

Odessa, wie es is(s)t

Bericht von Benedikt Schneider

Wenn Odessa eines ist, dann ist es untypisch. Im positivsten Sinn des Wortes. Am Schwarzen Meer überlappen sich seit jeher die Machtbereiche ganz unterschiedlicher Staaten, und so ist es fast unmöglich, Odessa nur einem Kulturraum zuzuordnen. Bevor Katharina die Große die Stadt 1794 als Militärhafen gründen ließ, wurde das Gebiet bereits von verschiedensten Steppenvölkern bewohnt. Es fiel an das Großfürstentum Litauen und schließlich an das Osmanische Reich, von welchem es die Gründerin im Russisch-Türkischen Krieg von 1787 eroberte. Nach der Teilung Polens kamen viele polnische Juden nach Odessa und brachten ihre Kultur genauso mit wie die griechischen Kaufleute, die hier Handel trieben. Im 19. Jahrhundert mehrte sich dann vor allem die westeuropäische Präsenz, in der sowjetischen Periode ging sie wieder zurück. Seit dem Zerfall der UdSSR gehört Odessa seit 1991 nun zur unabhängigen Ukraine. Diese verschiedenen Einflüsse haben in der gesamten Stadt, bei den Menschen und in ihrer Kultur unübersehbare Spuren hinterlassen. Als wichtiger Teil der Kultur spielt Essen und Trinken auch in Odessa eine große Rolle. Doch wie haben die unterschiedlichen ethnischen Einflüsse die Esskultur in Odessa beeinflusst?

Macht man sich in den Straßen der Stadt auf die Suche nach Restaurants oder Cafés, bleibt kein Wunsch unerfüllt. Das Angebot reicht vom traditionellen Lebensmittelmarkt bis zur Fast-Food-Kette. Von der italienischen Pizzeria bis zum krimtatarischen Restaurant. Es wird schlagartig klar: Die *eine* Odessiter Küche wird sich nicht finden lassen.

Der erste Weg geht, wie so oft, zum einigermaßen Vertrautem. Das Restaurant „Ali Baba“ an der Deribasivska-Straße bietet türkische Küche mit einem leichten Odessiter Touch. Der Grill ist in eine kleine Hütte etwas abseits des eigentlichen Ladens ausgelagert. Von dort steigen unaufhörlich Rauchwolken auf, die den Duft von Lamm über die Straße verbreiten. Die Koteletts werden mit hauchdünnem Fladenbrot serviert. Dazu natürlich Schmand und erstaunlicherweise eine scharfe Salsa. So wie hier mit den beiden Dips verändern viele Köche in Odessa traditionelle Gerichte auf einfache und oftmals pragmatische Art und Weise, wie Valeriy Suntsov¹ wenige Tage darauf erklärt.

¹ Valeriy Suntsov ist gebürtiger Odessit, hat in Odessa und Illinois studiert und ist mittlerweile Projektmanager der Griechischen Kulturstiftung in Odessa.

Ein Gericht, an dem sich dieser Prozess sehr gut nachvollziehen lässt, sind die sogenannten „Wareniki“. Teigtaschen, die im Gegensatz zu den mit Fleisch gefüllten „Pelmeni“, vegetarisch beziehungsweise süß gefüllt werden. Ganz Russland und die Ukraine kennen dieses Gericht vor allem mit Kirschen. Natürlich findet man es auch in Odessa. Hier wird jedoch auch noch eine andere Variante davon hergestellt. Das Umland der Stadt ist unter anderem für die Erdbeeren bekannt, die dort unter quasi mediterranen Bedingungen wachsen. Es ist also naheliegend, dass die Bewohner der Region ihre landestypischen Gerichte auch mit regionalen Produkten ergänzen.²

Ähnlich ist es auch bei den „golubcy“. Die traditionelle russische Kohlroulade gibt es in Odessa anstatt in Kohl mit Weinblättern umwickelt. Ihren „Borschtsch“ machen Hausfrauen aus Odessa gerne mit Hühnerfleisch statt Rind.³ Es wird eben verwendet, was es gibt und dabei gerne auch mal auf Rezepte anderer Regionen zurückgegriffen. Der multikulturelle Einfluss mehrerer Jahrhunderte zeigt sich hier deutlich. Bei alledem gibt es in den Gefriertruhen jedes Supermarkts immer noch Eistüten, die mit ihrer gestanzten Waffel und der viereckigen, hineingeschobenen Eis-„Kugel“ an sowjetische Zeiten erinnern.

Doch Odessa ist eine moderne Stadt, die sich auch kulinarisch weiterentwickelt. In der Markthalle, die direkt vis-a-vis zum traditionsreichen Privoz-Markt steht, haben sich Street-Food-Läden angesiedelt. Italienische Pizza, Shawarma oder Falafel, asiatische Nudeln. Das Angebot und das Design der Läden ist das Gleiche wie in jeder europäischen Großstadt. Das einzig Befremdliche hier ist, dass der Street-Food-Markt links und rechts von riesigen Schuhläden begrenzt wird.

Als Hafenstadt spielt für Odessa Fisch natürlich eine große Rolle. Hier zeigt sich in einem der beliebtesten und bekanntesten Gerichte der große Einfluss, den die jüdische Bevölkerung Odessas auf die Kultur der Stadt hatte. Der „gefülte Fisch“ ist ein traditionelles jüdisches Sabbatgericht, bei dem ein Fisch gehäutet wird, sein Fleisch zu einer Fischfarce verarbeitet und zusammen mit gekochten Eiern wieder in die Fischhaut gefüllt wird. Nach dem Poschieren wird der Fisch gekühlt und später meist mit Karotten und Roter Beete serviert. Diese traditionelle Zubereitungsweise ist sehr aufwendig und wird daher nur noch selten

² Diese Informationen stammen von der Stadtführerin „Tatjana“ in Odessa

³ Diese Informationen stammen von Valeriy Suntsov

praktiziert. In Odessa versteht man unter diesem Namen heute deshalb meistens Fischklöße, die ebenfalls aus einer Fischfarce bestehen. Diese wird jedoch nicht wieder in die Haut des Fisches gefüllt, sondern zu Klößen geformt. Manchmal umwickeln sie die Köche mit Weinblättern, um die Fischhaut zu imitieren. Auch die Klöße werden meist kalt gegessen.⁴

Egal ob die Stadt an sich oder die Küche Odessas: Vieles kommt Europäern sehr vertraut vor. Aus Bessarabien, wo einst viele Deutsche siedelten, hat es sogar ein vermeintlich deutsches Gericht nach Odessa verschlagen. „Strudli“ klingt verlockend nach einer süßen Nachspeise, ist in Wahrheit aber ein deftiges Gericht. Teigfladen werden zuerst hauchdünn ausgebreitet und dann locker eingerollt oder mehrfach eingeschlagen und in kleine Stücke geschnitten. Gemeinsam mit Kartoffeln und Zwiebeln gekocht und manchmal gebraten bilden diese Teigstücke eine deftige bessarabische Mahlzeit.⁵

Die Küche Odessas ist also sowohl traditionell als auch erfinderisch. Doch auch was die Getränke angeht, hat die Stadt so manches zu bieten. Eines der ältesten und bekanntesten ist „Kwas“, ein Getränk, das durch das Gären von Brot hergestellt wird. Es hat einen minimalen Alkoholgehalt und wird, auch im Rest der Ukraine und in Russland, als Erfrischungsgetränk getrunken. Es erinnert an ein etwas leichteres, zitroniges Malzbier.

Auch wenn es schwierig ist, die europäische Küche auf einen Nenner zu bringen, oft gibt es nur kleine Abweichungen von dem, was ein Europäer als „normal“ betrachten würde, das stellte auch schon Fritz Wertheimer fest, als er zu Beginn des 20. Jahrhunderts nach Odessa reiste und über den damals neuen Teil der Stadt schrieb: „Neu-Odessa könnte man mit veränderten Straßen- und Ladenschildern ebensogut in irgend ein anderes Land versetzen.“⁶ Manchmal jedoch kommt alles anders als erwartet.

So zum Beispiel, wenn man leichtsinnig ein unbekanntes Getränk bestellt, das mit „extremen Schmerzen und Vergnügen“ untertitelt wird und dafür extra an die Bar zitiert wird. Während einer der Barkeeper routiniert das Glas befüllt, reicht der andere selig grinsend einen Fahrradhelm, den man aufsetzen soll. Dann heißt es Kopf einziehen. Der erste Barkeeper hat die Gläser mit Servietten abgedeckt und greift von oben darauf. Er lässt sie ein paar Mal über

⁴ Diese Informationen stammen von der Stadtführerin „Tatjana“ in Odessa.

⁵ Diese Informationen stammen von der Stadtführerin „Tatjana“ in Odessa.

⁶ Fritz Wertheimer: *Durch Ukraine und Krim*. Stuttgart 1918, 50.

die Theke kreisen bevor er sie hochhebt und damit zwei Mal kräftig auf den Helm schlägt. Danach stellt er sie mit einem Krachen ab und es ertönt die unmissverständliche Aufforderung zum Trinken: „Dawei, dawei, dawei“. Doch dem nicht genug. Sobald das Glas geleert wieder auf dem Tisch steht, bekommt man die nächsten beiden Schläge auf den Kopf. Dieses Mal mit einem Baseballschläger. Leicht verduzt vergisst man da schonmal die Frage, was man eigentlich getrunken hat.

Neben traditionellen Gerichten und kulinarischer Vielfalt darf also auch bei Essen und Trinken etwas Odessiter Extravaganz nicht fehlen. Und genau wie in anderen Bereichen macht sie ihrem Ruf alle Ehre.