

Man nehme für den Teig:

500 g Mehl

½ TL Salz

1 Ei

1 EL Öl

¼ l lauwarmes Wasser

dazu: Zwiebeln, Öl zum Anbraten  
und 3-4 Kartoffeln

 Bessarabische Spezialitäten.  
Vorgestellt von Gertrud Knopp-Rüb, 10 €,  
zu bestellen unter [www.bessarabien.de](http://www.bessarabien.de)



EIN MENSCH  
UND  
SEIN REZEPT



## STRUDLA IN STECHOW

dann bei ihr in der Küche zu sein. Auch die Nachbarn kamen oft vorbei und hielten ihr Schwätzchen. Früher wurde außerdem viel beim Kochen gesungen. Der Zusammenhalt war sehr stark, auch aufgrund der gemeinsam durchlebten Schicksalsschläge.

### BW Wo genau kommt das Gericht her?

Ich denke, es wurde in ganz Bessarabien gekocht. Meine Eltern kommen beide vor dort – mein Vater aus Alexandrowka [heute Burlacu in Moldawien], meine Mutter aus Neu-Elft [heute Novoselivka in der Ukraine]. Wir waren mit dem Bessarabiendeutschen Verein schon an beiden Orten, wurden reich bewirtet und haben das dort gegessen.

### BW Was trank man dazu?


Milch, Rotwein aus selbst angebauten und selbst verwerteten Trauben – auch Kinder bekamen ein Glas, verdünnt mit Wasser – und selbst gebrannten Nuss-Schnaps. Mein Vater, der bald neunzig wird, hat diesen Schnaps hier selbst gebrannt, allerdings aus Quitten.

**BW Für mich klingt »Strudla« nach österreichischem Strudel, der auch in Süddeutschland beliebt ist. Gibt es da Bezüge?**

Auf jeden Fall. Unsere Vorfahren sind ja im 18. Jahrhundert ausgewandert. Katharina die Große hatte sie eingeladen – sie versprach fruchtbares Land, Wehrdienstfreiheit, Steuerfreiheit. Unsere Urururgroßeltern sind dem Ruf gefolgt und brachten ihre Gerichte aus dem Schwabenland mit.

**BW In Bessarabien ist es wärmer als in Schwaben, außerdem haben die Nachbarn anders gekocht. Hat das die Küche beeinflusst?**

An Festtagen kam weniger Schwein als in Deutschland auf den Tisch, dafür mehr Lamm – oft mit »Pfeffer-Soß« aus Paprika, Tomate und Zwiebel. Paprika wächst dort sehr gut, man aß ihn auch gern gefüllt. Als Nachspeise gab es oft Melone, mit der man auch bei der Feldarbeit seinen Durst löschen konnte. Ein russischer Einfluss ist der Borscht, wir kochen ihn nicht mit Roter Bete, sondern in einer hellen Variante – mit Reis, Kartoffeln und viel Dill. Eines hat sich aber nicht verändert: Das beliebteste Gemüse war und ist Kohl – in allen Varianten.

 Kochen Sie gern regional oder kennen Sie einen Menschen mit Sinn für kulinarische Traditionen? Schreiben Sie uns an [blickwechsel@kulturforum.info](mailto:blickwechsel@kulturforum.info)!

Im brandenburgischen Stechow ließen sich 1945 rund zwanzig Familien nieder, die aus Bessarabien kamen und aus dem ehemaligen »Reichsgau Wartheland« geflüchtet waren. **Angelika Trömmner**, eine Stechowerin mit bessarabischen Wurzeln, pflegt bis heute die Kochtraditionen aus der Heimat ihrer Eltern. **BLICKWECHSEL**-Redakteurin Vera Schneider war zu einem Festessen eingeladen.

### BW Angelika, was essen wir heute?

Dillborscht und Strudla mit Gulasch. Strudla war unser Sonntagsessen – von den Zutaten her einfach, aber sehr zeitaufwendig. Es war ein Highlight, wenn unsere Mutter am Sonntagmorgen schon damit anfangt. Wir waren sechs Kinder und haben es immer genossen,



Den Teig kneten, zu Kugeln formen und ruhen lassen, ...



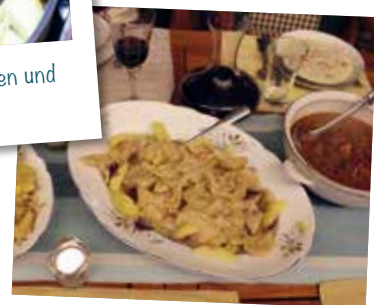
... papierdünn ausziehen und übereinanderlegen.



Kartoffeln mit Zwiebeln anbraten und die Strudla darauf dämpfen.



... und Prosit!



Guten Appetit ...