

Küchenkulturen von New York bis Moskau 3

Asja fiel mir sofort auf, als ich sie zum ersten Mal sah, beim Botschaftsempfang zum Nationalfeiertag. Sie servierte Tabletts mit Getränken und Kanapees, in einem schwarzen Kleid mit weißem Schürzchen. Die Frau war über 50, und für eine russische Frau in diesem Alter auffallend schlank und zart. Das glatte, schwarze Haar hatte sie zu einer eleganten Spirale aufgesteckt, das schmale Gesicht war vollständig ungeschminkt. Sie hätte in jedem Lokal zwischen Wien und Paris servieren können. Sie zog mich an. Als ich sie kennenlernte, erfuhr ich, dass sie aus der südossetischen Provinz Georgiens stammte, aber schon lange in Moskau lebte.

Sie war Köchin in der Schweizerischen Botschaft und hatte einen sagenhaften Ruf. Mit der Chefin Heidi T. war ich befreundet, und sie erlaubte, dass Asja, einigen unserer Diplomaten bei Empfängen und Dinners aushalf. So engagierte ich Asja für einen österreichischen Adventabend in meiner Dienstwohnung. Und wie kann eine österreichische Vorweihnacht stattfinden ohne Vanillekipferl?

Ich kaufte selbst alle Ingredienzien ein, den Vanillezucker hatte ich aus Österreich mitgebracht. Das Briefchen von Dr. Oetker zeigte auf der Rückseite ein Vanillekipferl, darunter das Rezept und die Anleitung. Ich konnte Vanillekipferl seit meiner Kindheit selbst machen, hatte ich mit meinen Schwestern doch unter der Anleitung unserer Mutter hunderttausende Kipferl hergestellt und vielleicht ebenso viele gegessen. Teig kneten, immer und immer wieder, bis zur richtigen Konsistenz. Dann ruhen lassen.

Aber derzeit hatte ich extrem viel zu tun, und ich würde keine Zeit zum vorweihnachtlichen Backen finden. Ich übersetzte für Asja den Text, schreib einige Arbeitsanweisungen dazu, stellte

das Backblech auf den Ofen, eine Schale für das Zucker-Vanille-Zitronenabrieb-Gemisch zurecht, dazu eine Blechdose, mit Seidenpapier ausgeschlagen, in der sie die fertigen Vanillekipferl aufbewahren sollte. Am Tag davor erklärte ich Asja in meiner Küche noch einmal alles und zeigte ihr die Zutaten. Sie war hell, klar und schnell auffassungsfähig. Sie hatte schon mehrmals bei mir gekocht, noch öfter serviert, sie kannte sich aus in meinem Haushalt.

Kein Problem. Es würde alles gutgehen. Von Besuchen in der Schweizerischen Botschaft hatte ich die Erfahrung, dass sie die kompliziertesten Speisen aus aller Herren Länder köstlich und ansehnlich zuzubereiten wusste, die sie sicher nicht aus ihrer südossetischen Heimat kannte.

Schließlich rissen sich alle Kolleginnen um Asja, sei es als Köchin, Servierkraft oder Schulter zum Ausweinen, zumindest für die, die der russischen Sprache mächtig waren. Auch sie schüttete mir ihr Herz aus, bei mir ist alles gut, aber Mann, Sohn.

Bei mir waren es die heimischen Vanillekipferl, die ich ihr anvertrauen wollte. Als ich spätnachts und erschöpft von meinem zweitägigen Besuch aus Minsk in meine Wohnung am Ukrainski Bulvar zurückkehrte, lag ein leichter Hauch von Vanille über den Zimmern.

Fein, danke, Asja.

In der Küche stand die mit geschmückten Christbäumen und Engeln verzierte Blechdose auf der Anrichte, genau dort, wo ich sie hingestellt hatte. Ich befreite mich von meinen hochhackigen und völlig durchnässten Stiefeln und öffnete erwartungsvoll die Keksdose. Blanke Leere gähnte mir entgegen. Hastig durchstöberte ich alle Küchenschränke, nichts. Ich sah mich in der Küche um, alles blitzblank sauber, nicht das geringste Brösel. Wie immer, Asja war immer perfekt.

Danke, Asja!

Da entdeckte ich, dass das Fach für die Backbleche neben dem Herd leer war.

Das brachte mich auf den Gedanken, im Rohr nachzusehen. Ich ging in die Knie und öffnete die Tür.

Was sah ich dort? Das ganze Backblech war ausgefüllt mit einem einzigen, großen Vanillekipf. Sie hatte genau nach dem Bild auf dem Oetker-Briefchen die ganze Teigmasse zu einem einzigen Riesenkipf verarbeitet, fein mit Zucker überstreut, noch immer duftend, aber leider steinhart.

Nachdem wir gemeinsam unmäßig gelacht hatten, zerschlugen wir den Kipf mit einem Hammer in kleine Teile, um nicht zu sagen in Brösel, und füllten sie in die Keksdose. Wie soll ein Mensch aus Südossetien denn wissen, dass es Kipferl und einen Kipf gibt. Sie hatte sich genau an das Rezept und an das Bildchen auf dem Oetker-Päckchen gehalten.

Danke, Asja!

Bei jedem Besuch von Asja in diesem Winter pickten wir Vanillekipf-Krümel aus der Keksdose und lachten uns krumm und bucklig. Es erleichterte sie, hatte sie doch einen Alkoholiker-Mann zu Hause, einen Afghanistan-Veteranen, und einen Sohn, der sich zum Kämpfen nach Tschetschenien gemeldet hatte.

Asja, mit welcher südossetischen Speise hätte mir etwas Ähnliches passieren können?

Hm, vielleicht mit den Teigtaschen, den Chinkali. Aber wir brauchen keinen Oetker mit dummen Bildern. Das hätte dir schon deine Mutter oder die Schwiegermutter beigebracht.

Auch bei den Georgiern eine Leibspeise. Übrigens, auch kipferlähnlich, mit Füllungen aus Kräutern, Erdäpfeln, Käse oder Pilzen.

Und wir zerkugelten uns noch immer über den Vanille-Kipf, als im TV Präsident Boris Jelzin das Zepter an einen kleinen, unbekannten KGBler namens Putin übergab.

16.12.21

Veronika Seyr

www.veronikaseyr.at

<http://veronikaseyr.blogspot.co.at/>

