

Weihnachten weckt Wehmut

„Ukrainer in Aachen“ – so heißt der gemeinnützige deutsch-ukrainische Verein, der aktuell in Gründung ist. Rund zehn Monate nach Beginn des Krieges in ihrem Land feiern auch die Initiatoren in Aachen Weihnachten. Was bedeutet dieses Fest für sie? In Gedenken an ihre Heimat stellen zwei Ukrainerinnen in diesem Jahr weihnachtliche Traditionen in BAD AACHEN vor.

Von Sabine Rother

Der Duft von Heu und frisch gebackenem Brot liegt in der Luft, Aromen kommen aus der Küche und zu den Gedecken, die bereits auf dem Tisch liegen, wird noch eines mit einer Kerze auf die Fensterbank gelegt – für die Seelen der Verstorbenen, die man vermisst: Ukrainische Weihnacht ist ein Fest für die Familie, das vielen jetzt, wo dort Krieg herrscht und Geflüchtete in anderen Ländern leben, ein wenig Heimat schenkt. „Für uns ist es die Aufrechterhaltung unserer Kultur, die man uns nehmen will“, sagt Anna Kysil (29), die zusammen mit Julia Pich (42) im Verein *Ukrainer in Aachen* aktiv ist.

Julia Pich ist Juristin, mit einem Deutschen verheiratet und hat zwei Söhne. Gemeinsam wissen sie aus ihrer Kindheit, wie herrlich es war, wenn in der Küche Großmutter, Mutter und Kinder für die Weihnachtstage kochten, wenn man das Gemüse putzte, Teig ausrollte und Füllungen mischte für die Teigtaschen, die *Warenky*: Pilze, Kartoffeln, Sauerkraut, auch süße Kirschen und Hüttenkäse. „Ukrainische Küche ist vielfältig“, weiß Julia Pich. „Das wollen wir demnächst sogar in einem Kochkurs zeigen, den wir an der Volkshochschule Aachen geben.“

Zwölf Gerichte an Heiligabend

Ob man nun nach dem julianischen Kalender der orthodoxen Kirche Weihnachten am 7. Januar (6. Januar: Heiligabend) feiert oder nach dem gregorianischen Kalender ab dem 24. Dezember die Kerzen anzündet, gefeiert wird mit traditionellen Gerichten und Liedern. Was ist wichtig? Auf den Tisch an Heiligabend gehören zwölf (!) Gerichte. „Da denken wir an die zwölf Apostel“, erklärt Julia Pich. Bevor nicht der erste Stern am Himmel glänzt, darf nichts angerührt werden. „Ist es bedeckt, müssen wir die Wetter-App nutzen“, lächelt Anna Kysil.

Unter dem Tisch liegen Heuballen, die an das Kind in der Krippe erinnern. Etwas davon streut man sogar auf den Tisch. „Zusätzlich gibt es kunstvolle Gestecke aus Weizenhalmen, symbolische Opfer der Herbsternste“, beschreibt es Anna Kysil. Diese *Didukhy* kommen als Weihnachtsdekoration aus der Ukraine.

Wie die festliche Tafel aussieht, geben sie an Familie und Freunde weiter. Wichtig: Der Heiligabend bleibt fleischlos, nur Fisch (Hecht, Hering) ist gestattet. Auf *Kutja*, den Brei aus Weizen, der mit Rosinen, Mohn, Honig und Walnüssen gekocht wird, freut man sich ein ganzes Jahr lang.

Borschtsch darf nicht fehlen, das ukrainische Nationalgericht, das von der UNESCO auf die Liste des immateriellen Kulturerbes des Landes gesetzt wurde. Es ist ein herzhaft-süßlicher Eintopf. Rote Bete, Weißkohl oder Spitzkohl, Kartoffeln, Möhren, die zusammen mit Zwiebeln und Knoblauch, oft eingelegten Tomaten, Lorbeer, Pfeffer und Salz in den Topf wandern, garen miteinander. Das Aroma von Rote Bete und die Farbe prägen die Suppe, die man auch in



Ukrainerinnen in Aachen: Julia Pich und Anna Kysil.

Foto: Andreas Herrmann

einer nicht-vegetarischen Variation mit Rind- oder Geflügelfleisch zubereiten kann. Aufgestreute Petersilie und Dill sowie ein Löffel Schmand oder saure Sahne geben *Borschtsch* den richtigen Pfiff.

Um die zwölf Gerichte zu erfüllen, gibt es Gemüsesalate, Brötchen mit Knoblauchöl und Beilagen wie marinierte Gurken aus Nizhyn, die besonders beliebt sind. Gleichfalls gehören Krapfen zur Weihnachtsküche.

Der Geschmack von Heimat

Alkohol zum Essen ist erst ab dem ersten Weihnachtstag gestattet, an dem Braten, Schinken und Wurst zum Genießen locken. Dazu ein *Horilka*, ein Korn. An Heiligabend kommt *Usvar*, ein Getränk aus dem Kompott von getrockneten Pflaumen, Birnen und Marillen, in die Gläser. Als unter sowjetischem Regime religiöse Feste verboten waren, hat man dennoch stets weihnachtlich gekocht und heimlich gebetet, wie die Ukrainerinnen erzählen.

Wenn sie heute an Weihnachten daheim denken, werden Julia Pich und Anna Kysil wehmütig: klirrend kalte Nächte mit Frost in der Luft, Kinder, die als Weihnachtssänger zur Geburt Christi gratulieren und Wohlstand und Gesundheit im neuen Jahr wünschen, Nachbarn, die einander besuchen: „Bevor jemand an der Tür war, haben wir gehört, wie Schritte im Schnee knirschten und die Schuhe abgeklopft wurden“, erzählt Julia Pich. „Das vergesse ich nie“, blickt sie zurück.



www.ukrainer-in-aachen.de

DIE „UKRAINER IN AACHEN“ EMPFEHLEN:

Warenky mit Kartoffelfüllung

Zutaten für vier Personen:

Für den Teig: 1 kg Mehl, 2 Eier, 250 ml Milch, 1 Prise Salz

Für die Füllung: 1 kg Kartoffeln, 2 Zwiebeln, Salz und Pfeffer, Lorbeerblatt
Außerdem: 1 Becher saure Sahne

Zubereitung:

Die Füllung: Kartoffeln schälen, in leicht gesalzenem Wasser gar kochen. Abgießen, ca. eine Tasse von der Kochflüssigkeit auffangen (eventuell nötig, um die Konsistenz der Füllung zu steuern). In der Zwischenzeit Zwiebeln klein würfeln, in die heiße Pfanne geben und goldbraun andünsten, aber nicht verbrennen lassen. Kartoffeln gut stampfen, nach Wunsch mit Salz und Pfeffer nachwürzen und bei Bedarf etwas Kochflüssigkeit dazugeben. Zwiebeln in der Pfanne lassen – zum Servieren benötigt.

Der Teig: Aus vier bis fünf Gläsern Mehl, Eiern und Milch einen geschmeidigen Teig kneten, nach Bedarf noch etwas Mehl einarbeiten. Der Teig ist genau richtig, wenn er gerade nicht mehr an den Händen klebt. Mit dem Geschirrtuch zudecken, 30 Minuten ruhen lassen.

Nun werden die *Warenky* geformt. Dazu auf einer bemehlten Arbeitsfläche arbeiten und noch eine kleine Schüssel mit Mehl an die Seite stellen sowie ein Nudelholz bereithalten. Den Teig in vier gleiche Teile teilen, drei davon mit dem Geschirrtuch zugedeckt liegen lassen. Einen Teil des Teiges mit den Händen zu einer ca. 4 cm dicken Wurst ausrollen. Von dieser Wurst ca. 2 cm breite Scheiben abschneiden, im Mehl wälzen und jede einzelne Scheibe mit dem Nudelholz zu einem kleinen Fladen ausrollen. Jeweils 1 bis 1,5 Teelöffel Kartoffelfüllung darauflegen, die Ränder mit den Fingern gut zusammendrücken, sodass man die typische *Warenky*-Form bekommt. Auf einem bemehlten Tablett ablegen.

In der Zwischenzeit das leicht gesalzene Wasser in einem großen Topf mit zwei Lorbeerblättern zum Kochen bringen, die *Warenky* einzeln mit der Hand in das kochende Wasser geben, mit dem Holzlöffel vorsichtig umrühren und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Die *Warenky* sind gar, wenn sie an der Oberfläche schwimmen. Mit der Schaumkelle herausnehmen, auf einem Tablett ausbreiten, kurz abdampfen lassen.

Nun in eine große Schüssel Zwiebeln geben, die heißen *Warenky* dazugeben und vorsichtig mit einem Holzlöffel umrühren. Saure Sahne in einem Schälchen dazu servieren.

Mit dem restlichen Teig genauso vorgehen. Die rohen *Warenky* kann man sehr gut einfrieren – einfach auf dem bemehlten Tablett in das Gefrierfach legen, wenn sie einzeln gefroren sind, kann man sie in einen Gefrierbeutel geben und wieder zurück ins Gefrierfach legen. Vor dem Kochen nicht auftauen, sondern gefroren in das kochende Wasser geben.

Diesen und alle weiteren **BAD AACHEN-Topfgucker** finden Sie auch unter www.bad-aachen.net!



Warenky gelten in der Ukraine als Nationalgericht. An Heiligabend gehören sie mit zu den traditionellen Gerichten. In diesem Jahr denken die in Aachen lebenden ukrainischen Familien besonders an ihre Lieben in der Heimat.



Fotos: Inna Vasilevic

Frische Wildspezialitäten

Vom führenden Fachgeschäft in Aachen,
direkt aus der Eifel,
für Sie bratfertig zurechtgeschnitten, z.B. von:

**Reh • Hirsch • Wildschwein
Hase • Fasan • Gans**

Reservieren Sie zeitig für die Festtage!

Landeckt Fleischerei
ZIEMONS

Inhaber: Lothar Koch

Hochstraße 7 · D-52078 Aachen-Brand
Tel. 0241/526242 · www.landeckt-fleischerei.de