

*»So darf man hoffen, in jedem besonderen Fall zu entdecken, dass die Küche einer Gesellschaft eine Sprache ist, in der sie unbewusst ihre Strukturen zum Ausdruck bringt, es sei denn, sie verschleierte, nicht minder unbewusst, ihre Widersprüche.«<sup>1</sup>*

### *Vorgeschmack*

Der erste Eindruck (*Vorgeschmack*) über ein anderes Land wird traditionellerweise und wahrscheinlich am häufigsten mit Hilfe von Reiseführern gewonnen. Die Rubrik ›Essen‹ ist darin so gut wie immer zu finden und vermittelt meist knappe Informationen zur nationalen Küche oder zu traditionellen Geschmacksvorlieben der Einwohner und ordnet diese wieder in den Kontext des gesamten Bildes des Landes ein.

Welche Eindrücke gewinnt man nun aber, wenn man sich auf die Suche nach Geschmackspräferenzen der ukrainischen Gesellschaft begibt? Welches Bild der ukrainischen kulinarischen Kunst vermitteln die verschiedenen Reiseführer?

In einem Reiseführer über die ›Ukraine‹ diagnostizieren die Autoren einen deutlichen Einfluss der wechselhaften Geschichte des Landes auf die nationale Küche.<sup>2</sup> Da die verschiedenen Gebiete der heutigen Ukraine über einen langen Zeitraum zu unterschiedlichen Staaten gehörten, bildete sich das, was in der Reiseliteratur heute als »typisch ukrainische Küche« bezeichnet wird, relativ spät heraus, etwa im 18. Jahrhundert.<sup>3</sup> Die Küche des Landes war längere Zeit von den ihr verwandten, ob der polnischen oder der weißrussischen Küche, schwer abzugrenzen.<sup>4</sup> Aber nicht nur die unmittelbaren regionalen Nachbarschaften brachten konstruktive kulinarische Wechselwirkungen, vielmehr seien auch, heißt es in dem Reiseführer weiter, Einflüsse der deutschen und der türkischen Küche erkennbar.<sup>5</sup>

---

<sup>1</sup> Claude Lévi-Strauss: *Mythologica* III. Der Ursprung der Tischsitten. Frankfurt a.M. 1973, S. 532.

<sup>2</sup> Vgl. Sabine Fach/Bernd Schwenkros (Hg.): *Die Ukraine entdecken. Zwischen den Karpaten und dem Schwarzen Meer*. Aufgezeichnet von Evelyn Scheer und Gert Schmidt für Anatolij Romanovic Pogrebskij. 8. überarbeitete Auflage, Berlin 2004, S. 72.

<sup>3</sup> Vgl. ebd.

<sup>4</sup> Ebd.

<sup>5</sup> Siehe ebd.

Die ukrainische Küche wird in vielen Reiseführern zunächst vereinfachend als »typisch osteuropäisch« kategorisiert, als meist »fleisch- und fettreich«. <sup>6</sup> Fleisch werde in der Ukraine, heißt es in einer Beschreibung, nicht nur zum Mittag- oder Abendessen, sondern auch als erste Mahlzeit des Tages verzehrt. <sup>7</sup> Die meisten Reiseführer sprechen zudem über eine gewisse Vorliebe der Ukrainer zu Süßspeisen und von einem generell ziemlich hohen Zuckerverzehr im Lande, um einige zentrale Merkmale zu nennen, mit denen in der Reiseliteratur als »ukrainisch« titulierte Nahrungsgewohnheiten und -praxen beschrieben werden. <sup>8</sup>

Die »nationale Küche« als eine begriffliche Kategorie taucht erst im Zuge des 19. Jahrhunderts, im Kontext der Nationalstaatenbildung, auf. <sup>9</sup> In der »Formierung von National- und Regionalküchen« werde, so der Volkskundler Timo Heimerdinger, »die reale Topografie fein abgestufter sozialer, lokaler und mahlzeitensystematischer Unterscheidungen zu Gunsten einer vereinheitlichenden Darstellung eingeebnet«. <sup>10</sup> So sieht Heimerdinger die »Festschreibung und Darstellung regionaler Besonderheiten, die Formulierung von Herkunftsgeschichten für einzelne Gerichte oder die Etikettierung bestimmter Küchen als räumlich gebundene (so etwa als „national“ oder „regional“)« als kulturelle Verortungsverfahren an. <sup>11</sup>

### *Zum Hauptgericht*

Durch Vergleich einzelner nationaler Küchen werde deutlich, heißt es bei Helene Karmasin, dass die Angehörigen einer Gesellschaft bestimmte Nahrungsmittel und Zusammenstellungen sehr schätzen. <sup>12</sup> Eine populäre gleichwie traditionelle Speise der ukrainischen Küche, die fast immer in Reiseführern genannt wird und welche zweifellos bei den Ukrainern aufgrund ihrer Herkunftsgeschichte (und sicherlich Geschmacks) geschätzt wird, ist der »Borscht«: ein Eintopf mit Weißkohl, roter Beete, Kartoffeln und Zwiebeln als zentralen Zutaten.

<sup>6</sup> Vgl. *Ernst Lüdemann*: Ukraine. 3. völlig neu bearbeitete Auflage, München 2006, S. 179.

<sup>7</sup> Vgl. ebd.

<sup>8</sup> Vgl. ebd., S. 72 f.

<sup>9</sup> Vgl. *Timo Heimerdinger*: Schmackhafte Symbole und alltägliche Notwendigkeit. Zu Stand und Perspektiven der volkskundlichen Nahrungsforschung. In: Zeitschrift für Volkskunde 101, 2005, S. 205-218, hier S. 208 f.

<sup>10</sup> Ebd., S. 209.

<sup>11</sup> Vgl. ebd., S. 208.

<sup>12</sup> Vgl. *Helene Karmasin*: Die geheime Botschaft unserer Speisen. Was Essen über uns aussagt. 1. Auflage, Bergisch Gladbach 2001, S. 17.

Der ›Borscht‹ wird in Berichten zur Ukraine als das Nationalgericht *par excellence* dargestellt. Über die ›Herkunftsgeschichte‹ des ›Borscht‹ heißt es in einem Reiseführer, dass dieser Eintopf im europäischen Westen gewöhnlich fälschlich als russisches Nationalgericht angesehen werde, aber dass die Russen diese Kohlsuppe von den Ukrainern übernommen haben.<sup>13</sup> Ursprünglich sei ›Borscht‹ vor allem ein Arme-Leute-Essen der ländlichen Bevölkerung gewesen. Dieses Gericht, das es in vielerlei Variationen gibt – alle davon haben jedoch die rote Rübe oder rote Beete als Grundbestandteil –, wird in der Gegenwart auch im Alltag sehr oft als Hauptgang oder Beigabe gereicht.<sup>14</sup> Als Gründe für die große Verbreitung der Speise werden in Darstellungen meist niedrige Zubereitungskosten sowie ihre Nahrhaftigkeit angeführt.

### *Nationale Gefühle als Fast-Food-Konzept*

Die ›heimatliche Küche‹ erwecke Nostalgien und Erinnerungen an die Kindheit, zugleich symbolisiere diese die Zugehörigkeit zu einer Nation, heißt es bei Tolksdorf.<sup>15</sup>

Am Beispiel der Restaurantkette Puzata Hata, die ›Fast Food‹ vertreibt, soll sich im Folgenden mit Aspekten einer Ukrainisierung von Fast-Food auseinandergesetzt werden.

Selbst wenn das Konzept von Fast-Food in der Ukraine verhältnismäßig jung ist, gerade zehn Jahre alt, hat es sich schon in die (großstädtische) Esskultur der Ukrainer eingeschrieben. Den Beginn dieses neuen Trends in der Ukraine markierte die Eröffnung des ersten ›McDonald's‹-Restaurants im Mai 1997 in Kiew. Seit dieser Zeit wuchs der ukrainische Fast-Food-Markt sehr stark. ›McDonald's‹ blieb jedoch die einzige multinationale Marke. Im März 2002 galt ›McDonald's‹ mit 47 Restaurants in 16 Städten der Ukraine als Pionier und absoluter Führer auf dem ukrainischen Fast-Food-Markt.

Seit dem Jahr 2000 findet der internationale Fast-Food-Konzern allerdings starke Konkurrenz in zahlreichen ukrainischen Fast-Food-Ketten, die mit ›nationaler Kost‹ werben. So präsentiert die Homepage von Kiew elf ukrainische Fast-Food-Ketten: etwa ›Damashnaya Kuhnya‹, ›Dva Gusya‹, ›Puzata Khata‹,

---

<sup>13</sup> Vgl. Lüdemann, (wie Anm. 6), S. 179.

<sup>14</sup> Vgl. ebd.

<sup>15</sup> Ulrich Tolksdorf: Heimat und Identität. Zu folkloristischen Tendenzen im Ernährungsverhalten. In: Hörander, Edith/Lunzer, Hans (Hg.): Folklorismus. Vorträge der I. internationalen Arbeitstagung des Vereins »Volkskultur um den Neusiedlersee« in Neusiedler See 1978. Neusiedl/See 1982, S. 225–226.

›Kroshka- Kartoshka‹ – um nur einige Namen der neuen Restaurant-Ketten anzuführen.<sup>16</sup> Alle die Angeführten werben in ihrem Angebot mit ›nationaler Kost‹ und präsentieren sich in Darstellungen als »moderne Fast-Food-Ketten«.<sup>17</sup>

Fast-Food wird von dem Kulturanthropologen André P. Czeglédy in seinem Aufsatz »Manufacturing the New Consumerism: Fast-Food Restaurants in Postsocialist Hungary« als eine relativ einfach gehaltene Nahrungsform beschrieben, welche schnell vorbereitet werden kann und sich an ein breites Klientel richtet.<sup>18</sup> Da die Zubereitung von Fast-Food-Speisen vielfach keine hohe ›handwerklich-kulinarische Kunst‹ erfordern soll, ist diese in ihren in ihren Zu- und Aufbereitungsabläufen stark standardisiert und strukturiert, sodass die Mitarbeiter mit geringem Zeitaufwand die gewünschten Menus schnell zusammenstellen können. Diese Minimalisierung komplexer Koch- und Servierpraxen erscheint mir als ein konstitutives Kriterium von Fast-Food.

Czeglédy, der eine Feldforschung bei der amerikanischen Fast-Food-Kette ›Alamo Chicken‹ in Ungarn durchgeführt hat, als diese sich in den 1990er Jahren in Ungarn niederließ, schreibt, dass es sich bis dato bei den ungarischen »Fast-Food-Angeboten« vorrangig um reine Verkaufsstände, manchmal auch mit kleinem angegliedertem Gastraum mit Stehtischen für zwei, selten drei Personen gehandelt habe.<sup>19</sup>

Bei den vorwiegend seit den 1990er Jahren entstehenden Fast-Food-Restaurants in Ungarn – Czeglédy bezieht sich hier auf ›Alamo Chicken‹ – handele sich es um eine neue räumliche Situation und Infrastruktur. So werde in modern eingerichteten, restaurantähnlichen Lokalen gegessen, deren Sitzmöglichkeiten und Tische meist aus Plastik und Metall bestehen. Zudem seien auch dekorative Gestaltungselemente wie z.B. Spiegel dort zu finden.<sup>20</sup>

Die Einrichtung der Fast-Food-Restaurants von ›Puzata Hata‹ in Kiew ist aus rustikalen Materialien, vorwiegend Stein und Holz, gefertigt und mit nationalen Symbolen wie der ukrainischen Flagge dekoriert. Warme Wandfarben, hölzerne Tische und Stühle, ein traditioneller Offen, Strohgarben in den

<sup>16</sup> Vgl. <http://www.kiev.info/food/fastfood.htm>. (Stand am 25.05.2007).

<sup>17</sup> Vgl. ebd.

<sup>18</sup> Vgl. André P. Czeglédy: Manufacturing the New Consumerism: Fast-Food Restaurants in Postsocialist Hungary. In: Ruth Mandel/Caroline Humphrey (Hg.): Markets and Moralities. Ethnographies of Postsocialism. Oxford/New York 2002, S. 143-166, hier S. 145.

<sup>19</sup> Vgl. ebd., S.146.

<sup>20</sup> Vgl. ebd., S.149.

Ecken und getrocknete Blumensträuße imitieren eine ländliche Atmosphäre. Der Begriff ›Puzata Hata‹ bedeutet übersetzt ›Das ländliche Haus‹.

Hinter einer steinernen Theke, an der die Besucher mit ihrem Tablett vorbeigeschleust werden, befinden sich auf warmen Platten, die wie ein traditioneller Ofen aussehen, zahlreiche traditionelle Speisen, die von Bedienungskräften in ukrainischer Nationaltracht verteilt werden. Im Hintergrund sind auch große Töpfe und Pfannen auf verschiedenen Herden zu sehen. Die Einrichtung von ›Puzata Hata‹ ähnelt sehr der Einrichtung eines Restaurants und nicht der eines Schnellimbisses.

Die Vielfalt der Gerichte in ›Puzata Hata‹ ist groß: Ein Riesenbuffet hinter einer Glastheke, an dem der Besucher entlang geht und auswählt, präsentiert eine große Auswahl von Gerichten: von diversen Gemüse bis hin zu unterschiedlichen Fisch- und Fleischsorten in ihren variierenden Zubereitungen. Dazu – in vielen Geschmackvariationen – Teigtaschen, genannt ›Wareniki‹ oder ›Syrniki‹. Dem Fast-Food-Schnelligkeitsprinzip gemäß, wartet man bei Puzata Hata auf die Speisen nicht lange. Die vorher vorbereiteten Gerichte werden warm gehalten, und sie werden dem Gast auf steinernen Geschirr serviert – im Unterschied zu den Papier und Plastikverpackungen der amerikanischen Ketten.

Dem Konzept des Fast-Food wird vorgeworfen, dass die Menü-Gerichte grundsätzlich entweder Fertignahrung oder die Zubereitung aus Halbfertigprodukten, meist Kühl- oder Tiefkühlware erfolgt. Dies trifft im Fall der ukrainischen Restaurantkette nicht zu: Es wird dort wirklich gekocht, auch wenn dies im Fast-Food-Zusammenhang eine fast nostalgische Bedeutung hat. Die Räumlichkeiten der ›Puzata Hata‹ sind relativ weitläufig. Unabhängig von der Tageszeit sind die Restaurants fast immer gut gefüllt. Ein zentrales Merkmal des Fast-Food wird auch hier verfolgt: Sobald das Essen beendet ist, kommt die Bedienung zum schnellen Tischabräumen.

### *Nachtisch*

Nach Claude Lévi-Strauss ist die »Küche einer Gesellschaft eine Sprache, in der sie unbewusst ihre Strukturen zum Ausdruck bringt«<sup>21</sup>. Die Ausbreitung von Fast-Food-Restaurants in den ukrainischen Großstädten, aber auch in kleineren Städten der Ukraine seit den 1990er Jahren, weist auf eine gesellschaftliche

---

21 Claude Lévi-Strauss: *Mythologica III*. Der Ursprung der Tischsitten. Frankfurt a.M. 1973, S. 532.

Veränderung hin. Gerade die Etablierung von Fast-Food-Konzepten, die fast ausschließlich ukrainische Gerichte servieren, stellt sich in der Ukraine als ein sehr schnell etablierender Trend dar. Fast-Food wird meist als ein globalisiert agierendes Essenskonzept amerikanisch-westlicher Provenienz verhandelt, die am Beispiel des ›Puzata Hata‹ beschriebenen nationalen Ausprägung machen spezifische Aspekte eines ›Ukrainisierungsprozesses‹ deutlich.

Marta Debniewska  
c/o Institut für Volkskunde  
Edmund-Siemers-Allee 1 (West)  
Universität Hamburg  
20146 Hamburg