

BACKE, BACKE FISCHE

Die Archangelsker haben in Russland den Spitznamen „Dorschesser“. 5000 Fischrezepte kennt die Hafenstadt am Weißen Meer, vor allem gebackener Fisch ist beliebt. Ursache hierfür sind die Djeduschkas

Text: Maik Brandenburg Fotos: Dmitri Leltschuk

IN ARCHANGELSK, DER NORD-russischen Stadt am Weißen Meer, ist Fisch nicht irgendein Lebensmittel, er ist die Hauptspeise. Der Dorsch beispielsweise heißt hier „wtoroi chleb“, „das zweite Brot“. Tatsächlich kostet ein gutes Exemplar kaum mehr als ein frischer Laib. Doch auch Heilbutt, Thunfisch oder Hering gehören in der arktischen Hafenstadt zum täglichen Brot. Den Dorsch gibt es in tausend Varianten, vom Trockenfischsnack bis zum Denkmal auf der Hauptstraße. Dort steht er in mannshohen Skulpturen. An seinen Schwänzen und Mäulern reiben die Menschen mit Fingern und Nasen, weil es Glück bringen soll. Niemand nennt die Leute der Region „Archangelsker“. Sie heißen „Treskajedi“, das bedeutet „Dorschesser“. Jeder in Russland weiß, wo die Treskajedi wohnen. So, wie die Briten wissen, wo die „Sauerkrautesser“ hausen.

Nur ist den Dorschessern ihre Bezeichnung kein Schimpfwort. Es ist einfach die Wahrheit. Rund 5000 Rezepte im Zusammenhang mit Fisch soll es in der Gegend geben. Davon beschäftigt sich ein Drittel mit der Zubereitung von Dorsch. Kaum 100 Rezepte existieren dagegen zum Rind. „Vielleicht sind es sogar noch weniger“, meint Olga Schukowa.

Die 62-Jährige muss es wissen. Anderthalb Jahrzehnte ist sie durch die Oblast Archangelsk gereist, einem Gebiet so groß wie Deutschland, Frankreich und die Schweiz zusammen. Sie klopfte an die

Türen der Fischer- und Bauernhäuser, meistens öffneten alte Hausfrauen. Und meistens gaben sie ihre seit Generationen überlieferten Rezepte freudig heraus. „Es ging darin aber fast nie um gebratenen Fisch“, sagt Olga. Das hat mit der russischen Provinz zu tun: Die alten Häuser dort haben einen großen Ofen, den man nur zum Backen, Kochen oder Garen nutzen kann. Eine Herdplatte passt nicht mehr auf diesen Ofen. Stattdessen gibt es dort eine beheizte Bettstatt, auf welcher meist der Djeduschka, der Großvater, liegt, um sein Rheuma zu beschwichtigen.

Seit 40 Jahren lehrt Schukowa an der Hochschule für Lebensmitteltechnologie in Archangelsk, ihr Fach heißt „Nördliche Küche“. Sie hat es selbst erfunden, es sei ihre „Mission“, diese Küche am Leben zu erhalten. Leicht verdaulich ist sie nicht. Ein Gericht nennt sich „24-Stunden-Eintopf“ und besteht aus einem zermatschten Schweinskopf, dem pürierter, angesäuerter Schellfisch und Unmengen an Sauerkraut, Senf und Zwiebeln beigemischt werden, bevor das Ganze gegart und dann eingefroren wird. In Scheiben und leicht angetaut aufs Brot gelegt, ist es ein Leckerbissen der Eisangler.

Doch Olga Schukowa kommt gut voran auf ihrer Mission. „Meine Klassen sind immer überlaufen“, sagt sie, „meine Schüler sind jetzt Sterneköche oder Manager in Moskau und Sankt Petersburg. Manche sogar in Sotschi.“ Wohl auch darum bekommt man in dem Schwarzmeer-

badeort Sotschi, wo die Berühmten und Reichen ihre Villen und Yachten haben, ein typisches Gericht aus Archangelsk, das „Dorsch im Schnee“ heißt. Umgekehrt scheint sich eine exotische Küche im hohen Norden nicht so leicht zu etablieren. Es gibt kaum Lokale ausländischer Kochkunst in Archangelsk. Nicht mal ein McDonald's-Restaurant gibt es hier. Ein einschlägiger Versuch der Amerikaner scheiterte Mitte der 1990er Jahre. Zwar wurde ein Fast-Food-Laden eröffnet, doch er hielt sich gerade ein paar Monate. Ein Erfolg, den sich Olga selbst und ihrer Mission – die manchmal einer Missionierung gleicht – zugutehält. „Ich leiste Überzeugungsarbeit, wo ich kann.“ Gerade ließ sie rund 1000 Postkarten drucken, auf deren Rückseite typische Gerichte der Gegend stehen.

Mit dabei ihr größter, besser: ihr höchster Erfolg: „Bilip“, eine gebackene Mixtur aus Dorsch, Zwiebeln und Quark. „Ich hatte das Rezept nach Baikunur [Kosmodrom und Synonym für russische Raumfahrt, *die Red.*] geschickt.“ „Es ist ein altbekanntes Gericht aus dieser Gegend.“ Die Wissenschaftler stellten rasch fest, so Schukowa, dass es „in allen Parametern wie Eiweiß, Vitaminen und Kohlenhydraten optimal“ sei zur Ernährung der Kosmonauten. „Das“, sagt die Kochmissionarin, „hat mich nicht überrascht.“ Was die Menschen am eisigen Polarmeer ernähre, heißt das, taugt auch im Weltall. „So groß sind die Unterschiede ja nicht.“ ☺

menöl vermengen und eine Stunde gehen lassen. Teig ausrollen, Füllung in die Mitte, Seiten hochschlagen und die Ränder mit den Fingern zusammendrücken. In Backform geben, mit geschlagenem Eigelb bepinseln. Bei 200 Grad 40 Minuten backen. In Archangelsk werden Fischkulebjaki zum Nachmittagstee gereicht.



Oben Die größte Abteilung des Marktes von Archangelsk gehört dem Fisch. Meist sind es lokale Fänge aus dem fischreichen Weißen Meer – neben Dorsch vor allem Plattfische

Unten Kulebjaki sind längliche Hefeteigpizzen mit unterschiedlichen Füllungen. In Archangelsk besonders beliebt ist die Fischkulebjaka, fischig in Form und Inhalt



Fischkulebjaka (Pirogge)

Zutaten (für vier Personen):

15 Gramm Hefe, 150 Milliliter Milch, 400 Gramm Mehl, 50 Gramm Butter, 1 Eigelb, 3 hartgekochte Eier, 4 Schollen, 2 Zwiebeln, 50 Gramm Butter, 2 Zentiliter Sonnenblumenöl, Salz, Pfeffer.

Zubereitung

Schollen 15 Minuten kochen, filetieren und mit Zwiebeln anbraten. Eier klein schneiden, einen halben Teelöffel Salz dazugeben und mit den Schollen zu einer Füllung verkneten. Für den Teig Hefe in Milch auflösen und mit Mehl verrühren. Anschließend mit Butter und Sonnenblu-