

7. Glossar

BANJA (баня): Russische Variante der Sauna, die eine hygienische, eine heilende, eine Erholungs- und eine soziale Funktion erfüllen kann. Die Banja wird mit Birken- oder Erlenholz beheizt. Die Schwitzenden werden als Massage meist mit einem Birkenzweig leicht ausgepeitscht. Die Banja ist Bestandteil vieler Bräuche.¹

БЕШБАРМАК (бешбармак): Wörtlich übersetzt »fünf Finger«. Angeblich verweist diese Bezeichnung auf die Verzehrweise. Das kasachische Gericht besteht aus gekochtem Pferde- oder Hammelfleisch, quadratischen Nudeln und einer Fleischbrühe. Die Fleischstücke werden mit den Nudeln aufgenommen.²

BLINY (блины): Sehr dünne Pfannkuchen, die sowohl süß als auch herzhaft in den verschiedensten Varianten zubereitet werden können. Eines der ältesten russischen Gerichte.³

BORŠČ (борщ): Rote-Bete-Suppe, die als ukrainisches und russisches Nationalgericht gilt.

»BUTTERBROTE« (бутерброды): In Russland übliche Vorspeise an Feiertagen. Mit Kaviar, Wurst, Fleisch oder Fisch belegte Brotscheiben.⁴

CHALVA (халва): Orientalische Süßwarenspezialität aus Sonnenblumenkern- bzw. Sesammus.

CHMELI-SUNELI (хмели-сунели): Aus der georgischen Küche stammende Gewürzmischung.

ДАЧА (дача): Russische Variante des Schrebergartens. Als die Nahrungsmittelversorgung im Sozialismus nicht ausreichte, versorgte sich die Bevölkerung weitgehend über subsistenzwirtschaftliche Erzeugnisse aus den eigenen Gärten außerhalb der

1 Vgl. Sergej A. Gončarov: Sauna. In: Franz 2002b, S. 391-393; Konstantin Kustanovich: bania. In: Smorodinskaya, Evans-Romaine, Goscilo 2007, S. 65.

2 Vgl. Pochljobkin 1988, S. 206f.; Lorenzo, Able o.D.

3 Vgl. Pochljobkin 1988, S. 52; Susmita Sundaram: bliny. In: Smorodinskaya, Evans-Romaine, Goscilo 2007, S. 75.

4 Vgl. Ward 1995, S. 10; Flack 2017, S. 140.

Städte. Zudem dient die Dača der Erholung. Rentner und Schüler in den Ferien verbringen teilweise den kompletten Sommer in ihrer Dača.⁵

DEMIDOV-PLATZ (*площадь Демидова*): Der Demidov-Platz ist einer der ältesten Plätze in Barnaul (Anfang/Mitte des 19. Jahrhunderts) und befindet sich im historischen Stadtzentrum. Weil dieser Stadtteil ebenso wie die ehemalige Hauptstadt Sankt Petersburg im Stile des russischen Klassizismus erbaut wurde, wird er ausländischen Touristen als erstes gezeigt.

FUNČOSA (*фунчоза*): Salat der ostasiatischen Küche aus Glasnudeln, Fleisch, Zwiebeln, Möhren und Paprika.

GALUŠKI (*галушки*): Der Teig für diese Dampfnudeln/Klößchen wird aus Ei, Speisesoda, Weizenmehl und Dickmilch (*простокваша*) hergestellt.

GEORGSBÄNDCHEN (*Георгиевская лента*): Schwarz-oranges Band, das ursprünglich mit einem Orden als Auszeichnung für militärische Tapferkeit im Kontext der Oktoberrevolution verliehen wurde. Es hatte auch eine Tradition in der Sowjetunion. Seit einer breit angelegten, öffentlichen Kampagne zum 60. Tag des Sieges im Jahr 2005 ist das Bändchen ein verbreitetes Symbol zur Verehrung der Veteranen des Großen Vaterländischen Krieges. Seither wird es als Anstecker am Revers getragen. 2007 trugen erstmals der Präsident und Premierminister sowie seit 2014 paradiende Soldaten das Georgsbändchen.⁶ Während meiner Feldforschung 2015 war das Georgsbändchen im öffentlichen Raum omnipräsent. Zivilisten trugen es an ihrer Kleidung, an Handtaschen, Rucksäcken usw.⁷

GOLUBCY (*голубцы*): Kohlroutaden.

GRUSINČIKI (*грузинчики*): Wörtlich »kleine Georgier«. Fleischröllchen, die der russischen Variante des Döners ähneln.

»HEWEKLEES«: Deutscher Dialekt für Hefeklöße.

»JELEBS TILTJE«: Plattdeutsche Bezeichnung für einen Kompott aus Trockenfrüchten mit Nudeln, die aus Mehl und Wasser hergestellt werden.⁸

KANAPEES (*бутерброды*): siehe oben »BUTTERBROTE«.

KOMPOTT (*компот*): Traditionelles, alkoholfreies russisches Getränk, gekocht aus Wasser, (meist getrocknetem) Obst und Zucker.⁹

KVAS (*квас*): Süßes, aus Schwarzbrot fermentiertes Getränk. Häufig als Nationalgetränk angesehen. In den Sommermonaten wird Kvas von Straßenverkäufern angeboten.¹⁰

5 Vgl. David J. Galloway: dacha. In: Smorodinskaya, Evans-Romaine, Goscilo 2007, S. 135.

6 Vgl. Bürger 2018, S. 71.

7 Vgl. Feldtagebuch z.B. 7.5., 12.5.2015; Fotoprotokoll. Fotografien im Archiv der Verfasserin.

8 Vgl. Feldtagebuch 17.5.2015.

9 Vgl. Howell 2007.

10 Vgl. Seth Graham: kvas. In: Smorodinskaya, Evans-Romaine, Goscilo 2007, S. 318.

LAGMAN (лагман): Usbekischer Nudel-Lamm-Gemüse-Eintopf.¹¹

MANNIK (манник): Grießkuchen.

MANTOVARKA (мантоварка): Spezielles Topfgeschirr zum Dämpfen von Manty (mit Hackfleisch und Zwiebel gefüllte Teigtaschen; eine größere Variante von Pel'meni). In den unteren Topf wird Wasser gegeben und erhitzt. Darüber werden mehrere Topfaufsätze mit perforiertem Boden geschichtet, in die die Manty gegeben werden. Auf den obersten Topfaufsatz wird ein Deckel gelegt.

MORS (морс): Traditionelles, alkoholfreies russisches Getränk aus Wasser, Beeren und Zucker. Nachdem sich die Konsumenten nach dem Zerfall der Sowjetunion zunächst westlichen Produkten zugewandt hatten, erfreut Mors sich in der zweiten postsowjetischen Dekade wieder vermehrter Beliebtheit.¹²

OBERSCHULE (лицей): Die allgemeine Schulausbildung in Russland besteht aus Grundschule, Hauptschule und Oberschule. Nach vier Jahren Grundschule besuchen die Kinder fünf Jahre lang die Hauptschule. Anschließend entscheiden sie, ob sie eine Berufsausbildung in einer Berufsschule oder in einem Technikum beginnen oder ihre schulische Ausbildung in der Oberschule für zwei Jahre fortsetzen. Die einheitliche staatliche Abschlussprüfung ist gleichzeitig die Aufnahmeprüfung für die diversen Hochschularten (Universität, technische, pädagogische, medizinische, landwirtschaftliche und ökonomische Universität und Akademie).¹³

OBLAST' (область): administrativ-territoriale Verwaltungseinheit; Bezirk, Region, Provinz, Gebiet.

OKROŠKA (окрошка): Kalte Suppe aus Kvas, Kartoffeln, Rüben, Möhren, Gurke, Zwiebel, Dill, Petersilie und verschiedenen Fleischsorten.¹⁴

OLAD'I (оладьи): Kleine Pfannkuchen aus Mehl und Dickmilch.

OLIVE (оливье): »Russischer Salat«. Salat aus Kartoffeln, gekochten Eiern, eingelegten Erbsen und Möhren, Gurke, Mayonnaise und Wurst bzw. Fleisch. Integraler Bestandteil der russischen Küche und Feiertagskost.¹⁵

PEL'MENI (пельмени): Kleine, mit Hackfleisch und Zwiebeln gefüllte Teigtaschen, die in Wasser gekocht werden. Dazu wird Schmand gereicht. Sibirische Spezialität.¹⁶

PEL'MENICA (пельменица): Küchengerät aus Metall zur erleichterten Herstellung von Pel'meni. Der ausgerollte Teig wird auf die perforierte Metallplatte gelegt. In die Kühlen wird eine kleine Menge der Hackfleischmasse gefüllt. Eine zweite Schicht ausgerollter Teig wird nun auf der Metallplatte ausgerollt. Die fertigen Pel'meni können aus der Metallplatte herausgeschüttelt werden.

11 Vgl. Pochljobkin 1988, S. 179.

12 Vgl. Howell 2007.

13 Vgl. Institut für ökonomische Bildung: Das russische Bildungssystem, o.D. URL: www.ioeb.de/bildungssystem-o (28.1.2019).

14 Vgl. Pochljobkin 1988, S. 26ff.

15 Vgl. Irina Makoveeva: olive (olivier). In: Smorodinskaya, Evans-Romaine, Goscilo 2007a, S. 436.

16 Vgl. Rydel 2007a.

»PELZFLETJE«: Plattdeutsche Bezeichnung für Teigstücke, die abgerissen und in gekochte Kartoffeln geworfen werden.¹⁷

PIROŽKI (*пирожки*): Faustgroße Teigtaschen, die z. B. mit Kartoffelpüree, Möhren, Hackfleisch, Kraut oder Pilzen gefüllt sein können, und in Fett ausgebraten werden. Aus dem altrussischen Wort »Pir«, Gastmahl, verweist die Speisenbezeichnung auf ihren ehemaligen Status als Feiertagsgericht.¹⁸ Heute sind sie häufig als Imbiss für unterwegs erhältlich.

PLOV/PILAV (*плов*): Gericht aus Reis, Möhren, Zwiebeln, Hammelfleisch aus dem Mittleren Osten, insbesondere aus Uzbekistan.¹⁹

RASSOL'NIK (*рассольник*): Suppe aus Kartoffeln, Graupen, Möhre, Salzgurken, Tomatenmark, Hähnchenschenkeln und Wasser.²⁰

»RIEBELKUCHEN/RIEWELKUGE/RIWWELKUCHEN«: Plattdeutsche Bezeichnung für Streuselkuchen.

»ROLLKOKE/KREBBEL/KREPPPEL«: Plattdeutsche Bezeichnung für gebratene Teigteilchen.

RUS' (Русь): »Bezeichnung für den ersten Staat der Ostslaven« und aller staatlichen Strukturen auf dem Territorium Russlands vor 1654.²¹

ŠAŠLYK (*шашилык*): Mariniertes Fleisch (Hammel, Rind, Schwein) am Spieß, das über offenem Feuer gegrillt wird. Transkaukasische Spezialität.

»SCHMONDEPAT«: Plattdeutsch für Schmandfett. Sauce aus Schmand, Öl, Salz und Pfeffer.

SCHNEEFLOCKCHEN (*Снегурочка*): siehe unten VÄTERCHEN FROST.

SOMMERKÜCHE (*летняя кухня*): Anbau am Haus bzw. separates kleines Gebäude, in dem im Sommer gekocht und gebacken wurde, damit die Wohnräume im Sommer durch die Ofenwärme nicht zusätzlich aufheizten.

ŠUBA (*шуба/селедка под шубой*): Hering im Pelzmantel.

STRUDEL (*штрудли*): Dampfnudeln mit geschmortem Fleisch und Kartoffeln.

SURIMI-SALAT (*крабовые палочки*): Salat aus Surimi, Mais, Reis, gekochtem Ei und Mayonnaise.

SÜSSE SUPPE (*сладкий суп*): Suppe aus Trockenobst und Klößchen.

TAGS DES SIEGES (*день победы*): Gedenken an den 9. Mai 1945: Sieg der Sowjetunion gegen das faschistische Deutsche Reich im Großen Vaterländischen Krieg, wie der Zweite Weltkrieg in der Russländischen Föderation genannt wird.²²

»TILTJE«: Plattdeutsches Gericht. Nudeln mit Kartoffeln.²³

17 Vgl. Feldtagebuch 17.5.2015.

18 Vgl. Pochljobkin 1988, S. 53ff.

19 Vgl. ebd., S. 174.

20 Vgl. ebd., S. 37f.

21 Norbert Franz: Rus' (Русь). In: ders. 2002a, S. 384-385.

22 Vgl. Gabowitsch, Gdaniec, Makhotina 2017.

23 Vgl. Feldtagebuch 17.5.2015.

TRUDARMEE (*трудармия*): Abkürzung für *trudovaja armija*, Arbeitsarmee: »Ein euphemistischer Terminus für ein besonderes System der Zwangsarbeit, das in der Sowjetunion in den Jahren 1941-1946 vor allem für russlanddeutsche Jugendliche, Männer und Frauen aufgebaut wurde.«²⁴ »Einem Befehl des staatlichen Verteidigungskomitees der UdSSR vom 10. Januar 1942 zufolge erfolgte nun die Einberufung aller männlicher Sowjetdeutschen und Frauen, sofern sie keine Kinder unter drei Jahren hatten, im Alter von 17 bis 50 Jahren in sogenannte Arbeitsameen [sic!]. Die Betroffenen kamen unter einem harten Sonderregime beim Aufbau von evakuierten Industrieanlagen, im Berg-, Straßen [sic!] und Bahnbau sowie in der Land- und Forstwirtschaft zum Einsatz.«²⁵

UNSTERBLICHES REGIMENT (*бессмертный полк*): »Diese verhältnismäßig junge Tradition, die das abstrakte und militärisch geprägte Kriegsgedenken auf eine persönliche, auf eine Familienebene holt, wurde erstmals in großem Umfang [am Tag des Sieges 2015] in Moskau durchgeführt und nahm auch in der Berichterstattung über den Tag großen Raum ein. Mehrere hunderttausend Menschen trugen nach der Parade Fotos ihrer [im Krieg gefallenen] Angehörigen durch die Straßen.«²⁶

VARENIKI (*вареники*): Kleine, gekochte Teigtaschen, gefüllt mit Kartoffelpüree, Quark, gebratenen Pilzen, Kirschen oder Blaubeeren. Dazu wird meist Schmand gegessen. Traditionelles ukrainisches Gericht.²⁷

VAREN'E (*варенье*): Dünnflüssige Marmelade, die meist aus selbst gepflückten, gekochten Beeren und Zucker zubereitet wird. Sie wird zum Tee und als Aufstrich auf Bliny konsumiert.²⁸

VÄTERCHEN FROST (*Дед Мороз*): In Russland wird Weihnachten erst am 7. Januar gefeiert. Geschenke gibt es, anders als in Deutschland, zur Neujahrsfeier. Sie werden von Väterchen Frost (*Дед Мороз*) und seiner Enkelin SCHNEEFLOCKCHEN (*Снегурочка*) überbracht.²⁹

VINEGRET (*винегрет*): Salat aus gekochtem Gemüse (Kartoffeln, Rüben, Möhren, Zwiebeln, Erbsen), Öl-, Essig- und Senfdressing.³⁰

WASSERWEIHE (*Крещение Господне*): Wörtlich übersetzt: Taufe Christi. Christlicher Feiertag am 19. Januar anlässlich der Taufe Jesu im Jordan. Verbunden mit orthodoxem Brauchtum.

24 Viktor Krieger: Arbeitsarmee. In: Detlef Brandes, Holm Sundhaussen, Stefan Troebst (Hg.): Lexikon der Vertreibungen. Deportation, Zwangsaussiedlung und ethnische Säuberung im Europa des 20. Jahrhunderts. Wien 2010, S. 41-44, hier S. 41.

25 Christian Böttger et al.: Lexikon der Russlanddeutschen, 1: Zur Geschichte und Kultur. Berlin 2001, S. 68.

26 Bürger 2018, S. 228; vgl. Gabowitsch, Gdaniec, Makhotina 2017.

27 Vgl. Elena Baraban: vareniki. In: Smorodinskaya, Evans-Romaine, Goscilo 2007, S. 659.

28 Vgl. Laura Kline: varene. In: ebd., S. 659; Howell 2007.

29 Vgl. Klimov 2018.

30 Vgl. Christine A. Rydel: vinegret. In: Smorodinskaya, Evans-Romaine, Goscilo 2007b, S. 662.

