

## DIE RUSSISCHE KÜCHE

### Grundlagen

Die russische Küche ist auf Grund der Größe des Landes und der vielen verschiedenen Nationen sehr vielseitig. Wegen der Temperaturen im Winter sind die russischen Speisen bodenständig und eher deftig. Die Vorräte für den langen Winter bestanden hauptsächlich aus getrockneten Früchten und Pilzen sowie aus eingelegtem Gemüse. Eine weitere wichtige Grundlage bildete dunkles Roggenbrot aus Sauerteig. Die russische Küche ist zwar einfach, aber delikats.

### Vodka

Vodka wird zu vielen Anlässen getrunken und ist fester Bestandteil jeder russischen Festtafel. Vor jedem Glas wird jedoch ein Toast angebracht. Ohne Trinkspruch wird niemals das Glas geleert.

### Traditionen der russischen Küche

Die russische Küche ist stark mit den Traditionen der russisch-orthodoxen Kirche verbunden. Zum Osterfest werden eine Woche lang Vorbereitungen für das Ostermahl getroffen. So wird in Russland – nicht nur zu Ostern – niemals nur eine Vorspeise gereicht. Ein reich gedeckter Tisch mit verschiedensten Speisen ist für jeden noch so einfachen Haushalt eine Selbstverständlichkeit.

Man isst in Russland die verschiedensten Varianten von kalten oder warmen Vorspeisen (z. B. Pelmeni – eine Art Ravioli mit Füllungen aus z. B. Kartoffeln, Pilzen, Kraut oder Faschiertem, Piroggen – Teigtaschen mit verschiedenartigen Füllungen, Fisch, Salate oder gefülltes Gemüse). Auch bei den Suppen gibt es eine große Auswahl. Die berühmte „Borschtsch“ (Suppe mit roten Rüben und Rindfleisch) sei nur als ein Beispiel genannt. Die Hauptgerichte bestehen aus Geflügel, Fisch oder Fleisch.



Bei den Desserts gilt wiederum das Motto der „süßen Vielfalt“. An dieser Stelle seien auf jeden Fall die berühmten „bliny“ – hauchdünne Palatschinken, allerdings aus Germteig – erwähnt. Man füllt sie mit einer Kombination aus Crème fraiche und selbst gemachter Marmelade, aber auch mit frischen Früchten. Bei den Süßspeisen wird im Allgemeinen gerne Topfen und Rahm verwendet.

Es ist schwierig, die russische Küche in wenigen Worten zu beschreiben, da sie alle möglichen kulinarischen Einflüsse der verschiedenen Völker der ehemaligen Sowjetunion in sich vereint. Ähnlich auch die österreichische Küche – denn was wäre sie ohne die Traditionen der Völker der Donaumonarchie?