

## Bessarabische Wurzeln entdecken

beim Kochtreff Bessarabische Küche in Leonberg am 14. April und am 21. Juli 2018



Düfte und Genüsse der bessarabischen Küche sind Schätze, die wir behüten sollten. Also machen wir uns auf den Weg und reichen sie der nächsten Generation weiter.

Die gute bessarabische Küche zu genießen, das gefällt nicht nur dem Magen, sondern auch der Seele – und macht Freude. Durch Betrachtungen über dieses Thema entstand eine spontane Idee, die für beide Kochtreffs im Leonberger Edith-Stein-Haus zur Realität wurde.

Wir haben an beiden Tagen gespürt, erlebt und genossen.

Das engagierte Kochteam, das uns nach der Begrüßung in die Zubereitung der einzelnen Gerichte einführte, bestand aus Ingrid Wörner, Siglinde Romppel, Inge Jahn, Nelly Rapp und Helene Schulz.



*Beim Schnippeln*

Sie hatten schon alle Zutaten abgewogen und den Gerichten entsprechend auf Tischen bereitgestellt. Die Teilnehmer unterstützten sie dann eifrig bei den Vorbereitungen durch Schnippeln von Zwiebeln, Paprika, Schalen von Kartoffeln und vielem mehr.

Für beide Kochtreffs war die Zubereitung von Schtrudla mit Kartoffel bzw. Krüschtila, Dampfnudla, Knöpfla auf Kraut, Haschee, Pfeffersoße, Gedämpften Reis, und als heiß ersehnten Nachtisch Gange-ne Kiachla und Schneeballa mit Vanillesoße geplant.

Natürlich durfte beim 2. Treff das Ansetzen von Nusschnaps nicht fehlen. Zum Glück konnten dafür Ende Juni die erforderlichen frischen Walnüsse gesammelt werden.

Die Rezepte finden sich im Kochbuch von Gertrud Knopp-Rüb „Bessarabische Spezialitäten“.

Worauf sich bestimmt alle am meisten gefreut hatten, das waren die Schtrudla. Ich glaube, dass es anderen auch so ging wie mir. Nämlich, dass wir alle sehr gespannt waren, welches Geheimnis sich



Schtrudlateig beim Bearbeiten

hinter einem perfekten Schtrudla-Teig verbirgt, denn er soll sich ja gut ziehen lassen und keinesfalls auf- und abreißen. In der Hoffnung, das Geheimnis zu ergründen, mischten wir warmes Wasser mit Mehl, kneteten, schlugen den Teig in der Schüssel, kniffen und zogen ihn versuchsweise. Anschließend hatte der Teig auch genügend lange geruht, um zu einem guten Ergebnis zu kommen.

„Schtrudla“ inspirierte Lucie Neumann zu der köstlichen Kurzgeschichte

**„Halupsi. Als wir Duft erbten.“**

„Schtrudla, kaum auszusprechen. Es knackte, wenn sie vom Boden des Topfes gekratzt wurden, fast schwarz, aber lecker – wenn dann die Sauce aus gekochten Kartoffeln und Tomaten anrückte, sich lasziv über die blonden Schtrudla hermachte, ein Ereignis!

Dazu gab es feingeschnittenen Endiviensalat mit weißer Soße. Warum schmeckte sie so

Der Schtrudla wird gezogen



göttlich? Nie wiedergefunden. War das Joghurt, kannten wir anno 1966 Joghurt? Wahrscheinlich Sauerrahm, schwarze Pünktchen darauf, Pfeffer“.

**Schneeballa**

Wer kennt nicht das spratzende Gefühl, wenn die Zunge den gekochten Eischnee zerdrückt und der sich dann mit der sämi-



gen Vanillesoße mischt. Einfach köstlich, die Sonne geht auf.

Am 14. April wurden die Teilnehmer/innen nach dem köstlichen Essen mit einem Genuss anderer Art überrascht: mit einer literarischen Leibspeise. Die Autorin Lucie Neumann las ihre Kurzgeschichte „Halupsi. Als wir Duft erbten.“ Die Erinnerungen einer Siebenjährigen an die aufregende Zeit im August rund um die Bessarabiertreffen traf auf die köstliche Küche unserer Vorfahren – und fand den Geschmack der Gäste. Genauso hatten sie es selbst erlebt: mit kindlichem Widerwillen und gleichzeitiger Faszination, mit Hunger und Empörung. Witz und Feingefühl begeisterten die Nachfahren der Bessaraber – und belebte die Erinnerung als Zeitzeugnis ganz neu.

Jeder hat von diesen Tagen für sich etwas ganz Persönliches mitgenommen und wird es weitertragen, seien es nun neue Rezepte oder die Zubereitung von „alten“ Leibspeisen, die nun besser gelingen werden. Das Schmecken und der Duft der gekochten Köstlichkeiten weckte auch wieder die eigenen Jugenderinnerungen an die Eltern oder Großeltern und deren Erzählungen von der guten alten Heimat.

So oder so: Wir hatten in jeder Hinsicht genussvolle Stunden – und nicht zuletzt sind sogar neue Freundschaften entstanden!

Ganz besonderer Dank gilt Edgar Dickhoff und Ingrid Wörner für die Organisation, und dem Kochteam für die Freude, wieder einmal so richtig bessarabisch genießen zu können.

Text: Hildegard Neber-Schmitz,  
Lucie Neumann, Edgar Dickhoff  
Fotos: Hildegard Neber-Schmitz



So entstehen Schneeballa



Schneeballa serviert mit Vanillesauce

Bei ausreichender Nachfrage kann der „Kochtreff Bessarabische Küche“ gerne wiederholt werden. Interessenten melden sich bei

Hildegard Neber-Schmitz per E-Mail: [hinesz@web.de](mailto:hinesz@web.de)