

BESSARABISCHE KÜCHE IN DER ESSKULTUR VON BESSARABIENDEUTSCHEN (1814–1940)

Статтю присвячено дослідженню впливу “Бессарабської кухні” на гастрономічну культуру німців Бессарабії, які проживали понад 125 років на півдні українського Подунав’я. Визначення “бессарабська кухня” досі не є кодифікованим поняттям. Вживаючи термін “бессарабська кухня”, зазвичай ми маємо на увазі складну систему гастрономічних звичок корінних етносів цього яскравого регіону – тюркомовних, представників романської групи, а також південних слов’ян.

Ключові слова: німецькі колоністи, гастрономічна культура, “Бессарабська кухня”.

The article is devoted to the study of the influence of “Bessarabian cuisine” on the gastronomic culture of the Germans of Bessarabia, who lived for more than 125 years in the south of the Ukrainian Podunavyya. The cuisine of each nation is an integral part of material culture, the result of centuries of collective experience. Food traditions, culinary techniques, recipes and their range have always been formed under the influence of natural, historical and socio-economic factors. The definition of “Bessarabian cuisine” is still not codified. Using the term “Bessarabian cuisine”, we usually refer to the complex system of gastronomic habits of the indigenous ethnic groups of this bright region - Turkic-speaking, representatives of the Romanesque group, as well as the South Slavs. Peaceful and neighborly relations have always been maintained between German colonists and other nationalities in Bessarabia. The adaptation to other people's environment and the need to adapt to new living conditions have facilitated exchange processes with people of other nationalities. Having studied the recipe book of German colonists, it may be concluded that the gastronomic culture in the German colonies has changed since their resettlement to the south of Ukraine. The food of German colonists included dishes of Ukrainian, Russian, Bulgarian, Moldovan and Gagauz cuisines, which became an integral part of their gastronomic culture.

Today the Bessarabian Germans are part of the history of Germany and Ukraine, the history that has already taken place. Up to now the descendants of German colonists in Bessarabia are preparing dishes that were brought by their parents and grandparents from their “old” homeland.

Key words: German colonists, gastronomic culture, “Bessarabian cuisine”.

Die Küche jeder Nation ist ein wesentlicher Bestandteil der materiellen Kultur, das Ergebnis jahrhundertelanger kollektiver Erfahrungen. Essenstraditionen, kulinarische Techniken, Rezepte von Spezialitäten und Speisenangebot wurden immer unter dem Einfluss natürlicher, historischer und soziowissenschaftlicher Bedingungen gebildet. In der Esstradition spiegelten sich einige religiöse Überzeugungen, der Stand der technischen Entwicklung und vor allem die Besonderheiten des Wirtschaftsystems wider. In allen gastronomischen Kulturen wurde immer geglaubt, dass es gesünder und nützlicher ist, die Speisen zu essen, an die man gewöhnt ist, die von den Eltern an die Kinder weitergegeben werden, und die durch das Gelände, das Klima und den Lebensstil bestimmt werden.

Die Deutschen in Bessarabien waren die letzte Gruppe deutscher Einwanderer, die im Zug der staatlichen Kolonialpolitik des 18. und 19. Jahrhunderts in Russland angesiedelt wurden. Nach dem russischen Sieg über die Türken im Jahr 1812 hatte Zar Alexander I. ausländische Kolonisten ins Land gerufen, um den entvölkerten Süden der neuerworbenen Provinz Bessarabien zu besiedeln und die nordwestliche Küste des Schwarzen Meeres wirtschaftlich zu erschließen. In 125 Jahren gründeten deutsche Kolonisten, die hauptsächlich aus dem Südwesten Deutschlands stammten, in der damals verödeten, aber fruchtbaren Steppenlandschaft mehr als 150 wohlhabende Gemeinden und Tochterkolonien. Sie ließen sich inmitten der multinationalen Bevölkerung Bessarabiens nieder und lebten friedlich mit ihnen zusammen (Schmidt, 2015, S. 9).

Der Zweck dieses Artikels besteht darin, den Einfluss der Bessarabischen Küche auf die Esskultur der deutschen Kolonisten von Bessarabien zu bestimmen, die von 1814 bis 1940 in dieser Gegend lebten.

In letzter Zeit hat das Interesse an der Entwicklung der deutschen Kultur in der Südukraine zugenommen. Die größte Aufmerksamkeit wird den Siedlungsprozessen deutscher Kolonisten in den südlichen Gebieten der Ukraine, ihrem sozialen und rechtlichen Status, den Besonderheiten der wirtschaftlichen Entwicklung und den reichen ethnokulturellen Traditionen der Einwanderer gewidmet. Einige Aspekte werden in den Werken in- und ausländischer Historiker und Kulturwissenschaftler wie V. Kryvets, M. Kulnych, A. Shadt und der Ethnologen A. Lytsenberger, V. Kurilo, V. Sergiychuk und anderen widergespiegelt. Die Geschichte deutscher Einwanderer wird auch in den Werken deutscher Gelehrter – K. Keller, D. Tevs, R. Epp, K. Stumpp, U. Schmidt und andere verfolgt. Die Frage nach den Besonderheiten der Esskultur deutscher Kolonisten, in der viele Elemente traditioneller Gerichte verschiedener ethnischer Gruppen angesammelt wurden, war jedoch noch nicht speziell erforscht, sondern wurde in den Arbeiten in- und ausländischer Wissenschaftler auf irgendeine Weise diskutiert.

Darüber hinaus ist die Definition “die Bessarabische Küche” noch kein kodifiziertes Konzept. Wenn wir den Begriff “die Bessarabische Küche” verwenden, meinen wir normalerweise ein komplexes System gastronomischer Gewohnheiten der indigenen ethnischen Gruppen dieser bunten polyethnischen Region – Türkischsprachige, Mitglieder der romanischen Gruppe sowie der Südslawen. Sie vereinigte das Kolorit der traditionellen Küche jener Völker, die durch die wilde Steppe während ihrer Geschichte gingen. In Kochbüchern kann man nicht viele Rezepte der Bessarabischen Küche finden, da die meisten von Generation zu Generation mündlich weitergegeben werden. Die Küche der Südukraine zeichnet sich durch eine Vielzahl von Gemüsegerichten, eine Vielzahl von Speisewürzen und Gewürzen aus. Gefülltes Gemüse ist traditionell in der Ernährung: Zucchini, Auberginen, Paprika, Tomaten.

Die Füllung kann völlig unterschiedlich sein – aus Fleisch, Gemüse oder Getreide mit Gemüse / Fleisch. Fleisch- und Fischgerichte nehmen nicht den letzten Platz in der Esskultur dieser Region ein und beeindrucken durch ihre Vielfalt.

Der Prozess der Kolonialisierung vom Südteil der Ukraine fand zwischen dem 18. und 19. Jahrhundert statt, aber bis zum heutigen Tag bleibt der ukrainische Donauraum eine sehr polyethnische Region. Unter den verschiedenen ethnischen Gruppen, die in dieser Region lebten, waren und sind bis heute die zahlreichsten Moldauer und Bulgaren (Mladinova, 2018, S. 5). Für diese Völker sind traditionelle Gerichte aus Gemüse, Mais, Bohnen, Kichererbsen. Gewohnheitsmäßig für die moldauische Küche sind Mehlgerichte *Vertutes* und *Plachindas* mit Obst-, Gemüse-, Käse- und Nussfüllung. *Plachinda* ähnelt einem flachen Kuchen von runder und manchmal quadratischer Form, und *Vertuta* ist eine dünne Teigrolle, die spiralförmig gedreht ist. Der Stolz der bulgarischen Köche ist gefülltes Gemüse, gedünstetes Schweinefleisch mit Bohnen; Bulgarische Bohnensuppe (*Tschorba*) auf klösterliche Weise; Schafskäse mit gehackten Tomaten und Paprika; *Tarator* – kalte Sommersuppe aus verdünnter Sauermilch mit fein gehackten Gurken, geriebenen Nüssen und Knoblauch (Zhuravl'ov, 2015, S. 19, 27).

Traditionelle Gerichte anderer Nationalitäten reichern auch “die Bessarabische Küche” an. Die ukrainische Küche verwendet hauptsächlich Koch-, Eintopf- und Backtechniken. Sogar die Kosaken, nachdem sie das Wild geschossen hatten, versuchten, Suppe (Brühe) daraus zu kochen, anstatt es am Spieß zu braten, was zum Beispiel für die Deutschen typischer war. Das wichtigste warme Essen sind Fisch- und Fleischbrühen mit Gemüsezusatz unter dem allgemeinen Namen “*Juschka*”, der später auf Russisch in das Wort “*Ucha*” umgewandelt wurde. Die Einzigartigkeit der ukrainischen Küche drückt sich in der vorherrschenden Verwendung von Produkten wie Rüben, Schmalz, Weizenmehl sowie in der sogenannten kombinierten Wärmebehandlung einer Vielzahl von Produkten aus, ein typisches Beispiel – der ukrainische Borschtsch. Ein wesentlicher Bestandteil der bessarabischen Küche sind die weit in der russischen Küche verbreiteten warmen Gerichte – *Juschka*, *Ucha*; kalte Gerichte – *Sülze*, *Pökelfleisch*; Hackfleischgerichte – verschiedene Arten von Schnitzeln, Fleischbällchen und Würstchen geworden (Zhuravl'ov, 2015, S. 9).

Um die Rolle “der Bessarabischen Küche” in der Esskultur der Deutschen in Bessarabien beurteilen zu können, müssen wir einen kurzen Exkurs in die Geschichte der europäischen Küche des späten 18. und frühen 19. Jahrhunderts unternehmen. Es sollte sofort bemerkt werden, dass es um die Küche der Handwerker und Landwirte, Stadtbewohner und gewöhnlichen Bauern geht. Interessant ist der Einfluss der “gewöhnlichen” Gastronomie der bessarabischen Völker auf die gleiche “gewöhnliche” Gastronomie der deutschen Kolonisten.

Bauern und Handwerker aßen Mitte des 18. Jahrhunderts in Deutschland hauptsächlich Brot und Käse, und sehr häufig waren Brei oder Eintöpfe aus Gerste oder Hafer. Der Tisch bestand größtenteils aus Schwarzbrot, das aus Hafer und Roggen gebacken wurde. Darüber hinaus ergänzte Gersten- und Hafer- oder Getreidemousse die tägliche Ernährung “gewöhnlicher” Menschen. Mais, Reis und Kartoffeln sowie Brot nahmen nicht den letzten Platz auf dem Familientisch ein (Speisen der Bauern). Milchprodukte wurden vornehmlich aus Schafs- und Ziegenmilch hergestellt. Fleisch und Fleischgerichte wurden sehr selten gegessen, weil es zu dieser Zeit das Essen der Reichen war. Fleisch war speziell für “heilige Zeiten” wie Weihnachten, Ostern, Pfingsten, Hochzeiten oder Beerdigungen. Schweinefleisch war dreimal teurer als Kalbfleisch, Rindfleisch und Schaffleisch. Schweinefleisch und Speck wurden geschätzt, aber nur sehr reiche Leute konnten sich Schweinfutter leisten. Sie aßen hauptsächlich Gebäck und Gerichte mit Brotknödel “Semmelknödeln” zusammen mit Gemüse oder “Röster” (z. B. “Dampfnudeln” – gedämpfte Knödel); Nudeln oder Teigstreifen mit Kohlrabi, Wirsing, Süß- oder Sauerkraut (Friedberger Zeit).

Die Geschichte von Bessarabiendeutschen, die im frühen 19. Jahrhundert begann, war eine Fortsetzung der Geschichte deutscher Familien, die von der russischen Kolonialverwaltung in den Süden der heutigen Ukraine eingeladen wurden. Das waren keine einzelnen Abenteurer, sondern Meister, die ihre Berufe und große Familien hatten, und dies bedeutete wiederum unter anderem: gebildete gastronomische Vorlieben. Es sei jedoch darauf hingewiesen, dass sich die Bauern und Handwerker zu dieser Zeit in einer sehr schwierigen wirtschaftlichen Situation befanden, was einer der Gründe für die Umsiedlung von Familien aus Südwestdeutschland war. Die Bevölkerung wuchs schnell, und das heißt, dass die Überbevölkerung unter Handwerkern auch wuchs. Selbst die besten Handwerker konnten nicht genug Arbeit finden, um ihre Familien zu ernähren. Der Krieg mit Napoleon erlaubte es den Bauern auch nicht, ihre Felder ruhig zu bewirtschaften. Die Folgen des Krieges wurden durch eine Reihe von Ernteausschlägen von 1809 bis 1816 verschärft, die Bauern und Handwerker in völlige Armut brachten. Infolge der starken Regenfälle und der Kälte kam es während der Krise von 1816 zu einem völligen Ernteausschlag von Getreide, Trauben und Früchten in Deutschland. Zwei Drittel der Rinder starben an Futtermittelknappheit, und die Menschen mussten Gras und Heu essen, Brot aus Baumrinde, Stroh und Aussaat backen. Der Umzug nach Bessarabien war ebenfalls nicht einfach und befriedigend – auf dem Weg starben Menschen manchmal an Hunger. Die ersten Jahre in Bessarabien waren auch schwierig, aber die Hilfe anderer Nationalitäten, die bereits im sogenannten Budjak lebten, hatte einen Einfluss auf das Leben deutscher Kolonisten und insbesondere auf ihre Esskultur.

Zwischen deutschen Kolonisten und ihren Nachbarn anderer Nationalitäten wurden stets friedliche und gutnachbarschaftliche Beziehungen gepflegt. Die Anpassung an eine

fremde Umgebung und die Notwendigkeit, sich an neue Bedingungen anzupassen – ein ungewöhnliches Klima, unbekannte landschaftliche Beziehungen, der Kauf von Wesentlichem – erleichterten den Austausch mit anderen ethnischen Gruppen dieser Region (Schmidt, 2015, S. 297).

Nach der Untersuchung des Rezeptbuches “Bessarabische Spezialitäten (aus der Siedlungszeit der deutschen Kolonisten am Schwarzen Meer)”, das 2018 vom Bessarabiendeutschen Verein e. V in Stuttgart veröffentlicht wurde, kann festgestellt werden, dass sich die Esskultur in den deutschen Kolonien seit der Umsiedlung in den Süden der Ukraine verändert hat. Zwei Arten von Borschtsch sind in der Ernährung deutscher Familien aufgetaucht – *Der-Kraut-Borschtsch* – traditioneller ukrainischer roter Borschtsch und *Der-Grün- oder-Dill-Borschtsch* – grüner Borschtsch, der Teil der russischen Küche war. Einer der beliebtesten ersten Gänge war außerdem *Riebeles-Suppe* – Suppe mit Knödel, die ebenfalls Teil der ukrainischen Küche ist. *Dörrobst-Suppe* ist unserer Meinung nach sehr interessant - eine süße Fruchtsuppe, die im Winter zubereitet wurde. Für dieses Gericht wurden am Ende des Sommers Früchte geerntet, als die Gärten voll davon waren. Äpfel, Pflaumen, Birnen wurden in Stücke geschnitten und im Ofen oder in der Sonne getrocknet, und dann wurde die sogenannte “Suppe” aus getrockneten Früchten gekocht. Dies ist ein besonderes Gericht, das direkt mit der ukrainischen rituellen Esskultur verbunden ist. “*Uzvar*” ist ein kühles Getränk aus getrockneten Früchten, manchmal mit Honig, das für Weihnachten zubereitet wird. Deutsche Kolonisten aßen dieses Gericht mit warmem Gebäck, ohne an die Feiertage gebunden zu sein (Knopp-Rüb, 2018, S. 8).

Aus der bulgarischen Küche kam auf den Tisch der deutschen Kolonisten *Bohnensuppe*, die im Winter meist aus geräucherten Rippen zubereitet wurde. Eine der beliebtesten Gemüsesorten in der bessarabischen Küche ist Paprika, der ein wesentlicher Bestandteil der traditionellen bulgarischen Küche war. In ihrer neuen Heimat kauften die deutschen Kolonisten 50 bis 100 Schoten süßen Gemüsepfeffers und bereiteten “gefüllte Paprika” zu – bulgarische Paprikaschote, gefüllt mit Fleisch, Reis und Gemüse (Knopp-Rüb, 2018, S. 16).

Aus der moldauischen Küche stammt das Gericht *Mamlig* (Polenta) – Maisbrei, der auf besondere Weise zubereitet wird. Das Rezept und die Zubereitung dieses Gerichts werden in der Küche der bessarabischen Kolonisten sorgfältig aufgezeichnet, was bedeutet, dass es Teil ihrer gastronomischen Kultur geworden ist (Knopp-Rüb, 2018, S. 36).

Nicht nur das Wort *Platschinten* sondern auch das Erzeugnis selbst scheint irgendwo im Osten oder Südosten unseres Kontinents seine Wurzeln zu haben. In Russland ist es unter der Bezeichnung “*Piroggen*” bekannt. Die Rumänen nennen es “*Plăcintă*”, wobei der Inhalt der Teigtaschen Kürbis sein kann, aber noch vieles andere mehr. Da man “*die Platschinten*”, auch unter anderem Namen, in Deutschland

nicht kennt, ist es vermutlich, dass sie von den Moldauern übernommen wurde. Die deutschen Frauen ließen einige Kürbisse beiseiteschaffen, um einen Vorrat für ihre Platschinten zu haben. Gerne wurden sie auch für die meist jugendlichen Helfer beim Maisblatten gebacken. Sie kamen mal hier und mal dort in der Nachbarschaft zusammen, für ein paar Stunden am Abend, um sich gegenseitig bei dieser Arbeit zu helfen und ein wenig Spaß miteinander zu haben. Hierbei ging es meistens recht lustig zu. Es wurde viel gesungen und über manchen Witz gelacht. Wer einen roten Kolben fand, durfte dem Mädchen seiner Wahl einen Kuss geben (Knopp-Rüb, 2018, S. 66).

Heute sind die Bessarabiendeutschen Teil der Geschichte Deutschlands und der Ukraine, die bereits stattgefunden hat. Dennoch bereiten die Nachkommen der deutschen Kolonisten von Bessarabien Gerichte zu, die aus der fernen "alten" Heimat von ihren Eltern und Großeltern mitgebracht wurden.

LITERATUR

- Журавльов, С. В., & Коротаєва, Є. О. (2015). *Опорний конспект лекцій з курсу "Технологія національних кухонь" для студентів напряму підготовки 6.051701 "Харчові технології та інженерія" освітньо-кваліфікаційного рівня бакалавр денної та заочної форми навчання*. Харків: ХДУХТ. Взято з <http://elib.hduht.edu.ua/jspui/handle/123456789/313>
- Младінова, І. П. (2018). Бессарабський сегмент на сучасному гастрономічному просторі Одеси: спостереження на полях глокалізації. В О. Сминтина (Ред.), *Італійська їжа в історії та культурі* (сс. 77–85). Одеса.
- Соломатова, В. В. (1997). *радиційно-побутова культура етнічних спільнот молдаван і болгар півдня Бессарабії наприкінці XVIII – початку XX ст.* (Автореферат кандидатської дисертації). Київський державний інститут культури, Київ, Україна.
- Шмидт, У. (2015). *Бессарабия. Немецкие колонисты Причерноморья: очерки*. Одесса: Optimum.
- Gäckle, H. (1983). *Geschichte der Gemeinde Alt-Posttal (Bessarabien)*. Herausgegeben vom Alt-Posttaler Heimatausschuß zum 160. Jahrestag der Gründung der Gemeinde 1823–1983.
- Essgewohnheiten im 18. Jahrhundert. In *Friedberger Zeit*. Abgerufen am 30.11.2020 unter <https://friedberger-zeit.de/index.php/historie/50-essensgewohnheiten-im-18-jahrhundert>
- Knopp-Rüb, G. (2018). *Bessarabische Spezialitäten. Aus der Siedlungszeit der deutschen Kolonisten am Schwarzen Meer 1814–1940*. Stuttgart.
- Speisen der Bauern. Mittelalter. In *Wiki*. Abgerufen am 30.11.2020 unter https://mittelalter.fandom.com/de/wiki/Speisen_der_Bauern

REFERENCES

- Zhuravl'ov, S. V., & Korotaieva, Ye. O. (2015). *Opornyj konspekt lektsij z kursu "Tekhnolohiia natsional'nykh kukhon"* dlia studentiv napriamu pidhotovky 6.051701

“Kharchovi tekhnolohii ta inzheneriia” osvith'o-kvalifikatsijnoho rivnia bakalavr dennoi ta zaochnoi formy navchannia. Kharkiv: KhDUKht. Vziato z <http://elib.hduht.edu.ua/jspui/handle/123456789/313>

Mladinova, I. P. (2018). Bessarabs'kyj sehment na suchasnomu hastronomichnomu prostori Odesy: sposterezhennia na poliakh hlokalizatsii. V O. Smyntyna (red.), Italijs'ka izha v istorii ta kul'turi (ss. 77–85). Odesa.

Solomatova, V. V. (1997). radytsijno-pobutova kul'tura etnichnykh spil'not moldavan i bolhar pivdnia Bessarabii naprykintsi XVIII – pochatku XX st. (Avtoreferat kandydatskoj dySSERTatsyy). Kyivs'kyj derzhavnoj instytut kul'tury, Kyiv, Ukraina..

Shmidt, U. (2015). Bessarabija. Nemeckie kolonisty Prichernomor'ja: ocherki. Odessa: Optimum.

*Nickl, Milutin Michael
Hof in Bayern/ Deutschland*

LINEAMENTA EINIGER ENTWICKLUNGSSCHÜBE UND HEMMSCHWELLEN EUROPÄISCHER LINGUA-FRANCA- SPRECHWISSENSCHAFTEN SEIT DER HOCHSCHOLASTIK

*У статті йдеться про рушійні сили, епістеміологічно релевантні успіхи і регрес у розвитку комплексу наук про мову міжнародного спілкування **LINGUA-FRANCA**. Вони демонструють не послідовний лінійний, а фрагментарний розвиток. Вони розпорошені і характеризують лише певні етапи розвитку, тому розглядаються екземплярно. У результаті дослідження відкриваються особливості досить неоднорідної, специфічної картини розвитку європейських наук-трансферів про усне мовлення.*

Ключові слова: мова міжнародного спілкування *Lingua franca*, науки про усне мовлення, *scientiae sermocinales*, міжкультурна комунікація.

Aspects of scientific advancements, epistemologically relevant progress and even steps backward within the European Lingua-franca-speaking speech sciences (scientiae sermocinales) since later medieval periods are by no means given continuously or linearly but diverse, in some cases discontinuously like ‘diasynthetics’. We can admittedly report merely some few strings. Considering drafted guidelines of a non-uniform, bizarre picture and disclose to European Speech Sciences up to present.

Key words: *Lingua-franca-speaking, speech sciences, scientiae sermocinales, Intercultural Communication, Public Communication.*

Zum bildungsgeschichtlichen Bedingungsgeflecht der Möglichkeiten von *Learning by Doing Research* zählen im europäisch-mediterranen Kommunikationsraum aufbauend auf einer durchfinanzierten Schulbildung vor allem: fachjargonhaft bzw. fachsprachlich flexible Transfersprachen und verhandlungssichere Zweisprachigkeit