



levgen Klopotenko

Ukrajina

Eine kulinarische Liebeserklärung an die Ukraine

a.d. Englischen von Claudia Theis-Passaro & Franziska Weyer

Christian 2022 · 176 S. · 24.99 · 978-3-95961-750-5 ★★★★★

Ukrajina sorgt zunächst für Irritation, dann aber zum Glück auch für positive kulinarische Erlebnisse. Rein optisch passt die Gestaltung zu einem ukrainischen Kochbuch. Die Typografie irritiert einen jedoch von Anfang an. Das einleitende Zitat lautet „Es ist an der Zeit, die Küche der Ukraine zu entdecken. Es lohnt sich wirklich!“ „Es ist“, „Ukraine“ und „lohnt“ sehen dabei aus wie durchgestrichen. Dieser Stil zieht sich durchs ganze Buch. Ich vermute, dass damit eine Art Textmarker-Effekt erzielt werden sollte, aber durch die Wahl von dunkelblau als Farbe wirkt es leider nicht so. Vielmehr wirkt es wie „Ukraine ist gestrichen!“

Ganz zu Beginn fallen außerdem etwas seltsam klingende Aussagen auf. „Versuche einmal, dir den vollen, süßen Geschmack einer gebackenen Zuckerrübe vorzustellen? Richtig, es ist, als würde man von Gott auf den Mund geküsst.“ (S. 9) Eine Erfahrung, auf die ich eigentlich keinen Wert lege. Auf dem Markt soll man dagegen mit dem Gemüse sprechen: „Sage: ‚Hallo, Karotte. Bist du nicht etwas Wunderbares?‘“ (S. 11) So viel Esoterik bin ich aus anderen Kochbüchern nicht gewöhnt. Ich hätte ja noch das „du“ groß geschrieben, um der Karotte die nötige Ehrerbietung zu erweisen. Aber Spaß beiseite, es kann sein, dass das Ganze im Original charmant klang. Folgendes könnte dazu beigetragen haben, dass das Buch an manchen Stellen seltsam, schief und krumm klingt: Die Übersetzung wurde aus dem Englischen anstatt aus der Originalsprache Ukrainisch angefertigt, was meistens keine gute Idee ist.



Aber gehen wir zu dem über, worauf es tatsächlich ankommt, nämlich den Rezepten. Diese teilen sich in die Kategorien „Fleisch-Gerichte“, „Fisch“, „Gemüse und Pilze“, „Vorspeisen“, „Suppen und Brühen“, „Kasha“ (Brei), „Gebäck“, „Desserts“ und „Getränke“. Dass es mit Fleisch losgeht, passt sehr gut, denn der Autor hat zwar sein Bestes gegeben, aber es bleibt dabei: Vegetarier und Veganer werden an der slavischen Küche allgemein ein wenig verzweifeln. Der Vorteil: Hier dürfte man auf wirklich ungewöhnliche Gerichte stoßen. Es ist leicht, sich für Austernpilze im



Backteig zu begeistern (die übrigens wirklich lecker waren!) oder für Früchte-Wodka. Aber Klöße mit Sauerkirschen und Fleisch? Sauer eingelegte Gurken im Kürbis? Oder „Lebercreme“ (S. 78), pürierte Leber mit Kräutern und Beersauce – na, wer traut sich?

Was mir wirklich an diesem Kochbuch gefällt, sind die appetitlichen Fotos. Hier steht nicht irgendeine künstlerische Aussage im Vordergrund, sondern einfach das Essen. Der Autor gibt zu jedem Kapitel eine kurze Einführung mit persönlichen Erfahrungen, tritt bei den Rezepten aber komplett in den Hintergrund und grinst einen nicht von jedem zweiten Foto an – so muss es sein! Die Zubereitungsanweisungen sind klar und hilfreich, sodass die Gerichte ziemlich leicht nachzukochen sind, wenn man denn die (für Deutschland) exotischeren Zutaten besorgen kann. Wer keinen russischen Laden wie Mix Markt um die Ecke hat (die Mitarbeiter sprechen auch Deutsch, also muss man keine Angst haben, dort einzukaufen!), findet vieles auch bei Kaufland oder Real oder sogar bei Rewe und Edeka. Viele Zutaten kann man auch sinnvoll ersetzen, z.B. Kvas durch Bier – diesen Hinweis findet man erfreulicherweise auch direkt im betreffenden Rezept.

Ein schönes Kochbuch, wenn man sich mal an etwas wirklich anderes herantrauen möchte.