

Maria Smyshliaeva

## Kulturtransfer im Kochtopf

### *Ausländische Köche in Russland*

Die Berührung mit einer „fremden“ Küche kann das Empfinden vermitteln, an dem kulinarischen „Kulturkapital“ des Anderen ganz im Sinne Bourdieus teilzuhaben. Ein gutes Beispiel dafür ist bereits seit Jahrhunderten die französische Küche, die sich dem nicht-französischen Essenden als überlegen und einzigartig darstellt und ihm eine Partizipation am Kult und am Fortschritt suggeriert, was in vielen Fällen zu einer schwärmerischen Identifikation mit ihr führt. Zur Zeit der Belle Époque (und vermutlich bis heute) herrscht im In- und Ausland die Meinung, dass „la cuisine française est la meilleure du monde“ (Becker 2000, 233).

Auch Russland bleibt von diesen Tendenzen nicht unberührt. Für die russische Oberschicht ist der Kontakt mit der ausländischen (vor allem französischen) Küche im 18. und 19. Jahrhundert nicht nur ein Schritt hin zur europäischen Kultur, sondern auch ein Erlebnis der europäischen „Globalisierung“ gewesen. Das Essen wird somit zum Mittel der „Weltaneignung“. Die Küche Westeuropas wird durch ihren Transfer in die russische Kochkultur symbolisch „einverleibt“ und das „fremde“ Essen zu einem Bestandteil der eigenen Identität. Das vor allem durch die ausländischen Köche transportierte kulinarische Kulturkapital avanciert zu einem begehrten Gut, das die russische Ess- und Kochkultur nachhaltig geprägt hat.

Der Geschmack der französischen Küche gehört zum vornehmen Stil der Adelsgesellschaft. Die russischen Aristokraten streben danach, sich den gleichen Geschmack und die Essrituale, die bis dahin als fremd erschienen, als Habitus zu Eigen zu machen. So wird der Geschmack zu einem Zeichen der sozialen und gesellschaftlichen Unterschiede, denn der westliche Einfluss auf die russische Esskultur beschränkte sich im 18. Jahrhundert und in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts auf die aristokratische Oberschicht. Französische Kö-

che wie Marie-Antoine Carême, Maurice Riquette oder Eugène Krantz kochten ausschließlich in den Zaren- und Adelsküchen. Ende des 19. und Anfang des 20. Jahrhunderts kommt es, bedingt durch die ökonomische Entwicklung und den Niedergang der Adelskultur, zur verstärkten Aneignung der ausländischen Kochkultur im Bürgertum, insbesondere bei den Kaufleuten und Rasnočincy<sup>1</sup>, die jedoch häufig russisch „verpackt“ werden muss. Das ist am Beispiel des französischen Kochs Lucien Olivier, von dem im Weiteren noch die Rede sein wird, gut zu beobachten. Wenn man die heutige Esskultur in Russland betrachtet, stößt man einerseits auf eine Diversität der Geschmäcker und Kochstile, andererseits auf einen Geschmackskonservatismus und Traditionalismus innerhalb der russischen Koch- und Esskultur. Für die ausländischen Köche, die sich überwiegend auf die vermögende Klientel orientieren, stellt dieser Dualismus eine Herausforderung dar, was häufig zu Eklektizismus und Vermischung der Kochtraditionen führt.

Im Rahmen dieses Beitrags sollen diese Tendenzen am Beispiel von drei bekannten ausländischen Köchen (Marie-Antoine Carême, Lucien Olivier und Jamie Oliver), die exemplarisch für den kulinarischen Kulturtransfer nach Russland stehen, näher beleuchtet sowie durch kulturhistorische und literarische Ausführungen untermauert werden.

## 1. Kulturgeschichtlicher Abriss

Die russische Küche erfährt bis zum Anfang des 18. Jahrhunderts fast keinen Einfluss von außen. Zwar ist sie in ihrem Speiseangebot ziemlich vielfältig, die Zubereitungsart der Gerichte ist jedoch einfach. So kennt die russische Küche vor dem Vordringen fremder Einflüsse keine Vermischung und keine Zerkleinerung von Lebensmitteln. Speisen, wie Pasteten, Rouladen oder Frikadellen, die in der westeuropäischen Küche dieser Zeit weit verbreitet waren, blieben der russischen Küche bis dahin verwehrt.<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Als Raznočincy bezeichnete man in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts die nicht-adeligen Bildungsschichten, die sich überwiegend aus Vertretern der freien Berufe zusammensetzten.

<sup>2</sup> Die Gerichte, vor allem Fleischgerichte, wurden aus einem ganzen Stück zubereitet, auch die Füllungen für Piroggen bestanden hauptsächlich aus nicht zerkleinerten Zutaten, so wurden weder Pilze noch Beeren geschnitten oder zerkleinert.

Im 18. Jahrhundert beginnt eine radikale Spaltung zwischen der Küche der oberen und der unteren Klassen, die sich bis dahin stark durch ihren nationalen Charakter ausgezeichnet hatte. Mit der von Peter I. angestoßenen Europäisierung gelangen die westlichen kulinarischen Traditionen nach Russland. Die reichen Adligen lernen die „fremde Küche“ nicht nur während ihrer Europareisen kennen, sondern bringen die ausländischen Köche gleich mit. Am Anfang sind es überwiegend holländische und deutsche, später schwedische und vor allem französische Köche. Seit der Mitte des 18. Jahrhunderts verstärkt sich die Tendenz, ausländische Köche in aristokratischen Haushalten „anzustellen“, so dass diese die leibeigenen Köche fast vollständig aus den russischen Küchen der Aristokraten verdrängen.

Die ausländischen Köche bringen die bis dahin tradierte russische Esskultur und -ordnung durcheinander. Sie etablieren nicht nur eine Vielzahl an neuen Gerichten, sondern auch moderne Lebensmittelverarbeitungstechnologien, bis dahin unbekannte Küchengeräte sowie westliche Tischmanieren. So gewinnt die russische Küche, die eher schwerfällig und schwerverdaulich war, an Leichtigkeit und verfeinertem Geschmack.<sup>3</sup> Als eine Neuerung wird z. B. die Vorspeise als ein eigenständiges Gericht etabliert. Die unbekannte Form des Kanapees und des Butterbrots vervollständigt die alt bewährten russischen Gerichte. Diese Form der Vorspeise wandelt sich zu einem gesonderten Essengang, dem Frühstück. Neue Getränke erobern den Speiseplan der russischen Oberschicht: die sogenannten Jerofeič und Ratafia<sup>4</sup>, aber auch der schwarze Tee, der immer mehr an Bedeutung gewinnt. Französische Köche führen außerdem eine neue Kombination von Lebensmitteln ein (z. B. Salate, Garnituren) und achten auf die genauen Angaben von Mengen und Proportionen der verwendeten Zutaten in den Rezepten, was für die russische Küche eher untypisch war. Zum Ende des 19. Jahrhunderts verdrängt der moderne Herd aus dem Westen den russischen Ofen, und Eisen-

3 So werden z. B. russische Suppen wie Šči durch den Einsatz von mehr Gemüse und weniger Mehlschwitze „veredelt“, die Piroggi, bis dahin aus schwerverdaulichem Roggensauerteig, werden nun aus dem geschmackvolleren und leichteren Blätterteig aus Weißmehl hergestellt.

4 Jerofeič und Ratafia sind alkoholische Getränke, eine Art Kräuterlikör, die auf Grundlage von hochdestilliertem Wodka mit Zusatz von Kräutern oder Früchten hergestellt werden. Jerofeič hat historischen Quellen nach seinen Ursprung aus China, Ratafia ist mit dem katalanischen gleichnamigen Likör verwandt und wurde von französischen Köchen nach Russland gebracht.

töpfe, Pfannen, Durchschläge, Fleischwölfe u. ä. verbannen die russischen Töpfe aus Ton und Gusseisen.

Zwar gibt es immer wieder Versuche, die russische Küche erneut salonfähig zu machen, so etwa im Zuge einer patriotischen Bewegung nach dem Napoleon-Krieg 1812, doch musste man schnell feststellen, dass viele Informationen über die genuin russischen Gerichte unwiderruflich verloren gegangen sind, da sie fast nie schriftlich dokumentiert worden sind (vgl. Pochlebkina 2009, 35). So enthält das 1795 erschienene erste russische Kochbuch von V. A. Levšin, einem Gutsbesitzer aus Tula, überwiegend ausländische Gerichte, deren Rezepturen aus französischen, spanischen, holländischen und deutschen Kochbüchern übernommen und übersetzt werden. Sie werden nur mit wenigen Rezepten aus der russischen, ukrainischen und weißrussischen Küche ergänzt.<sup>5</sup>

Die Küchen der Adelskreise sind somit seit dem Ende des 18. Jahrhunderts fest in ausländischer Hand. Die leitenden Köche (*metrdomol*) sind fast ausschließlich Franzosen, Deutsche oder Holländer, die von russischen Aushilfsköchen (*prispešnik*, *ključnik*, *pogrebščik*)<sup>6</sup> unterstützt werden. Man bestellt nicht selten für jedes Gericht einen einzelnen Koch, der die Kunst der Vorspeise, des Hauptgerichts oder des Desserts auf besondere Weise beherrscht.

Die russische Küche verschwindet jedoch nicht gänzlich: Auch wenn in den Restaurants<sup>7</sup> überwiegend ausländisch gekocht und serviert wird, bleiben die sogenannten *traktiry* („Wirtshäuser“) in russischer Hand. Die Restaurants sowie die Wirtshäuser verwandeln sich im Laufe der Zeit zu

---

5 Das Kochbuch Levšins trägt den etwas schwerfälligen Namen SLOVAR' POVARENNOGO, PRISPEŠNIC'EGO, KONDITERSKOGO I DISTILL'ATORSKOGO ISKUSSTVA, SODERŽAŠČEGO PO AZBUČNOMU PORJADKU PODROBNOE I VERNOE NASTAVLENIE K PRIGOTOVLENIJU VSIAKOGO RODA KUŠANIJ IZ FRANCUZSKOJ, NEMECKOJ I GOLLANDSKOJ, IŠPANSKOJ I ANGLIJSKOJ POVARNI (Moskau 1795–1797; „Das Wörterbuch der Koch-, Back- und Destillierkunst; alphabetisch geordnete, ausführliche und genaue Anweisung zur Zubereitung diverser Speisen aus der französischen, deutschen und holländischen, sowie spanischen und englischen Küche“) und umfasst sechs Bände. Dieses Kochbuch ist der erste Versuch, den russischen Köchen in den Gutsbesitzerküchen eine Orientierung innerhalb der ausländischen und russischen Kochkunst zu geben.

6 So war z. B. der *prispešnik* ein Küchenmanager, der das Küchenpersonal beaufsichtigte, selbst jedoch nur einige wenige Gerichte zubereiten durfte. Der *ključnik* war verantwortlich für die Zubereitung von eingelegtem Fleisch, Gemüse und Pilzen und der *pogrebščik* „herrschte“ über die alkoholischen Getränke in der Küche.

7 Die ersten französischen Restaurants (*restoracii*) entstehen in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts in Moskau und Sankt Petersburg. Fast zur gleichen Zeit öffnen die ersten englischen Clubs (*kloby*), in denen sich nur Mitglieder zu bestimmten Zeiten zum Frühstück oder Mittagessen treffen konnten, ihre Türen.

einer Art von Treffpunkten und Clubs, die für eine bestimmte Klasse oder Berufsgruppe reserviert sind.

Nach 1917 verschwinden die privaten Esstempel und Etablissements der höheren Ess- und Kochkultur und machen den öffentlichen Verpflegungsbetrieben und Kantinen (*stolovaja*) Platz, die von Lenin im November 1917 per Dekret initiiert werden. Die *stolovaja* als Symbol der sowjetischen Zeit wird über die Jahrzehnte, abgesehen vielleicht von den Kantinen für die höheren Parteifunktionäre, zur Apotheose des schlechten (Essens-)Geschmacks und der Anti-Esskultur.

## 2. Französisch-russische kulinarische Freundschaft

Den größten Einfluss auf die nationale Koch- und Esskultur erfährt Russland aus Frankreich. Seit der Regierungszeit von Katharina II. findet ein reger kulinarischer Austausch statt, der sich auch auf der sprachlichen Ebene widerspiegelt. So entsteht in dieser Zeit eine Reihe von Gerichten, welche die Namen historischer Persönlichkeiten tragen, die jedoch meistens nichts mit der Entstehung oder Zubereitung der Speisen zu tun hatten. So serviert man z. B. am Hofe der Katharina II. *barani otbivnye a-lja madam Pompadur* („Lammkotelets à la Madame Pompadour“), die Franzosen antworten mit dem Fasan *a la Prince Orloff*, dem folgen *poulet sotte Demidoff* zu Ehren von Graf Demidov, der die Nichte von Napoleon I. ehelichte, und auch der russische Journalist Katkov schafft es bis auf die französische Tafel in Form von *poulet grillé Katoff*. Zwar hat er einen Buchstaben in seinem Namen eingebüßt, dieses Gericht steht jedoch bis heute auf französischen Speisekarten. Ein weiteres, bis in die Gegenwart hinein in Russland populäres Rezept, stammt ebenfalls aus dieser Zeit: das für die Torte *Napoleon*. Diese Torte wird 1912 zum hundertsten Jubiläum des Sieges über Napoleon im Vaterländischen Krieg von 1812 zum ersten Mal serviert und hatte ursprünglich eine dreieckige Form, die an den berühmte Zweispiß von Napoleon Bonaparte erinnern sollte. Die russisch-französische kulinarische Freundschaft hatte unübersehbar auch einen politischen Charakter. Nicht zufällig findet von 1862 bis 1912

alle zehn Jahre eine Woche der französischen kulinarischen Kunst als Zeichen des russisch-französischen Friedens nach dem Vaterländischen Krieg von 1812 statt. Sergej Aksakov nennt diese Ereignisse humorvoll „мирные битвы французкой кухни с русским желудком“<sup>8</sup> (zit. nach Anan’eva 2003, 432). Diese Festlichkeiten waren in den Adels- und Intellektuellenkreisen sehr beliebt, häufige Gäste der französischen kulinarischen Verwöhnwoche waren z. B. Ivan Turgenev, Michail Skobelev, Sergej Vitte, Savva Morozov, Anton Čechov und Vlas Doroševič.

### 3. „Koch der Könige und König der Köche“: Marie-Antoine Carême

Einer der ersten bedeutendsten französischen Köche, die in Russland eine wichtige Spur hinterlassen haben, war Marie-Antoine Carême (1784–1833). Als Carême 1818 in Russland eintrifft, ist er bereits als „Koch der Könige und König der Köche“ in fast ganz Europa bekannt: Er kochte nicht nur für den französischen Außenminister Charles-Maurice de Talleyrand, sondern auch für den britischen König Georg IV. und für den österreichischen Kaiser Franz I. Carême ist eine außergewöhnliche Figur seiner Zeit, mit Sicherheit lässt sich sagen, dass er die europäische Küche grundlegend reformiert hat. Er gilt als Begründer der kulinarischen Gastrosophie. Nikolaj Wojtko beschreibt die Bedeutung Carêmes in der Zeitschrift TARTUFFEL. MAGAZIN FÜR GASTROSOPHIE wie folgt:

Nach der Französischen Revolution von 1789 ist es Carême, der ‚Ordnung und Geschmack‘ als Maßgabe seiner persönlichen kulinarischen Handschrift ansieht. Dabei sind seine Kreationen zugleich ästhetische Meisterwerke, man sieht ihnen die Arbeit an, bevor der Geschmack der zubereiteten Kunstwerke auf der Zunge zergeht. (Wojtko 2013)

---

8 „friedliche Schlachten der französischen Küche mit dem russischen Magen“. (Sofern nicht anders angegeben, handelt es sich bei den Übersetzungen um Übersetzungen der Autorin, MS.)

Carêmes russische „Geschichte“ beginnt mit einer Einladung des Zaren Aleksandr I. im Jahre 1819.<sup>9</sup> Der französische Koch folgt der Einladung des Zaren nach Petersburg, wo er nur einige Monate verweilt, ohne ein einziges Mal für den Zaren kochen zu dürfen. Seine Enttäuschung ist jedoch nicht nur dieser Tatsache geschuldet, sondern vielmehr durch die herrschenden Intrigen um ihn und den allgegenwärtigen Diebstahl in der Zarenküche bedingt (vgl. Sjutkin/Sjutkina 2010). Nichtsdestotrotz beeinflusst Carême die russische Kochkultur entscheidend und lässt sich selbst von der ihm unbekanntem Küche inspirieren. Er verleiht der Kochkunst einen genauen, sogar wissenschaftlichen Charakter, indem er versucht, Rezepte, Gar- und Serviermethoden zu unifizieren: Die Maßeinheiten, wie Gramm, Pfund, Minuten usw., werden zum grundlegenden Orientierungsmaßstab bei der Zubereitung der Speisen. Dabei bestehen seine Prinzipien vor allem in der exakten Planung und formvollendeten Darreichung der Speisen. Auf ihn geht die Idee zurück, einem Geschmack durch die Nuancierungen anderer Geschmäcker Profil zu verleihen. Dabei ist eines seiner grundlegenden Verdienste ganz im enzyklopädischen Geiste: Er zeichnet nicht nur zahlreiche seiner Kochkreationen auf, sondern entwirft auch Listen für Gerichte, die die jeweils saisonalen Angebote an Zutaten nutzen (vgl. Wojtko 2013).

Die russische Küche soll auf diese Weise auf den europäischen Standard gehoben werden. Man kann sagen, dass Carême die Europäisierung Russlands auf der Ebene der Kochkultur vorangetrieben hat. Dieser Kulturtransfer geht auch in umgekehrter Richtung von statten, jedoch weniger intensiv als von Europa nach Russland. So bringen französische Köche einige russische Sitten nach Frankreich. Als ein gelungenes Beispiel dient die Veränderung der Art und Weise des Auftragens der verschiedenen Gänge und Gerichte. Bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts dominiert in der gehobenen Tafelkultur die Serviermethode des „service à la française“, deren Ursprünge bis weit in die Privilegien der alten französischen Standesgesellschaft zurückreichen (Becker 2000, 150). Seit Mitte des Jahrhunderts setzt sich eine neue

<sup>9</sup> Zar Aleksandr I. hatte Carême bereits 1819 in Paris kennengelernt. Im Jahr 1814 richtet dieser dort das feierliche Bankett zu Ehren der russischen Armee und des russischen Zaren aus. Aleksandr I. ist dermaßen begeistert von den Kochkünsten des berühmten Franzosen, dass er sogar einen Toast auf Carême ausbringt: „Auf die Gesundheit des Königs der Köche, Antoine Carême!“

Methode durch, die in Russland ihren Ursprung hat: „service à la russe“. Die Unterschiede liegen daran, dass bei der französischen Variante alle Gerichte gleichzeitig aufgetragen werden, was von der neueren bürgerlichen Elite Frankreichs als zu kostspielig und zu aufwendig abgelehnt wird: Außer einer großen Anzahl an Speisen bedarf die „service à la française“ auch eine Vielzahl von Personal sowie großer Räumlichkeiten mit entsprechend imposanter Ausstattung. Außerdem wird die herkömmliche Überfülle der Speisen als eine Verschwendung kritisiert, die dem neuen Zeitgeist nicht angemessen sei (vgl. 153). Die russische Serviermethode sieht das nacheinander erfolgende Auftragen der Gerichte vor. Erklärt werden die Vorzüge dieser Servierweise durch die Hervorhebung des Geschmacksprinzips, d. h. die einzelnen Speisen können so besser genossen und geschätzt werden. Die politische Erklärung liegt darin begründet, dass die Diversität der Wahlmöglichkeiten durch die Uniformierung der Mahlzeiten ersetzt werden, ganz im Geiste der damaligen Zeit nach der Französischen Revolution (vgl. ebd.).

Außerdem werden durch Carême russische Gerichte für den kulinarischen Export aufbereitet. Er ästhetisiert die russische Küche und passt sie dem europäischen Geschmack an. Dank Carême wird die russische Küche in Europa bekannt gemacht; obwohl sie dabei an nationaler Eigenart stark eingebüßt hat, sind es gerade jene russischen Gerichte, die Carême damals in die europäische Küche transferiert hat, die die Zeiten überdauert haben.

Ein weiteres Verdienst von Carême liegt zweifelsohne in der Aufwertung der Rolle des Kochs und seines Berufs. Der Koch besaß lange Zeit auch in Frankreich den Status eines Dieners, sogar prominente Köche beklagten diese soziale Unterbewertung (vgl. Metzner 1998, 56). Für Carême ist diese Situation unerträglich, denn Koch zu sein war für ihn ein höchst professioneller Beruf und auch eine Berufung. In seinem Buch *ISKUSTVO FRANCUZSKOJ KUCHNI XIX STOLENTIJA* (1828; „Die Kunst der französischen Küche im XIX. Jahrhundert“) schreibt er:

Во все времена находились люди, довольно бескорыстные дабы всем жертвовать в пользу развития искусства и ремесла [...]. Я буду весьма счастлив знать, что несколько содействовал к улучшению



быта людей, посвящающих себя весьма трудному ремеслу повара.<sup>10</sup>  
(Karem 1866, 3)

In Russland ist die Situation noch extremer, bis ins 19. Jahrhundert waren fast alle russischen Köche in Adelshäusern Leibeigene, die vollständig von ihren Besitzern abhängig waren. Es ist schwierig zu sagen, inwieweit die Einstellung und das Credo Carêmes auch in Russland etwas bewegt haben, aber man kann vermuten, dass mit dem französischen Kulturtransfer und mit der Tätigkeit Carêmes und anderer ausländischer Köche die Wertschätzung der Kochkünstler innerhalb der russischen Kultur stark gewachsen ist.

#### 4. Lucien Olivier – ein Geschmackserlebnis für alle?

Ein anderer französischer Koch, der in Russland im Namen des bekanntesten Salats (*salat Oliv'e*) verewigt ist, ist Lucien Olivier (1838–1883). Seine wirkliche Nationalität ist unter den Fachleuten umstritten: Die einen meinen, er stamme aus Frankreich und sei über Belgien nach Russland ausgewandert. Andere sind überzeugt, dass er Belgier war (vgl. dazu Volkova 2009, 34). Seine zwei Brüder sind ebenfalls Köche, die in Frankreich in den besten Gourmetrestaurants kochen. Der jüngste Bruder, Lucien, versucht sein Glück in Russland, wo die Mode der französischen Küche gerade in vollem Gange ist. Seine Vorahnung täuscht ihn nicht, nach einer erfolgreichen Odyssee durch die Küchen der Moskauer Upper-Class öffnet Olivier 1864 das Haute-Cousine-Restaurant *Érmitaž* im Zentrum von Moskau. Dabei kann er sich auf die finanzielle Beteiligung des russischen Kaufmannes Jakov Pegov stützen, was als Zeichen der neuen Zeit gedeutet werden kann. Anstelle eines Tabakki-osks entsteht ein erstklassiges Restaurant mit weißen Säulen, Kristallluster, prächtigen Interieurs und individuellen Speisesälen. Für Moskaus reiche Kundschaft ist es eine *terra nova*, die sie in kürzester Zeit für sich erobert.

<sup>10</sup> „Zu aller Zeit gab es Menschen, die für die Entwicklung der Kunst und des Handwerks alles geopfert haben. [...] Ich wäre sehr glücklich zu wissen, dass ich zur Verbesserung der Situation der Menschen, die sich dem schwierigen Handwerk eines Kochs gewidmet haben, beigetragen habe.“

Olivier kochte im Unterschied zu seinen französischen Vorgängern nicht mehr ausschließlich für die aristokratischen Gourmets. Wenn in den 1880er Jahren die Aristokraten und Kaufmannschaft in getrennten Kabinetten essen und feiern, wird das Publikum später gemischerter, dazu kommen ausländische Unternehmer, wie Ludwig Knoop, Maximilian von Wogau, Moritz Marc u. v. a. So beschreibt V. I. Giljarovskij in seinem bekannten Buch *МОСКВА I МОСКВИЧИ (KASCHEMMEN, KLUBS UND KÜNSTLERKLAUSEN: SITTENBILDER AUS DEM ALTEN MOSKAU)* diesen Wandel: „А там поперло за ними и русское купечество, только что сменившее родительские сибирки и сапоги бураками на щегольские смокинги, и перемешалось в залах “Эрмитажа” с представителями иностранных фирм.“<sup>11</sup> (Giljarovskij 1996, 150) Später wird sein Restaurant auf dem *Trubnaja ploščad'* von allen Schichten frequentiert, die das nötige Geld dafür haben: Adlige, die vermögende Kaufmannschaft, aber auch Beamte, Vertreter der Intelligenz und Studenten, die einmal im Jahr ausgelassen den Studententag *Tatjanin den'* im Restaurant *Ėrmitaž* feiern. An diesem Tag wird der Boden mit Heu ausgelegt und das teure Geschirr weggeräumt. Die Studenten vermengen sich mit den Professoren in einem großen Gelage, hier finden die hitzigsten Debatten über die politische Situation in Russland statt, die durch die Aufrufe „Долой самодержавие!“ („Weg mit der Autokratie!“) unterstützt werden. Darüber hinaus wird das *Ėrmitaž* zu einem beliebten Ort, wo z. B. zu Ehren von Aleksandr Puškin, Ivan Turgenev, Fëdor Dostoevskij u. a. feierliche Veranstaltungen stattfinden.

Bekannt wird Olivier vor allem dank eines Gerichts: des Salats Olivier, über den bis heute viele Legenden und Geschichten erzählt werden. Die Ursprünge dieses Salats liegen in Frankreich, wo die Familie Olivier aus der Provence einige Jahre an dem Rezept einer besonderen Mayonnaise gearbeitet haben soll. Die Mayonnaise, auf Grundlage von Olivenöl, französischen Essigs und Eiern hergestellt, bekommt den Namen „Provençal“ und trägt diesen bis heute. Diese Mayonnaise ist das eigentliche Geheimnis des bekannten Salats Olivier. Das Rezept dafür hütet der Franzose wie seinen Augapfel;

---

<sup>11</sup> „Und bald drängte sich die russische Kaufmannschaft in die „Ermitage“, die erst vor kurzem ihre altertümlichen Mäntel und groben Stiefel gegen feine Smokings getauscht hat, und vermischte sich in den Sälen des neuen Restaurants mit den Vertretern der ausländischen Firmen.“

er wird es, ungeachtet verschiedenster Versuche der Nachahmung, mit ins Grab nehmen. Das erste Rezept für dieses Gericht wurde hinter verschlossenen Türen entwickelt und ausprobiert. Die Zutaten dafür sind die Filets von Haselhühnern, gekochte Krebse, gekochte Zunge, die mit Kartoffeln, Eiern und Cornichons garniert und mit der hauseigene Soße Provençal übergossen wird. Lucien Olivier beobachtet, wie die russischen Gäste diese Kreation durcheinander mischen und mit großer Begeisterung die schmackhafte Masse verschlingen. Etwas enttäuscht kommentiert Olivier: „Ну, если хотя́т есть кашу, пусть едят.“<sup>12</sup> (Vgl. Volkova 2009, 37) Am nächsten Tag entsteht das berühmte Rezept für den Salat Olivier, in dem alle Zutaten vermischt und mit einer Soße aus Mayonnaise übergossen werden. Später entwickelt Olivier eine etwas figurfreundlichere Variante des Salats, indem er das rote durch weißes Fleisch, die Salzgurke durch frische Gurke ersetzt und die Soße mit einem frischen Apfel anreichert. Die gesamte Prominenz aus Moskau und aus dem In- und Ausland strömt ins *Ėrmitaž*, um die neue Kreation von Olivier zu verkosten. Zahlreiche Nachahmer versuchen das berühmte Gericht nachzukochen, aber keiner von ihnen erreicht den delikaten Geschmack des Rezeptes des berühmten Franzosen.<sup>13</sup> Der Schriftsteller Vladimir Giljarovskij, der sich ausführlich mit den Sitten des vorrevolutionären Moskauer beschäftigt hat, schreibt: „Истинные гурманы отмечали, что „неплохо, похоже, вроде то, но все же – не то!““<sup>14</sup> (Giljarovskij 1996, 149) In der sowjetischen Zeit mutiert dann die einst exklusive Delikatesse zum „Festessen des kleinen Mannes“ und wird mit einfacheren (obgleich zu Zeiten der Mangelwirtschaft nicht ohne weiteres zu bekommenden) Zutaten zubereitet. Bis heute enthält das Rezept die gleichen obligatorischen Komponenten wie zu Sowjetzeiten: gekochte und klein geschnittene Kartoffeln, Salzgurken, Fleischwurst oder gekochtes Rindfleisch, hart gekochte Eier, gekochte Karotten, grüne Erbsen

12 „Wenn sie Brei essen wollen, dann sollen sie das tun.“

13 Einem russischen Aushilfekoche Oliviers, Ivan Ivanov, gelingt es tatsächlich, das Rezept der Soße für den Salat Olivier zu kopieren, indem er die genauen Zutaten und Proportionen dafür kurzerhand aus dem Kochstudio Oliviers stiehlt. Kurz darauf serviert er den kulinarischen Fake im bis dahin unbekanntem Restaurant *Moskva*, das übrigens bis in die 1930er Jahre existierte. Dort kocht dann später der Rezeptnachahmer Ivan Ivanov für die Parteibonzen und die neuen NÖP-Männer (*něpmany*). Lucien Olivier erlebt das nicht mehr, denn er stirbt unerwartet 1883 mit nur 45 Jahren und wird in seiner neuen Heimat auf dem Vvedenskoe kladbišče beigesetzt.

14 „Die echten Gourmets kommentierten: „Ähnlich, nicht schlecht, aber doch nicht das Gleiche!““

und eine gewöhnliche Salatmayonnaise oder eine andere Salatsoße. Nach wie vor gehört der Salat Olivier zu den beliebtesten unter den russischen Spezialitäten, nur ist er nicht mehr der exklusive Leckerbissen auf dem Neujahrstisch, sondern in vielen Supermärkten jederzeit als Fertigericht erhältlich.

## 5. Jamie Oliver – ein Koch des Globalisierungszeitalters

Gegenwärtig versuchen viele ausländische Köche ihr Glück in Russland, in der Hoffnung, den russischen Gaumen für sich gewinnen zu können. Tendenziell kochen sie, genau wie ihre Vorgänger im 19. Jahrhundert, für die vermögende Klientel. Eine interessante Ausnahme von diesem Trend stellt der prominente britische Koch Jamie Oliver dar. Seine Gastrosophie basiert auf folgenden Prinzipien: Er betrachtet das Essen als einen gemeinschaftsbildenden Vorgang, bevorzugt eine typisch nationale Küche (meistens italienischer Prägung), die mit viel Gefühl und Begeisterung, ohne überflüssige Konventionen zubereitet wird, die preislich erschwinglich ist und in der eine gewisse Transparenz herrscht (wie z. B. durch eine offene Küche im Restaurant), die die Grenze zwischen dem Koch und seinen Gästen gewissermaßen aufhebt. Jamie Oliver ist mit seinem Konzept auf der ganzen Welt überaus erfolgreich. Den ersten Erfolg seiner Karriere verbucht Oliver bereits 1997, als er im britischen Fernsehsender BBC die Kochshow *THE NAKED CHEF* startet. Das gleichnamige Buch wird in kürzester Zeit ein Bestseller auf dem britischen Markt. Heute ist Jamie Oliver Autor von mehr als einem Dutzend Kochbüchern und Kochshows, sieben davon erschienen auf Russisch. Seine Kochsendung wird in 130 Ländern ausgestrahlt, und auch Russland bildet dabei keine Ausnahme: REN TV zeigte das Programm *ŽIT' VKUSNO* („Lecker leben“) und der TV-Kanal Domašnij überträgt bis heute die Show *DŽEJMI: V POISKACH VKUSA* („Jamie: auf der Suche nach dem Geschmack“). In Russland eröffnet Jamie Oliver drei Restaurants in Moskau und Sankt Petersburg, weitere Filialen sind geplant. Im Verlag Èksmo erscheint seit einigen Jahren die Kochzeitschrift „Jamies Magazine“. Jamie Oliver präsentiert somit ein Beispiel eines „großen Kochs für den kleinen Mann“, worin letztendlich sein

Erfolg begründet liegt. Außerdem ist er das Musterbeispiel eines Kochs des Globalisierungszeitalters. Oliver vertritt den sogenannte Fast-Casual-Food (Rützler 2004, 50), der anders als Fast-Food, das eindeutig für die Amerikanisierung steht, Anleihen bei vielen traditionellen Küchen aus aller Welt nimmt. Er liegt somit im Trend der Zeit, denn die gestiegene Mobilität der Menschen bringt eine zunehmende Offenheit für neue Geschmacksrichtungen mit sich. Dieser Globalisierungstrend schwappt mit Köchen wie Jamie Oliver auch nach Russland über, das sich auf der kulinarischen Ebene kaum dem Strudel der Globalisierungsprozesse entziehen kann, denn bereits jetzt ist Oliver in Russland zum Kult geworden.

## 6. Fazit

Am Beispiel der kulinarischen Interferenz zwischen Russland und Europa wurde deutlich gemacht, wie die Prozesse der Europäisierung anfänglich ausschließlich hinter den verschlossenen (Küchen-)Türen der Adelsgesellschaft stattfanden, bevor sie sich allmählich etwas nach außen öffneten. Nach einer langen Zeit der Uniformierung und Politisierung der Koch- und Esskultur der Sowjetzeit erleben die Russen heute eine Vielfalt an Geschmack und an Kochtraditionen, die mit der voranschreitenden Globalisierung immer mehr die russischen Küchen und Restaurants erfasst. Dabei ist nicht verwunderlich, dass einige bedeutsame Persönlichkeiten, im vorliegenden Fall die charismatischen Köche Europas, wie Carême, Riquette, Petit, Krantz, Olivier oder Oliver, bei dem kulinarischen Kulturtransfer eine nicht unbedeutende Rolle gespielt haben. Sie brachten nicht nur ihre eigenen nationalen Gerichte und Traditionen in die russische Küche ein, sondern hinterließen dabei sprachliche Spuren, die sich in Namen von Bouillons, Frikassees oder Puddings bis heute konserviert haben. Darüber hinaus verfeinerten und bereicherten sie die russischen Speisen mit einem neuen ästhetischen oder geschmacklichen Verständnis und trugen wesentlich dazu bei, dass einige von ihnen im Westen bis heute als russische Spezialitäten *par excellence* gelten.

## Literaturverzeichnis

- Anan'eva (2003), Jelena: *Kulinarnye tradicii mira*. Moskva.
- Becker (2000), Katrin: *Der Gourmand, der Bourgeois und der Romancier: Die französische Esskultur in Literatur und Gesellschaft des bürgerlichen Zeitalters*. Frankfurt/M.
- Giljarovskij (1996), Vladimir: *Moskva i moskviči*. T. I. Moskva.
- Karem (1866), Marie-Antoine: *Iskusstvo francuzskoj kuchni XIX stoletija. Gastronomičeskoe i praktičeskoe rukovodstvo*. T. I. Sankt Peterburg.
- Metzner (1998), Paul: *Crescendo of the Virtuoso: Spectacle, Skill, and Self-Promotion in Paris during the Age of Revolution*. Berkeley.
- Pochlebkina (2009), Vil'jam: *Nacional'nye kuchni našich narodov*. Moskva.
- Rützler (2004), Hanni: *Was essen wir morgen: 13 Food Trends der Zukunft*. Wien.
- Sjutkin, Pavel/Sjutkina, Olga (2010): „Marie-Antuan Karem v russkoj kulinarii“. In: *Vkus i cvet*. 05.05.2010 <<http://www.vkusitsvet.ru/tovarisch-est/istorii-ob-istorii/marie-antuan-karem-v-russkoj-kulinarii/>> (letzter Zugriff am 30.11.2013).
- Volkova (2009), Irina: *Restorannoje delo. Samaja polnaja enciklopedija ot Lusenja Oliv'e do Arkadija Novikova*. Moskva.
- Wojtko (2013), Nikolai: „Marie-Antoine Carême: Kultiviert als Koch und Konditor die gastrosophische Mündigkeit“. In: *Tartuffel. Magazin für Gastro-sophie*. <<http://www.tartuffel.de/rubrik-koepfe/artikel/marie-antoine-careme-gastrosophie.html>> (letzter Zugriff am 20.11.2013).