

# PRESSEMITTEILUNG

**DATUM** 15. AUGUST 2010

## **Das französische Bistro hat russische Wurzeln**

### **Russische Köstlichkeiten im Restaurant Le Jardin im Hotel ambiente in Bad Wilsnack**

Bad Wilsnack. „Es ist überraschend, dass sich die Kenntnis über die russische Küche nur auf ein paar Gerichte hierzulande beschränkt, meint Sven Böer, der Küchenchef des Hotels ambiente in Bad Wilsnack. Denn – so Böer – sie gehört wegen ihres ländlichen Charakters zu den interessantesten Küchen in der Welt. Trotz des riesigen Gebietes, gibt es in Russland kaum regionale Unterschiede in den Küchen.

Böer will in den nächsten Wochen in Bad Wilsnack seine Gäste mit der Kochkultur Russlands vertraut machen und hat sich für eine Mischung aus bekannten (wie etwa die Kohlsuppe Borschtsch) und unbekanntem Gerichten entschieden.

Böer: „Die russische Küche wird wie die russische Seele von zwei Umständen geprägt: von den langen und kalten Wintern und der russisch-orthodoxen Kirche, die die Esskultur durch regelmäßig länger Fastenzeiten beeinflusst.“ Aufgrund des langen Winters essen die Russen viel Eingelegtes und Eingemachtes wie Salzgurken, Sauerkraut und marinierte Pilze. Frisches Obst und Gemüse kommt nur in den kurzen, aber heißen Sommermonaten auf den Tisch. Für die kalte Jahreszeit lagern die Haushalte verschiedene Rüben und Kohlköpfe, trocknen Pilze und kochen Obst ein.

Erste Erfahrungen mit der russischen Küche machte Westeuropa nach der Oktoberrevolution, als Millionen von Russen emigrieren mussten. Aus dieser Zeit stammen auch die Klischees über die Vorliebe der Russen für Wodka, Kaviar und Champagner. Solche erlesenen Genüsse konnte sich jedoch nur die Oberschicht leisten, das einfache russische Volk kannte den Kaviar kaum.

Übrigens: aus Russland stammt auch das Wort Bistro. Emigrierte russische Offiziere verlangten von den Pariser Kellnern, schnell und unkompliziert bedient zu werden. Dabei riefen sie "Bistro! Bistro!", auf russisch: "Schnell! Schnell!". Die französischen Kellner eigneten sich das Wort an, und bald schon wurde es zum Inbegriff für eine schnelle Küche.