

SchaNeue Zürcher Zeitung  
/ Feuilleton  
– 24. Dezember 2004  
Ausgaben-Nr. 301, Seite: 37  
uplatz Russland

## **Die Utopie der Verköstigung Wie ein sowjetisches Kochbuch zu neuer Popularität findet**

**Marina Rumjanzewa**

*Das «Buch über schmackhaftes und gesundes Essen» ist ein 400 Seiten umfassendes Kunststück des stalinistischen Barocks - festlich, monumental, universell. Gedacht als Vorschein der Utopie, führte es den Menschen vor, was ihnen mangelte. Heute, da die Gestelle in den russischen Supermärkten nicht mehr leer sind, wird es wieder entdeckt.*

«Die Arbeiterfrauen in der Stadt und die Arbeiterinnen auf unseren sozialistischen Feldern wollen ihre Zeit nicht mit stundenlangen Aufenthalten am Herd verschwenden.» Solche Worte laden nicht gerade zum Kochen ein, doch sie stammen aus dem berühmtesten und meistpublizierten russischen Kochbuch, nach dem die Russen bereits seit über fünfzig Jahren kochen. Auch in meiner Zürcher Küche steht es, aus Moskau mitgereist - das «Buch über schmackhaftes und gesundes Essen». Der 400-seitige Foliant im Grossformat ist längst zerlesen und zerfleddert, doch das Buch ist durch nichts zu ersetzen. Nicht nur, weil es bis heute die grösste Sammlung russischer Rezepte birgt, sondern weil es auch ein spannendes historisches Dokument ist. Und darüber hinaus eine unterhaltsame Lektüre.

Es ist ein Werk des sowjetischen «Grossen Stils» der fünfziger Jahre, ein Kunststück des stalinistischen Barocks - festlich, monumental, universell. Und ideologisch «gewürzt», versteht sich. Freilich nicht in den Rezepten selbst - einen speziellen «sozialistischen Borschtsch» oder einen «Molotow-Salat» gibt es im Buch nicht. Dafür aber eine Einleitung, welche die Vorteile des Kommunismus preist, das Volk zur «hartnäckigen und begeisterten Arbeit» aufruft und den baldigen «Überfluss» verkündet. Ebenfalls klärt sie über «die echte Befreiung der Frau» auf, die laut Lenin auch Befreiung vom «Kleinhaushalt», und das heisst von der lästigen und «unproduktiven» Küchenarbeit, bedeutet.

### **In Zukunft Konserve**

Von daher stammt die Vision einer Zukunft, in der man sich zum grossen Teil von Konserven und vorgefertigten Speisen ernährt sowie in Kantinen und Stadtküchen. Das Essen in Letzteren sollte bald, so die Direktiven der Partei, nicht nur genauso gut wie das «Hausessen», sondern auch billiger sein und dafür sorgen, dass die Sowjetmenschen schon in 10 bis 15 Jahren vorwiegend auswärts essen sollten. Da aber das Land noch nicht so weit war und zudem die «vollständige Liquidierung der Hausernährung» nicht beabsichtigt war, bekam die sowjetische Frau das besagte Buch in die Hände. Mit dem sie allerdings nicht nur kochen, sondern auch ihren geistigen Horizont erweitern sollte.

Ob Buchweizenbrei, Jungschwein in Gelee, ob Pilze in Crème fraîche oder Krebse in Bier - unter den etwa tausend Rezepten, die hier zusammengetragen sind, findet sich fast alles, was die russische Küche so anbietet. Und darüber hinaus Rezepte für Kinder, für werdende Mütter, für Herz- und Leberkranke, für Menschen mit

Magenverstimmung oder solche, die nach einer Krankheit genesen. Und weiterhin zahlreiche Ratschläge praktischer, hygienischer und ästhetischer Natur: wie man den Tisch deckt, die Küche einrichtet, Menus zusammenstellt und überhaupt sich «richtig» ernährt - alles wissenschaftlich begründet, mit Exkursen in die menschliche Physiologie, die Biochemie und die Vitaminlehre.

Auch über Ess- und Kochbares aus der Pflanzen- und Tierwelt wird man aufs gründlichste informiert: was wo wächst, was wie lebt, wie es gefangen oder gezüchtet wird, woraus es besteht, warum es so heisst und wofür es schliesslich gut ist. Serviert wird dies alles in einer Stilmischung aus sachlicher Lakonik und erhabenem Pathos, garniert mit literarischen Schnörkeln: «Forelle. Diesen klangvollen Namen eines schönen und schmackhaften Fisches assoziiert man mit einem reissenden, klaren und kalten Bergbach.» Oder: «An einem heissen, schwülen Tag gibt es kein besseres Erfrischungsgetränk als Granatapfelsaft.» Eingeflochten wird auch «echte» Literatur, zum Beispiel eine heitere Puschkin-Strophe über Wein oder eine dramatische Erzählung über Laichen und Sterben des Buckellachses.

«Es ist von Interesse», heisst es in einem anderen Beitrag, «eine Wurstfabrik zu besuchen und dort das Fliessband zu bewundern.» Der Triumph des wissenschaftlich-technischen Fortschritts, der der Befreiung der Frau und der Sache des Kommunismus dient, ist eines der Leitmotive des Buches. So werden die Technologien in Nahrungsmittelfabriken beschrieben, auf den Fotos sieht man eine Laborantin am Mikroskop, eine «Erbsen-Linie» in der Konservenfabrik, einen gewaltigen Mayonnaise-Strom, der sich aus einer Maschine ergiesst. Daneben bunte, festliche, optimistische Bilder vom sozialistischen Paradies, vom Fest der Arbeit und des Lebens: üppige Speisen, Türme von Käseläben, ein Trawler, der, begleitet von Möwen und umrahmt von Fischkonserven, das unruhige Meer durchpflügt. Und auf den Fotocollagen, die Lebensmittelläden darstellen, ein durchgehender Esswarenteppich, Wurst- und Schinkenorgien - ein richtiger Füllhorn-Ausbruch.

Noch in den sechziger Jahren als Kind habe ich in Moskau Läden erlebt, deren Dekoration diesen Bildern nachempfunden war und die im Sortiment noch beinahe «alles» hatten. Vor allem grosse Vorzeigeläden waren es, wie etwa die Esswarenabteilung von GUM am Roten Platz, wo die Spiegeldecke den «Überfluss» noch verdoppelte. Doch in den meisten Läden im Land gab es weder Spiegeldecken noch viel Ware auf dem Ladentisch, und von daher war das Buch, propagandistisch gesehen, eher kontraproduktiv, da es wie kein anderes die reale Misere und das Versagen der sozialistischen Idee veranschaulichte.

Auch als Kochanleitung verlor das Buch mit der Zeit immer mehr an Wert. Die Lebensmittelversorgung verschlechterte sich zunehmend, auch in Moskau, und damit verkleinerte sich laufend das Repertoire der machbaren Speisen. In den siebziger Jahren verschwanden dann viele Lebensmittel ganz, die anderen wurden rar. Wer kochen wollte, griff immer seltener zum Buch.

### **Phantasien und Sehnsüchte**

Umso häufiger tat man es aus Neugier. In den siebziger und achtziger Jahren hat wohl jeder junge Mensch das Buch einmal in der Hand gehabt: herumgeblättert, sich über Skurrilitäten der stalinistischen Propaganda amüsiert und die verschwundene gastronomische Welt bewundert. Da konnte man zum Beispiel erfahren, wie man Austern isst, Haselhuhn zubereitet oder wie Spargeln und Artischocken aussehen. All jene geheimnisvollen Sachen, die man «live» nie gesehen hat, auf die man ständig in der so viel gelesenen klassischen Literatur stiess und die so viele Phantasien und Sehnsüchte weckten. Diese hatten mit Gaumenkitzel zwar wenig zu tun - dafür waren die unbekanntesten Delikatessen zu abstrakt. Sie waren eher Attribute

einer «anderen», unerreichbaren Welt, nach der man sich sehnte.

Mit der Perestroika kehrte nun diese Welt ein, samt Austern und allen anderen, ganz gewöhnlichen Lebensmitteln. Die überfüllten Supermärkte passten nun endlich zu den Ladenbildern aus dem Buch, und alle seine Rezepte liessen sich wieder nachkochen. Seither ist es als Kochanleitung wieder «in», es gilt als Kanon und Standardwerk, ja als Legende. In neueren Kochbüchern wird es oft zitiert, es wird nachgeahmt und parodiert, seit einiger Zeit sind seine Texte auch vollständig im Internet verfügbar. Und wer ein Exemplar davon noch zu Hause hat, benutzt es nach wie vor. Zudem kann man - während es in den Töpfen gart und schmort - viel Wissenswertes daraus erfahren.

Zum Beispiel, dass die Schärfe von Paprika auf den Stoff Kapsaizin zurückzuführen ist oder dass unter das Tischtuch ein schwerer und weicher Stoff gehört, damit das Tuch glatter liegt. Oder dass etwa Glace zu 57 Prozent aus Eiweiss besteht, zu 32 Prozent aus Eigelb und zu 10 Prozent aus Schale. Oder dass die Kommunistische Partei einst den «ausserordentlich gesunden» (und makellos roten) Tomatensaft zum «Volksgetränk» erklärte und versuchte, die Massen auf den Geschmack von Wein statt Wodka umzupolen. Den «natürlichen Traubenwein» pries sie sogar als Heilmittel, unterliess es jedoch, die genaue Dosierung zu nennen.

Marina Rumjanzewa