

LE MENU

... KOCHT DIE SCHWEIZ ...

ZU BESUCH

«Die russische Küche ist das Gegenteil von Fastfood»

Die Russin Swetlana Reutener hilft als Kulturvermittlerin Schweizern und Russen beim Geschäftemachen. Privat hat sie sich fast ganz dem Schweizer Lebensstil angepasst. Nur dem dunklen Roggenbrot trauert sie noch immer nach.



Text Hans Müller Fotos Gün Vööl

Die Inszenierung ist perfekt: Leise klingt Tschaikowskys Schwanensee aus dem Lautsprecher. Auf dem Tisch im modern gestylten Wohnzimmer stehen unzählige Tontöpfchen sowie mit bunten Blumenmustern dekorierte Schälchen. Hochloma heisst die traditionelle Handwerkskunst, die das Geschirr in feinem Goldschimmer leuchten lässt. Swetlana Reutener nimmt die edlen Stücke nur bei besonderen Gelegenheiten aus dem Schrank. Zum Beispiel für den Besuch des LE MENU-Teams. Noch sind die Tellerchen leer, doch in der Küche schnipselt die Assistentin von Swetlana Reutener eifrig Gemüse kurz und klein.

ZUF PERSON
SWETLANA REUTENER KAM 1985 AUS RUSSLAND IN DIE SCHWEIZ. SIE WAR DAHER IN MOSKAU IN EINER STADTSCHULE. ÜBER DEN SCHWIZER SCHWEIZER ANGEKOMMEN, SIE WOLLTE SICH ANPASSEN AN DIE SCHWEIZER LEBENSWEISE. SIE WOLLTE SICH ANPASSEN AN DIE SCHWEIZER LEBENSWEISE. SIE WOLLTE SICH ANPASSEN AN DIE SCHWEIZER LEBENSWEISE.

LE MENU: Die Russen sind eine tolle Kultur

Das geht zu unserer Tradition, wir bringen viel auf die Vorbereitung. Die russische Küche ist schön und reich, nicht an Kalorien und noch an Variationen. Zu einem leichten Essen gehören immer mehrere Vorspeisen, die gleichzeitig serviert werden. Sie sind leicht zu servieren, können aber sehr individuell sein. In der Schweiz sind es eher ein oder zwei Speisen nach der anderen serviert, in Russland können alle gleichzeitig auf dem Tisch und jeder nimmt sich das, was er essen möchte.

Especially interessant, dass so viel Aufwand

... in der russischen Küche ist, das ist ein bisschen anders als in der Schweiz. Es ist wichtig, dass die russische Küche so viel Aufwand macht, das ist ein bisschen anders als in der Schweiz. Es ist wichtig, dass die russische Küche so viel Aufwand macht, das ist ein bisschen anders als in der Schweiz.

Swetlana hat sich aber in die Schweizer

... angepasst. Sie hat sich angepasst an den Schweizer Lebensstil. Sie hat sich angepasst an den Schweizer Lebensstil. Sie hat sich angepasst an den Schweizer Lebensstil.

Einmal die

... russische Küche ist das Gegenteil von Fastfood. Die Russen sind eine tolle Kultur. Das geht zu unserer Tradition, wir bringen viel auf die Vorbereitung. Die russische Küche ist schön und reich, nicht an Kalorien und noch an Variationen. Zu einem leichten Essen gehören immer mehrere Vorspeisen, die gleichzeitig serviert werden. Sie sind leicht zu servieren, können aber sehr individuell sein. In der Schweiz sind es eher ein oder zwei Speisen nach der anderen serviert, in Russland können alle gleichzeitig auf dem Tisch und jeder nimmt sich das, was er essen möchte.

«Die russische Küche ist das Gegenteil von Fastfood»
Die Russin Swetlana Reutener hilft als Kulturvermittlerin Schweizern und Russen beim Geschäftemachen. Privat hat sie sich fast ganz dem Schweizer Lebensstil angepasst. Nur dem dunklen Roggenbrot trauert sie noch immer nach.

Die Inszenierung ist perfekt: Leise klingt Tschaikowskys Schwanensee aus dem Lautsprecher. Auf dem Tisch im modern gestylten Wohnzimmer stehen unzählige Tontöpfchen sowie mit bunten Blumenmustern dekorierte Schälchen. Hochloma heisst die traditionelle Handwerkskunst, die das Geschirr in feinem Goldschimmer leuchten lässt. Swetlana Reutener nimmt die edlen Stücke nur bei besonderen Gelegenheiten aus dem Schrank. Zum Beispiel für den Besuch des LE MENU-Teams.

Noch sind die Tellerchen leer, doch in der Küche schnipselt die Assistentin von Swetlana Reutener eifrig Gemüse kurz und klein.

Svetlana Reutener (LACHEND): Die russische Küche ist sehr, sehr aufwendig, in etwa das Gegenteil zu Fastfood. Darum habe ich mir Hilfe geholt.

Le Menu: Sie hätten für uns nicht so viel Aufwand betreiben müssen.

Das gehört zu unserer Tradition. Wir legen viel Wert auf die Vorbereitung. Die russische Küche ist schön und reich: Reich an Kalorien und reich an Variationen. Zu einem festlichen Essen gehören immer mehrere Vorspeisen, die gleichzeitig serviert werden. Im Vergleich zur Schweiz könnte man sagen: Kollektivismus gegen Individualismus. In der Schweiz wird jedem einzeln und eine Speise nach der anderen serviert, in Russland kommt alles gleichzeitig auf den Tisch und jeder nimmt sich das, was er am liebsten mag.

Eigentlich erstaunlich dass so viel Aufwand betrieben wird. In Russland sind doch fast alle Frauen berufstätig.

Möglich machen es die Grosseltern. Es ist üblich, dass sie im gleichen Haushalt wohnen wie die Jungen. Nach der Pensionierung besteht ihre Lebensaufgabe darin, zu den Enkelkindern zu schauen, zu putzen und zu kochen. Das war so, als ich noch ein Kind war, hält sich aber vor allem in ländlichen Gebieten bis heute.

Inzwischen hat sich aber in den grösseren Städten wohl einiges geändert.

Ja, mit der Globalisierung verwischen sich die Kulturnormen und die Tischsitten. In den Städten gibt es inzwischen sehr viele ausländische Firmen, die Russen reisen viel und übernehmen von ihnen vor allem den amerikanische Arbeitsstil und die entsprechenden Sitten. Zum Glück sind aber wichtige Eigenschaften erhalten geblieben: Offenheit, Spontaneität und die Herzlichkeit.

Bekannt sind die Russen auch für ihre Gastfreundschaft.

Dazu habe ich eine lustige Erfahrung in der Schweiz gemacht. Eine gute Freundin entschuldigte sich, dass sie mich nicht zu einem Essen mit Freunden einladen könne, da sie nur einen Tisch für vier Personen habe. In meiner Heimat wäre das nie ein Grund. Selbst wenn jemand zufällig um die Essenszeit vorbeikommt, sagt man sofort: Setzt euch zu uns, man bringt einen Stuhl und einen Teller mehr. Auch wenn man keinen Hunger hat, muss man mitessen. Die Russen verfügen über unglaublich viel Kreativität und Improvisationstalent. Selbst in Zeiten, als in Geschäften und Kühlschränken gähnende Leere herrschte, gelang es ihnen, den Tisch so zu decken, dass er sich bog, wenn Gäste erwartet wurden.

Manchmal fällt es Schweizern in einer solchen Situation schwer, Nein zu sagen, wenn sie wirklich nicht essen möchten.

Man kann schon ablehnen, muss aber dreimal insistieren. Auch wenn man gerne mitessen möchte, sagt man aus Höflichkeit zuerst einmal Nein. Wenn die Gastgeber insistieren, antwortet man: Aber das ist doch nicht nötig. Erst bei der dritten Aufforderung setzt man sich dann an den Tisch oder sagt endgültig nein.

Das klingt ein bisschen wie bei den berühmten Wodka-Trinkgelagen. Mit den trinkfesten Russen können die Schweizer nicht mithalten, Nein sagen gilt aber schnell als unhöflich. Was raten Sie denn den Schweizer Geschäftsleuten, wie sie sich in einer solchen Situation verhalten sollen?

Mein Schweizer Geschäftspartner rät aus eigener Erfahrung, vorher etwas Fettiges zu essen oder sogar etwas Öl zu trinken. Will man sich gar nicht auf das Trinken einlassen, kann man sich mit einer Notlüge aus der Affäre ziehen, zum Beispiel dass man im Moment Medikamente nehmen müsse und deshalb keinen Alkohol trinken darf. Das wird sofort akzeptiert. Man kann aber auch sagen, dass man Wodka toll findet, aber leider nur zwei Gläser verträgt und einem danach schlecht wird.

Weshalb ist denn diese Trinksitte so wichtig?

In Russland ist es üblich, einen erfolgreichen Vertragsabschluss am Abend bei einem Geschäftsessen mit einem Gläschen Wodka zu begiessen. In diesem Fall darf man eigentlich nicht ablehnen, weil die Russen dann denken, dass man dem Geschäft keinen Erfolg wünscht. Die Schweizer unterscheiden zwischen Privatem und Geschäftlichem, die Russen fusionieren die beiden Welten. Wenn sie gute Geschäfte machen wollen, möchten sie ihre Partner auch persönlich besser kennenlernen. Ein Sprichwort bei uns lautet: Der Betrunkene lügt nicht. Die Russen denken, wenn sie ihr Gegenüber in einer Situation sehen, in der er lockerer ist, dann fällt die Maske und sie erkennen seine Persönlichkeit. Trinken ist dann eine Art Probe.

LE MENU

SO KOCHT DIE SCHWEIZ



Schwizer Fleckerel kocht in Russland einige
kann was nicht, dies in der Schweiz gibt.

Trinken erlauben, kann man sich mit
einer kohligen aus der Affäre ziehen, nur
Beispiel dass man im Moment Medita-
tionen trinken müsste und doch die
Wodka trinken darf. Das wird selbst
akzeptiert. Man kann aber auch sagen,
dass kein Wodka soll trinken, aber lieber
nur zwei Gläser trinken und einem da-
nach schmeckt.

**Weshalb bei diesen kleinen Mitteleuropa-
wägen?**

In Russland ist es üblich, einen entspre-
chenden Vertragsabschluss am Abend bei
einem Geschäftsessen mit einem Glä-
schen Wodka zu besiegeln. In diesem Fall
auf nur eigentlich nicht abdecken, weil
die Russen dann denken, dass man
schmeckt. keinen Erfolg. Wahrscheinlich
die Schweizer unerschrocken zwischen
Privat und Geschäftlichem, die Russen
kann man die beiden trennen. Wenn die
gute Geschäftliche machen wollen, ein-
fachere ihre Partner durch persönlich bes-
ser kennenlernen. Ein Schweizer, bei
uns kocht. Der bei uns wie folgt nicht:

Russen denken, was ist ihr Gegenüber
in einer Situation sehen, in der er lock-
er ist, dann fällt die Maske und sie er-
kennen seine Persönlichkeit, in dem sie
dann eine Art Probe.

**Was denken diese eingeladen die Russen
von unseren Ess- und Trinksitten?**

Für russische Manager aus der Provinz
mutet es eigenartig an, wenn zuerst ein
Blattsalat auf den Tisch kommt. Sie den-
ken: Wir sind doch keine Kühe, wir essen
doch kein Gras. Und dass die Schweizer
sparen wollen. Erst wenn dann ein
Fleischgang mit Beilagen folgt, merken
sie: Aha, da kommt ja noch was Rich-
tiges. Die städtischen Geschäftsleute hin-
gegen können sich inzwischen aber aus
und schätzen die europäischen Gefplogenheiten.
Ein Missverständnis gibt es oft beim
Alkohol. Die Schweizer meinen, sie
müssten Wodka bestellen. Viele Rus-
sen trinken inzwischen aber viel lieber
Wein und sind dann fast ein wenig ent-
täuscht.

Na sdarovje – prost – sagen dann die
Schweizer. Und die Russen schmunzeln.
Das heisst eigentlich: «Für die Gesun-
dheit», wir sagen das beim Essen. Ge-
trunken wird auf die Gesundheit, also
sagen wir beim Anstossen „sa sdarovje“.

**Kann man viel zurück zu Ihnen. Sie sind
vor 16 Jahren in die Schweiz gekommen.**

Die Küche Russlands

deftig, fettig und reichhaltig ist
die Küche Russlands. Für diese
Küche muss man in der Küche
Russlands anzuwenden. Sie hat
eine halbe Tasse Öl. Die meisten
Speisen im Ofen mit Käse- oder
Mayonaise überbacken. Die
normale Menü beginnt mit einer
Tafel, es folgt eine Hauptplatte
mit Kartoffeln als Beilage. Zum
Abschluss gibt es ein Dessert
oder einen Frucht- und Ge-
lück. Als Nationalpastete gilt
Borschtsch, eine Suppe aus
Kartoffeln, Karotten und Rüben.
Dazu werden dunkle Pilz-
gerichte oder gefüllte Roggen-
brot gegossen. Eine Leinwand
ist kein, keine Beisatz, die

**Was bei Ihnen in Bezug auf Essen beson-
ders aufzuheben?**

Das Ankleiden am Abend
Einge Gemüse kochen (Kartoffeln, Zucchini, Auberginen).
Auch gebraten Blätterkorn ist nicht
zu vergessen. Salat eine kalte
Hauptplatte. Hier nennt man die russi-
sche Salat, bei uns heisst er Salade
Olivier und entspricht in keiner Weise dem,
was man hier darunter versteht. Solte
man hier Salat für eigenes Rezept. Bei
uns hat man Kartoffeln, Karotten, Eier, Lun-
ke, frische Erbsen und Oliven ölen. Und
unbedingt Dill, das ist immer Lieblings-
würst.

Kann sie auch übermässige werden?

Eine Schokolade, als ich oft
am Freitag zum Weinabend
eingeladen wurde. Da gab Salat und
dann die Cavendish. Sehr gut gemacht,
aber für mich war das ein Freitag kein
Freitagessen. Auf einen anderen Tag
kann man für mich viele verschiedene
Speisen stellen. In Russland muss man
in der Regel sehr viel kochen, es muss etwas
Übrig bleiben. Das ist auch eine Erfah-
rung, die Besucher in Russland ma-
chen. Sie sind zum Essen eingeladen,
und wenn sie dann nur so viel essen,
wie sie es gewohnt sind, dann denken
die Gastgeber. Das Essen schmeckt
ihnen offenbar nicht.

Blinis

Für 4 Personen
Zubereitungszeit ca. 30 Minuten
Ausgaben (einschl. ca. 1 Liter)

- 200 g Mehl
- 100 g Roggenschrot oder
Roggenmehl
- 1 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 21 g Hefe, zerbröckelt
- 2,5 dl Milch
- 50 g Butter, flüssig
- 2 EL Ökologische
1 Eiweiß
- 1 Eiweiß, flüssig
geschlagen
- 1 Knoblauch
1 Zwiebel
1 Petersilie
1 Dill

Vorbereitung 1:
150 g Mehl
wenig Salz
Pfeffer aus der Mühle
1 EL fein gehacktes
Porree, ca. 80 g
in Stücke geben
Dill und Zitronen-
saft zum Garnieren

Vorbereitung 2:
150 g Quark
1 Knoblauchzehen
gehackt
3-4 EL fein gehackte
gemischte Kräuter,
z.B. Schnittlauch,
Petersilie und
Majoran
wenig Pfeffer

Salz
Pfeffer aus der Mühle
Majoran zum
Garnieren



1 Blinis, Mehl, Salz und Zucker mischen, eine
Masse formen. Hefe in wenig Milch auflösen,
mit weicher Milch, Butter, Ökologie und
Eiweiß in die Masse geben. Zu einem glatten
Teig rühren. Zugewaschen mit Wasser gewaschen
1-2 Stunden auf 100 Grad im Ofen lassen.
2 Knoblauch-Linien dem Teig mischen. Porree
gewaschen, beiseite legen. Dill waschen, beiseite
legen. Hefe in die Masse einarbeiten. Hefe in
auf 80 °C vorgegebenen Ofen warm stellen.

3 Variante 1: Ökologische Hefe, Dill, Zwiebel,
Petersilie hacken, gemischt.
4 Variante 2: Alle Zutaten bis und mit Pfeffer
in Öl, auf den weichen Hefe mischen,
gemischt.

INFO
■ Buchweizenmehl ist im Broggen mit Ferment-
ation oder im Reismehl aus erhältlich.

Was denken denn umgekehrt die Russen von unseren Ess- und Trinksitten?

Für russische Manager aus der Provinz mutet es eigenartig an, wenn zuerst ein Blattsalat auf den Tisch kommt. Sie denken: Wir sind doch keine Kühe, wir essen doch kein Gras. Und dass die Schweizer sparen wollen. Erst wenn dann ein Fleischgang mit Beilagen folgt, merken sie: Aha, da kommt ja noch was Richtiges. Die städtischen Geschäftsleute hingegen kennen sich inzwischen aber aus und schätzen die europäischen Gefplogenheiten. Ein Missverständnis gibt es oft beim Alkohol. Die Schweizer meinen, sie müssten Wodka bestellen. Viele Russen trinken inzwischen aber viel lieber Wein und sind dann fast ein wenig enttäuscht.

Na sdarovje – prost – sagen dann die Schweizer. Und die Russen schmunzeln. Das heisst eigentlich: «Für die Gesundheit», wir sagen das beim Essen. Getrunken wird auf die Gesundheit, also sagen wir beim Anstossen „sa sdarovje“.

Kommen wir zurück zu Ihnen. Sie sind vor 16 Jahren in die Schweiz gekommen. Was ist Ihnen in Bezug auf Essen besonders aufgefallen?

Das riesige Angebot an Lebensmitteln. Einige Gemüse kannte ich nicht: Artischocken, Spargeln, Zucchini, Avocados. Auch grünen Blattsalat kannte ich nicht. Wir verstehen unter Salat eine kalte Hauptspeise. Hier nennt man ihn russischer Salat, bei uns heisst er Salade Olivier und entspricht in keiner Weise dem, was man hier darunter versteht. Jede Russin hat dafür ihr eigenes Rezept. Bei mir hat es Kartoffeln, Karotten, Eier, Poulet, frische Erbsen und Gurken drin. Und unbedingt Dill, das ist unser Lieblingsgewürz.

Haben Sie auch Überraschungen erlebt?

Einen Schock hatte ich, als ich von einer Familie zum Weihnachtsessen eingeladen wurde. Es gab Salat, und danach Riz Casimir. Sehr gut gekocht, aber für mich war das überhaupt kein Festessen. Auf einem festlichen Tisch müssen für mich viele verschiedene Speisen stehen. In Russland muss man immer sehr viel kochen, es muss etwas übrig bleiben. Das ist auch eine Erfahrung, die Besucher in Russland machen: Sie sind zum Essen eingeladen, und wenn sie dann so viel essen, wie sie es gewohnt sind, dann denken die Gastgeber: Das Essen schmeckt ihnen offenbar nicht.

Zur Person

Swetlana Reutener kam 1993 aus Russland in die Schweiz. Sie war damals in Moskau in einer Studentengruppe, über die ein Schweizer Regisseur einen Film drehte. Darauf hat er einige der Studenten zu einem Besuch in Zürich eingeladen. Die Moskauerin studierte in Russland und in der Schweiz Psychologie. Heute berät die Kulturvermittlerin Geschäftsleute aus beiden Ländern und klärt sie über Unterschiede in der Mentalität auf. Sie lebt mit ihrem Mann und Sohn Eric in Zürich. www.reutener.com

Die Küche Russlands

Deftig, fettig und reichhaltig ist die Küche Russlands. «Für diese Küche muss man in der Kälte Russlands wohnen», sagt Swetlana Reutener dazu. Oft werden Speisen im Ofen mit Käse oder Mayonnaise überbacken. Ein normales Menu beginnt mit einer Suppe, es folgt eine Hauptspeise mit Kartoffeln als Beilage. Zum Abschluss gibt es ein Dessert oder einen Fruchtsaft und Gebäck.

Als Nationalspeise gilt Borschtsch, eine Suppe aus Weiskohl, Kartoffeln und Randen. Dazu werden dunkles Roggenbrot oder gefüllte Teigtaschen gegessen. Eine Leibspeise sind Blini, kleine Eierkuchen, die zum Beispiel mit Sauerrahm oder Kaviar serviert werden.

Bis heute haben viele Städter eine Datscha auf dem Land, wo sie übers Wochenende hinfahren. Nicht (nur) zur Erholung, sondern zum Gärtnern. Vor allem vor der Wende haben sich viele Russen so mit Gemüse und Früchten selbst versorgt. Um die Frischprodukte haltbar zu machen, wird viel Gemüse in Salzlake eingelegt, eine Spezialität, die die Russen bis heute lieben. Gerne gegessen werden auch verschiedene Breie, zum Beispiel aus Buchweizen, die in speziellen Tontöpfchen im Ofen gegart werden.