigt, bei der fast 9,5 Mio. Bilder auf Instagram aus 72 Ländern weltweit analysiert wurden. Aber nicht nur in *Slavistan* ist süßes Essen weit oben auf der Rangliste: Auch weltweit sind neben Fast Food v.a. Kuchen und Torten beliebte und allen voran *#foodporn*-würdige Speisen.

Rezept: Familie Gomer

Fotos: Anton Gomer

Drey, Victoria: Der süße Geschmack der sowjetischen Kindheit: Wie bereitet man „Bär im Norden“ zu? Verfügbar unter <https://de.rbth.com/russische-kueche/81637-mischka-na-sewera-baer-im-norden-sowjetischer-kuchen-rezept>. Abgerufen am 02.02.2021.

Mejova, Yelena & Abbar, Sofiane: Fetishizing Food in Digital Age: *#foodporn* Around the World, Association for the Advancement of Artificial Intelligence 2016. Verfügbar unter <https://arxiv.org/pdf/1603.00229.pdf>. Abgerufen am 07.12.2020.

BIGOS

Deftiger Krauteintopf

von Daniel Jankowski

Zutaten

1 kg Sauerkraut
1 kg Weißkraut
800 g Schweinenacken
400 g Schweinebauch
1 Paar Räucherwürste
140 g Tomatenmark
2 EL Senf
2 EL Ketchup
2 EL Pflaumen-
marmelade
7 Pimentkörner
5 Lorbeerblätter
Salz
Pfeffer

Zubereitung

1 Weißkohl in Streifen schneiden und zusammen mit Piment, Lorbeerblättern und Schweinebauch in einem großen Topf mit Wasser aufkochen. Darauf achten, dass alles vollständig mit Wasser bedeckt ist und ca. 30 min kochen lassen.

2 Das Sauerkraut mit Wasser abwaschen und ebenfalls in den Topf geben.

3 Schweinenacken und Wurst in Würfel schneiden, scharf anbraten und nach ca. 1 Std. in den Topf werfen.

4 Alle übrigen Zutaten im Topf verrühren und ordentlich würzen. Unter gelegentlichem Umrühren weitere 2-3 Std. köcheln lassen.



Tipp: Je öfter man das Gericht aufwärmt, desto besser schmeckt es – also gleich ein wenig mehr kochen!

Polnisch: Bigos

Weitere Bezeichnungen:
Bigoss, Bigas

Verbreitung: Polen,
Litauen, Belarus, Ukraine

„[...] den Inhalt wird nur der Magen verstehen.“

Sogar in Adam Mickiewiczs (1798-1855) Meisterwerk *Pan Tadeusz* (1834), welches in Polen etwa den gleichen Stellenwert wie Goethes *Faust* (1808) in Deutschland einnimmt, werden dem Bigos einige Zeilen gewidmet:

Im Kessel wurde Bigos gekocht. Es ist schwer in Worte zu fassen. Der Geschmack so merkwürdig, die Farbe und der Geruch so wunderbar: Worte sind nur ein Summen und die Reime Zufall; aber den Inhalt wird nur der Magen verstehen.

Es steht wie kaum ein anderes Gericht als Inbegriff der polnischen Nationalküche. Erstmals erwähnt wurde es im 15. Jahrhundert, eine genaue Herkunft sowie ein niedergeschriebenes Rezept aus jener Zeit existieren jedoch nicht.

Traditionell wurde bei Bigos mehr Fleisch als Kraut verwendet, je nach Verfügbarkeit der Zutaten konnte dies aber variieren. Noch heute macht fast jeder polnische Haushalt sein Bigos etwas anders und oftmals werden auch einfach Zutaten die eben „aufgebraucht“ werden müssen dem Gericht beigelegt. In Tschechien und der Slowakei existiert übrigens mit der sog. *Kapustnica* ein ähnliches Gericht. Diese etwas flüssigere Kohlsuppe verbindet man in der Slowakei vor allem mit Weihnachten, wo sie ein fester Bestandteil des Essens an Heiligabend ist.

Rezept: Daniel Jankowski

Foto: Daniel Jankowski

Kusy, Robert: Bigos, *Dziennik Polski* 24.02.2012. Verfügbar unter <http://www.dziennik-polski.co.uk/artykuly/2012/02/24/bigos/>. Abgerufen am 30.01.2021.

BLINY Ostslavische Pfannkuchen

von Enid Kem

Zutaten

Für den Teig
250 g Mehl
500 ml Milch
3 Eier
3 EL Zucker
3 EL Öl
Prise Salz
Mineralwasser
mit Kohlensäure

Außerdem
Belag nach Belieben
(z.B. Marmelade, Kondensmilch, Kaviar etc.)

Zubereitung

1 Das Mehl mit dem Zucker und dem Salz in einer Schüssel vermengen. Nach und nach die Milch hinzugeben, während man mit einem Handrührgerät oder Schneebesen die Masse verrührt.

2 Nacheinander die Eier hinzugeben und weiter verrühren. Danach das Öl dazugeben.

3 Zum Schluss etwas Mineralwasser hinzufügen, damit der Teig flüssiger und luftiger wird.

4 Eine geringe Menge Teig mit einer Schöpfkelle in eine heiße Pfanne mit etwas Öl gießen. Um den Teig zu verteilen, die Pfanne etwas schwenken. Es sollte an Crêpes erinnern. Die Bliny von beiden Seiten anbraten.



Tipp: Man kann Bliny sowohl süß mit Marmelade oder gezuckerter Kondensmilch als auch herzhaft z.B. mit Kaviar genießen.

Russisch/Weißrussisch:
блины (Bliny)

Weitere Bezeichnungen:
Mlynci, Nalistniki, Blini

Verbreitung: Russland,
Belarus, Ukraine

Bliny – Crêpes nach slavischer Art

Nahrung gilt als ein Mittel nationaler, regionaler und ethnischer Identifikation. Für Aussiedler*innen spielen Gerichte aus ihren Ursprungsländern eine wichtige Rolle in ihrem Leben. Es ist ein Stück Heimat, das sie sich mitnehmen konnten und das ein fester Bestandteil ihrer Kultur bleibt.

In jedem Haushalt, in dem Leute mit russischer Abstammung oder Russlanddeutsche leben, kennt man die dünnen russischen Pfannkuchen, die an französische Crêpes erinnern. Ähnliche Pfannkuchen sind in unterschiedlichsten Varianten in vielen (nicht nur slavischsprachigen) Ländern dieser Welt verbreitet (z.B. *palačinky* in Tschechien, *naleśniki* in Polen). Bliny ist eine typische Frühstücksspeise, welche vor allem am Wochenende für ein ausgiebiges Familienfrühstück zubereitet wird. Alternativ kann man Bliny auch zum Tee zubereiten, wenn Gäste kommen. Es gibt viele verschiedene Möglichkeiten, Bliny zu essen: etwa mit Marmelade, Honig, Kondensmilch, Zimt und Zucker, gefüllt mit Quark, Hackfleisch, Fisch oder Kaviar.

Traditionelle russische Bliny werden übrigens eigentlich mit Hefe zubereitet und bestanden früher vorwiegend aus Buchweizenmehl. Sie werden u.a. an den Gedenktagen für die Toten oder bei Beerdigungen serviert. Bliny sind aber bereits seit dem Mittelalter untrennbar mit der sog. *Maslenica* (Butterwoche), die Woche vor der orthodoxen Fastenzeit, am Ende des Winters verbunden. Sie gelten dabei als Symbol für die Wiedergeburt der Sonne nach dem Winter.

Rezept: Familie Kem

Foto: Colourbox

Drey, Victoria: Schlemmen vor der Fastenzeit: Die Bliny sind der kulinarische Höhepunkt der Butterwoche, *Russia Beyond* 07.03.2019. Verfügbar unter <https://de.rbth.com/russische-kueche/81646-bliny-pfannkuchen-huettenkaese-masleniza-rezept>. Abgerufen am 04.02.2021.

Wikipedia: Bliny. Verfügbar unter <https://de.wikipedia.org/wiki/Bliny>. Abgerufen am 04.02.2021.

BORSCHTSCH

Rote Bete Suppe

von Jaroslav Sebov

Zutaten

300 g Rindfleisch
5 l Wasser
200 g Weißkohl
3 Kartoffeln
1-2 Möhren
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 Rote Bete
3 Tomaten
Salz
Pfeffer
1 Lorbeerblatt
4-6 Pfefferkörner
Zitronensaft
Knoblauch
Schmand
Dill

Zubereitung

1 Geschälte Rote Bete und kleine Rindfleischstückchen aufkochen lassen, dann eine Stunde bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

2 Kartoffeln, Tomaten, Möhren, Kohl und Zwiebel klein schneiden und bereitlegen. Die Zwiebeln, Tomaten und Möhren anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Abschmecken und das Gemüse im eigenen Saft köcheln lassen. Währenddessen stetig umrühren.

3 Nach einer Stunde das gebratene Gemüse zusammen mit dem Weißkohl, den Pfefferkörnern, einem Lorbeerblatt und den Kartoffeln in den Suppentopf geben und köcheln lassen.

4 Nach einer weiteren Stunde die Rote Bete rausnehmen, auf einer großen Reibe

klein reiben, kurz stehen lassen und etwas Zitronensaft hinzugeben. Dann mit etwas Knoblauch wieder in den Suppentopf geben und umrühren.

(Fortsetzung nächste Seite)



5 Den Topf mit einem Deckel drauf auf der ausgeschalteten Herdplatte noch etwas stehen lassen und danach mit etwas Schmand und Dill servieren.

Russisch/Ukrainisch:

Борщ (boršč)

Polnisch: barszcz

Weitere Bezeichnungen:

Beetenbartsch

Verbreitung: ganz Osteuropa, insbesondere Russland, Ukraine und Polen

Der rote *Evergreen* der slavischen Küche(n) und Kantinen

Der klassische *Rote Borschtsch* gehört wohl zu den bekanntesten und beliebtesten Speisen Osteuropas. Insbesondere in Russland und Polen, die sich regelmäßig freundschaftlich über die „wahre Herkunft“ des Borschtsch streiten, ist die deftige Rote Bete Suppe schon seit dem Mittelalter weit verbreitet. Der Name geht wahrscheinlich auf die slavische Bezeichnung des Krauts Bärenklau bzw. Bärentatze zurück, welches früher eine wichtige Zutat der Suppe war. Natürlich gibt es zahlreiche lokale Variationen des Borschtsch, fast immer sind jedoch Kohl, rote Bete und Fleisch – obwohl die vegetarische Version immer beliebter wird – feste Bestandteile der traditionell als Vorspeise servierten Suppe. So gut wie jede Oma in Osteuropa hat dabei ganz eigene Tricks und Geheimzutaten, um ihrer Familie den besten Borschtsch zu servieren.

Dabei wird sie sowohl zu besonderen Anlässen als „Appetitmacher“ vor weiteren deftigen Gängen serviert, als auch alltäglich als nahrhafte und stärkende „Feierabendmahlzeit“ gekocht. Aufgrund der relativ aufwändigen Vorarbeit und der langen Garzeit wird der Borschtsch gerne in großen Portionen gekocht, um auch am nächsten Tag alle damit zu versorgen. Da die Hauptzutat verschiedenes Gemüse ist, das auch in den so häufig vorkommenden Mangeljahren der Sowjetunion verfügbar war, war er eine zu jeder Tageszeit servierte Speise in den großen staatlichen Kantinen. Durch die massenhafte Produktion in riesigen Suppenkochtöpfen konnten die Massen an hungrigen Arbeiter*innen preisgünstig versorgt werden.

Vom Borschtsch-Gürtel zum *Borscht Belt*

Analog zum sog. *Weißwurstäquator* ist auch der Borschtsch als geographische Trennlinie (mehr oder weniger) bekannt: Der sog. *Borschtsch-Gürtel* umfasst die heutigen Staaten Polen, Rumänien, Ukraine und Belarus und zieht sich hin bis zu den von Wolga und Don abgegrenzten Teilen Russlands. In seiner englischen Übersetzung hat der sog. *Borscht Belt* allerdings noch eine andere Bedeutung: Er wurde zum Namensgeber für das berühmte Urlaubsressort in den *Catskill Mountains* in Upstate New York, das von osteuropäisch-jüdischen Emigrant*innen begründet worden war und besonders in den Jahren zwischen 1920 und 1960 zum Ferien-Hotspot der New Yorker jüdischen Community avancierte. Weltweite Bekanntheit erlangte das Ressor, das sich durch seine hochkarätigen Unterhaltungsshows mit den besten Comedians auszeichnete, übrigens spätestens durch den Tanzfilm *Dirty Dancing* (1987).

Rezept: Lidia Ditz

Foto: © Liz West, Boxborough, MA. (CC BY 2.0). Verfügbar unter https://de.wikipedia.org/wiki/Borschtsch#/media/Datei:Borscht_served.jpg. Abgerufen am 02.02.2021.

Borrero, Mauricio: Communal Dining and State Cafeterias in Moscow and Petrograd, 1917-1921, in: Glants, Musya & Toomre, Joyce (Eds.): *Food in Russian History and Culture*, Bloomington 1997, pp. 162-176.

Pollmer, Udo: Warum der Borschtsch früher grün war. Kleine Kulturgeschichte des slawischen Nationalgerichts, in: *Deutschlandfunk Kultur* (05.09.2014). Verfügbar unter https://www.deutschlandfunkkultur.de/rote-beete-suppe-warum-der-borschtsch-frueher-gruen-war.993.de.html?dram:article_id=296655. Abgerufen am 02.02.2021.

Wikipedia: Borschtsch. Verfügbar unter <https://de.wikipedia.org/wiki/Borschtsch>. Abgerufen am 02.02.2021.

Wikipedia: Borscht Belt. Verfügbar unter https://en.wikipedia.org/wiki/Borscht_Belt. Abgerufen am 02.02.2021.

BÖHMISCHE BUCHTELN mit Powidl- und Mohn-Füllung

von Magdalena Burger

Zutaten (4-6 Stück)

Für den Teig

250 g Mehl

1 Pkg. Trockengerst

30 g (Rohr-)Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

Prise Salz

25 g (vegane) Butter

100 ml lauwarme

(Soja-)Milch od. Wasser

Powidlmarmelade

Für die Mohn-Füllung

150 ml (Soja-)Milch

30 g Zucker

gemahlene Nelken

Zimt

75 g gemahlener Mohn

Rum

Außerdem

Staubzucker

Vanillesauce (optional)

Zubereitung

1 Für den Buchtelteig Mehl, Germ, Zucker, Vanillezucker und eine Prise Salz in einer Schüssel vermischen.

2 Die Butter bei niedriger Hitze schmelzen und mit lauwarmem, aber nicht zu heißem (Soja-)Milch oder Wasser zur Mehlmischung geben. Den Teig 10-15 min geschmeidig kneten und ggf. noch esslöffelweise etwas Milch hinzufügen. Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen.

3 In der Zwischenzeit für die Mohn-Füllung die (Soja-)Milch mit dem Zucker und den Gewürzen kurz aufkochen, den Mohn einrühren, mit einem Schuss Rum abschmecken und zum Abkühlen beiseite stellen.

4 Den Teig nochmals kurz kneten und 4-6 Kugeln formen. Die Kugeln flach drücken, jeweils mit 1-2 TL Powidlmarmelade oder Mohn-Mischung füllen, gut verschließen und zu Kugeln rollen. In eine gefettete

Form geben und nochmals 30 min an einem warmen Ort gehen lassen.

5 Die Buchteln mit etwas zerlassener Butter bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Ober-/Unterhitze) ca. 20-25 min backen. Die warmen Buchteln mit Staubzucker und/oder Vanillesauce servieren.

Tipp: Magdaléna Dobromila Rettigová empfiehlt für einen besonders feinen Geschmack die Zugabe von etwas „Muskatenblüte“ und „Lemonieschale“ in den Buchtelteig. Außer Powidl und Mohn sind auch Topfen-Füllungen oder andere Marmeladen (z.B. Marille) sehr beliebt.

Tschechisch/Slowakisch:
buchty

Weitere Bezeichnungen:
Buchteln, Wuchteln, Ofen-
nudeln, Beinzla, Rohrnu-
deln

Verbreitung: Tschechien
(insb. Böhmen), Schlesien,
Österreich, Bayern, Schwa-
ben, Sachsen



Eine Kochbuch-Autorin als Pionierin der tschechischen nationalen Wiedergeburt

Zugegeben, das Original-Rezept für „Geschwinde Buchteln“ der berühmten böhmischen Schriftstellerin Magdaléna Dobromila Rettigová (1785-1845) enthält außerdem *Schmetten* (also Rahm bzw. Sahne), mehr Butterschmalz und mehr Zucker. Und eigentlich sollten die von jeder Seite mit einer in Butter eingetunkten Feder bestrichenen Buchteln nicht im Backofen, sondern in einer Bratpfanne mit zerlassendem Butterschmalz gebacken werden – noch mehr Butterschmalz für einen noch vollmundigeren Geschmack sozusagen. Dabei sollten ihre Rezepte so gekocht werden, wie sie bereits von ihrer Mutter und Großmutter gekocht worden waren – für unsere heutige Kochpraxis allerdings unvorstellbar. Im Gegensatz dazu kann das hier präsentierte (zeitgemäß) adaptierte Rezept auch problemlos als vegane Variante zubereitet werden.



Rettigová, die sich in vielfacher Weise schriftstellerisch betätigte, erlangte aber gerade durch ihren 1826 erstmals publizierten Koch- und Haushaltsratgeber *Domáci kuchařka* (*Die Hausköchin*; als deutsche Version 1827 veröffentlicht) große Berühmtheit. Sie schrieb das Kochbuch, weil „mehr Leute hinter einem guten Mittagessen einherlaufen als hinter einem schönen Gedicht.“¹ Mit ihrem Selbstverständnis als Vorkämpferin für die tschechische nationale Wiedergeburt setzte sie sich insbesondere für die Bildung und Förderung von Frauen ein – mit dem Ziel zur Ermunterung zum Patriotismus. Aufgrund der Popularität weiten Verbreitung ihrer Ratgeber erreichte Magdaléna Dobromila Rettigová tatsächlich eine große Gruppe an Frauen über verschiedene Gesellschaftsschichten hinweg. Durch ihre bewusste Wortwahl konnte sie so auch im Speziellen jenen Hausfrauen gutes Tschechisch lehren, die ansonsten keinen Zugang zu entsprechender Bildung gehabt hätten. Als Organisatorin von kulturellen Veranstaltungen, Salons und Gesellschaftsabenden wurde sie zu einer wichtigen Figur für die Anfänge der tschechischen Nationalbewegung, die sich als Frau zeit ihres Lebens in verschiedenen Bereichen behaupten musste (und konnte).

Rezept: Magdalena Burger

Foto: Magdalena Burger

Abb. 2: Jan Vilímek: Magdaléna Dobromila Rettigová (189-). Verfügbar unter <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=5720225>. Abgerufen am 11.01.2021.

Morava, Georg J. (Hrsg.): *Altböhmische Kochkunst. Das Beste aus dem kulinarischen Gesamtwerk der Magdaléna Dobromila Rettigová*, Innsbruck 2006.

Iggers, Wilma A.: *Frauenleben in Prag. Ethnische Vielfalt und kultureller Wandel seit dem 18. Jahrhundert*, Wien, Köln, Weimar 2000.

¹ Brief an V. Váša vom 23. Juli 1836. Zit. n. Iggers, Wilma A.: *Frauenleben in Prag. Ethnische Vielfalt und kultureller Wandel seit dem 18. Jahrhundert*, Wien, Köln, Weimar 2000, S. 36.

MANTY Hackfleisch-Teigtaschen

von Enid Kem

Zutaten

500 g Mehl
200 ml Wasser
1 Ei
1 TL Salz
2 EL Öl
400-500 g Hackfleisch
400-500 g Zwiebeln
Gewürze (Salz,
gemahlener schwarzer
Pfeffer, gemahlener
Kreuzkümmel)
Sesamöl od. Butter
mildes Paprikapulver

Zubereitung

1 Zum Mehl Wasser, Ei, Salz und Öl hinzufügen und ca. 5 min verrühren, bis ein elastischer Teig entsteht. Teig mit Öl bestreichen, in Frischhaltefolie einpacken und ca. 20 min im Kühlschrank ruhen lassen.

2 Die Zwiebeln sehr fein hacken und mit dem Hackfleisch und den Gewürzen vermengen.

3 Den Teig zu einer Teigwurst formen und gleichmäßig große Stücke abschneiden. Diese werden mit dem Nudelholz zu flachen, kreisförmigen Teigstücken ausgerollt. Etwas Hackfleischfüllung (ca. 1 EL) in die Mitte des Teigstücks legen. Die Seiten des Teigs nehmen und in der Mitte über der Füllung zusammendrücken. Es sollte eine Art Kreuzform entstehen. Nun die abstehenden Seiten miteinander verbinden (siehe Foto).

4 Nun die Manty ca. 30 min über Wasserdampf garen. Daraufhin mit warmer Butter oder Sesamöl bestreichen und mit mildem Paprikapulver bestreuen.



Tipp: Manty schmecken am besten, wenn man sie mit den Händen isst, da sie so am saftigsten bleiben!



Russisch: Манты (Manty)

Weitere Bezeichnungen: мәңти, manti, manti, monti, մանթի, mantu, manta

Verbreitung: Zentralasien, Kalmückien, Türkei, Mongolei, Korea, Tatarstan, Baschkortostan, Krim, Kirgistan, Kasachstan, Usbekistan und China

Der Geschmack aus der Heimat

Speisen erfüllen einen hohen kulturellen Demonstrations- und Identifikationswert. Für Aussiedler*innen spielen Gerichte aus ihren Ursprungsländern eine wichtige Rolle in ihrem Leben. Es ist ein Stück Heimat, das sie sich mitnehmen konnten und das ein fester Bestandteil ihrer Kultur bleibt. Manty ist ein Gericht aus Zentralasien, das oft von russlanddeutschen Spätaussiedler*innen, v.a. von jenen aus Kasachstan, in Deutschland gekocht wird. Es wird besonders zu Festtagen oder für Gäste zubereitet, kann aber auch am Wochenende mit der gesamten Familie zusammen gekocht werden.

Gefüllte Teigtaschen existieren weltweit in vielen verschiedenen Varianten, zahlreiche davon im östlichen Europa: egal ob als ukrainische

Wareniki, polnische Pierogi, russische Pelmeni (S. 34) oder Tschebureki (S. 47). Sie unterscheiden sich im Wesentlichen in ihrer Größe, Zubereitungsart und Füllung. So werden Manty im Gegensatz zu Pelmeni, die gekocht werden, und Tschebureki, die frittiert werden, über Wasserdampf gegart. Auch von den türkischen Manty unterscheidet sich die russische Variante wiederum durch ihre Größe sowie Zubereitungsart.

Rezept: Enid Kem

Foto 1: Magdalena Burger

Foto 2: Colourbox

Manti – asiatische Küche auf russische Art. russlandjournal.de (o.J.). Verfügbar unter <https://www.russlandjournal.de/russische-rezepte/hauptgerichte/manti/>. Abgerufen am 04.02.2021.

Kalinke, Heinke M.: Integration, Selbstbehauptung und Distinktion Essen und Trinken als Zugang zur Erfahrungsgeschichte von Flüchtlingen, Vertriebenen und Aussiedlern, in: Kalinke, Heinke M., Roth, Klaus & Weger, Tobias (Hgg.): Esskultur und kulturelle Identität: Ethnologische Nahrungsforschung im östlichen Europa, München 2010, S. 137-155.

Müns, Heike: Essen und Trinken als Bekenntnis: Heimat kulturelle Identität. Alltagserfahrung, in: Kalinke, Roth & Weger 2010, S. 11-26.

MINI-NAPOLEONS Blätterteigtörtchen mit Buttercreme

von Ani Hovhannisjan

Zutaten (24 Stück)

16 Blätterteigquadrate
180 g Zucker
500 ml Milch
100 g weiche Butter
3 EL Mehl
2 Eigelbe
2 Pkg. Vanillezucker

Zubereitung

1 Zwei Eigelbe in einem Kochtopf mit einem Handrührgerät 5 min aufschlagen. Nach und nach Zucker unterrühren. Mehl unter ständigem Rühren hinzugeben. In Abständen die Milch hinzufügen.

2 Den Topf auf den Herd stellen und weiter mit einem Schneebesen rühren, bis die Masse aufkocht und eine cremige Konsistenz entsteht. Den Topf vom Herd herunternehmen und beiseitestellen, sodass die Masse abkühlen kann, bis sie nur noch lauwarm ist. Alle 15 min muss die Creme umgerührt werden.



3 In der Zwischenzeit den Blätterteig (Tiefkühlpackung) aus dem Kühlschrank nehmen und für 10 min auftauen lassen. Die Blätterteigquadrate halbieren und auf ein Backblech mit genügend Abstand verteilen. Den Blätterteig bei 200°C (Ober-/Unterhitze) ca. 10 min goldbraun backen.

4 Die weiche Butter und den Vanillezucker zur Creme hinzufügen und gut verrühren. Die Creme komplett abkühlen lassen, die Masse darf nicht warm auf den Blätterteig aufgetragen werden. *(Fortsetzung nächste Seite)*

5 Von den 32 gebackenen Blätterteigrechtecken 8 Stück zerbröseln. Die Oberfläche und die Seiten der restlichen Rechtecke mit der Creme bestreichen und die Brösel darauf verteilen. Im Kühlschrank aufbewahren!

Russisch: Торт Наполеон
(Tort Napoleon)
Verbreitung: u.a. Russland,
Ukraine

Tipp: Die Creme stetig rühren, da ansonsten Klumpen entstehen können!



Wie es Napoleon auf die russische Kaffeetafel schaffte

Die „Mini-Napoleons“ sind eine kleine Abwandlung der eigentlich sog. *Torte Napoleon*, die heute zu den beliebtesten Nachspeisen Russlands zählt. Die Torte besteht aus vielen Blätterteigschichten, die von einer leckeren Buttercreme durchzogen werden. Sie wird besonders gerne zu festlichen Anlässen wie Hochzeiten, Geburtstagen, Jahrestagen oder auch zum Neujahrsfest serviert. Seit mehr als 200 Jahren existieren ähnliche Blätterteigtortenrezepte im westlichen Europa. In Frankreich sind sie bekannt unter dem Namen *Mille-feuille*, was übersetzt „Tausend-Blatt“

bedeutet. Besonders die französische Kochkultur hatte einen erheblichen Einfluss auf die russische Koch- und Esskultur. Unter der Regentschaft von Katharina II. entstanden einige Gerichte, die nach historischen Persönlichkeiten benannt wurden: So auch die Torte Napoleon, die der Legende nach 1912 zu Ehren des 100. Jubiläums des Sieges über Napoleon kreiert wurde. Ursprünglich hatte die Torte die Form eines Dreiecks, die an Napoleons Zweispietz erinnern sollte.

Rezept: Familie Hovhannisjan

Foto 1: Colourbox

Foto 2: Familie Hovhannisjan

Rezept mit selbstgemachtem Teig und Fotoanleitung: Russische Torte „Napoleon“, Verfügbar unter: <https://www.mixmarkt.eu/de/germany/rezepte/Rezept/16/tort-napoleon/>. Abgerufen am 28.01.2021.

New Larousse Gastronomique, Octopus 2018. Verfügbar unter:

https://books.google.de/books?id=Y15XDwAAQBAJ&pg=PT1915&dq=millefeuilles+Larousse&hl=de&sa=X&ved=0ahUKewjXnZ_Dy7bhAhXOJFAKHcuVAn8Q6AEIK-DAA#v=onepage&q=millefeuilles%20Larousse&f=true. Abgerufen am 28.01.2021.

Smyshliaeva, Maria: Kulturtransfer im Kochtopf. Ausländische Köche in Russland, in: Norbert, Franz & Frieß, Nina (Hgg.): Küche und Kultur in der Slavia. Eigenes und Fremdes im ausgehenden 20. Jahrhundert. Potsdam 2014, S. 21-36.

PAMPUŠKY UKRAINISCHE KRAPPEN

von Mariia Robak

Zutaten

50 g Hefe
375 g Milch
Prise Salz
4 Eigelb
180 g Zucker
100 g Butter
800 g Mehl
1 Pkg. Vanillezucker
500 ml Sonnenblumenöl

Mögliche Füllungen

Marmelade
Mohr
Schokolade

Außerdem
Puderzucker

Zubereitung

1 Hefe und Salz zur Milch hinzufügen, mit dem Mixer 4 min schlagen. Eigelb, weiche Butter und Zucker ebenfalls in einer separaten Schüssel 4 min schlagen. Beide Mischungen miteinander vermengen und 1,5 min gemeinsam schlagen.

2 Mehl und Vanillezucker hinzufügen und gut einrühren. Den Teig kneten, mit einem Tuch abdecken und für 1,5-2 Std. an einem warmen Ort rasten lassen.

3 Aus dem Teig runde Krapfen formen, Füllung nach Geschmack hinzufügen und in einer Pfanne mit Sonnenblumenöl herausbacken.

Tipp: Wenn die Krapfen fertig sind, kann man noch Puderzucker darauf geben.





Ukrainisch: Пампушки (Pampušky)

Polnisch: Pączki

Russisch: Пампушки (Pampuški)

Verbreitung: Ukraine, Russland, Polen

Weihnachtskrapfen mit Rosen-Marmelade

In der Ukraine sind die Krapfen (oder *Pampušky* auf Ukrainisch) ein sehr wichtiger Bestandteil des Weihnachtsabends. Unter den 12 mageren Gerichten müssen unbedingt diese Krapfen sein. Pampušky werden mit verschiedenen Füllungen zubereitet. In meiner Familie sind Pampušky mit geriebener Rose sehr beliebt. Auf Lateinisch heißt diese Blume *rosa rugosa* und schmeckt fantastisch gut. Dieses Rezept und die Idee, Rosen-Marmelade als Füllung benutzen, hat meine Mutter noch von ihrer Oma bekommen.

Rezept: Familie Robak

Fotos: Mariia Robak

PELMENI

Vegetarische Teigtaschen

von Kristina Nuss

Zutaten

300 g Mehl
½ TL Salz
1 Ei oder
Leinsamen-Ersatz
200 ml Wasser
1 Zwiebel
2 Zehen Knoblauch
300 g Veggie-Hack
oder Tofu
2 Lorbeerblätter
100 g Schmand
oder Creme Vega
Salz
Pfeffer

Zubereitung

1 Zunächst 300 g Mehl und ½ TL Salz in eine große Schüssel geben. Dann mit einer Gabel das Ei bzw. den Ei-Ersatz unterrühren und nach und nach die 200 ml Wasser hinzugeben. Die Zutaten verrühren, bis ein klebriger Teig entsteht. Diesen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3-5 min kneten und anschließend mit einem sauberen Küchentuch abdecken und 30 min ruhen lassen.

2 In der Zwischenzeit die Füllung vorbereiten: Die Zwiebel und den Knoblauch in ganz kleine Würfel schneiden oder in einen Zerkleinerer geben und anschließend mit dem Veggie-Hack bzw. dem Tofu vermengen, ordentlich mit Salz und Pfeffer würzen und bereitstellen.

3 Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche oder eine Ausstechform, eine sog. *Pelmeniza*, legen und mit dem Nudelholz ausrollen. Kleine Kugeln mit der Füllung auf Halbmonden verteilen und formen.

4 Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, großzügig salzen, 5-8 ganze Pfefferkörner und 2 Lorbeerblätter hinzugeben. Die Pelmeni ca. 5 min kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Anschließend mit einer Schaumkelle herausnehmen und mit Schmand oder Creme Vega servieren.





Tipps: Für gleichmäßige Pelmeni empfiehlt es sich, ein Glas oder eine runde Plätzchen-Ausstechform zu verwenden.

Die vegetarischen Pelmeni können auch in Gemüsebrühe zubereitet werden.

Russisch/Ukrainisch: пельмени (Pelmeni)

Verbreitung: Russland (insbesondere Sibirien), Ukraine

Vom Fleisch fallen

Pelmeni – die wohl bekanntesten aller Teigtaschen – sind in Russland, der Ukraine und vielen anderen Ländern dieser Welt überaus beliebt und gehören wohl zu *den* slavischen Gerichten schlechthin. Eigentlich werden sie traditionell mit Rind- und Schweinefleisch nach sibirischer Art zubereitet. Ganz im Sinne moderner pflanzenbasierter Essgewohnheiten ist es an der Zeit, dass auch die vegetarische Alternative die Welt erobert: Denn ganz egal ob mit Tofu, Veggie-Hack-, Kohl- oder Pilzfüllung – sie schmecken einfach immer!

Tatsächlich ist der Vegetarismus in Russland keine neue Erscheinung, denn in der orthodoxen Kirche wird schon sehr lange während insgesamt vier Fastenzeiten im Jahr (z.B. vor Ostern, vor Weihnachten) mit insgesamt mehr als 220 Fastentagen auf Fleisch verzichtet. Ab den 1860er-Jahren kann man von der Verbreitung moderner vegetarischer Ideen in Russland sprechen, die zur Gründung vegetarischer Vereinigungen führte (erstmalig 1901 in St. Petersburg). Der wohl bekannteste und einflussreichste russische Vegetarier (und zeitweise sogar Veganer) war der Schriftsteller Lev Nikolaewiĉ Tolstoj (1828-1910), der mit seinem Werk *Die erste Stufe* (1892) (auch als *Die Fleischesser* bekannt) sozusagen eine „Bibel des Vegetarismus“ geschaffen hat – und damit auf große (nicht nur positive) Resonanz gestoßen ist. Seine Anhänger organisierten sich in sog. (landwirtschaftlichen) *Tolstojaner-Kommunen* – und das auch noch

zu Sowjetzeiten. 1913 fand der erste gesamtrussische Vegetarier-Kongress statt, nachdem bereits einzelne vegetarische Restaurants in den größeren Städten wie Moskau eröffnet hatten. Diese hatten aber einen eher schweren Stand, da der Vegetarismus, wenn auch inzwischen gesundheitlich, ökologisch und ökonomisch motiviert, als politisch verdächtige Sekte eingestuft und in der Öffentlichkeit eher kritisch gesehen wurde.

Der Ursprung der Pelmeni ist nicht eindeutig geklärt, jedoch wird davon ausgegangen, dass er in Regionen Sibiriens, dem Ural oder den Regionen der Wolga liegen könnte – wenn auch die Heimat der Teigtaschen in Wahrheit in China liegt: Die russische Küche wurde nämlich stark von asiatischen Nomaden geprägt. So erinnern auch Pelmeni an die chinesischen Varianten Jiaozi oder WanTan. Durch die Mongolen wurde die russische Variante der Teigtaschen mit der Zeit in alle russischen Einflussgebiete und über seine Grenzen hinaus verbreitet – so die Theorie vieler Kulturhistoriker. Unabhängig davon, woher sie kommen, ist es wichtig, dass sie dahin gelangen, wo sie hingehören – nämlich auf unsere Teller!

Guten Appetit!

Übrigens: Der Begriff Pelmeni kann als „Brotohr“ (*pel'njan* bzw. *pel'n'an*) übersetzt werden.

Rezept: Gutcajt, Sergej & Brammerloh, Susanne: Die Russische Küche, Sankt Petersburg 2018, S. 65-75.

Fotos: Kristina Nuss

Brang, Peter: Ein unbekanntes Russland. Kulturgeschichte vegetarischer Lebensweise von den Anfängen bis zur Gegenwart, Köln 2002.

Wikipedia: Pelmeni. Verfügbar unter <https://de.wikipedia.org/wiki/Pelmeni>. Abgerufen am 02.02.2021.

PLOV

Orientalisches Reisgericht

von Vanessa Lorenz

Zutaten

500 g Rundkornreis
500 g Rinderwade
1-2 große Zwiebeln
500 g Karotten
½ Knoblauchknolle
Salz
Pfeffer

Für den Salat

4 Tomaten
1 kleine Zwiebel
Essig
Öl
Salz
Pfeffer

Zubereitung

1 Die Rinderwade in große Stücke schneiden und in der Pfanne von allen Seiten scharf anbraten. In den *Kasan* (WOK) legen, mit kochendem Wasser aufgießen (bis das Fleisch knapp bedeckt ist) und 1,5-2 Std. dünsten (bis das Fleisch weich ist).

2 Den Reis waschen und mit kochendem Wasser aufgießen. So lange stehen lassen, wie das Fleisch dünstet.

3 Zwiebeln klein schneiden, goldgelb anbraten und dann zur Seite stellen. Karotten in dünne Streifen hobeln/schneiden und in der Pfanne anbraten.

4 Sobald das Fleisch weich ist, die Knoblauchknolle dazulegen. Darauf die gebratenen Zwiebeln schichten und wiederum darauf die gebratenen Karotten schichten. Das Reiswasser abgießen und den Reis auf die Karotten legen. Alles mit kochendem Wasser aufgießen (ca. 2 Kaffeeteller voll, das Wasser muss ca. einen Fingernagel hoch über dem Reis stehen). Alles gut salzen und pfeffern und bei hoher Hitze ca. 15 min kochen.



5 Mit einem langen Stiel Löcher in den Reis machen (bis zum Fleisch), damit das Wasser ausdampfen kann.

6 Sobald kein Wasser mehr auf dem Reis sichtbar ist, nochmals Löcher in den Reis stechen. Einen Teller darauflegen, die Hitze auf die Hälfte herunterdrehen, mit einem Deckel zudecken und 30 min dämpfen.

7 In der Zwischenzeit für den Salat die Tomaten und Zwiebeln schneiden und mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer abschmecken.

8 Das Gericht unbedingt erst *kurz vor* dem Servieren durchmischen. Niemals davor!



Balkan Baroque & Counting the Rice: Marina Abramović zum Essen

Plov ist in Zentralasien weit verbreitet. Es nimmt jedoch einen besonderen Stellenwert in Usbekistan ein, denn es ist dort das Nationalgericht. Das Gericht wird traditionell nur von Männern gekocht, über dem Feuer und unter freiem Himmel. Eigentlich wird es mit Hammelfleisch oder mit Fettschwanzschaffleisch, in einem sog. *Kasan* bzw. *Kazan* zubereitet. Wichtig zu erwähnen ist, dass es zahlreiche Varianten gibt, obwohl die Zutaten relativ simpel sind. In Tadschikistan beispielsweise wird es zusätzlich mit Kichererbsen gekocht. Plov ist ein Alltagsgericht, welches gerne und oft gegessen wird. Jedoch wird Plov auch an Festtagen, unter anderem an Hochzeiten, Geburtstagen, etc. serviert. Heutzutage ist das

Gericht sehr beliebt und hat sich auch im slavischsprachigen Raum weit verbreitet.

Die serbische Performance-Künstlerin Marina Abramović (*1946) benutzt in vielen ihrer Performances Lebensmittel um ihre oftmals provokativen Überzeugungen kraftvoll darzustellen. Bei der Performance *Balkan Baroque* (1997) reinigte sie für vier Tage lang, sechs Stunden pro Tag, einen Berg aus blutigen Rinderknochen. Währenddessen sang sie Totenlieder aus den ehemaligen jugoslawischen Teilrepubliken und im Hintergrund wurden groteske Videos abgespielt. All das sollte ein Andenken an den Krieg sowie ein Denkmal für die grausame Natur des Menschen sein. Eine weitere Performance namens *Counting the Rice* (u.a. 2015) ist ein Teil des Workshops *Cleaning the House*. Dabei bekommen die Teilnehmer*innen einen kleinen Haufen Reis, der mit Linsen ge-

Usbekisch: Плов (Plov)

Weitere Bezeichnungen:

usbekisch: Palov/Osh, kirgisisch: Paloo, albanisch: Pilaf, armenisch: Pilav/փիլավ, aserbaidjanisch: Plov, bosnisch: Pilav, griechisch: Pilafi/πλάφι, persisch: Polow, Pollo, rumänisch: Pilaf, russisch: Plov/плов, serbisch: Pilav/пилав

Verbreitung: v.a in Zentralasien (mit Abweichungen aber auch in der Türkei, in Russland, im Iran, etc.)

mischt ist. Ihre Aufgabe ist es, den Reis und die Linsen zu trennen und sie zu zählen. Das soll die mentalen Fähigkeiten stärken, die Geduld testen und fördern sowie die Leute dazu bringen, sich für mehrere Stunden vollständig auf eine Sache zu konzentrieren. Rindfleisch in *Balkan Baroque* und Reis in *Counting the Rice* – beides sind zentrale Zutaten für Plov: Marina Abramović zum Essen also.

Rezept: Ida Lorenz

Fotos: Vanessa Lorenz

Albrecht, Christoph: Plov – Das usbekische Nationalgericht. Verfügbar unter: <https://www.skr.de/blog/plov/>. Abgerufen am 16.01.2021.

Anderson, Patrick: *So Much Wasted: Hunger, Performance, and the Morbidity of Resistance*, Durham 2010.

PRYANIKI Russische Weihnachtslebkuchen

von Nigina Makhmudova

Zutaten

600 g Mehl
270 g Honig
100 g Milch
2 Eier
3 EL Butter
1 TL Zimt
½ TL gemahlene Nelken
1 Pkg. Backpulver

Außerdem

1 Ei
150 g gehackte Mandeln

Zubereitung

1 Butter und Milch langsam erwärmen, ohne sie zu kochen. Die Mischung vom Herd nehmen, den Honig hinzufügen und zu einer glatten Masse verrühren.

2 Eier, Gewürze, Backpulver und Mehl zur Masse hinzufügen und zu einem glatten Teig kneten.

3 Den Teig gleichmäßig ausrollen, die Lebkuchen mit Formen ausstechen und auf ein gefettetes Backblech geben.

4 Die Lebkuchen mit einem verquirlten Ei bestreichen, mit gehackten Mandeln bestreuen und bei 200-220°C (Ober-/Unterhitze) backen.



Russisch/Ukrainisch: пряник (Пryaniki)

Polnisch: piernik

Verbreitung: Tula, Moskau, Perm', Novgorod,
Sibirien, Belarus, Ukraine, Polen

Honigbrot – ein Zeichen für Wohlstand und Glück

Der erste Lebkuchen in Russland ist für das 9. Jahrhundert belegt und bestand aus Roggenmehl, Honig und Beerensaft. Später wurden dem sog. *Honigbrot* Waldkräuter und -wurzeln hinzugefügt. Im 12. und 13. Jahrhundert, als in Russland exotische Gewürze aus Indien und dem Nahen Osten eingeführt wurden, erhielt der Lebkuchen seinen heutigen Namen: Pryaniki (vom Wort *pryanij*, d.h. würzig, duftend und angenehm im Geschmack) galten als Delikatesse und wurden sowohl in armen als auch in wohlhabenden Häusern bis zur königlichen Tafel im Rahmen traditioneller Feierlichkeiten aufgetischt. Lebkuchen gilt bereits seit der Antike als Zeichen von Wohlstand und Glück für das Heim.

Rezept: Praktičeskaja enciklopedija ruskoj kuhni, Ural. L.T.D. 2005, S. 173

Foto: Colourbox

Zajtseva, Ekaterina: Zayedayet ona pryanikom pechatnym... Rodina 01.08.2015. Verfügbar unter <https://rg.ru/2015/08/07/rodina-pryanik.html>. Abgerufen 15.01.2021.

SALAT OLIVIER

von *Valentina Schröder*

Zutaten

500 g Kartoffeln
500 g Kaiserfleisch
4-5 Gewürzgurken
2 gekochte Möhren
4 Eier
kl. Dose Erbsen
Salz, Pfeffer
Speiseöl
1 TL Senf
Zitronensaft

Zubereitung

1 Die Kartoffeln mit ihrer Schale weichkochen, pellen und in kleine Würfel schneiden. Das Kaiserfleisch kochen, abkühlen lassen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden.

2 Die Möhren weichkochen und mit den klein geschnittenen Gewürzgurken zum Fleisch und den Kartoffeln geben. Zwei der vier Eier weichkochen, schälen und klein geschnitten zum Rest geben. Die Erbsen abgießen und hinzugeben.

3 Für die selbstgemachte Mayonnaise die zwei rohen Eier in einem Mixer aufschlagen und auf niedriger Stufe das Speiseöl hineinfließen lassen, bis das Ganze stockt. Den Mixer ausmachen und Senf, Salz, Pfeffer und ein wenig Zitronensaft hinzugeben. Das Ganze einmal auf hoher Stufe durchmischen und danach noch einmal abschmecken.

4 Die Mayonnaise auf die Zutaten geben, alles kräftig durchrühren und den Salat mindestens für ein paar Stunden kühlen und ziehen lassen. Sollte die Mayonnaise nicht ausreichen, kann das Ganze auch mit Sahne gestreckt werden.



Tipp: Salat Olivier ist als Beilage zu vielen deftigen Gerichten geeignet!



Russisch: Салат Оливье
(Salat Oliv'e)

Polnisch: Sałatka jarzynowa
(Gemüsesalat)

Bulgarisch/Serbisch:
Руска Салата (ruska salata,
russischer Salat)

Verbreitung: ganz Osteuropa,
vor allem Russland

Französische *Haute Cuisine* am russischen Zarenhof

Dieser berühmte slavische Kartoffelsalat wurde erstmals Ende des 19. Jahrhunderts von dem belgisch-französischen Koch Lucien Olivier (1838-1883) am russischen Zarenhof serviert. Um sich von der einfachen Bevölkerung abzugrenzen und in den Geschmack der exklusivsten Gerichte zu kommen, bestellte man französische Köche an den Zarenhof.

Das menschliche Bedürfnis nach Differenzierung und Abgrenzung von anderen hat sich auch in den unterschiedlichen Essstilen niedergeschlagen. Alltags-, Volks- und Hochküchen markieren immer soziale Positionen und Situationen: Speisen wirken so als Mittel sozialer Distinktion.

Die ursprünglichen Zutaten von Oliviers Kartoffelsalat unterschieden sich nämlich wesentlich von den heutigen: Der Salat bestand aus Filets von Haselhühnern, Kaviar, gekochten Flusskrebse, gekochter Kalbszunge, Kapern, Kartoffeln, Eier, Gewürzgurken und wurde mit der sog. Soße *Provençal* übergossen. Das Original-Rezept für diese Soße hat der Koch leider mit ins Grab genommen, weshalb es viele Versuche gab, diese

so authentisch wie möglich nachzuahmen. Im Laufe der Zeit entwickelte sich dieser Salat zu einem Gericht, das nicht mehr nur der Oberschicht vorbehalten war: Aufgrund der Variationen mit vergleichsweise einfachen Zutaten wurde er zum Volksgericht und insbesondere zu Sowjetzeiten zum „Festessen des kleinen Mannes“, das auch heute noch als fester Bestandteil des russischen Neujahrsfestes gilt.

Rezept: Familie Schröder

Foto 1: © Marco Verch (CC BY 2.0). Verfügbar unter <https://foto.wuestenigel.com/ingredients-on-the-plates-ready-for-mixing-russian-salad/>. Abgerufen am 03.02.2021.

Foto 2: Colourbox

Barlösius, Eva: Die Soziologie des Essens: eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung, München 2011.

Smyshliaeva, Maria: Kulturtransfer im Kochtopf. Ausländische Köche in Russland, in: Norbert, Franz & Frieß, Nina (Hgg.): Küche und Kultur in der Slavia. Eigenes und Fremdes im ausgehenden 20. Jahrhundert. Potsdam 2014, S. 21-36.

SARMA Kohlrouladen

von Elke Küentzle

Zutaten

- 1 Kopf Weißkohl
(sauer eingelegt,
wenn möglich)
- 500 g Hackfleisch
- 100 g geräucherter
Bauchspeck
- ½ Tasse Langkornreis
- 6 Knoblauchzehen
- 2 Zwiebeln
- 3 EL Tomatenmark
- 1 EL Paprikapulver
- Salz und Pfeffer
- Brühe

Zubereitung

1 Den Kohlkopf putzen und in Salzwasser dämpfen, bis sich die Blätter einzeln ablösen lassen. Den Kohlkopf herausnehmen und kalt überbrausen. Die Kohlblätter einzeln ablösen, starke Rippen ggf. herausschneiden.

2 Den Reis halbgar kochen.

3 Die Fleischfüllung wie folgt zubereiten: gewürfelten Speck und gehackte Zwiebeln anrösten, mit dem Hackfleisch, dem Reis, den ausgepressten Knoblauchzehen und dem Paprikapulver mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4 Das Hackfleisch-Reisgemisch jeweils esslöffelweise auf 2 vorbereitete Kohlblätter geben, die Ränder einschlagen und mit Küchengarn zusammenbinden.

5 In einem Schmortopf Öl erhitzen, die Rouladen rundum anbraten und herausnehmen. Etwas gehackte Zwiebeln, Speck und Tomatenmark im Schmortopf anschwitzen und mit Brühe aufgießen.
(Fortsetzung nächste Seite)



6 Die Rouladen wieder in den Schmortopf einlegen. Zugedeckt bei mäßiger Hitze etwa 30 min garen. Sarne (Plural von *Sarma*) herausnehmen und warmstellen. Die Sauce passieren und etwas einkochen lassen.

Kroatisch/Serbisch/Bosnisch:

Sarma bzw. Сарма

Polnisch: Gołąbki

Russisch/Ukrainisch: голубцы
(golubzy/holubzy)

Weitere Bezeichnungen: u.a.
deutsch: Kohlrouladen, Krautwickel;
rumänisch: sarmale;
türkisch: sarma; ungarisch:
töltött kaposzta

Verbreitung: Mittlerer Osten
bis Südosteuropa, kühlere
Regionen Europas

Gefüllt, gewickelt, geschmort

Die Grundzubereitung, Gemüseblätter gefüllt zu garen, geht auf die Küche des byzantinischen Reichs zurück. Das Verbreitungsgebiet der Sarma-Variationen rund um den östlichen Mittelmeerraum entspricht der damaligen Ausdehnung dieses Reiches. Der Name des Gerichts leitet sich vom Türkischen *sarmak* ab, was „einwickeln“ bedeutet. Verwendet werden Blätter verschiedener Pflanzen, u.a. Weißkohl, Weinblätter, Mangold und andere Arten essbarer Blätter. In

Deutschland und Osteuropa werden Wirsing-, Weißkohl- und Rotkohlblätter, also haltbares Wintergemüse, verwendet; in Südosteuropa insbesondere gesäuerter Weißkohl, Grünkohl oder Weinblätter. Dort, also v.a. in Kroatien, Serbien und Montenegro, gilt Sarma als wichtiger Bestandteil der Festtagsküche, etwa an Weihnachten, Ostern oder zur Slava, dem Fest zu Ehren des Familienschutzheiligen.

Rezept: Elke Küentzle – abgewandelt nach Sarma Rezept. Gefüllte Krautwickel, Balkanrezepte.de. Verfügbar unter <http://balkanrezepte.de/sarma-rezept-gefuellte-krautwickel/>. Abgerufen am 04.02.2021.

Foto: Colourbox

Goccus – der Genießertempel: Gefüllt, gewickelt, geschmort – Kohlrouladen international. Verfügbar unter <https://goccus.com/magazin/laenderspezialitaeten/gefuellt-gewickelt-geschmort-kohlrouladen-international/>. Abgerufen am 04.02.2021.

Weihnachtsbräuche in Kroatien. Kroatisch Blog. Školica. Verfügbar unter <https://www.kroatischlernen.eu/blog/weihnachtsbraeuche-in-kroatien>. Abgerufen am 04.02.2021.

TSCHEBUREKI

Frittierte Teigtaschen mit Hackfleischfüllung

von Alexander Lang

Zutaten

Für den Teig

500 g Mehl, Type 550
250 g Wasser
1 TL Sonnenblumenöl
1 TL Salz

Für die Füllung

200 g Zwiebeln,
klein gewürfelt
100 g Wasser
400 g Hackfleisch
1 TL Salz
½ TL schwarzer Pfeffer

Außerdem

Öl zum Braten

Zubereitung

1 Für den Teig alle Zutaten in eine Schüssel geben und durchkneten. Teig in Frischhaltefolie einwickeln und ca. 1 Std. ruhen lassen.

2 Für die Füllung alle Zutaten in einer Schüssel vermischen.

3 Den Teig zu einem Strang ausrollen, in 14-16 Stücke schneiden und zu Kugeln formen. Einzelne Kugeln dünn ausrollen (ca. 3 mm) und ca. 1-2 EL Füllung auf eine Hälfte des Kreises geben, gleichmäßig verteilen, in der Mitte falten, leicht plattdrücken und die Kanten mit einer Gabel gut zusammendrücken.

(Fortsetzung nächste Seite)



4 In einer Pfanne das Öl (Ölstand ca. 0,5 cm) erhitzen, Tschebureki in die Pfanne geben, von beiden Seiten goldbraun fritieren und auf einer Küchenrolle abtropfen lassen.

Tipp: Richtige Tschebureki müssen dünn sein.

Zentralasiatisch/Usbekisch/Russisch:
чебуреки (Tschebureki)

Weitere Bezeichnungen:
Chebureki
Krimtatarisch: çüberek
Türkisch: çığ börek

Verbreitung: Zentralasien, Russland

#foodporn – heiß und fettig!

Der Tscheburek ist ein uraltes Gericht, dessen Ursprung schwierig zu bestimmen ist. Seine Wurzeln liegen in der verworrenen Geschichte Zentralasiens. Eine enorme Beliebtheit gewannen Tschebureki während der Sowjetzeit, insbesondere als ein Dekret erlassen wurde: Dies ermöglichte den Krimtataren, sich in der UdSSR niederzulassen und die Speise in den sog. *Tscheburetschnajas* zu verkaufen. Heute werden sie aber auch in Supermärkten, Imbissständen sowie Restaurants angeboten: für die einen ist es Gourmetküche, für die anderen Fast Food bzw. Street Food. Aufgrund ihrer Farbe und Form werden Tschebureki oft in den russischen sozialen Netzwerken unter diversen Hashtags wie *#foodporn* gepostet. Sie zu verzehren ist herausfordernd, denn es besteht ein hohes Risiko, dass Hände, Kleidung, Gesicht und Passanten mit dem Saft bespritzt werden. Dabei ist der Saft fast das wertvollste und leckerste in diesem Gericht. Es wird geraten, den Tscheburek aufrecht zu halten, damit der Saft im Inneren bleibt. Der Verzehr ist eine Kunst, doch er ist das Risiko wert!

Rezept: Familie Lang – abgewandelt nach Krugolova, Lena & Matershev, Anna: Russisch kochen mit dem Thermomix, München 2018, S. 70.

Foto: Alexander Lang

Wasilisa, Malinka: Tschebureki: Für dieses Gericht standen die Sowjets Schlange, in: *Russia Beyond* (30. Juni 2019). Verfügbar unter <https://de.rbth.com/russische-kueche/82116-tschebureki-sowjetische-spezialitaet-kochen-rezept>. Abgerufen am 29.01.2021.

ZWETSCHKENKNÖDEL aus Erdäpfelteig

von Martin Rieder

Zutaten

etwa 400 g mehliges Erdäpfel
1 Eidotter
1 Ei
30 g Butter
1 Prise Salz
Muskatnuss
etwa 150 g griffiges Mehl
(je nach Feuchtigkeit der
Erdäpfel)
etwa 10 bis 15 Zwetschken
(je nach Größe)
100 g Semmelbrösel (u.
etwas Butter zum Rösten)
Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung

1 Die Erdäpfel kochen, schälen und auskühlen lassen. Danach die Erdäpfel durch ein großes Sieb streichen bzw. durch die Erdäpfelpresse drücken, in der Mitte eine Vertiefung machen.

2 Butter in einer Pfanne leicht aufschäumen und zusammen mit dem Eidotter, dem ganzen Ei, Muskatnuss und Salz in die Vertiefung geben. Zuletzt das Mehl darüber streuen und alles zu einem geschmeidigen Teig kneten. Diesen zu einer Rolle formen, in Scheiben schneiden, diese zu Kugeln drehen und flach drücken.

3 Die Zwetschken jeweils auf das vorbereitete Teigstück legen und zu einem Knödel zusammendrehen. In kochendes Wasser geben und leicht kochen lassen, bis sich die Knödel leicht zu drehen beginnen.

4 In der Zwischenzeit in einer Pfanne die Semmelbrösel braun rösten. Knödel aus dem Kochwasser heben, auf

einem Teller mit Küchenpapier abtropfen lassen und in die Pfanne mit den Bröseln geben. Vorsichtig in den Bröseln drehen, auf einem Teller anrichten und mit Staubzucker bestreuen.



Mamas Tipps: Die Brösel können für ein besonderes Aroma vor dem Rösten mit geriebenen Haselnüssen und Vanillezucker vermischt werden. Zudem empfiehlt es sich, das Kochwasser für eine bessere Würze der Knödel etwas zu salzen.

Tschechisch: švestkové knedlíky

In Österreich sind: Erdäpfel gleich Kartoffeln, Zwetschken gleich Pflaumen und Germ gleich Hefe.

Verbreitung: v.a. Böhmen (heutiges Tschechien, früher Königreich Böhmen mit Kronländern: Mähren, Schlesien, Teile der Lausitz), (Ober-)Österreich

Wie der Knoten auf den Teller kam

Der Begriff „Knödel“ wurde erstmals um 1000 n. Chr. auf Pergament schriftlich festgehalten. Etymologisch leitet er sich vom mittelhochdeutschen Wort *Knode* („kleiner Knoten“) ab. Wissenschaftlern zufolge ist der Knödel als Speise aber viel älter. Denn Archäologen fanden auf Schweizer Boden aus Getreideschrot, Wasser und Mehl gemischte Klumpen, die bereits aus dem Jahr 3600 v. Chr. stammten. Und schon etwa 2000 v. Chr. in der Jungsteinzeit sollen Bewohner von Pfahl-

bauten Fleisch und Früchte in einem Teigmantel zubereitet haben. So geschah es auch rund um den Mondsee in Oberösterreich, wo der Knödel heute in verschiedensten Varianten aufgetischt wird: Ghackknödel (fein geschnittene Wurst- und Bratenreste), Speckknödel, Selchfleischknödel, Hascheeknödel (grobe Selchfleisch- und Wurstfüllung), Blunzenknödel (Blutwurstfüllung) als Hauptspeise. So könnte man meinen, die wahren „Knödelerfinder“ sind alleinig die Oberösterreicher, was aber nur zum Teil stimmt.

Kulinarischer Kulturtransfer aus Böhmen

Die heiß begehrten und oft zum Nachtisch servierten süßen Obstknödel mit Marillen, Zwetschken oder Erdbeeren haben ihren Ursprung nämlich in Böhmen, wo man anstatt des Erdäpfelteiges insbesondere Topfenteig mit Germ verwendete. Die Fruchtknödel aus Böhmen sind jedoch

nur eines von vielen Beispielen von kulinarischem Transfer. Denn so wie die ehemalige EU-Kommissarin Benita Ferrero-Waldner einst sagte, dass „der Geschmack Europas kein Einheitsbrei“, sondern „Harmonie in der Vielfalt“ sei, dachten bekanntlich schon die Habsburger. Die österreichische Gesellschaft des 17. und 18. Jahrhunderts, genauer der Adel und das Bürgertum, sowie deren Küche waren vor allem durch einen regen interkulturellen Austausch mit den Kronländern und anderen europäischen Monarchien geprägt: Folglich fanden sowohl böhmische, polnische, ungarische, spanische, italienische, französische und niederländische Gerichte als auch Speisen vom Balkan und der heutigen Türkei Eingang in die „Wiener Küche“. Und vor allem die böhmischen Köchinnen, die verstärkt ab Ende des 19. Jahrhunderts in bürgerlichen Haushalten tätig waren, brachten ihre heimischen (Süßspeisen-)Rezepte nach Österreich mit, so beispielsweise die Golatschen (Plundergebäck mit Topfen/Quark), die Powidlmarmelade (Pflaumenmus), die sauren oder süßen Skubanken (Zupfnudeln aus Kartoffelteig), die *buchty* (Dampfnudeln, oft mit Marmelade gefüllte Hefeküchlein, S. 23) oder etwa die böhmischen Dalken (*vdolky*, Küchlein mit einer kleinen Mulde durch eine spezielle Pfanne).

Rezept: Martin Rieder – abgewandelt nach Prutsch, Marianne, Resl, Barbara, Taucher, Markus u.a. (Hg.): Knödel. Bodenständige Gerichte und Raritäten, Reihe „Unser Kulinarisches Erbe“, Wien 2015, S. 76-79.

Foto: Martin Rieder

Fendl, Elisabeth & Nosková, Jana: Die böhmische Küche, in: Kalinke, Heike M., Roth, Klaus & Weger, Tobias (Hgg.): Esskultur und kulturelle Identität. Ethnologische Nahrungsforschung im östlichen Europa, Oldenburg 2010, S. 105-136.

Hirsch, Peter: „Wer keinen Knödel isst, hat den ganzen Tag Hunger“. Oder: Prost Mahlzeit in Oberösterreich, in: Sandgruber, Roman, Etzlsdorfer, Hannes & Wagner, Christoph (Hgg.): Stift Schlierbach Mahlzeit! OÖ Landesausstellung 09, Linz 2009, S. 157-161.

Pohl, Heinz-Dieter: Die Sprache der österreichischen Küche. Ein Spiegelbild sprachlicher und kultureller Kontakte, in: *Internet-Zeitschrift für Kulturwissenschaften* Nr. 15 (Juni 2004).

Sandgruber, Roman: Österreichische Nationalspeisen: Mythos und Realität, in: Teuteberg, Hans Jürgen, Neumann, Gerhard & Wierlacher, Alois (Hgg.): Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven, Berlin 1997, S. 179-203.

www.uni-bamberg.de/slavart/

