Baedeker **SPECIAL GUIDE**

DAS PLUS ZUM BAEDEKER MOSKAU

Moskauer Genüsse

→ Kaviar: das exklusivste Nahrungsmittel der Welt

→ Wodka: das eisgekühlte Wässerchen

→ Blini: Gefährte von Kaviar und Wodka

ISBN 978-3-8297-1252-1

9 783829 712521

€ 17,95 [D]
€ 18,50 [A]

Nicht Sushi, sondern Blini

▸ **Seite 10**

Blau, gelb oder rot? Die Deckelfarbe signalisiert die Kaviarsorte.

▸ **Seite 5**

Wodka, das eisgekühlte Wässerchen

▸ **Seite 12**

RUSSLANDS KLASSIKER

Moskau ist ein Paradies für kulinarisch Aufgeschlossene: In kaum einer anderen Stadt ist die von Zuwanderern aus den früheren Sowjetrepubliken geprägte Küchenvielfalt so groß wie in der russischen Metropole.

Die Wahl zwischen georgischen Hatschapuri-Käsefladen, usbekischen Manty-Teigtaschen und duftenden kaukasischen Schaschlykspießen dürfte schwer fallen. Hinzu kommen auf bayerisch getrimmte Wirtshäuser, die alljährlich mit Weißwürsten und Maßkrügen zum Oktoberfest einladen oder amerikanische Dinnerlokale mit überdimensionierten Hamburgern auf der Speisekarte. Und außerhalb Japans dürften wohl nur wenige Städte an die Dichte der Sushi-Restaurants von Moskau herankommen – trotz Wirtschaftskrise.

Von deftig bis gehoben

Die russische Küche selbst ist längst auch in luxuriösen Restaurants salonfähig geworden: Deftige Bauerngerichte wie die Kohlsuppe Schtschi oder der Rote-Beete-Eintopf Borschtsch werden verfeinert und von Kellnern mit weißen Handschuhen und Fliege serviert. Zunehmend besinnt man sich auch auf ltrussische Gerichte wie Sterlet nach Zarenart, die kleinste Störgattung, an Kaviarverzierung gereicht. Traditionell gibt sich die russische Küche allerdings eher **gehaltvoll, bodenständig und deftig**. Kalorienbewusste dürften nicht selten von Gewissensbissen geplant werden: So wird der allrussisch beliebte Zander – eigentlich eine figurfreundliche, magere Fischsorte – mit einer üppigen Schicht Majonäse und reichlich überbackenem Käse aufgetischt. Sehr schmackhaft ist er dennoch allemal.

Als **gehobene Klassiker** der russischen Küche gelten hingegen Kaviarvariationen an Blini, den duftenden Buchweizenpfannkuchen, oft mit Smetana, russischer saurer Sahne, serviert. Dazu wird zu festlichen Anlässen gerne Wodka ausgeschenkt, selbstverständlich pur und eisgekühlt. In einigen Moskauer Restaurants ist ein Gläschen Hochprozentiger zum Kaviar bereits im Preis mit inbegriffen, der allerdings meist gepfeffert ist. Wer sich schwarzen Kaviar nicht leisten möchte oder kann, findet überall in der Stadt Imbissstände oder preisgünstige russische Fast-Food-Restaurants wie Mu-Mu, Jolki Palki oder den russischen Mc Donalds-Konkurrenten Russkoje Bistro wo Blini und Co. angeboten werden, oft auch mit rotem Kaviar – ohne dass dabei die Reisekasse überstrapaziert wird.

KAVIAR: DAS EXKLUSIVSTE NAHRUNGSMITTEL DER WELT

Allen Klischees zum Trotz: Nur bei den wenigsten Russen kommt echter Kaviar auf den Tisch.

So darf sich streng genommen auch nur die schwarze Sorte der gereinigten und gesalzenen Fischrogen nennen, die **von verschiedenen Störarten** stammt. Dieser urzeitliche Knochenfisch, der bis zu 1500 Kilo schwer werden kann, lebt im südrussischen Wolgadelta bei Astrachan, aber auch im Kaspischen, Asowschen und Schwarzen Meer. Je nach Störart werden die Kaviarsorten **Beluga, Ossietra und Sewruga** unterschieden. Sie lassen sich hinsichtlich Farbschimmer, Konsistenz, Größe und Preis einteilen und an der Deckelfarbe des Gläschen erkennen – blau beim milden Beluga, gelb beim nussartigen Ossietra und rot für den würzigen Sewruga.

← *Ob rot oder schwarz: ein Blini passt immer zum Kaviar*

Schwarz, rot oder weiß?

Beluga, Ossietra und Sewruga haben längst schon Konkurrenz bekommen: **Roter Kaviar** wird meist von Lachsarten wie dem Buckel- und Ketalachs oder der Lachsforelle gewonnen. Er ist deutlich größer – die orange bis rot schimmernden Perlen können durchaus sieben Millimeter messen –, während Kaviar vom Stör in der Regel auf ein bis drei Millimeter Durchmesser kommt. Verkauft wird die rote Variante im Glas oder in der Blechkonserve; im Feinkostladen oder auf dem Markt gibt es ihn auch frisch abgepackt.
Streng genommen handelt es sich bei der roten Sorte demnach nicht um Kaviar, sondern um Rogen oder Fischeier. Doch die russische Sprache macht hier keinen Unterschied:

Bloß nicht: mit Silberbesteck löffeln

Stilecht wird Kaviar mit Perlmutt- oder gar mit Goldlöffel serviert. Falls solch ein Esswerkzeug gerade nicht zur Hand ist, tut es auch ein Plastiklöffel. Absolut tabu ist allerdings Silberbesteck, das den Geschmack beeinträchtigen könnte. Wer eine größere Portion Kaviar im Restaurant bestellt, bekommt ihn oft in einer Glasschale, die durch zerstoßenes Eis gekühlt wird, gereicht. Ob Kaviar nun mit Blini, duftigen Buchweizenpfannkuchen, gegessen wird oder auf gebuttertem Weißbrot, ist Geschmackssache. Manchmal kommen Smetana, Petersilie und ein Zitronenspalt hinzu.