

Iris Barbara Graefe:

Stationen einer Wanderung, abzulesen am Speisezettel

1. Aufsammlung von Daten und die Wurzeln der Fragestellung

Wie das Ergebnis jeder volkskundlichen Feldforschung wäre die vorliegende Betrachtung nicht möglich gewesen ohne die freundliche Mithilfe vieler Gewährspersonen, die mich mit ihrem Wissen, ihrer Zeit und ihrer Gastfreundschaft bedachten, mich Einsicht nehmen ließen in aufbewahrte Briefe, Urkunden und handgeschriebene Rezeptbücher und mich an ihrem Alltagsleben und ihren Festen teilhaben ließen, wobei ich die Rolle des teilnehmenden Beobachters einnahm.

Einen längeren Aufenthalt in Argentinien und mehrere Reisen nach Südamerika, insgesamt zweieinhalb Jahre, verwendete ich größtenteils dazu, die Volksgruppe der Rußlanddeutschen in ihren Lebensräumen Steppe, Waldgebiet und Großstadt kennenzulernen. Zur Verständigung und zur objektiveren Beurteilung des Kulturwandels – die Rußlanddeutschen leben ja nun schon seit 100 Jahren in Südamerika – war es außerdem unumgänglich, spanische und rußlanddeutsch-mundartliche Sprachkenntnisse sowie Landeskenntnis zu erwerben. Zur Illustration der Arbeitsbedingungen sei noch hinzugefügt, daß das, was wir derzeit in Österreich für selbstverständlich halten wie z. B. öffentliche Sicherheit, ein dichtes Straßennetz mit planmäßig fahrenden Verkehrsmitteln und mindestens ein Gasthaus auch in kleineren Ortschaften, in südamerikanischen Ländern eher die Ausnahme ist. Ergebnisse der Feldforschung sind daher auch aus diesem Blickwinkel zu sehen. Tropentauglichkeit und das Ertragen physischer Strapazen, vor allem aber das immerwährende Interesse am Mitmenschen und dessen Beziehungen zur Umwelt waren Grundbedingungen sowohl für den Erwerb eines Überblicks über Lebensgewohnheiten als auch, wo es möglich war, für ein in die Tiefe gehendes Sammeln von Daten, das sich unter anderem auf die Aufzeichnung von Eßgewohnheiten und Rezepten erstreckte.

Für besonders eingehende Auskünfte zum Thema »Essen und Trinken« danke ich den Angehörigen der Familien Heizenröder, Hoffmann-Noerenberg und Kraus in Misiones, Basgall, Bauer, Erbes, Kippes, Kornschuh, Prescher, Riffel in bzw. aus Entre Ríos und Bahl und Petz in der Provinz Buenos Aires (alle Argentinien), Angehörigen der Familien Darscht in Uruguay und Hornung, Kehler und Schmidt in Paraná (Brasilien) sowie vielen weiteren Gewährsleuten, die mir Informationen gaben.

Mein besonderer Dank gilt Herrn Professor Otto Koenig und Frau Professor Lilli Koenig, die jungen Leuten mit breitgestreuten ethnologischen und ethnologischen Interessen im Institut auf dem Wilhelminenberg (ich begann dort mit 17 Jahren als Ferialpraktikantin) Anregungen und ein Betätigungsfeld gaben. – Aus dem Spannungsfeld zwischen den verschiedenen Disziplinen erwachsen im Lauf der Jahre die Matreier Gespräche.

2. Wer sind die Rußlanddeutschen?

Seit 220 Jahren gibt es eine Gruppe von Menschen, für die sich der Name »Rußlanddeutsche« eingebürgert hat. Ihr Beginn ist mit der Ansiedlung von 27 000 deutschen Kolonisten, die von Zarin Katharina II. 1763 ins Land gerufen worden waren, anzusetzen. Erstmals wurde die Steppe unter den Pflug genommen und die Kolonisten, die aus verschiedensten Berufen gekommen waren, wurden nach anfänglichen Schwierigkeiten zu erfolgreichen Weizenbauern. Eine weitere zahlenmäßig bedeutende Ansiedlung von Personen aus dem deutschen Sprach-

raum – diesmal allerdings wurde ausdrücklich auf Bauern und Handwerker Wert gelegt –, fand in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts statt und geht auf einen Ukas Zar Alexanders I. zurück. Diese Einwanderer, die etwa 50 Jahre später kamen, wurden am Schwarzen Meer in den eben von den Türken eroberten Gebieten angesiedelt. Auch sie hatten große Erfolge im Weizenbau. Weiters wurden, ebenfalls in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts, bäuerliche Siedlungen im Südkaukasus und in Wolhynien gegründet. Die Bevölkerung an der Wolga und am Schwarzen Meer nahm so zu (die russische Volkszählung gibt für 1897 für das Wolgagebiet knapp 400 000, für das Schwarzmeergebiet fast ebenso viele deutsche Einwohner an), daß das Land zu eng wurde und Tochterkolonien gegründet wurden: auf der Wiesenseite der Wolga, in Nordkaukasien, in Zentralasien und schließlich um die Jahrhundertwende in Sibirien.

Der Zusammenhalt der Kolonisten innerhalb der einzelnen Dörfer war eng, wichtig war die Großfamilie, auf Nachbarschaftshilfe wurde Wert gelegt. Schließlich befand man sich bezüglich Religionsbekenntnis, Sprache und anderer kultureller Überlieferung in einer Inselsituation. Das war die Grundlage zur Weitergabe von Anschauungen und Gewohnheiten, auf die heute noch bei Rußlanddeutschen in aller Welt Wert gelegt wird, besonders natürlich bei jenen, deren Lebensweise eine bäuerliche geblieben ist.

Ab 1874 wurden den rußlanddeutschen Kolonisten ihre Privilegien wie z. B. Militärfreiheit und Selbstverwaltung nach und nach genommen, und viele entschlossen sich zur Auswanderung nach Übersee. Die Überfahrt nach Südamerika war billiger und die Gesundheitskontrolle weniger streng als für Einwanderer nach Nordamerika. Die in Rußland verbliebenen Deutschen erlitten ein schweres Schicksal mit starkem Bevölkerungsverlust – erst jetzt wird ihre Anzahl mit 2 Millionen angegeben, ein Stand, den sie 1914 schon fast erreicht hatten¹. Ihre ursprünglichen Siedlungsgebiete mußten sie verlassen, sie leben in anderen Teilen der Sowjetunion. Auf Grund eines Repatriierungsabkommens von 1958 zwischen der Bundesrepublik Deutschland und der Sowjetunion, in dem sich beide Staaten zum Prinzip der Familienzusammenführung bekennen, kommen jährlich mehrere hundert bis über tausend Rußlanddeutsche nach Deutschland².

Auf Einladung der Regierungen – denn auch hier sollten sie wieder bisher nichtbebautes Land urbar machen – kamen zwischen 1877 und dem Beginn des Ersten Weltkrieges Gruppen von rußlanddeutschen Kolonisten zuerst nach Brasilien, kurz danach jedoch immer zahlreicher nach Argentinien. Vielleicht gibt es heute eine halbe Million rußlanddeutscher Nachkommen in Argentinien, Brasilien und Uruguay, genau weiß das niemand, und es läßt sich auch nicht feststellen, denn sie haben ja die Staatsbürgerschaft des Landes, in dem sie geboren sind. Außerdem – zu welcher Gruppe sollte man die inzwischen geborenen Kinder aus Heiraten von Rußlanddeutschen mit Nichtrußlanddeutschen zählen? Die rußlanddeutschen Einwanderer kamen ohne nennenswertes materielles Gut, dessen Transport zu teuer und umständlich gewesen wäre, aber mit ihrer ganzen mündlichen Überlieferung von vornehmlich deutschem Traditionsgut – gar vieles hatte sich in der Inselsituation aus der Zeit vor ihrer Einwanderung nach Rußland erhalten, geht also auf die erste Hälfte des 18. Jahrhunderts und auf die Zeit davor zurück. Selbstverständlich wurde im Lauf von 100 Jahren auch russisches Traditionsgut übernommen, Klima und Boden und das daraus resultierende Nahrungsangebot sowie der Blick in fremde Kochtöpfe forderten dazu geradezu heraus. Bei der Ansiedlung in Südamerika, wo die zum Weizenbau geeigneten Gebiete von den Rußlanddeutschen bevorzugt wurden, kamen dann subtropische Gewächse dazu, auch wurde Rindfleisch häufiger verwendet als in Europa, denn es war billiger. Wieder spielte die Küche der Nachbarn, also der Argentinier und Brasilianer, eine Rolle, und es gesellten sich, wie die folgenden Ausführun-

gen zeigen, zu deutschen und russischen Rezepten für Speisen und Getränke Gerichte, die auf spanische, italienische und auch auf indianische Ernährungsgewohnheiten zurückgehen.

3. Weitergabe und Übernahme der Kochtradition

Die Kinder schauen der Mutter beim Kochen und Backen zu, sie werden auch früh angehalten mitzuhelfen. Weder für die Kolonisten auf dem Kamp, der Grassteppe (Pampa húmeda) noch für jene, die in urwaldartigen Gebieten leben, gibt es viel Information über Kochen außer dem, was sie eben aus ihren eigenen Familien oder von den Nachbarn kennen. Bücher und schon gar Kochbücher gibt es im Kolonistenhaus kaum, Zeitschriften passen ebenfalls nicht zur sparsamen Lebensweise, Fernsehapparate waren noch zu Beginn der siebziger Jahre eine Rarität. Die traditionellen Kochgewohnheiten bleiben also schon mangels anderer Einflüsse erhalten. Bei möglichst autarker Wirtschaft wird das verwendet, was man selbst produziert. Das ergibt allerdings im subtropischen Klima bei entsprechendem Fleiß der Familie sowieso einen reichhaltigen Speisezettell und viel mehr Gerichte, als im folgenden aufgezählt sind. Jene Rußlanddeutschen, die in Städten leben, sind mit der Überlieferung genügend verbunden, daß sie typische Speisen nicht nur kennen, sondern auch zubereiten. Gerne siedeln sie sich in den Randgebieten der Städte an, wo sie ein eigenes Haus haben können und einen Garten und womöglich auch Hühner halten.

Mit südamerikanischen Eßgewohnheiten wurden sie ab ihrer Einreise konfrontiert. Sie bekamen anfangs Rationen von Lebensmitteln, mit denen sie wirtschaften mußten, darunter auch Mate (siehe Getränke). Auch war viel mehr Fleisch dabei, als sie gewohnt waren, aber sie vermißten Brot und fingen deshalb sofort an, Backöfen zu bauen.

Natürlich interessierte es sie, was die Einheimischen mit diesen Lebensmitteln angingen. Kochrezepte werden wohl am ehesten ohne Vorurteile übernommen. Bei der sprachlichen Assimilation ist man da schon vorsichtiger, und wenn es um Mischheiraten geht, gibt es viele erklärte Gegner. Das Sprichwort »Was der Bauer nicht kennt, frißt er nicht« gilt für gewachsene Gemeinschaften, für den Auswanderer gilt es wohl nicht in demselben Maße. Mag er auch, vielleicht für bestimmte Anlässe, bevorzugen, was er von Kindheit an gewöhnt ist, er paßt sich auch in seinen Eßgewohnheiten der neuen Situation an. Oft hat er auch keine andere Wahl.

Die folgende Beschreibung der Nahrungsgewohnheiten ist natürlich verallgemeinert, denn jede Familie und jede Person hat ihre Variante ein- und desselben Rezeptes und bevorzugt bestimmte Speisen, während andere nie auf den Tisch kommen. Es sollen deshalb keine genauen Anweisungen zur Zubereitung im Sinne eines Kochbuches gegeben werden, sondern eine Beschreibung jener Speisen und Getränke, die ich häufig antraf und die mir daher typisch erscheinen. Viele der mit der Bereitung von Speisen in Zusammenhang stehenden Bezeichnungen lauten in Österreich, in Deutschland und in der Schweiz verschieden. Die Entscheidung fiel zugunsten der in Deutschland üblichen Bezeichnungen, da sie wohl allgemein verständlich sind. Die spanischen Substantiva sind, wenn sie im Kolonistendeutsch häufig aufscheinen, das heißt dort als Fremdwörter verwendet werden, in Großschreibung wiedergegeben. Mundartaussprüche und wörtliche Aussagen der Gewährsleute sind in Anführungszeichen gesetzt.

4. Speisen, bei denen Mehl oder Milch Hauptbestandteil ist

Als Getreidebauern legen die Rußlanddeutschen Wert darauf, reichlich Brot und »Kuchen« (= Weißbrot) zu essen, auch zusätzlich zu Mahlzeiten, bei denen es gekochte Speisen gibt.



Abb. 1: Brotbacken am Samstagvormittag. Der Backofen ist hier an die Sommerküche angebaut. Es wird meist Weißbrot gebacken, das in der Mundart Kuchen heißt und »Kouche« ausgesprochen wird.

Manche Familien nennen Brot nur dann so, wenn es aus dunklem Mehl hergestellt wird. Der Hauptunterschied zwischen Brot und »Kuchen« ist jedoch folgender: Brot wird rund geformt und »grad so auf den Schießer getan«, »Kuchen« wird in eine Blechform (»Pann«) gesetzt und kommt dann in den Ofen. Früher buk man zweimal in der Woche, am Mittwoch Brot und am Samstag Kuchen. Das Backen von Schwarz- und Weißbrot lernten die »Hiesigen«, so nennen die Rußlanddeutschen die Argentinier, die schon vor ihnen da waren, von den Deutschen. »Bis zur Ankunft der Rußlanddeutschen in Argentinien wurde kein Weizen gebaut, nur Mais, und der wurde zerstampft mit einem Holzschlegel« (wörtliche Aussage eines Kolonisten).

Das Backen von »Kuchen« (Weißbrot): Am Freitag abend wird die »Heep« (Sauerteig) in Wasser aufgelöst und in eine Grube ins Mehl getan. Samstag früh knetet die Hausfrau als erstes den Brotteig durch, gibt noch etwas Wasser dazu und knetet eine halbe Stunde weiter, bis kein Teig mehr an den Händen klebt. Neben ihr knetet die Tochter in einem Topf Teig für »Merbche« vom selben Brotteig zusammen mit Eiern, Fett und Zucker. Beide Teige werden zugedeckt und warmgestellt. Dann wird Mate getrunken. Nach etwa einer Stunde wird der Brotteig wieder geknetet und nochmals zugedeckt. Auf ein Plastiktischtuch wird Mehl gestreut, der Teig für die »Merbche« darauf verteilt, dann wird der Teig eingerollt und in Schnecken geschnitten. Die beiden älteren Töchter, die schon im Schulalter sind, sehen der Mutter beim Backen zu. Der Kuchenteig wird in niedere Blechformen gefüllt, wieder mit Tüchern überdeckt und geht dort noch einmal. Der Backofen ist entweder an das Haus angebaut, oder er steht frei. (Der Backofen wurde früher beim Hausbau zuerst fertiggestellt,

er war also am wichtigsten.) Geheizt wird er mit dürrer Holz von den Paraisobäumen, mit denen die Zufahrt zum Haus bepflanz ist. Früher hat man von weit her Holz holen müssen (Holz ist rar in der Steppe) oder aber auch, weil es nicht genug Bäume gab, mit »Krutze« (entkernten Maiskolben) oder mit Leinstroh geheizt. Letzteres brennt schnell, und man muß dauernd den Ofen hüten. Das fertige Brot darf man nie auf den Rücken legen, »sonst stirbt der Hausvater«.

Wenn Kraut da ist, gibt es samstags mit dem »Kuchen«teig immer Krautpiroggen, eine Gepflogenheit, die die Rußlanddeutschen aus Rußland mitgebracht haben. Dazu werden Zwiebeln und Kraut in Fett angeröstet, Gewürze werden zugefügt, und das Ganze wird in einen Weißbrotteig gehüllt. Solche in Teig eingeschlagene Fülle gibt es bei vielen Völkern, beispielsweise kennt die italienische und die chinesische Küche ähnliches, und wenn die Rußlanddeutschen ihre Maultaschenrezepte aus Deutschland mitgebracht haben, war es ihnen dann ein leichtes, die Piroggen zu übernehmen, zumal sich Kraut und Zwiebeln nach der Ernte noch monatelang frisch halten und daher zu den wenigen russischen Wintergemüsen gehörten.

Zurück in die argentinische Steppe: Wenn das Brot nicht bis zum nächsten Backtag reicht, werden »Kreppel« gemacht (Teig aus Mehl, Eiern, Salz, Molke von saurer Milch, Backsoda). Der Teig wird ausgerollt, mit dem Kreppelrädchen abgeschnitten, die Kreppel werden in Schmalz ausgebacken. Wenn Kreppel als Hauptmahlzeit gereicht werden, gibt es dazu »Schnitzsupp«. Dazu werden »Schnitz« (gemischtes Dörrobst wie Pfirsiche, Pflaumen, Rosinen, Birnen, Aprikosen) in Wasser aufgekocht und mit Maisstärke andickt.

Abb. 2: »Kreppel« ist der heute noch in Hessen, dem wichtigsten Auswanderungsgebiet der Wolgadeutschen, übliche Ausdruck für ein bestimmtes Schmalzgebäck.



Ist umgekehrt zuviel Brot da, werden »Brot« oder »Panneschnitten« gemacht, »das ist eine gute Verwertung von trocken gewordenem Brot«. Dazu wird das Weißbrot feingeschnitten, in eine Mischung aus Milch, Eiern, Zucker und etwas Salz gelegt, in heißem Fett gebraten und zum Morgenessen oder Vieruhressen gereicht. Dieses Essen kann mit Zucker überstreut werden oder man kann Dulce de leche drübertun. Dulce de leche lernten die Rußlanddeutschen in Argentinien kennen. Dulce ist das spanische Wort für süß, im übertragenen Sinn heißt es auch Marmelade. Leche heißt Milch, es handelt sich also um Milch, die mit Zucker dick eingekocht wird zu einer Masse, die in Farbe und Konsistenz dickem Honig ähnelt. Sie hat Karamelgeschmack und ist in Argentinien eine beliebte Näscherei.

Für Sonntag und auch zu Hochzeiten werden »Dinne Kuchen« (Blechkuchen) gebacken. Die Backbleche werden dazu mit zerlassenem Schmalz bestrichen und mit Hefeteig bedeckt. Der Teig des einen Bleches wird mit »Matte« (Quark), der des anderen mit »Ribbel« (Streuseln) und Zucker bestreut, dann werden beide Kuchen im Rohr gebacken.

Da die Rußlanddeutschen aus Mittel- und Süddeutschland stammen, sind Teigwaren und Speisen, bei denen Mehl Hauptbestandteil ist, zahlreich. Auch die so beliebten Gerichte »Klees« und »Nudl« gehören dazu. Sie kommen in allgemein bekannten Liedern und Sprüchen vor:

Komm reiniche, komm reiniche,
ich bin ja so alleiniche,
ich hab Kartoffel und Klees gemocht,
sie stehn im Ofen und brutzeln noch.

Oder:

Hei, di, dudl,
freß en Sack voll Nudl,
leg dich auf die Hobelbank
und sag, du wärst von Nudeln krank!

Klees entsprechen etwa den österreichischen Nockerln (Teig aus Mehl, Eiern, Wasser, Salz wird mit dem Löffel abgestochen und in Salzwasser gekocht). Für »Kartoffel und Klees« werden Kartoffelstücke in wenig Wasser gekocht, das Wasser wird dann nicht abgessen, sondern die Klees werden dazugegeben. Auch »Klees mit Sauschwarten« sind ein beliebtes Essen. Schweinefett und Schwarten werden kleingeschnitten und in der Pfanne gebraten. Von den Klees wird das Wasser abgeschüttet, der breiartige Bodensatz wird jedoch zurückbehalten und mit den Klees, den Sauschwarten und dem beim Ausbraten entstandenen Fett vermischt.

Nudeln, z. B. Käsnudeln, bestehen aus Nudelteig (Mehl, Eier, Salz, wenig Wasser), der dünn ausgerollt und in Vierecke geschnitten wird. Jedes Viereck bekommt eine Fülle aus in Butter gerösteten Zwiebeln, Quark, krümeligem Brot, Rosinen und gemahlener Nelken. Die Ecken der Teigvierecke werden über der Fülle hochgeschlagen und die Ränder an den Kanten zusammengedrückt. Die Käsnudeln werden dann in Salzwasser gekocht. Die Kinder legen übriggebliebene Teigstücke auf die »Plitt« (Ofenplatte) und essen die knusprigen Fladen. – In einem anderen Haus wurde ein ähnliches Rezept »Maultaschen« genannt; es zeigen sich in den Speisenbezeichnungen wie auch sonst in Unterschieden in der Mundart die verschiedenen deutschen Herkunftsgegenden. Die Maultaschen wurden mit gerösteten Weißbrotstückchen bestreut und mit Süßrahm übergossen.

Kartoffelnudeln: Viereckige Nudelteigstücke werden mit einer Fülle aus zerdrückten Kartoffeln und in Fett gebratenen Zwiebeln belegt, dann drückt man die Teigstücke zusammen und kocht sie in Salzwasser. Geröstete Zwiebeln und Süßrahm werden über die fertigen Kartoffelnudeln gegeben.

Es liegt wohl nicht nur an der Spezialisierung auf Getreideanbau und am subtropischen Klima, daß Kartoffeln eher sparsam in der rußlanddeutschen Küche verwendet werden. Die wolgadeutschen Kolonisten haben Deutschland verlassen, noch bevor dort Kartoffeln Volksernährungsmittel wurden.

Als Suppeneinlage sind beispielsweise Eiergerste (aus einem festen Teig aus Mehl, Eiern und Salz, der auf der Reibe gerieben wird) und Butterklees (Brot, zur Hälfte frisch, zur Hälfte geröstet, Ei, Butter, Rahm, Muskatnuß, Nelken, Salz, in der fertigen Suppe gekocht) bekannt.

Auch das Rezept für den »Kinjesbrei« (Kinderbrei) ist ein altertümliches: Milch wird in einen Topf gerührt, in dem sich schon Mehl befindet, und zwar soviel, daß ein dünnflüssiger Teig entsteht. Dieser wird dann in kochende Milch eingerührt. Auf den fertigen Brei wird Zucker gestreut. Übrigens erlebte ich, daß die kleinen Kinder schon vor dem Essen gefüttert werden und schon im Bett liegen, wenn die Erwachsenen essen.

Hier sind nur einige der bekanntesten Gerichte, bei denen Mehl Grundlage ist, aufgezählt. Ihnen allen ist gemeinsam, daß ihre Herstellung viel Zeit erfordert. Auch das zeigt, daß sie aus einer Zeit stammen, in der mehrere Frauen sich in die Hausarbeit teilten. Zwölf Kinder waren bei rußlanddeutschen Familien bis vor etwa 40 Jahren keine Seltenheit, und oft lebten auch die Großeltern im gleichen Haus.

Abb. 3: Ecke der Speisekammer (»Schulon«) eines rußlanddeutschen Bauernhauses. Die Flaschen verhindern, daß Mäuse zum Fleisch kommen.



Argentinische Rinderzucht ist auf Fleischproduktion, nicht auf Milchwirtschaft ausgerichtet. Quark und Käse stellen rußlanddeutsche Familien für den eigenen Gebrauch her, die Rezepte zur Käsebereitung haben sie mitgebracht.

Kochkäs: Quark mit ein wenig Backsoda vermischen, in flacher Pfanne über Nacht stehen lassen, am nächsten Tag in flacher gefetteter Pfanne kochen, dabei öfter umrühren und, wenn die Masse geschmolzen ist, zwei verquirlte Eier hineinrühren und noch zwei Minuten auf dem Feuer lassen.

Stinkkäs: Quark wird in den Keller gestellt. Ein Zimmer heißt Keller oder auch Schulon oder Schalón. Es kann unter der Erde sein, jedenfalls hat es keine Fenster, deshalb ist es dort kühler. Als es noch keine Kühlschränke gab, wurden dort alle Eßwaren aufbewahrt.

5. Schweinefleisch

Dreimal im Jahr wird geschlachtet. Die Schweinefleischrezepte stammen wohl alle noch aus Deutschland. Ein Argentinier würde es weit von sich weisen, Schweine zu züchten. Schweinefleisch wird in der argentinischen Küche nicht verwendet, und es bereitet sogar in der Großstadt Mühe, bei einigen wenigen (meist deutschen oder ungarischen) Metzgern Schweinefleisch zu bekommen. Den Kolonisten rußlanddeutscher Abkunft sind Schweinefleischgerichte und besonders die verschiedenen Wurstarten wichtig, und so halten sie Schweine für den eigenen Bedarf. Beim Schlachten muß es in dem warmen Klima schnell gehen. Oft helfen die Nachbarn. Am ersten Schlachttag gibt es mittags heißen Asado (Fleisch auf dem Rost gebraten), abends kalten Asado. Am nächsten Tag hat man vom Fleisch genug, und es gibt Schnitzsupp und Kreppele.

»Wurst machen nur die Rußlanddeutschen«, sagen sie von sich selbst. Blutwurst, Leberwurst, Bratwurst und Schwartenmagen sind bekannt. Schwartenmagen ist der Schweinemagen, in den das Fleisch gefüllt wird. Er hat eine so große Öffnung, daß er mit einem Holzspieß zugesteckt wird. Die kleinen Kinder, die beim Wurstmachen im Weg sind, schickt man zu einer »Wees« (Tante) um einen »Kinnerspieß«. »Bis die Kinder mit einem langen Holzspieß zurückkommen, ist das Größte vorbei.« Manche Kolonisten machen auch Schinken, Rollwurst und geräucherten Speck. Wurstgewürze sind Pfeffer, Muskatnuß, Oregano und Knoblauch. Bei großen Treffen der Kirchengemeinden, deren Erlös für einen wohltätigen Zweck bestimmt ist, werden auch Getränke und Würste angeboten. Dabei wird das Kaufen der Wursthaut von jenen, die die Würste spenden, als teuer empfunden, denn das Fleisch, also die Fülle, hat man ja selbst. Kolonisten in Misiones, auch Rußlanddeutsche, übergießen Schweinefleischstücke mit heißem Schmalz und bewahren das Fleisch so auf. Diese Art der Konservierung ist nicht so arbeitsaufwendig und für das feuchtheiße Klima besonders geeignet.

6. Rindfleisch

Rindfleischgerichte sind eher argentinischer Herkunft. Es gibt wohl die Bezeichnung »Brote« für Rindsbraten, zubereitet wird er aber auf die in Argentinien übliche Art mit darum herumgelegten Kartoffeln und Batatas (Süßkartoffeln), alles zusammen wird im Backrohr gegart.

Das wichtigste Fleischgericht in Südbrasilien und Argentinien heißt Asado. Es ist fast immer Rindfleisch, das auf einen Spieß gesteckt oder auf einem Metallrost liegend im Freien auf offenem Feuer gebraten wird. Es gilt als Festessen und wird, da es ja aus der Gauchotradition kommt, von den Männern zubereitet. Die Rußlanddeutschen haben diese Art von Festbraten



Abb. 4: »Asado« ist Rindfleisch, das über einem Holzfeuer zubereitet wird. Die Zubereitung des Asado obliegt, da er aus der Gauchtradition kommt, den Männern.

selbstverständlich übernommen. Sogar in den Städten wird Asado gemacht, im Garten oder auf Holzkohlefeuer auf dem Balkon oder, wenn es gar nicht anders geht, im Backrohr in der Küche.

Für Estofado wird eine große Fleischscheibe seitlich eingeschnitten und mit kleingeschnittener Zwiebel, Möhre, Petersilie und Sellerie gefüllt, dann zusammengerollt, mit Zwiebel und Knoblauch angebraten und mit Tomaten, Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer und etwas Wasser gedünstet.

Guiso ist ein Eintopfgericht, für das zuerst Zwiebeln und Fleisch in Fett angebraten werden, dann wird mit Pfeffer, Paprika und Salz gewürzt, mit Wasser aufgegossen und kleingeschnittene Kartoffeln und »an Gemüse, was man gerade zur Hand hat« sowie Reis oder Spaghetti mitgekocht.

Für Locro wird Speck in kleinen Würfeln, Rindfleisch in kleinen Würfeln, Zwiebeln, Kartoffelstücke, Möhren, Chili und Paprika zusammen gekocht. Außerdem gehören noch gebrochener Mais und Bohnen dazu, die aber extra gekocht werden.

Empanadas entsprechen den fleischgefüllten Piroggen. Die Fülle besteht aus gleichen Teilen aus Hackfleisch, kleingeschnittenen Zwiebeln, weiters aus Chili und anderen Gewürzen, harten Eiern, Oliven und etwas Essig. Nudelteig in Handtellergröße wird mit der Fülle belegt, halbkreisförmig zusammengeklappt, die Ränder miteinander verdreht, so daß sie beim Backen nicht aufgehen können. Empanadas werden schwimmend in heißem Öl gebacken, können aber auch auf einem Blech ins Backrohr geschoben werden.

In manchen Gegenden gibt es auch Schaffleisch, das dann ebenfalls als Asado und wie verschiedene Rindfleischgerichte zubereitet wird.

Escabecho: Tiere, die in der Pampa leben wie Perdices (Rebhühner), Palomas (Tauben) oder Vizcachas (eine Nagetierart) oder auch alte Hühner werden, eingelegt, zur geschätzten Vorspeise: Die gerupften und ausgenommenen Vögel (wenn sie klein sind) oder die in Stücke geteilten Tiere werden eingesalzen und in Essig, Öl, Pfeffer und Wasser fast gargekocht, dann werden Chilis, gelbe Rüben, Zwiebeln, Lorbeerblätter und Salz zugefügt. In den Kühlschrank gestellt, ist dieses Gericht längere Zeit haltbar.

7. Getränke

Rußlanddeutsche in Argentinien, Südbrasilien und auch in Paraguay trinken Mate; das haben sie von den dort schon ansässigen Bewohnern gleich bei ihrer Einwanderung übernommen. Eine faustgroße Kalebasse mit enger Öffnung, aus praktischen Gründen ist es heute manchmal auch schon ein Wasserglas, wird mit Yerba gefüllt. Yerba sind die über Feuer getrockneten, zerkleinerten Blätter einer Ilex-Art, also Bäumen, die mit dem bei uns bekannten Stechlorbeer verwandt sind. Das Gefäß wird mit den Teeblättern zu zwei Dritteln gefüllt und mit fast kochendheißem Wasser (in sehr heißen Gebieten eventuell auch mit kaltem Wasser) aufgegossen. Der dabei entstehende konzentrierte Tee wird mittels eines Metallröhrchens, an dessen Ende sich ein kleines Sieb befindet, damit man die Teeblätter nicht mitsaugt, aufgesaugt. Matetrinken ist ein geselliges Ereignis, man trinkt in der Runde, möglichst nicht allein. Die Hausfrau oder eine Tochter, in einer Männerrunde der Gastgeber oder der Rangniedrigste füllen für jeden das Mategefäß neu mit Wasser. Der Tee wird durch das Röhrchen gesaugt, das Gefäß an den Ausschenkenden zurückgegeben, dieser füllt es wieder mit Wasser und reicht es dem Nächsten in der Runde. So kreist das Mategefäß oftmals. Wer nicht mehr möchte, sagt »gracias« (nie »danke«, auch wenn sonst deutsch gesprochen wird) und wird ab der nächsten Runde ausgelassen. Das Matetrinken ist zu Ende, wenn alle »gracias« gesagt haben. Mate wird mehrmals am Tag getrunken. Gleich morgens nach dem Aufstehen, dann eventuell am Vormittag, vor dem Mittagessen, dann nachmittags und noch einmal am Abend. Wenn plötzlich ein Gast kommt, setzt man sich ebenfalls erst einmal zusammen, um Mate zu trinken. Das Matetrinken ist Ruhepause zwischen der Arbeit, eine Zeit der Muße und des Gesprächs. Viel Interessantes über die Lebensweise der rußlanddeutschen und der nichtrußlanddeutschen Argentinier habe ich beim Matetrinken erfahren, meist durch Zuhören, aber auch zum Fragen ergab sich hier die beste Gelegenheit.

Mate enthält unter anderem Koffein und hat daher eine anregende Wirkung. Europäer, die nach Südamerika kommen, können sich oft mit der Sitte des Matetrinkens nicht befreunden, denn dasselbe Metallröhrchen (Bombilla) und dasselbe Gefäß wird von allen benützt, ohne zwischendurch abgewaschen zu werden. Um dem bitter schmeckenden Mate eine andere Geschmacksnote zu geben, wird manchmal Zucker zugefügt oder getrocknete Orangen- oder Zitronenschalen oder, aus gesundheitlichen Gründen, Heilkräuter. Manchmal wird Würfelzucker dazu gereicht, von dem man ein kleines Stück abbeißt, es im Mund behält und den Tee dazutrinkt. Auf die gleiche Art hat man in Rußland den Tee aus dem Samowar gesüßt. Der Mate hat jedoch in Südamerika den Tee aus dem Samowar völlig verdrängt. Das Wort Mate, sowohl für den Tee selbst als auch für die Kalebasse, aus der er getrunken wird, wird vom Ketschuawort »mati« für »Essen« abgeleitet.

Da Citrusbäume häufig sind, wird im Haus Saft aus Citrusfrüchten haltbar gemacht. Sodawasser wird gekauft, für festliche Gelegenheiten auch Coca-Cola und andere Erfrischungsgetränke. Wein wird zum Essen gerne mit Sodawasser oder Orangensaft gemischt. Seltener werden Bier, Schnaps (z. B. Zuckerrohrschnaps, Traubenschnaps) und Aperitifs



Abb. 5: Beim Matetrinken kann Würfelzucker gereicht werden, von dem man ein Stück abbeißt, es im Mund behält und Mate dazu »suckelt«. Der Tee aus dem Samowar wurde in Rußland auf dieselbe Weise gesüßt.

Abb. 6: Gemütliches Beisammensein zum Nachmittagskaffee in Buenos Aires.



getrunken. Kaffee ist selbstverständlich bekannt. Als »cafecito« (kleiner Kaffee) wird er gerne als Abschluß eines guten Essens serviert. Nescafé wird auf argentinische Art mit Sodawasser und Zucker sorgfältig angerührt, bevor er mit heißem Wasser aufgegossen wird.

Kwas oder Kwas, das leicht alkoholische russische Getränk, ist bei den Rußlanddeutschen wohl bekannt, wird aber in den letzten Jahren kaum noch hergestellt. Es wurde z. B. aus Gerstenbrot gemacht, dessen Krusten geröstet wurden. Dann wurde Wasser, Brot, die gerösteten Krusten sowie Sauerteig zusammen angesetzt. Bei heißem Wetter dauerte es zwei Tage, bis der Kwas trinkfertig war. Er war dann so dunkel wie Bier. »Ins Faß kam Stroh, dann seihte es sich von allein durch.« Wollte man den Kwas schaumig haben, fügte man vor dem Trinken Backsoda hinzu. Bei einer Hochzeit durfte früher der Kwas auf keinen Fall fehlen.

Süßholztee wurde in Rußland getrunken, und manche Rußlanddeutschen haben diese Gewohnheit bis heute beibehalten. Die braune Rinde der etwa fingerstarken Süßholzstücke wird abgeschabt, die gelben Stücke dann gekocht. In manchen Fällen wird Süßholztee gerne abends zum Essen getrunken.

8. Kernknuppeln

Die Gewohnheit des Kernknuppeln brachten die Rußlanddeutschen aus Rußland. Sonnenblumenkerne samt Schale werden trocken geröstet und zum Zeitvertreib gekaut. Die Schalen werden ausgespuckt und liegen dann auf dem Boden, auf dem Gehsteig, in öffentlichen Verkehrsmitteln; sie lassen sich nicht leicht entfernen. Eine bestimmte fünfköpfige Familie (Vater, Mutter, drei Kinder) beispielsweise kauft und röstet jährlich 30 Kilogramm Sonnenblumenkerne. Die Rußlanddeutschen sagen, die »Hiesigen« hätten das Kernknuppeln von ihnen übernommen, denn bei der Einwanderung hätten die Rußlanddeutschen Sonnenblumenkerne zum Anpflanzen und Knuppeln mitgebracht. Allerdings kennt man geröstete Sonnenblumenkerne auch in anderen Ländern, in Andalusien etwa und in der Türkei. Auch Kürbiskerne werden auf diese Art verzehrt. Sonnenblumenkerne gibt es auch fertig geröstet in Geschäften, in denen Rußlanddeutsche kaufen. Der Kaufmann faßt eine Portion Kerne mit einem Trinkglas heraus, der Käufer nimmt das Glas und schüttet den Inhalt in seine Hosentasche.

Ferner brachten rußlanddeutsche Einwanderer Körner einer kleinen Maisart mit, um sie anzupflanzen und daraus das gewohnte »Platzwelschkorn« (Popcorn) zu machen. Selten wird Süßholz gekaut.

9. Mahlzeiten zu Festtagen

In einem Neujahrswunsch, den Kinder ihren Paten aufsagen, heißt es:

Bratwurst und Brantwein, merbe Kreppel misse sein,
Merbe Kreppel hätt' ihr kein, schieß ich alles kurz und klein!

Am Gründonnerstag gehen auch jene Männer fischen, die sonst nicht fischen. Am Karfreitag wird dann Fisch gegessen oder auch Schnitzsupp und Kreppel.

Die Speisen, die die rußlanddeutschen Katholiken zu Ostern weihen lassen, werden am Ostersonntag zuerst gegessen, noch vor dem Matetrinken. Es sind dies Brot, Eier, Süßigkeiten, Äpfel. Früher hatte man auch Speck dabei, aber das ist abgekommen; für Speck ist es zu heiß.

Ostereier werden mit Zwiebelschale, Mate und Kaffee gefärbt. Die Kinder glauben, das »Osterhäse« bringe die Eier. Sie »legen einen Hut in die Stub', jedes Kind einen, dort macht



Abb. 7: Die für die kirchliche Weihe bestimmten Speisen werden am Kar Samstag auf den Altar und die Altarstufen gelegt. Am Ostersonntag wird zuerst von dem Geweihten gegessen.

der Osterhas das Nestche. – Jetzt hat man nur mehr wenig Eier, dafür aber mehr Äpfel.«

Im Regenwaldgebiet Misiones, wo auch Erdnüsse gepflanzt werden, bekommen die Kolonistenkinder, auch die rußlanddeutschen, ganz andere Ostereier. »Bei den Eiern wird oben ein Loch gemacht, sie werden ausgeschüttelt und gefärbt. Dann werden Mani (Erdnüsse) geröstet, abgepellt und gemahlen oder mit der Teigrolle zerdrückt. Dann kocht man sie zusammen mit Zucker und Milch. Wenn die Masse steif ist, werden die Eier damit gefüllt und mit einem Papierchen oben zugeklebt. Jedes Kind bekommt mehrere von diesen Eiern, según (je nachdem) der Osterhas' legen kann. Auch Kekse, Schokoladeeier, Süßigkeiten.«

Hochzeiten werden als große Feste gefeiert. Sie dauerten zur Zeit der Einwanderung nach Südamerika noch drei Tage. Heute beginnen sie am späten Nachmittag und dauern, wenn es sich um eine Hochzeit mit Tanz handelt, bis zur Dämmerung des nächsten Morgens (Tageslicht ist für jene Gäste wichtig, die mit dem Pferdewagen kommen). Hochzeiten sind Treffen der oft auf Einzelhöfen, jedenfalls weit verstreut lebenden Verwandten und Bekannten. Auch jene Rußlanddeutschen, die in die Großstadt gezogen sind, kommen anlässlich der Hochzeiten zu Besuch aufs Land.

In den letzten Tagen vor der Hochzeit kommen die Nachbarn, um beim Schlachten und Kochen und bei anderen Vorbereitungen zu helfen. Der Bedarf für eine größere Hochzeit, zu der achtzig Familien eingeladen waren, bestand in: 50 Kilogramm »Kuchen« (Weißbrot), 84 Kilogramm Spanferkel, 45 Kilogramm Rindfleisch für Asado, 22 Hühner, 100 Kilogramm



Abb. 8: Zerteilen der Spanferkel als Vorbereitung für das Hochzeitsmahl.

Wurst, 40 Kilogramm Kartoffelsalat, 5 Kilogramm Reis, Käse, Fiambre (kalter Aufschnitt), Aceitunas (Oliven), Pickles (sauer eingelegtes Gemüse). Als Postre (Nachtisch) gab es Manzanas (Äpfel). Der Kartoffelsalat wird in Backtrögen bis zur Hochzeit aufbewahrt. Selbstverständlich gibt es eine Hochzeitstorte und vier weitere Torten, fünf Arrollados (Biskuitrouladen), 400 Pasteles (feines Kleingebäck). Getränke: 30 Liter Wermut, der zur Vorspeise serviert wird, 100 Liter Wein, 15 Kisten Sodawasser à 6 Flaschen, je 20 Kisten Coca-Cola und Fanta à 24 Flaschen, 30 Kisten Bier à 12 Flaschen, 30 Liter Cognac, 30 Liter Ginebra (Branntwein), 6 Liter Whisky.

10. Zusammenfassung

So wie sich die Wanderschaft der Rußlanddeutschen in ihrer Sprache abzeichnet, in der wenige russische und viele spanische bzw. portugiesische Lehnwörter verwendet werden und auch einige indianischen Ursprungs, gibt es »Lehn Speisen«, die im täglichen Speisenzettel der Rußlanddeutschen ganz selbstverständlich vorkommen. Der Zeitpunkt der Übernahme geht aber nicht mit der Übernahme der Sprache konform. Rezepte der anderssprachigen Nachbarn wurden übernommen, noch bevor die Landessprache beherrscht wurde, einfach weil sich die Einwanderer von den Landesprodukten ernähren und sich in der Auswahl der Speisen auch dem Klima anpassen mußten. Andererseits fand ich auch in Familien, in denen nicht mehr deutsch gesprochen wird, typisch deutsche bzw. rußlanddeutsche Gerichte. Wiederum stimmen Nahrungstradition und Sprache nicht unbedingt überein.

Speisen werden schneller übernommen, aber auch länger beibehalten als die zugehörige

Sprache und Lebensweise. Sie können Geschichte und Wanderweg einer Volksgruppe wiedergeben. Es besteht Grund zur Annahme, daß diese am Wanderweg und der Speisetradition der Rußlanddeutschen gemachte Beobachtung verallgemeinerbar ist. Ein ähnliches Phänomen fand ich beispielsweise bei den Nachkommen jener deutschsprachigen Kolonisten, die sich im 18. Jahrhundert in Südspanien in der Gegend der Sierra Morena niederließen, wo zwar keine Erinnerung an die deutsche Sprache mehr vorhanden ist, wohl aber noch einige Gewohnheiten aus der deutschen Speisetradition.

Im beschriebenen Fall herrscht ein friedliches Nebeneinander von Speisen aus verschiedenen Kulturräumen. Es bildete sich bei den Rußlanddeutschen eine Lokaltradition, beruhend auf den vorhandenen Lebensmitteln und den Stationen ihres zweihundertjährigen Wanderweges.

Anmerkungen

¹ Beim Vergleich der Statistiken verschiedener Jahre ergeben sich Schwierigkeiten; siehe Literaturverzeichnis S. Heitman.

² Ein Antrag auf Ausreise muß von in der Bundesrepublik lebenden nahen Verwandten gestellt werden. Die Anzahl der von sowjetischer Seite gegebenen Ausreisegenehmigungen schwankt und spiegelt die offiziellen Beziehungen zwischen der Sowjetunion und der Bundesrepublik wider, siehe Literaturverzeichnis J. Schnurr.

Die Fotos wurden in den argentinischen Provinzen Entre Ríos und Buenos Aires zwischen 1967 und 1977 gemacht und stammen von der Autorin.

Für die Durchsicht des Manuskriptes danke ich dem Wolgadeutschen Herrn Reinhold Keil, BRD.

Literatur

Die meisten der hier aufgeführten Bücher gehen zwar nicht auf die Nahrungsgewohnheiten der Rußlanddeutschen ein, bieten jedoch zusätzliche Informationen zur Lebensweise, Umwelt und Geschichte der Rußlanddeutschen. Von den genannten Autoren gibt es außer diesen Büchern Aufsätze in Fachzeitschriften, deren Aufzählung aus Platzgründen unterbleiben muß.

Aus Küche und Keller. Bearbeitet von Joseph Schnurr. Verleger und Herausgeber: Landsmannschaft der Deutschen aus Rußland. Stuttgart 1965. 67 S.

Graefe, Iris Barbara: Zur Volkskunde der Rußlanddeutschen in Argentinien. Wien (Schendl) 1971. 162 S.

Heitman, Sidney: The Soviet Germans in the USSR Today. Bundesinstitut für ostwissenschaftliche und internationale Studien. Köln 1980. 135 S.

Ilg, Karl: Pioniere in Argentinien, Chile, Paraguay, Venezuela. Innsbruck (Tyrolia) 1976. 316 S.

Rath, Claus-Dieter: Reste der Tafelrunde. Rowohlt Taschenbuch 7816. Reinbek bei Hamburg 1984. 334 S.

Saubidet Tito: Vocabulario y Refranero Criollo. Buenos Aires (Guillermo Kraft) 1949. 421 S.

Schnurr, Joseph: Die Aussiedler aus dem sowjetischen Bereich. 44 S. In Wilhelm Arnold: Die Aussiedler in der Bundesrepublik Deutschland. Abhandlungen zu Flüchtlingsfragen Band XII/1 Herkunft, Ausreise, Aufnahme. Wien (Wilhelm Braumüller) 1980.

Stumpp, Karl: Die Rußlanddeutschen. Freilassing (Pannonia), 2. Auflage 1965. 140 S.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Matreier Gespräche - Schriftenreihe der
Forschungsgemeinschaft Wilheminenberg](#)

Jahr/Year: 1984

Band/Volume: [1984](#)

Autor(en)/Author(s): Graefe Iris Barbara

Artikel/Article: [Stationen einer Wanderung, abzulesen am Speisezettel
260-274](#)