

Angela Huber

Reisen über den Tellerrand

Kulinarisch-gastronomische Überraschungen in Berichten Reisender aus der Sowjetunion

„Die beste Bildung findet ein gescheiter Mensch auf Reisen.“ Diese Feststellung stammt von keinem Geringeren als von Johann Wolfgang von Goethe, dessen Kompetenz zum Thema Reisen sicher unstrittig ist, auch wenn er das Russische Reich niemals bereist hat.

Es soll Länder und Regionen geben, die in erster Linie wegen ihrer legendären Küche und oder ihrer hervorragenden Weine bereist wurden und werden. Hierzu zählt fast ganz Italien, viele Regionen Frankreichs müsste man nennen, einige asiatische Länder vielleicht, auch einzelne Gebiete in Deutschland oder Österreich. Russland und die Sowjetunion hingegen wecken kaum Assoziationen als Orte kulinarischer Verlockungen. Dorthin reiste und reist man, wenn auch unter durchaus sehr unterschiedlichen Vorzeichen, vor allem als Polit- und Bildungs-Tourist. Das Reiseziel hat auch heute den Nimbus des Abenteurers und des Unwägbareren noch nicht gänzlich verloren. Der gut vorbereitete Reisende setzt auf die zum Mythos gewordene russische Gastfreundschaft, die mit Sicherheit auf Versorgung hoffen lässt. Kulinarische Höhepunkte erwartet er in der Regel nicht.

Folgerichtig ist auch das Material für eine Annäherung an das Thema sehr speziell, denn aus der Sowjetunion berichtete niemand **primär** über seine Ess- und Trinkerlebnisse auf Reisen, über die Beschaffung von Lebensmitteln als Selbstversorger, über Gastronomie, über das Gastmahl und seine Regeln, wenn man bei Einheimischen privat bzw. halboffiziell zu Gast war oder bei offiziellen Anlässen. Hinzu kommt, dass die reale Sowjetunion, die sich in fast allem gravierend von dem vorgefassten Bild unterschied, sich oftmals zur großen Überraschung der Reise-Berichtenden insbesondere auf diesem spezi-

fischen Feld als multinational, multi-ethnisch und im besten Sinne multi-küchenkulturell präsentierte, was während des Aufenthaltes zu einem Abenteuer ganz eigener Art werden konnte. Somit muss der individuelle Bericht über den Aufenthalt gründlich nach etwaigen Splintern des kulinarischen Diskurses durchsucht werden. Er klingt fast immer, meist beiläufig, an, durchzieht quasi subversiv die Texte, jedoch ist er weder für den Berichtenden noch für den Leser belanglos.

Selbstredend zählen Ess- und Trinkerfahrungen sowie diesbezügliche Gewohnheiten zum individuellsten Erfahrungsschatz des Menschen. Essen und Trinken sind für den Menschen existentielle Notwendigkeit, er muss regelmäßig Nahrung zu sich nehmen, ist also davon physiologisch abhängig.

Mit dem Zusichnehmen von Dingen, Lebensmitteln stellt der Mensch offensichtlich eine sehr intime und persönliche Verbindung zur Welt her, die er sich auf diese Weise aneignet, sie zu seiner eigenen Welt macht. [...] Das besondere In-Beziehung-treten mit dem Externen, diese eigenen Erfahrung, die sich in der Essenshandlung manifestiert, ist möglicherweise ein Grund dafür, weshalb die an sich banale, schlichtweg notwendige Handlung des Essens seit jeher und in wohl allen Kulturen mit Bedeutungen belegt und damit symbolisch überlagert wird – dies gilt sowohl für das Tun als auch für die Materie „Essen“. Mit dem Essen erfahre ich die Welt in transzendenter Weise, die Abhängigkeit des eigenen Lebens von der Welt wird, wenn man es so will, passiv offenbar, während der Essende gleichzeitig aktiv in die Welt eingreift. (Schirrmeister 2010, 17)

Über die Notwendigkeit hinaus wird Essen als Handlung begriffen, die soziale und kulturelle Wirklichkeiten widerspiegelt. Nicht allein die geographische Lage und die Naturbedingungen einer Region oder eines Landes, sondern auch die soziale Verankerung des Einzelnen beeinflussen sein Ess- und Trinkverhalten. Hierbei spielen Prägungen aus der Kindheit, Vorlieben und Überzeugungen eine immense Rolle, hier sind alle Sinne und Emotionen involviert, werden tief verankerte existentielle Mechanismen aktiviert. Das Bedürfnis, über die Notwendigkeit der reinen Nahrungsaufnahme hinaus ge-

meinsam mit anderen Menschen zu essen und zu genießen, kennzeichnet die Rolle des Essens in unserer Gesellschaft, markiert zugleich auch die Spezifik des Verhaltens bei Tisch, die sowohl sozial als auch national-kulturell determiniert sein kann. Georg Simmel verweist auf die „ungeheure sozialisierende Kraft“ des gemeinsamen Essens, denn das Essen in der Gruppe integriert und grenzt zugleich nach außen ab oder auch aus (vgl. Simmel 1993, 206). Oftmals sind es auf Reisen Besonderheiten und fremdartige Gepflogenheiten im Bereich des Essens, die zu Irritationen und Hemmungen führen. Nicht selten sind wir in unseren Handlungsmustern und Verhaltensweisen auch in diesem Bereich in sehr engen Stereotypen, Gewohnheiten und auch Vorurteilen verhaftet, die nicht nur dem berühmten Bauern, der nur isst was er kennt, den Intoleranz-Spiegel vorhalten. Auch Essverhalten markiert sozialen Status, sondert scheinbar „Eigenes“ vom „Fremden“, schafft Identität. Meist sind wir uns im Alltag dieser Wechselwirkungen wenig bewusst. Dennoch ist gerade der ebenso sensible wie existentiell unabdingbare Bereich des Essens und der mit ihm verbundenen Gastlichkeit vielleicht derjenige Bereich, in dem sich mit vergleichsweise geringem Risiko der Versuch lohnt, jene Stereotype zu hinterfragen. Eine Reise über den gewohnten „Tellerrand“ kann auch hier, wenngleich vielleicht nicht intendiert, zur Entdeckungsreise werden. Wenn diese Reise nicht nur für ein schnelles Abendessen in den libanesischen Imbiss um die Ecke führt, sondern auch physisch in geographisch weit entfernte, fremde Regionen und ungewohnte Lebensumstände, ist ein Zuwachs an Erkenntnis, an Welt-Anschauung im eigentlichen Wortsinn vorprogrammiert.

Wie unterschiedlich derartige Eindrücke in den Reiseberichten aus der UdSSR reflektiert werden, soll eine kleine Auswahl aus Berichten über Reisen bzw. Aufenthalte in unterschiedlichen Entwicklungsphasen der Sowjetunion belegen, deren Verfasser aus sehr persönlichem Blickwinkel berichten und sowjetische Realität spiegeln.

Der spezifische „Dauer-Spagat“ zwischen „Deficit“ (Mangelware) und „Obščepit“ (Gemeinschaftsverpflegung), den Traditionen der russischen Küche und den Modalitäten und Zwängen der sowjetischen Realität findet seinen Niederschlag gewissermaßen als „sowjetanthropologische Konstante“ von den Schilderungen der jungen Sowjetunion beginnend bis hin zu den Impres-

sionen aus der späten Gorbačev-Ära. Er ist Gegenstand neuerer russischer Arbeiten (Sjutkina/Sjutkin 2011; Jamskoj 2012; Sjutkin/Sjutkina 2013) sowie eines Erinnerungsbuches der Emigrantin Anya von Bremzen (2013).

Liest man die Berichte deutscher Journalisten, die in den 1920er Jahren die junge Sowjetunion besuchen, finden sich erstaunlich offene, kritische Schilderungen der ersten Jahre des Hungers, der NÖP-Zeit und auch der Veränderungen in der zweiten Hälfte der 1920er Jahre. So schrieb Alfons Paquet (1881–1944) im Jahre 1918 in seinem BRIEF AUS MOSKAU:

Noch hängen die Firmentafeln an den Läden; sie zeigen gemalte Zuckerhüte, Käse und Geflügel, aber die Gewölbe sind mit Brettern zugemacht. [...] Die Wirtshäuser sind geschlossen ... Hölzerne Attrappen von Schinken, in Silberpapier gewickelten Würsten und in runde Porzellandosen gepresstem Kaviar verhöhn den ewig gedämpften Hunger, der durch diese Straßen wandert. In den Wohnungen isst man das mit Sand und Stroh vermischte Brot der Armut, dünne Kartoffelsuppen und rohe Rüben; nur noch Bündel von verstaubtem Knoblauch, von dürrerem Stockfisch, bittere Preiselbeeren, gipserne Pasteten, armselige gebratene Hühnchen füllen die Schaufenster. Papirossy gibt's nicht mehr. (Paquet 1975, 6–7)

Der Kommunist Franz Jung (1888–1963) dokumentiert in seinem Bericht aus Moskau im Jahre 1920 mit nüchterner Prägnanz die Aktivitäten der Schwarzhändler, Schieber und Spekulanten in jenen NÖP-Jahren; Beobachtungen und Typisierungen, die wir in den frühen Moskau-Texten des russischen Schriftstellers Michail Bulgakov (1891–1940), etwa den „Panoramen“ in SOROK SOROKOV (VIERZIG MAL VIERZIG KIRCHEN) oder den PRIKLJUČENJA ČIČIKOVA (ČIČIKOV ABENTEUER) (vgl. Huber 2013, 206), seltsam gespiegelt und umso glaubwürdiger bestätigt finden:

Moskau, unter dem Zarentum ausschließlich Händlerstadt, lebt von der Spekulation. Dieselben Leute, die von der Vergnügungssucht der russischen Kaufleute, der Verschwendung der Gutsbesitzer und von dem Geldbedarf der Offiziere sich nährten, sind geblieben, nur ihr Tätigkeitsfeld ist

ein anderes geworden. Sie schieben mit Lebensmitteln und Waren aller Art. [...] An allen Ecken stehen Verkäuferinnen von Milch, von Zuckerwerk, Brot, Zigaretten. Es ist verboten; werden sie ausgehoben, sperrt man sie ein. Aber sie stehen zu Hunderten und machen gute Geschäfte. (Jung 1975, 15–16)

WIE ICH MOSKAU WIEDERFAND, so nennt Alfons Goldschmidt (1879–1940) seinen Bericht aus dem Jahre 1925, der zugleich eine Polemik über die Auswirkungen der NÖP ist:

Damals kaufte ich etwas Milch an der Straßenecke, ein Ei auf dem Markt, eine Gurke, verschlichene Küchelchen auf dem Boulevard und jene herrliche gestockte Milch, die ich besungen habe. Im Februar 1925 hätte ich alles kaufen können, hundert Sorten Wurst, zwanzig Sorten Fleisch, südrussische Mandarinen, Apfelsinen, Trauben, einen Märchenbasar aus Zuckerwerk, schwarzes, graues, weißes Brot, Torten und Hörnchen, alles Gemüse, Wein aus dem Kaukasus, Wodka sogar. Ich weiß, was Ihr sagen werdet: Ihr werdet sagen, da hast du den Segen des Kapitals, nur das Kapital hat es geschafft, nur die Neue Ökonomische Politik. Aber ich sage euch, dass es nicht der Kapitalismus ist, [...] sondern eine „Stabilisierung“, eine Etappe auf dem Wege nach vorwärts. Es ist tatsächlich ein gelenktes und geduldetes Kapital ... (Goldschmidt 1975, 69–70)

Dies schildert er nicht nur mit unverhohlener Sympathie für die Sowjetunion und mit unübersehbarer Tendenz, sondern auch im Rückblick auf die Berichte über die Hungersnot in Moskau von 1921 und mit Abscheu gegen die „schaurige Clique der Hungerausnützer“ (79).

Egon Erwin Kisch (1885–1948), als „rasender Reporter“ 1927 in Moskau, widmet dem Lebensmittelgroßmarkt am Ochotnyj Rjad eine ausführliche Beschreibung, der auch viele Besonderheiten der russischen Ess- und Trinktradition zu entnehmen sind, gewissermaßen eine kleine kulinarische Waren- und Landeskunde, nicht ohne Witz und ironisch-kritischen Unterton:

Noch immer kommen Bauern mit den im Säuglingsalter geschlachteten Ferkeln, mit Hühnern, Gänsen und Butter, noch immer kommen Bäuerinnen und verkaufen Eier, nicht etwa mandelweise, sondern je 10 Stück, marinierte Pilze für 90 Kopeken oder ein Pfund Sahne mit sehr dickem Rahm in Tongefäßen, noch immer kommen Fischer mit der Wobla, einem gesalzenen, in der Luft gedörrten Fisch, der so hart ist, dass man ihn an die Wand schlagen muss, bevor man ihn häutet. [...] Noch immer kommen Händler, um Ikra zu verkaufen: Kaviar, roten und schwarzen, Presskaviar in Papier oder auf Brötchen – alles wird eingepackt. (Kisch 1975, 107–108)

Ein anderes vielbemerkt Symptom sind die Menschenmengen, die häufig vor den Verschleißstellen des staatlichen Spiritustrusts angestellt sind, um „Rykwka“ zu erstehen, wie der vierzigprozentige Monopolbranntwein nach dem Volkskommissar Rykow heißt, der seinerzeit die Bekanntmachung unterzeichnet hat. Es ist schmerzlich, daß ein sozialistischer Staat, noch dazu einer mit diktatorischen Machtbefugnissen, das Gewerbe des Schnapsbrenners betreibt, sei es nun aus finanz-fiskalischer Notwendigkeit, sei es, weil er den Bauern, die das beste Korn zu Wodka brannten, das Handwerk legen wollte. Es ist schmerzlich – jedoch man sieht in dem einst fuseldurchtränkten Moskau fast niemals einen Betrunkenen, und die Polonäsen vor dem Ausschank beweisen vor allem, daß Quantum und Verkaufszeit beschränkt sind. (120)

Walter Benjamin (1892–1940), der in seinem *MOSKAUER TAGEBUCH* seinen Aufenthalt in den Jahren 1926/27 reflektiert, fokussiert die Gastronomie jener Jahre, er speist regelmäßig in guten Hotels und der „gewohnten kleinen Konditorei“ (Benjamin 1980, 131), wo er Kaffee trinkt und Kuchen isst. Die Qualität des Essens ist meist sehr gut, ja „vorzüglich“, gelegentlich verliert sich Benjamin auch in Details wie dem mit einer Kräuteresenz versetzten Wodka, der dadurch gelb verfärbt erschien und vor allem sehr viel leichter trinkbar wurde (vgl. 105). Im „Dom Gercena“ hat er offenbar regelmäßig zu Mittag gegessen, er erwähnt es mehrmals und in unterschiedlichen Kontexten (102, 105, 117, 122). Auch hier also sehen wir Bulgakovs Moskau ein weiteres Mal

in gewissermaßen professioneller Zeitzeugenschaft aufscheinen, die dessen Darstellungen, in erster Linie im Roman MASTER I MARGARITA (DER MEISTER UND MARGARITA) (1928/40) zu belegen scheint. Als Benjamin auf eine „Stolovaja“ ausweichen muss (142) schildert er das Essen als zwar teuer, aber nicht schlecht. Er erwähnt die Existenz sogenannter „Hurencafés“ (141), besucht das „feine“ Lokal „Prag“ auf dem Arbatplatz (154). Das Restaurant „Prag“ wird im für deutsche Reisende in Moskau in deutscher Sprache edierten FÜHRER DURCH DIE SOWJETUNION von 1925 ausdrücklich erwähnt, eine äußerst aussagekräftige und lehrreiche Orientierungshilfe, die möglicherweise auch Benjamin zur Verfügung stand (Kamenewa 1925, 15). In seinen polemischen kulturgeschichtlichen Skizzen über „Legenden der Moskauer Tafelfreuden“ unterstreicht Nikolaj Jamskoj die „Doppelrolle“ des Restaurants „Prag“ als „Flaggschiff des Alten Arbat“:

Из нового поколения московских „дворцов еды“ – уроженцев начала XX века этот внешне похожий на большой белый корабль ресторан лет на семьдесят моложе „Яра“. Однако по способности выживания в самых прихотливых исторических условиях мало в чем ему уступил. К тому же он еще, пожалуй, единственный, кто ухитрился не просто дожить до 2011 года, но и до самого последнего момента сохранил в относительной неприкосновенности свой неподражаемый, обретенный еще при рождении облик.¹ (Jamskoj 2012, 68)

In der gesamten Sowjet-Ära waren der wunderschön, ja prunkvoll gestaltete Saal des Restaurants „Prag“ und das „kompleksnyj obed“ dort legendär, in unterschiedliche Varianten, jedoch preiswert und gut (69).

Walter Benjamin isst mit Vergnügen „staatliche Waffeln“ (Benjamin 1989, 162), er kauft selbst regelmäßig Lebensmittel ein:

¹ „Unter jenen Restaurants, die zu Beginn des 20. Jahrhunderts die Zahl der Moskauer „Speisepaläste“ erneut vergrößerten, ist dieses äußerlich einem großen weißen Schiff ähnelnde Restaurant ca. 70 Jahre jünger als das „Jar“. Jedoch steht es diesem in seiner Fähigkeit, widrigsten historischen Bedingungen zu trotzen, kaum nach. Hinzu kommt, dass es wohl das einzige Restaurant ist, das es nicht nur vermochte bis zum Jahre 2011 zu überleben, sondern auch bis zum allerletzten Moment in relativer Unantastbarkeit sein ursprüngliches, zu Zeiten seiner Gründung erhaltenes Äußeres zu bewahren.“ (Übersetzung AH)

Bis auf ein riesenhaftes Lebensmittelgeschäft an der Twerskaja, wo tafelfertige Gerichte so leuchtend dastehen, wie ich sie nur aus Abbildungen in den Kochbüchern meiner Mutter kenne, und wie sie nicht üppiger zur Zeit des Zarismus da figuriert haben können, sind auch die Läden nicht zum Aufenthalt geeignet. (53)

MOSKAU 1937, von Lion Feuchtwanger (1884–1958) als „Reisebericht für meine Freunde“ untertitelt, ist nicht nur zeitlich von Benjamins und Kischs Texten zehn Jahre entfernt. Zwischen diesen Texten liegen Welten, denn in diesem historisch kurzen Zeitraum erfolgte nicht nur die Abschaffung der Lebensmittelkarten (1934), der Feuchtwanger-Text belegt viel mehr auf beklemmende Weise die beängstigende „Metamorphose“ der Sowjetunion unter der Herrschaft Stalins. Verfügt die Autoren aus den 1920er Jahren, ungeachtet aller ideologischen oder journalistischen Fokussierung, offensichtlich noch über ein großes Maß an Bewegungsfreiheit und damit wohl auch Möglichkeiten, sich ein eigenes Urteil über die reale alltägliche Lebenswelt zumindest in Moskau zu bilden, kann Feuchtwanger als Vorzeige-Reisender in der Sowjetunion der 1930er Jahre, dessen Programm sowohl eine persönlicher Begegnung mit Stalin als auch die Teilnahme an „Trotzkistenprozessen“ einschloss, keinerlei Spielraum für eine unbeeinflusste Meinungsbildung mehr für sich reklamieren. Er wird ganz offensichtlich abgeschirmt, alles wird „organisiert“, doch lässt er sich nicht ungern hofieren und gefällt sich durchaus in der Rolle des Propagandisten. Zum Thema Essen und Trinken steuert er in seinem Bericht unter der Rubrik „Alltag und Feiertag“ lediglich offizielle Daten bei, bemüht die Nahrungsmittel-Statistiken des Vorkriegs und des Jahres 1937, vergleicht mit Deutschland und Italien, um zu betonen: „Kein Wunder, dass nach so vielen Jahren des Hungers und der Entbehrung dem Moskauer heute seine Ernährung ideal erscheint.“ (Feuchtwanger 1993, 13)

Sehr viel mehr Raum widmet der amerikanische Schriftsteller und Nobelpreisträger John Steinbeck (1902–1968) dem Thema Essen und Trinken in seiner *RUSSISCHE REISE*, die er gemeinsam mit seinem Freund, dem berühmten Fotografen Robert Capa (1913–1954), unmittelbar nach Kriegsende und mitten im Kalten Krieg 1947 unternimmt. Alle Warnungen seiner amerika-

nischen Freunde in den Wind schlagend, reist Steinbeck und liefert ein sehr sympathisches und menschliches Porträt des vom Krieg gezeichneten Landes und seiner Bewohner. Wenngleich auch Steinbeck und Capa gut „bewacht“ werden, gelingt ihnen immer wieder ein Blick hinter die Kulissen:

Da in der Sowjetunion alles, jeder Geschäftsvorfall, dem Staat oder Monopolen, die vom Staat gewährt werden, unterliegt, ist die Buchführung äußerst umfangreich. Daher schreibt der Kellner, wenn er eine Bestellung aufnimmt, diese sorgfältig in ein Rechnungsbuch. Aber danach fordert er nicht etwa das Essen an. Er geht zum Buchhalter, der einen weiteren Eintrag betreffs des bestellten Essens vornimmt und eine Zettel ausstellt, der in die Küche geht. Dort wird ein weiterer Eintrag vorgenommen und bestimmte Lebensmittel angefordert. Wenn das Essen endlich ausgegeben wird, wird das Essen ebenfalls auf einem Zettel vermerkt, der dem Kellner gegeben wird. Aber dieser bringt das Essen nicht etwa an den Tisch. Er bringt seinen Zettel dem Buchhalter, der einen weiteren Eintrag macht, dass das bestellte Essen ausgegeben wurde, und dem Kellner einen weiteren Zettel gibt, worauf dieser dann in die Küche zurückgeht, das Essen an den Tisch bringt und einen Vermerk in seinem Rechnungsbuch macht, dass das Essen, das bestellt, eingetragen und ausgegeben wurde, nun endlich auf dem Tisch steht. Diese Buchführung verschlingt viel Zeit. Viel mehr Zeit als die gesamten Vorgänge um das Essen benötigen. Und es bringt nichts, ungeduldig zu werden, weil das Abendessen nicht kommt, denn man kann reinweg gar nichts daran ändern. (Steinbeck 2010, 25–26)²

Steinbeck lässt es sich nicht nehmen, mit gespielter Ernsthaftigkeit die Absurdität des *Procedere* in aller Ausführlichkeit, gewissermaßen minutiös, nachzuzeichnen. Nicht nur die Art der Speisen und Getränke selbst können also Gegenstand und Ursache für Befremdet-Sein werden, sondern auch die spezifische Darreichung kann in hohem Maße irritieren. Zugleich wird

² Dieser Reisebericht spiegelt in sehr origineller Weise den Bericht der beiden russisch-sowjetischen Autoren Il'ja Il'f und Evgenij Petrov, die nach einer USA-Reise im Jahre 1936 das dortige System der gastronomischen „Organisation“ und die fremden Speisen und Getränke ebenso detailliert und subversiv-ironisch schildern. Vgl. hierzu Ilf/Petrov 2011, 67–73.

deutlich, dass ein „Sich-Ins-Unabänderliche-Fügen“ ein erstes Anzeichen für eine gewisse Assimilierung an das Fremde sein kann. Dass diese Schilderung zwischen den Zeilen Rückschlüsse auf die fragwürdige Effizienz des sowjetischen administrativen Systems zulässt, ohne die Gastgeber offen zu brüskieren, ist eine der stilistischen Stärken des Textes. Überwältigende Gastfreundschaft und „Normalität“ der Menschen in Russland, der Ukraine und Georgien, denen Steinbeck und Capa begegnen, werden hervorgehoben, die Schilderung gemeinsamen Essens und die Warmherzigkeit den Gästen gegenüber, die Selbstverständlichkeit das offensichtlich Wenige zu teilen soll das Bild vom „Feind Sowjetunion“ in den USA verändern. In Anbetracht der brisanten politischen Situation in der Steinbeck reist ein ebenso ehrgeiziges wie ehrenwertes Ziel, obgleich gelegentliche Anklänge einer unfrohen Ironie unübersehbar sind.

Aus dem bisher Gezeigten wird bereits erkennbar, dass das Thema der Ess- und Trinkrealitäten in der Sowjetunion nicht einheitlich reflektiert wird und auch nicht vom historischen Kontext getrennt werden kann. Wenngleich die sowjetische Esskultur bemerkenswerte Kontinuitäten aufweist, die sich besonders hartnäckig jeder Neuerung widersetzt zu haben scheinen, sind immer der Fokus des Reisenden und seine individuelle Befindlichkeit letztlich entscheidende Gradmesser für die Abbildung des realen Phänomens im Bericht.

Die DDR-Autorin Brigitte Reimann (1933–1973) reiste im Jahre 1964 nach Sibirien, als Mitglied einer offiziellen Delegation des Zentralrats und mit dem Auftrag, eine Reisereportage zu verfassen. *DAS GRÜNE LICHT DER STEPPEN. TAGEBUCH EINER SIBIRIENREISE*, ist Beleg dafür, dass selbst „Auftragsliteratur“ ein hohes Maß an Wahrhaftigkeit, kritischer Distanz und damit Glaubwürdigkeit aufweisen konnte. Durch die ernüchternde Sozialismus-Realität ihres Wohnortes Hoyerswerda gewissermaßen „geerdet“, ist Reimann eine offene und aufgeschlossene, aber auch kritische Beobachterin:

Im Speiseraum war eine richtige Hochzeitstafel gedeckt, mit Lachs, Huhn, Kaviar, Obst und Salaten – und das waren nur die Vorspeisen, ich kenne schon diese ausschweifenden russischen Gastmähler, die Lust, stundenlang zu Tisch zu sitzen, Trinksprüche auszubringen und den deutschen

Gast, der gewöhnt ist, eilig sein Schnitzel oder eine Bockwurst runter zu schlingen, mit der lebenswürdigsten Hartnäckigkeit zu mästen. (Der mitleidige Blick auf die Taille: „Essen Sie, meine Liebe, Sie sehen nicht sehr überzeugend aus.“) Mir gefällt dieses kräftige Vergnügen an Gastereien, am Wodka, an heiterer Geselligkeit ... Im Restaurant sitzt du keine 2 Minuten allein am Tisch. (Reimann 1965, 15–16)

Reimann spricht über Kvas (137) und das „unvermeidliche Mineralwasser“ (16), schwärmt von sibirischen Pelmeni (77) und vom Eis: „Ach, und wir haben keine Zeit, Eis essen zu gehen, das köstlichste Eis der Welt ... Moroshenoje war damals das meistgebrauchte Wort aus meinem kärglichen russischen Sprachschatz.“ (23–24) Sie erwähnt die unausweichlichen guten Toasts (Trinksprüche) (50), schildert eine Begrüßung mit dem traditionell entbotenen Brot und Salz (52), kann sich einen Steppenwinter ohne Selbstgebrannten (44) nicht vorstellen. Im Laufe der Reise rebelliert sie dann jedoch gegen die ewigen Festmähler:

Man hatte mir „Arbeit bis zum Umfallen“ versprochen, wir beschäftigen uns aber mit Essen bis zum Umfallen. Ich habe für eine gewisse Art von Disziplin einfach keinen Nerv. Warum zum Teufel muss ich 5 Stunden am Tisch sitzen, meinen Magen ruinieren und nach rechts und links grinsen? (37)

Und bei der Abreise relativiert sie dies bereits wieder:

Ach, wie werden wir die sibirischen Gastmähler vermissen, die altmodischen hochstieligen Glasschalen voll der köstlichsten Äpfel, Apfelsinen und Aprikosen, die rosigen Lachsscheiben, den schwarzen und roten Kaviar, die ringe von grünem Lauch unter Hügeln saurer Sahne, die Quarktaschen und mit zartem Fleisch gefüllten Teigkissen ... (140–141)

Auch die Darbietung und Darreichung der Speisen und Getränke folgten in der gesamten Sowjetära einem zeitlos gültigen Muster, das in dem berühmten KNI-

GA O VKUSNOJ I ZDOROVOJ PIŠČE („Buch von der schmackhaften und gesunden Küche“), erstmals 1939 ediert und in vielen Auflagen das Standardwerk der emanzipierten sowjetischen Gastgeber(in) in kulinarischen Angelegenheiten, vorgeprägt und sowohl in Restaurants als auch in den privaten Haushalten bei Feierlichkeiten umgesetzt wurde. Die von Brigitte Reimann erwähnten „atmosphärischen hochstieligen Glasschalen“ sind hierbei über viele Jahrzehnte ein Muss.

Reisenden aus der alten Bundesrepublik erschien die Sowjetunion ebenfalls als interessantes, sehr preiswertes Reiseziel. Der Besitzer von Devisen übte auf die Sowjetunion eine magische Anziehungskraft aus und führte die angebliche Gleichheit auch auf dem touristisch-gastronomischen Sektor schnell *ad absurdum*. Der ARD-Journalist Klaus Bednarz (geb. 1942), von 1977 bis 1982 fünf Jahre lang beruflich als Fernsehkorrespondent in der Sowjetunion, hat diese Zeit in seinem Tagebuch MEIN MOSKAU festgehalten. Neben vielen anderen Beobachtungen finden sich bei Bednarz auch Bemerkungen zum kulinarischen Thema. So listet er sehr detailliert die Bestandteile einer Silvesterfesttafel in Sibirien auf, Katerfrühstück am Neujahrstag *inclusive*. Bei Rentierzüchtern in Jakutien wird zu Ehren der Gäste ein Rentier nach altem Brauch geschlachtet und roh serviert:

Zugleich wird aus dem Unterschenkel ein rohes, noch warmes Stück Fleisch herausgeschnitten und uns, noch triefend von Blut, in der Hütte serviert. [...] Als Ehrengast ist es an mir, die höchste Delikatesse der Taiga zu probieren. Ein großer Schluck Wodka hilft über den ersten Bissen, dann gewöhnt man sich. Das Fleisch ist in der Tat so zart, dass es fast im Munde zergeht. Ein wenig erinnert es an feinen Lachs. Auf jeden Fall soll es so kalorienhaltig sein, dass ein Nomade mit einer Portion 2 Tage auskommt, ohne etwas anderes zu essen. Dies zu probieren blieb uns zum Glück erspart. (Bednarz 1988, 110)

Bednarz informiert sachlich über die katastrophale Wirtschaftssituation Ende 1979, die Getreideimporte notwendig machte (157), schildert das gastronomische Angebot im winterlichen Gorki-Park in Moskau (169), den Kolchosmarkt im georgischen Tiflis (172). Dem Thema „Gastmahl“ widmet er auf dieser Rei-

se ein eigenes Kapitel und „protokolliert“ auf vier Seiten ein „pir“ bei georgischen Weinbauern (180–183), das einen Zuwachs an lebenspraktischem Wissen und Einsichten bereithält:

Sechs Stunden dauert das Gastmahl – es geht nur zu Ende, weil wir darauf drängen. Wir haben inzwischen eine alte georgische Weisheit gelernt: Als Angesehenster gilt, wer am meisten trinken kann. Doch als Schändlichstes gilt, betrunken zu sein. Der letzte Toast ist der dreiundzwanzigste. Er gilt traditionsgemäß dem morgigen Tag. (182)

Alle Reiseberichte, die bisher zur Sprache kamen, waren Berichte über Reisen und Aufenthalte, die offiziell genehmigt, also **legal**, damit aber auch zugleich kontrolliert stattfanden und den individuellen Spielraum eingrenzten. Anders, und das war Programm, bereisten jene jungen Transitreisenden aus der DDR, die sich unter dem Kürzel „UdF“ (Unerkannt durch Freundesland) lose zu einem Netzwerk zusammenfanden, in den 1970er und vor allem 1980er Jahren die Sowjetunion **illegal**, indem sie eine Lücke in der Genehmigungspraxis der DDR-Behörden ausnutzten. In den erst kürzlich publizierten Erinnerungen von Mitgliedern dieser Bewegung werden gelegentlich auch die Beschaffung von Nahrung und die sprichwörtliche Gastfreundschaft thematisiert. Diese Abenteuerer hatten weder eine üppige Reisekasse noch durften sie, etwa beim Geldwechseln, auffallen, da ja ihre Dokumente „nicht in Ordnung“ waren. So war die Versorgung mit Essen und Trinken oft von Zufall, Improvisation und Vertrauen auf die Unterstützung Einheimischer abhängig. Da die UdF-Reisenden bis nach Sibirien, in den Kaukasus und nach Mittelasien vordrangen, begegneten sie meist völlig unvorbereitet extrem fremdartigen Speisen und Traditionen. Auch zu ihren Ehren wird geschlachtet, werden Festessen veranstaltet, fließt Hochprozentiges. Die schlafraubende Stärke des schwarzen Tees verbindet sich mit der Erinnerung an die traditionellen russischen „Podstakanniki“:

Bald brachte man uns einen Grusinischen Tee in Teegläsern mit Metalleinfassungen. Als wir nach ein paar Stunden Bahnfahrt die kunstvolle Verzierungen dieser Becher genauer betrachteten, relativierte sich unsere Freude

über die schönen und solide gefertigten Gefäße: Das zentrale Motiv war eine Weltkugel, auf der obenauf und ganz allein der Spasski-Turm des Moskauer Kremls stand. Aus dessen Tür kamen allerhand Raketen und Sputniks herausgeflogen, die hoch zu den Sternen bzw. direkt in die über der Kreml-Welt scheinende Mondsichel hineinfliegen. Auch wenn dieses Szenario sowjetkommunistischer Ikonenkunst nicht wirklich beruhigend war, sorgte das [...] Geschaukel der [...] Waggons der sowjetischen Staatsbahnen bald für einen ruhigen Schlaf.“ (Klauß/Böttcher 2011, 23)

Die allgegenwärtige *Stolovaja* als „frugale Imbisshalle“ (173) wird von mehreren Teilnehmern erwähnt:

Solche Unterkünfte gab es in der UdSSR auf fast jedem Bahnhof und dazu die *stolowaja*, ein Imbissrestaurant, wo man billig gut essen konnte: zum Beispiel einen *borschtsch* (Suppe aus Weißkohl und roten Rüben mit oder ohne Fleisch) oder Kartoffeln oder *gretschki* (Buchweizen) und Salat. (71)

Die mittelasiatischen Unionsrepubliken boten den „Extrem-Touristen“ mit DDR-Sozialisation im Kontext von Ess- und Trinksitten nach Hierarchien auch aufschlussreiche „Nachhilfe“ in Genderfragen:

So wurden wir im kirgisischen Tien Shan in ein Nomadenzelt geladen. Aus einem Plastikkanister schenkte der Hirte Kumys, vergorene Stutenmilch, in eine Schale. ‚Wer ist der Älteste?‘ fragte er, um dem Ältesten den ersten Schluck zu reichen. Als wir auf Bettina zeigten, verfinsterte sich seine Miene. Selbst seinem Kamel vor der Jurte hätte er das Getränk vermutlich lieber gereicht. Seine eigene Frau fungierte während unserer Anwesenheit lediglich als Köchin und Serviererin. (112)

Der Frage der Trinkfestigkeit müssen sich die jungen, vergleichsweise untrainierten UdF-Abenteurer erwartungsgemäß sehr häufig stellen:

In Ordshonikidze half ich beim Ausladen der Kulissen. Danach feierten wir in der Fahrerkabine. Georgi tafelt auf, was er bei sich hatte: Brot, Käse, Ölsardinen, eine Melone und eine Flasche Wodka. Beim Trinken ging das Ritual so: eine Tomate – ein rohes Ei – ein großer Schluck Schnaps aus dem Wasserglas. Als wir die Flasche geschafft hatten, schickte Georgi trotz meiner Intervention einen Taxifahrer los, eine zweite zu besorgen. Ich beteiligte mich an dieser nur noch halbherzig, kotzte aus der Kabine auf die Straße und war erledigt. Georgi war kein Freund halber Sachen, leerte die Pulle, legte sich schlafen, stand am nächsten Morgen um sieben Uhr auf, trank in einem Zug eine Flasche Bier und setzte sich ans Steuer. [...] Ich stellte mir vor, wie traurig meine Eltern wohl wären, wenn ihr Sohn hier und jetzt, ein paar Tausend Kilometer fern der Heimat: in der Kabardino-Balkarischen Autonomen Sowjetrepublik, an einer Alkoholvergiftung sterben würde. (169–170)

Ein „Prazdnik“ in Azerbajdžan wird als Lektion in Trink-Technikfragen erlebt:

Rassim hob sein Glas: ‚Auf die internationale Völkerfreundschaft, na sdarowje! ‘ Der Dirigent des Abends hatte den Taktstock gehoben. Wie ein Chor gelehriger Schüler wiederholten wir einhellig den Trinkspruch und kippten die 100 Gramm Wodka in einem Zug runter. Schorsch verzog das Gesicht. Rassim lachte. Du musst vor dem Trinken ausatmen und den Wodka in den Hals kippen, machte er mit geschürztem Mund vor und fuhr mit der Hand vom Hals bis zur Brust. (250)

Auch die große Politik erreicht die Unerkannt-durch-Freundesland-Reisenden:

Unser wichtigstes Gepäck war allerdings der Wodka. Zu jener Zeit war der Alkoholkonsum unter Gorbatschow stark reglementiert – *suchoi sakon* (trockenes Gesetz). Schnaps gab es nur auf Zuteilung und war dementsprechend teuer. Mit einer Flasche Wodka konnte man wirklich alles erreichen. (335)

Dass die kulinarische Vielfalt schnell über die auf dem Campingkocher zubereitete Tütensuppe, die eiserne Reserve aus der DDR-Kaufhalle, hinausging und allerlei Überraschungen bot, findet in den sprachlich-stilistisch qualitativ sehr unterschiedlichen Berichten durchaus Erwähnung. Generell kann zusammenfassend festgestellt werden, dass sowohl den gelenkt Reisenden als auch den illegalen UdF-Abenteurern in ihren Erinnerungssplittern offenbar dieselben Dinge zum kulinarisch-gastronomischen Thema bemerkenswert erscheinen: Fremdheitserfahrungen durch ungewohnte Ritualisierung der Aufnahme von Speisen und Getränken, große soziale Wertigkeit der Gastfreundschaft und des Gastmahls, eine breite Spanne potentiell möglicher kultureller Missverständnisse, Andersartigkeit der Organisation und Präsentation von Gastronomie und Lebensmittelversorgung, fremdartige, ja teilweise exotische Speisen und Getränke sowie deren ungewöhnliche Zubereitung und Darreichung:

Essen. Mit dem Essen war es manchmal richtig schlimm. Zum Beispiel grüne Leber. Die wurde kurz nur auf Kohleglut angebraten und hat gestunken. Das Ärgste war aber das Hammelfleisch. Das stecken sie in große Steinkrüge, lassen es verwesen und von Maden zerfressen. Anschließend kommt es in die Suppe. Wenn man auf die Maden beißt, knackt das so, als wenn man Bohnen ist oder so. Sehr beliebt bei den Kirgisen. Oder Fliegensuppe in den kirgisischen Dörfern im Pamir. Dort mussten die Mädchen von den Kuhfladen die Schmeißfliegen wegfangen, und die kamen dann in die Suppe. Ich musste vor Ekel die Augen schließen – da dachten meine Gastgeber, mir würden die Fliegen besonders gut schmecken, und schöpften gleich noch eine Kelle voll für mich ab. (116)

Literatur

- Bednarz (1988), Klaus: *Mein Moskau. Notizen aus der Sowjetunion*. München.
- Benjamin (1980), Walter: *Moskauer Tagebuch*. Frankfurt/Main.
- Bremzen (2013), Anya von: *Höhepunkte sowjetischer Kochkunst*. München/Zürich.
- Feuchtwanger (1993), Lion: *Moskau 1937. Ein Reisebericht für meine Freunde*. Berlin.
- Goldschmidt (1975), Alfons: „Wie ich Moskau wiederfand“. In: Antonie Günther/Brigitte Struzyk (Hg.): *Smoking braucht man nicht. Moskauer Skizzen 1918–1932*. Berlin/Weimar, S. 69–79.
- Huber (2013), Angela: „Wie frisch kann Stör sein? Kulinarisches Handeln und seine Präsentation in Michail Bulgakovs Moskauer Prosa“. In: Norbert Franz (Hg.): *Russische Küche und kulturelle Identität*. Potsdam, S. 203–218.
- Ilf (2011), Ilja/Petrow, Jewgeni: *Das eingeschossige Amerika*. Frankfurt/Main.
- Jamskoj (2012), Nikolaj: *Legendy moskovskogo zastol'ja*. Moskva.
- Jung (1975), Franz: „Moskau“. In: Antonie Günther/Brigitte Struzyk (Hg.): *Smoking braucht man nicht. Moskauer Skizzen 1918–1932*. Berlin/Weimar, S. 14–18.
- Kamenewa (1925), Olga (Hg.): *Führer durch die Sowjetunion*. Moskau.
- Kisch (1975), Egon Erwin: „Verkehr in Moskau“. In: Antonie Günther/Brigitte Struzyk (Hg.): *Smoking braucht man nicht. Moskauer Skizzen 1918–1932*. Berlin/Weimar, S. 99–126.
- Klauß (2011), Cornelia/Böttcher, Frank (Hg.): *Unerkannt durch Freundesland. Illegale Reisen durch das Sowjetreich*. Berlin.
- Paquet (1975), Alfons: „Brief aus Moskau“. In: Antonie Günther/Brigitte Struzyk (Hg.): *Smoking braucht man nicht. Moskauer Skizzen 1918–1932*. Berlin/Weimar, S. 5–13.
- Reimann (1965), Brigitte: *Das grüne Licht der Steppen. Tagebuch einer Sibiri-enreise*. Berlin.
- Schirmeister (2010), Claudia: *Bratwurst oder Lachsmousse? Die Symbolik des Essens – Betrachtungen zur Esskultur*. Bielefeld.

- Simmel (1993), Georg: „Soziologie der Mahlzeit“. In: Ders.: *Das Individuum und die Freiheit. Essays*. Frankfurt/Main, S. 205–211.
- Sivolap (1953), Ivan: *Kniga o vkusnoj i zdorovoj pišče*. Moskva.
- Sjutkin (2013), Pavel/Sjutkina, Ol’ga: *Nepridumannaja istorija sovetskoj kuchni*. Moskva.
- Sjutkina (2011), Ol’ga/Sjutkin, Pavel: *Nepridumannaja istorija russkoj kuchni*. Moskva.
- Steinbeck (2010), John: *Russische Reise*. Frankfurt/Main.