

Yüksel Gürsoy (Konya/Türkei)

Der Einfluss der türkischen Küche in Rumänien¹

Zusammenfassung: Aufgrund der Nähe Rumäniens zu westeuropäischen Ländern und deren Transitrouten, haben sich seit der Antike verschiedene Völker in den rumänischen Ländern niedergelassen. Zwischen 1400 und 1878 beherrschte das Osmanische Reich Rumänien, sodass die Türken ihre einzigartige Küche zusammen mit anderen Bräuchen und Traditionen an die eroberten Orte brachten. In Rumänien und insbesondere in der Region Dobrudscha sind die türkischen Namen bei Küchenutensilien sowie im gastronomischen Bereich zu verzeichnen.

Schlüsselwörter: Osmanische Küche, Türkische Küche, Rumänische Küche, Gastronomie, Tourismus.

1. Einleitung

Die Türken ließen sich auf dem Balkan bereits vor ihrer Herrschaft über diesem Gebiet nieder und spielten eine wichtige Rolle bei der ethnischen, sozialen und kulturellen Strukturierung der Region. Dieser Einfluss spiegelt sich in allen Bereichen des täglichen Lebens wider, von den Bräuchen und Traditionen bis hin zu den Speisen der Region.² Die türkischen Stämme (wie z.B. die Hunnen, Awaren, Petschenegen, Kumanen, Oghusen) kamen mit der Völkerwanderung aus dem Norden des Schwarzen Meeres auf den Balkan. Sie wurden jedoch von den damals existierenden dominanten Balkanvölkern (Hellenen, Thraker, Daker, Illyrer,

¹ Diese Studie wurde mit der Methode der Dokumentenanalyse durchgeführt, die zu den qualitativen Erhebungstechniken für Forschungsdaten gehört. Die Stichprobe der Studie besteht aus zwei Ländern, Rumänien und der Türkei, deren Länderereien heute im Rahmen ganz oder teilweise zur Balkanregion angehören. Dementsprechend wurde die relevante Literatur gesichtet und die von offiziellen Tourismusorganisationen veröffentlichten Werbekataloge, Websites und verwandten Reiseseiten und Blogs untersucht. Die erhaltenen türkisch-rumänischen Daten werden mit Deutscher Übersetzung tabellarisch angeführt.

² Vgl. Artun, Erman: Güney-Doğu Avrupa'da Osmanlı Ve Osmanlı Sonrası Türk Uygarlıklarının Öteki Uygarlıklarla Halk Kültürü Yönünden Karşılıklı Etkileşimi. 4. *Internationales Südosteuropa-Turkologie-Symposium 03- 07.12.2007*. Zagreb, S. 1-6.

Slawen) assimiliert und konnten ihre Identität nicht bewahren³, jedoch verbreiteten sie ihre Kultur, die sie aus Zentralasien mitbrachten, in der Region.⁴

Mit den Türken wurden geografische Namen, landwirtschaftliche Produkte wie Seide, Mohn und Reis auf den Balkan und dann nach Europa weiter transferiert.⁵ Forscher haben bei archäologischen Ausgrabungen am Balkan verschiedene Gegenstände wie Kessel, Tassen, Schalen, Lederaccessoires, Alltagsgegenstände und Waffen gefunden, die aus Zentralasien stammen.⁶ Es ist auch bekannt, dass Trockenfleisch, türk. *Pastırma*⁷, zuerst von den Hunnen hergestellt und verzehrt wurde.⁸ Aufgrund ihrer ständigen Bewegung und besonders während des Feldzugs trockneten Hunnensoldaten Pferde- und Rindfleisch (Vgl. Abb. 1) und verzehrten es beim Reiten.⁹ Das sind kulturelle Spuren der Oghuzen aus Zentralasien, die die lokale Esskultur bereichert haben. Die türkische Kultur zentralasiatischen Ursprungs verbreitete sich über Khorasan nach Europa, indem sie Anatolien als Brücke nutzte und jedem Ort ihre eigene Essenz hinzufügte. Das beweist die Tat-

³ Vgl. Sancaktar, Caner: Balkanlar'da Türk ve Müslüman Milletler: 19. Yüzyıldan Günümüze Milliyetçiliğe Karşı Varoluş Mücadelesi, *Balkan ve Yakın Doğu Sosyal Bilimler Dergisi*, 2011, 5(1), S. 17-18.

⁴ Turkvölker bezeichnet eine Gruppe von etwa 40 Ethnien in Zentral- und Westasien sowie in Sibirien und Osteuropa, deren Sprachen zur Sprachfamilie der Turksprachen gerechnet werden. Zu dieser gehören die türkische Sprache sowie rund 40 relativ nah verwandte Sprachen mit insgesamt etwa 180 bis 200 Millionen Sprechern.

⁵ Vgl. Arı, Kemal: Osmanlı Devleti'nde göçlerle aktarılan besin kültürü ve bunun Türk yemek kültürüne etkileri, *Türk Mutfağı Kültürü Sempozyumu*, 2010, S. 31.

⁶ Vgl. Ahmetbeyoğlu, Ali: Avrupa Hun İmparatorluğu. *Türk Tarihi Kurumu Yayınları*. Ankara 2001, S.18.

⁷ *Pastırma* ist ein Stück türkische Nomaden-Kultur. Der Legende nach nutzten die Reiter der normannischen Turk-Völker die dünnen Scheiben aus getrocknetem Fleisch als stärkende und kalorienreiche Wegzehrung. Unter ihren Satteltaschen wurden Fleischstücke platziert und so trocken geritten, daher auch der Name. Er stammt aus dem Türkischen von *bastırma* et. Das bedeutet gepresstes Fleisch. Es war eine sehr gute Methode, um Fleisch haltbar zu machen. Die Technik hat sich bis heute gehalten.

⁸ Vgl. Pehlivanoglu, Özcan: Balkanlar ve Türk Mutfağı. In: <https://bosnakhaber.com/balkanlar-turk-mutfagi/> (Zugriff am 15.10.2022).

⁹ Vgl. Ahmetbeyoğlu 2001, S. 182.

sache, dass *tutmaç*¹⁰, das im Laufe der Geschichte in vielen Quellen als Nationalgericht der Oghusen und Türken erwähnt wurde, auch heute noch in den Balkanländern als Joghurtsuppe hergestellt wird.¹¹

2. Die kulinarischen Einflüsse in der Osmanischen Zeit

Das Balkan-Abenteuer des Osmanischen Reiches, das etwa 550 Jahre andauerte, begann im Jahr 1354, als Orhan Beys ältester Sohn Süleyman Bey in Gallipoli eintraf. Das Osmanische Reich, das sich 1354 auf dem Balkan ausbreitete, wurde in etwa einem Jahrhundert zur dominierenden Macht in der Region und setzte seine Dominanz in der Region fort.¹² Die Osmanen integrierten verschiedene Speisen, die innerhalb der Grenzen der Balkanländer existierten wie z.B. Gebäckarten¹³, gefüllte Paprika¹⁴, Pfannkuchen¹⁵, Bohneneintopf¹⁶, Ajvar¹⁷, Tavë Elbasani¹⁸, Po-

¹⁰ Die *tutmaç* Suppe enthält Joghurt, Kichererbsen und Linsen und Gewürze der traditionellen türkischen Küche.

¹¹ Vgl. Sümer, Faruk: *Oğuzlar (Türkmenler): Tarihleri, Boy Teşkilatı, Destanları, Türk Dünyası Araştırmaları Vakfı*. 1972, S. 301.

¹² Vgl. Sancaktar 2011, S. 31.

¹³ Die rumänische Küche ist berühmt für Gebäck und verschiedene süße Backwaren. Zu den traditionellen Köstlichkeiten zählen Gebäck wie Plăcintă (gefülltes Gebäck), Cozonac (süßes Brot mit Trockenfrüchten und Walnüssen) und Papanasi (rumänischer Donut).

¹⁴ Rumänische gefüllte Paprika (Ardei Umluti) verwendet süße Paprika, gefüllt mit einer Mischung aus Fleisch, Reis und Kräutern und langsam gegart in einer einfachen Tomatensauce mit Sauerrahm.

¹⁵ Pfannkuchen werden auf Rumänisch im überregionalen Sprachgebrauch übrigens clătite genannt. Die Zubereitung: Mehl sieben, Eier mit Milch und Mineralwasser mit einem Schneebesen aufschlagen, Mehl langsam darüber sieben und hineinrühren und ein bisschen Salz hinzufügen.

¹⁶ Bohnensuppe auf rumänische Art ist ein Rezept mit frischen Zutaten aus der Kategorie Gemüsesuppe

¹⁷ Ajvar oder Ajwar (türkisch Ayvar) ist eine Mischung aus Paprika und Auberginen in den Geschmacksrichtungen mild bis scharf und gilt als eine Spezialität der Balkanküche.

¹⁸ Tavë Elbasani (andere Namensform: *Tavë kosi*) ist eine Hauptspeise in der Art eines Auflaufs. Sie besteht aus gebackenem Schafs- oder Lammfleisch in einer gewürzten Soße aus Dickmilch und Eiern. Das ursprüngliche Gericht kennt heute viele Variationen. Oft wird auch etwas Reis dazugegeben. Anstatt Dickmilch wird auch gewöhnlicher Joghurt verwendet. Auch Kalb- und Rindfleisch sind als Zutaten beliebt.

para¹⁹ und vermischten sie mit ihren eigenen kulinarischen Gewohnheiten, indem sie lokale Spezialitäten ihrem eigenen Geschmack anpassten.²⁰ Allerdings ist es schwierig, die erste Quelle für die Speisen zu finden. Aus diesem Grund stellen die Namen der Gerichte und die etymologischen Ursprünge bedeutende Daten dar, um die Geschichte der Gerichte nachzuvollziehen.²¹ Zum Beispiel kann man heutzutage in Griechenland, Bulgarien, Serbien, Bosnien und Herzegowina, Mazedonien, Kosovo, Montenegro und Rumänien osmanisch-türkischen Speisen begegnen. Viele türkische Speisennamen wie „Pilav-Reis“, „Kebab-Kebab“, „Musakka-Moussaka“, „Dolma-Gefüllte Parika“, „Çorba-Suppe“ stehen auf Speisekarten.²² In ähnlicher Weise sind zahlreiche Elemente der türkischen Kochkultur auf dem Balkan zur Tradition geworden, wie z. B. Pide²³, Börek²⁴, Kebab, Laib²⁵, Wrap²⁶,

¹⁹ Popara ist ein altes Gericht, das auf der ganzen Welt zubereitet wird. Obwohl Popara in vielen Ländern auf viele Arten hergestellt wird und viele Namen hat, besteht ein einfaches Rezept für dieses Gericht immer aus zwei Hauptzutaten – Brot und einer Flüssigkeit, typischerweise Milch – und kann verschiedene andere Zutaten enthalten. Meistens wird die Flüssigkeit erhitzt und dann das Brot hinzugefügt.

²⁰ Vgl. Kaya, Erhan: *Balkan mutfağından sofralarımıza gelen 7 lezzet yemek*. In: <https://www.legacyottomanhotel.com/balkan-mutfagindan-sofralarimiza-gelen-7-leziz-yemek> (Zugriff am 10.11.2023).

²¹ Vgl. Gökçel, Ragıp: Romen-Türk Kültürel Etkileşiminin Romen Diline Yansımaları: *Motif Akademi Halk Bilimi Dergisi* 2. 2012, S. 70.

²² Vgl. Sancaktar, Caner: Balkanlar'da Türk ve Müslüman Milletler: 19. Yüzyıldan Günümüze Milliyetçiliğe Karşı Varoluş Mücadelesi. In: *Balkan ve Yakın Doğu Sosyal Bilimler Dergisi*, 5(1) 2019, S.11.

²³ Pide ist ein Fladenbrot aus Hefeteig und hat in jedem Land einen anderen Namen. In der Türkei ist es als Pide bekannt.

²⁴ Der Börek wird aus Yufka-Teig hergestellt und mit einer würzigen Füllung gefüllt, beispielsweise aus Hackfleisch, Schafskäse, Spinat oder anderem Gemüse und Petersilie. Ursprünglich kommt er von Sarajevo aus dem serbischen Niš. Dort soll er bereits im 15. Jahrhundert gebacken und verspeist worden sein. Durch die Besetzung von den Türken in Serbien kam der Börek in die Balkanländer.

²⁵ Mit Laib bezeichnet man im Allgemeinen eine runde, teilweise auch ovale, längliche oder rechteckige Form von Brot, einiger anderer Backwaren (z. B. Hefezopf, Christstollen).

²⁶ Türkische Wraps gibt es in vielen verschiedenen Varianten, je nachdem, was du magst und aus welcher Region in der Türkei du dir die Aromen wünschst. Es ist typischerweise

Halva²⁷, Boza²⁸, Salep²⁹, Kaffee, Sorbet³⁰, Kadayif³¹ und Baklava. Einige Gegenstände wie Tassen, Gläser, Schüsseln und Kaffeekannen wurden ebenso in die Kultur der Balkanküche aufgenommen.³²

Die Entwicklungspolitik des Osmanischen Reiches hat zur Verschmelzung von Bevölkerung und Kultur im Osmanischen Reich beigetragen. Es kamen Türken, die Hirten waren, betrieben Viehzucht und waren an bäuerliche Lebensumstände, Ess- und Trinkkulturen des Balkans gewohnt. Die Türken ließen sich hier mit ihren Logen, Gräbern, Brunnen und Karawansereien nieder, sodass die Landschaft des Balkans allmählich türkisch wurde. Darüber hinaus waren sie in der Produktion von

eine Art gerolltes Fladenbrot mit einer Füllung z.B. aus verschiedenen Käsesorten, Dressings, Kräutern und vielem mehr.

²⁷ Halva ist ein traditionelles türkisches Dessert, das in der Regel aus einer Mischung von Mehl, Zucker und Öl hergestellt wird und eine braune Farbe und einen süßen Geschmack hat.

²⁸ Boza (türkisch *boza*, rumänisch *bragă*) ist ein leicht alkoholisches, süßlich-prickelndes Getränk aus Getreide (ursprünglich aus Hirse), das auf dem Balkan und in der Türkei, in Zentralasien und im Nahen Osten konsumiert wird.

²⁹ Salep (auch Sahleb oder Sahlab) ist ein in der türkischen Küche übliches süßes, heiß getrunkenes und vor allem im Winter serviertes Milchgetränk. Neben Milch und Zucker stellt Sahlepulver den Hauptbestandteil des Getränkes dar. Dieses wird aus in Wäldern wild wachsenden Orchideenwurzeln des Salepkrautes (Knabenkraut) hergestellt.

³⁰ Sorbet (auch Scherbet) ist ein nicht-alkoholisches Getränk, welches aus Wasser, Früchten und Zucker besteht. Alternativ können auch Blüten verwendet werden. Dabei wird alles gemeinsam gekocht und danach gesiebt. In der Türkei ist Sorbet gerade in den heißen Sommermonaten und im Fastenmonat Ramadan beliebt, da es sehr erfrischend wirkt. Der Sirup wird eiskalt, gerne auch mit Eiswürfeln, serviert. Doch bekannt ist das orientalische Getränk im gesamten Nahen Osten.

³¹ Kadayif (türkisch *kadayıf*) auch *Engelshaar* genannt, ist ein süßes Gebäck aus dem balkanisch-levantinischen Raum. Kadayif wird aus feinen Teigfäden mit einer Füllung aus gemahlenden Mandeln oder Walnüssen und Zuckersirup zubereitet. Diese Füllmasse wird mit Zimt und Nelken gewürzt und in die Teigfäden eingewickelt. Nach dem Backen und Abkühlen wird Kadayif mit einem Zitronenzuckersirup getränkt. Die süße Speise findet gelegentlich auch in Speiseeis Verwendung.

³² Vgl. Artun 2007, S. 1-6.

Fleisch und Milchprodukten fortgeschritten, sodass sich typisch türkische Fleischprodukte schnell auf dem Balkan verbreiteten.³³

Im 16. Jahrhundert spielte der Balkan, vor allem in der osmanischen Zeit, eine bedeutende Rolle bei der Fleischversorgung Istanbuls, denn Istanbuls Fleischbedarf wurde hauptsächlich aus der Balkanregion gedeckt.³⁴ Ein erheblicher Teil des Fischbedarfs wurde ebenso aus dem Donaugebiet gedeckt, und viele Getreideprodukte und Honig wurden aus der Walachei und der Moldau gebracht.³⁵ In ähnlicher Weise wurden Tulum-, Rad- und Kashkavalkäse, die im 16. und 17. Jahrhundert in der Palastküche verzehrt wurden, aus der Walachei und aus Moldawien geliefert.³⁶

Eine der typischen Auswirkungen des Osmanischen Reiches auf das soziale Leben der Balkanvölker ist zweifellos auch der Kaffeekonsum und die Kaffeekultur. Auf Abb. 2 sieht man eine Miniaturarbeit, die ein Kaffeehaus am Goldenen Horn in den 1900er Jahren darstellt. Es ist nicht genau bekannt, wann Kaffee das erste Mal im Osmanischen Reich verwendet wurde, aber gewiss ist, dass sich die Kaffeekultur durch die Osmanen auf dem Balkan und sogar bis nach Europa ausbreitete. In den Kaffeehäusern wurde Kaffee getrunken und Wasserpfeife geraucht. Bevor es Tabak gab, rauchte man mit der Wasserpfeife Haschisch und Marihuana. Nach Nureski³⁷ hat die türkische Kaffeetrinkkultur in der Balkanregion einen Platz gefunden. Am Anfang nannte man den türkischen Kaffee „ein unchristliches Getränk“. Manche sprachen sogar von einem Teufelsgetränk. Die Christen dachten, Kaffee sei das Äquivalent von Wein, das in christlichen Ritualen verwendet wurde und die Muslime wegen des Alkohols nicht trinken durften. Papst Clemens der VIII. sollte den türkischen Kaffee verbieten, aber er wollte ihn zuerst probieren. Und der türkische Kaffee soll ihm sehr geschmeckt haben. Der Legende nach sagte er im Jahr 1600: „Dieses Teufelsgetränk ist sehr köstlich. Wir müssen den Teufel täuschen, indem wir ihn taufen.“ Nach der Christianisierung verbreitete sich Kaffee rasant in ganz Europa, wobei er heute nicht überall als türkischer Kaffee getrunken

³³ Vgl. Arı 2010, S. 40.

³⁴ Vgl. Pamuk, Şevket: *Osmanlı Türkiye İktisadi Tarihi 1500-1914*. İstanbul 2005, S. 38.

³⁵ Vgl. Beldiceanu, İrene: *Başlangıçlar: Osman ve Orhan, Osmanlı İmparatorluğu Tarihi-I: Osmanlı Devletinin Doğuşundan XVIII. Yüzyılın Sonuna*. İstanbul 1995, S. 21.

³⁶ Gürsoy, Deniz: *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz*. İstanbul 2004, S. 99-100.

³⁷ Vgl. Nureski, Djuneis: Osmanlı'dan günümüze Makedonya'daki Türk kültür tarihindeki yeri ve önemi. In: *Avrasya Etüdüleri* 50(2) 2016, S. 370-371.

wird. Er wird auch in den Balkanregionen als Hauskaffee, bosnischer oder griechischer Kaffee getrunken.³⁸ Da die Osmanen dem Wein gegenüber abgeneigt waren, wurden nach der osmanischen Eroberung der Balkanregion aus manchen mittelalterlichen Restaurants und Gasthöfen, in denen Wein und Met serviert wurde, Kaffeehäuser, spätere bevorzugte Treffpunkte für Muslime. Die Bedeutung dieser osmanischen Tradition auf dem Balkan spiegelt sich in den Sprachen verschiedener Balkanvölker in Kaffeewörtern³⁹ türkischen, arabischen und persischen Ursprungs wider.⁴⁰ Nach den Angaben aus dem Reisebuch von Evliya Çelebi gab es mehr als 1000 Kaffeehäuser, Boza-Häuser und Tavernen in Strumica, 40 in Manastir, sieben in Ohrid, zwei in Radovishte und sogar zwei in Ada Kaleh.⁴¹

4. Die Einfluss der türkischen Küche in Rumänien

Die rumänisch-türkische (osmanische) Küche gilt als wichtiges kulturelles Element, das von der wissenschaftlichen Forschung lange Zeit vernachlässigt wurde.⁴² In der rumänischen Gastronomie kann der österreichisch-ungarische Einfluss während der Habsburger-Dynastie in Siebenbürgen, der russische Einfluss in der Moldau, der Einfluss der französischen, italienischen und griechischen Küche in der

³⁸ Vgl. <https://www.derstandard.at/story/2000029585947/der-tuerkentrank-der-zur-rebellion-anstiftete> (Zugriff am 10.11.2023).

³⁹ Der türkische Kaffeeset besteht aus zwei kleinen Mokkatassen, Untertassen und einer türkischen Kaffeekanne, der Ibrik oder Cezve. Damit kann man authentisch seinen Kaffee zubereiten und stilsicher türkisch aufbrühen. Eine Cezve Kanne ist relativ klein, besitzt einen langen Stiel und hat einen breiten Boden mit sich nach oben verjüngender Form. Sie besteht aus gehämmertem Kupfer oder Messing und wird seit Jahrhunderten im Nahen Osten zum Kochen von Kaffee verwendet.

⁴⁰ Vgl. Vucinich, Wayne: Some aspects of the Ottoman Legacy. In: *The Balkans in Transitions: Essays on the Development of Balkan Life and Politics Since the Eighteenth Century*. Vol 12. Berkeley 1963, S. 91-92.

⁴¹ Vgl. Nureski, Djuneis: Osmanlı'dan günümüze Makedonya'daki Türk kültür tarihindeki yeri ve önemi, *Avrasya Etüdüleri* 50(2) 2016, S. 370-372.

⁴² Vgl. Gökçel, Ragıp: Effects of Cultural Interactions between the Romanian and Turkish Peoples as Reflected on the Romanian Language. In: *International Conference on Social Sciences, Bucharest on 19-20 September* 2014. Bucharest, S. 10-12. In: https://www.researchgate.net/publication/265782759_Effects_of_Cultural_Interactions_between_the_Romanian_and_Turkish_Peoples_as_Reflected_on_the_Romanian_Language (Zugriff am 11.11.2023).

Walachei und jener der osmanischen Küche in der Dobrukscha festgestellt werden. Es ist bemerkenswert, dass das Kulinarische zum beständigsten Erbe des Osmanischen Reiches in der rumänischen Esskultur gehört.⁴³ Im allgemeinen Kontext der politischen Entwicklungen vom 17. bis 19. Jahrhundert kann der osmanische Einfluss auf die Gastronomie einerseits anhand der Anzahl osmanischer Begriffe im regionalen Küchenlexikon, andererseits anhand rumänischer Kochbücher festgestellt werden.⁴⁴

Die Gewohnheit, türkisches Brot in der rumänischen Gesellschaft zu essen, zeigt, dass Brot ein herausragendes kulinarisches Merkmal der rumänischen Küche ist. Es gibt Gerichte (z.B. *Zacusca*)⁴⁵, in denen Brot eine unverzichtbare Zutat ist. Vor allem Weißbrot kommt als Beilage bei fast jedem Essen dazu. Jeder Rumäne verspeist etwa 105,6 Kg Brot pro Jahr.⁴⁶ Weil die Rumänen ähnliche Brotverzehrgeohnheiten haben, konnten nach der politischen Wende 1989 türkische Unternehmer in Bäckereiaktivitäten (Brotbacköfen) erfolgreich investieren.⁴⁷

Die Studie *Turkish Flavours in the Transylvanian Cuisine 17th-19th Centuries*⁴⁸ von Arslan vergleicht rumänische und osmanische Rezepte und zeigt auf, wie osmanisch-türkische Lebensmittel, Gewürze und Gerichte die kulinarische Kultur Siebenbürgens seit den ersten Kontakten im 15. und 16. Jahrhundert nachhaltig beeinflusst haben. So wird beispielsweise in dem Kochbuch *Risale*⁴⁹ aus dem Jahr 1764 angegeben, dass Kanincheneintopf mit Koriander, Kreuzkümmel und Rosinen, der in Anatolien selten konsumiert wurde, in Rumänien beliebt wurde und

⁴³ Vgl. Gökçel 2014, S. 13.

⁴⁴ Vgl. Aslan, Margereta: *Turkish Flavours in the Transylvanian Cuisine (17th-19th Centuries) in Early Delights Economics and Cultures of Food in Ottoman and Danubian Europe 1500-1900*. In: *BRILL*. Boston 2018, S. 120-121.

⁴⁵ *Zacusca* – ein Gemüse-Brottaufstrich aus Rumänien. Vgl.

<https://www.chefkoch.de/rs/s0/brot+rum%C3%A4nien/Rezepte.html> (Zugriff am 12.11.2023).

⁴⁶ Vgl. <https://www.backnetz.eu/rumaenen-essen-fuer-ihr-leben-gerne-brot-und-gebaeck/#:~:text=Bukarest%20%2F%20RO.,Wei%C3%9Fmehlprodukte%20wie%20Piz za%20und%20Pasta> (Zugriff am 12.11.2023).

⁴⁷ Vgl. Gökçel 2014, S.11.

⁴⁸ Vgl. Aslan 2018.

⁴⁹ Es ist das zweite Kochbuch, das im Osmanischen Reich geschrieben wurde. Ali Eşref Dede schrieb dieses Buch in den Jahren 1856-1857.

heute als Iahnîe-Fleischeintopf bekannt ist. In derselben Studie wird festgestellt, dass ähnliche Gerichte mit Marzipan und das Süßen von Speisen mit Zucker in rumänischen Kochbüchern vorhanden sind, zum Beispiel die *Kuzu Mutancana*⁵⁰, süßer Lammeintopf (vgl. Abb. 3), der bei den Festen von Fatih Sultan Mehmet oder bei einem Fest zur Feier der Beschneidung seiner Söhne im Jahr 1539 serviert wurde.⁵¹

Im Folgenden werden Speise-, Lebensmittel-, Getränke- und Küchenutensilien, die aus dem Osmanisch-Türkischen in der Rumänischen Küche vorkommen, in einer Tabelle mit der Deutschen Übersetzung vorgestellt.

Rumänisch (Dobrudscha)	Türkisch	Deutsch
anason	anason	Anis
baclava	baklava	Baklava
bulgur	bulgur	Bulgur: Weizenschrot mit nussiger Note
cafea turceasca	türk kahvesi	türkischer Kaffee
caimac	kaymak	Kaymak
cais	kayısı	Aprikose
capac	kapak	Deckel
caşcaval	kaşkaval	Kashkawal
cazan	kazan	Kessel
ceai	çay	Tee
ceainic	çaydanlık	Teekanne
chiftele	köfte	Fleischbällchen
chimen	kimyon	Kreuzkümmel
ciorbă	çorba	Suppe
cişmea	çeşme	Brunnen/Wasserhahn
ciulama	çullama	Frikassee
corabiele	kurabiye	Kekse

⁵⁰ Ein süß-saures Gericht aus Hammelfleisch, Honig, Essig, und Rosinen, Pflaumen, Aprikosen, Mandeln, Zwiebeln, schwarzem Pfeffer und Salz.

⁵¹ Vgl. Aslan 2018, S. 106-110.

covrig	gevrek	knuspriger Sesamring
curmala	hurma	Dattel
cuşchebap	kuş kebab	Shish kebab
cuşcuş	kuskus	Couscous
dud	dut	Maulbeere
fasole	fasülye	Bohnen
gaganoz	kavanoz	Glasbehälter
ghiveci	güveç	Eintopf
halva/halvah	helva	Halwa
harpuz	karpuz	Wassermelone
iahnie	yahni	Yakhini
iaurt	yoğurt	Joghurt
ienibahar	yenibahar	Pimentgewürz
imamabaildi	imambayıldı	Imambayıldı (gefüllte Auberginen auf türkische Art)
iofca	yufka	dünnes Fladenbrot/ Filoteig
irimik	irmik	Gries
lighean	leğen	Wasserschüssel
magiun	macun	Paste
mezelic	meze	kalte Vorspeise
musaca	musakka	Mousaka
năut	nohut	Kichererbsen
pârjoală	pirzola	Steak/Rippenstück
pastramă	pastırma	Pastirma
pâtlâgea	patlican	Aubergine
peltea	pelte	Pelte (Pudding aus Fruchtsaft)
piper	biber	Pfeffer
pilaf	pilav	Reis
rachiu	rakı	Raki
sacaz	çam sakız	Kieferharz/Kaugummi
salep	salep	Sahlep

sarma/sarmale	sarma	Krautwickel
șerbet	șerbet	Sorbett
simigerie	simitçi	Sesambrezel Bäckerei
șiș	șiș	Spieß für Kebap
sofa	sofra	türkischer Tisch
șuberec	suböreği	Teiggericht
sugiuc	sucuk	Wurst
tâcimuri	takım	Besteck
tingeria	tencere	Pfanne
tipsie	tepsi	Serviertablett
tuzlama	tuzlama	Kuttelsuppe

Aus der obigen Tabelle geht der Einfluss der osmanisch-türkischen deutlich hervor. In der Tabelle erscheinen nicht nur Begriffe für Speisen, sondern auch Gegenstände zur Zubereitung/zum Verzehr von Speisen, die mit türkischen Namen erwähnt werden. Darüber hinaus ist das Rezept der meisten rumänischen Gerichte ähnlich oder sogar identisch mit dem Rezept von korrespondierenden Gerichten aus der Türkei. Dazu können Küchenutensilien gezählt werden.

Zudem sind einige der Speisen mit türkischen Namen Nationalgerichte der rumänischen Nation. Zum Beispiel ist *sarmale* eines der Speisen, die auf dem Tisch jeder rumänischen Familie zu sehen ist, und in ganz Rumänien werden weitere verschiedene Suppen unter dem Namen *ciorba*⁵² zubereitet. Türkische Gerichte, die in Rumänien immer noch beliebt sind, weisen einige Unterschiede zu anatolischen Gerichten auf, die sowohl auf lokale Zutaten als auch auf den Einfluss der rumänischen Küche zurückzuführen sind. Was uns allerdings interessiert, sind die Namen, die den Speisen gegeben werden, und nicht die Techniken der Zubereitung oder Zutaten, die den verschiedenen Speisen hinzugefügt werden.

⁵² *Ciorba* ist eines der traditionellsten Speisen des Landes. Diese Suppe kann Rindfleisch, Huhn, Fisch und Gemüse enthalten und hat einen leicht würzigen Geschmack.

4. Schlussfolgerung

Soziale Bewegungen wie Überfälle, Eroberungen, Völkerwanderungen und Migrationen haben die Esskulturen verschiedener Gesellschaften maßgeblich geprägt, sodass die türkische Gesellschaftsstruktur eine bedeutende Rolle bei der Umgestaltung des Balkans spielte.⁵³ Es ist schwer zu sagen, welche Kultur bei der Interaktion dominant ist, aber es ist sicher, dass das rumänische und das türkische Volk ein gemeinsames kulturelles Erbe haben.

Darüber hinaus sorgen Ähnlichkeiten in den kulinarischen Kulturen für schnelle Partnerschaften, denn gemeinsame Vorlieben können Beziehungen zwischen Menschen und sogar Gesellschaften stärken. Das Teilen von Essen ist eine freundliche Geste, und sich an einem Tisch zu treffen, fördert Freundschaften, wobei gemeinsame Ess- und Trinkgewohnheiten dafür sorgen, dass sich viele Gemeinschaften unterschiedlicher Glaubensrichtungen und ethnischer Herkunft auf dem Balkan auf Augenhöhe treffen.

Literatur

Sekundärliteratur

- Ahmetbeyoğlu, Ali: *Avrupa Hun İmparatorluğu*. Ankara: *Türk Tarihi Kurumu Yayınları*, 2001, S.175-187.
- Arı, Kemal: Osmanlı Devleti'nde göçlerle aktarılan besin kültürü ve bunun Türk yemek kültürüne etkileri, *Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu 2010*, S.21-45.
- Artun, Erman: Güneydoğu Avrupa'da Osmanlı ve Osmanlı sonrası Türk uygarlıkların öteki uygarlıklarla halk kültürü yönünden karşılıklı etkileşimi, *4. Uluslararası Güneydoğu Avrupa Türkoloji Sempozyumu*, Zagreb 2007.
- Aslan, Margereta: Turkish Flavours in the Transylvanian Cuisine (17th-19th Centuries) in *Early Delights Economics and Cultures of Food in Ottoman and Danubian Europe 1500-1900*. In: *BRILL*. Boston 2018, S. 99-126.
- Beldiceanu, İrene: "Başlangıçlar: Osman ve Orhan", *Osmanlı İmparatorluğu Tarihi-I: Osmanlı Devletinin Doğuşundan XVIII. Yüzyılın Sonuna*. İstanbul 1995.
- Gökçel, Ragıp: Romen-Türk Kültürel Etkileiminin Romen Diline Yansımaları. In: *Motif Akademi Halk Bilimi Dergisi*. 2012, 2, S. 67-71.

⁵³ Vgl. Arı 2010, S. 39.

- Gürsoy, Deniz: *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz*. İstanbul 2004.
- Mehmet, Mustafa: Romanya'da Yaşayan Türk Mutfağı, *IV. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi Bildiri Kitabı V.Cilt Maddi Kültür*, Kültür Bakanlığı Halk 1992 Kültürleri ve Geliştirme Genel Müdürlüğü Yayınları: 168 Seminer, Kongre Bildirileri Dizisi 38, Feryal Matbası Ankara 1992.
- Nureski, Djuneis: Osmanlı'dan günümüze Makedonya'daki Türk kültür tarihindeki yeri ve önemi. In: *Avrasya Etüdüleri*. 2016, 50(2), S. 351-388.
- Pamuk, Şevket: Osmanlı Türkiye İktisadi Tarihi 1500-1914. İstanbul 2005.
- Sancaktar, Caner: Balkanlar'da Türk ve Müslüman Milletler: 19. Yüzyıldan Günümüze Milliyetçiliğe Karşı Varoluş Mücadelesi, *Balkan ve Yakın Doğu Sosyal Bilimler Dergisi*. 2019, 5(1), S. 1-21.
- Sancaktar, Caner: Balkanlarda Osmanlı hâkimiyeti ve siyasal mirası, *Ege Stratejik Araştırmalar Dergisi*. 2011, 2(2), S. 27-47.
- Sümer, Faruk: Oğuzlar (Türkmenler): *Tarihleri, Boy Teşkilatı, Destanları*. Türk Dünyası Araştırmaları Vakfı 1972.
- Vucinich, Wayne: Some aspects of the Ottoman Legacy. In: *The Balkans in Transitions: Essays on the Development of Balkan Life and Politics Since the Eighteenth Century*. Vol 12. Berkeley 1963, S. 81-114.

Internetquellen

- Gökçel, Ragıp: Effects of Cultural Interactions between the Romanian and Turkish Peoples, as Reflected on the Romanian Language. In: *International Conference on Social Sciences*. Bucharest on 19-20 September 2014, Romania, S. 1-21. In: https://www.researchgate.net/publication/265782759_Effects_of_Cultural_Interactions_between_the_Romanian_and_Turkish_Peoples_as_Reflected_on_the_Romanian_Language (Zugriff am 11.11.2023).
- <https://www.backnetz.eu/rumaenen-essen-fuer-ihr-leben-gerne-brot-und-gebaeck/#:~:text=Bukarest%20%2F%20RO.,Wei%C3%9Fmehlprodukte%20wie%20Pizza%20und%20Pasta> (Zugriff am 12.11.2023).
- <https://www.indyturk.com/node/278431/haber/osmanl%C4%B1da-yananlar-ve-yasaklar-aras%C4%B1nda-t%C3%BCt%C3%BCn%C3%BCn-sab%C4%B1kal%C4%B1-tarihi> (Zugriff am 15.02.2023).

<https://www.indyturk.com/node/278431/haber/osmanl%C4%B1da-yanlar-ve-yasaklar-aras%C4%B1nda-t%C3%BCt%C3%BCn%C3%BCn-sab%C4%B1kal%C4%B1-tarihi> (Zugriff am 12.01.2023).

<https://www.turkascihaberleri.com/HaberDetay/74101/Osmanli-Saray-Mutfaginda-Mutancana-Yemegi-Nasil-Yapilirdi-.html> (Zugriff am 01.03.2023).

<https://www.turkascihaberleri.com/HaberDetay/74101/Osmanli-Saray-Mutfaginda-Mutancana-Yemegi-Nasil-Yapilirdi-.html> (Zugriff am 15.01.2023).

Pehlivanoglu, Özcan: Balkanlar ve Türk Mutfağı. In:
<https://bosnakhaber.com/balkanlar-turk-mutfagi/> (Zugriff am 15.10.2022).

<https://www.youtube.com/watch?v=eqNjoPyNWRE> (Zugriff am 10.01.2023).

<https://www.youtube.com/watch?v=eqNjoPyNWRE> (Zugriff am 03.03.2023).

<https://de-academic.com/dic.nsf/dewiki/1419399> (Zugriff am 10.01.2023).

<https://de-academic.com/dic.nsf/dewiki/1419399> (Zugriff am 10.03.2023).

Anhang



Abb. 1: Türkischer Rinder-Dörrfleisch (türk. pastırma),
<https://www.youtube.com/watch?v=eqNjoPyNWtE> (Zugriff am
10.01.2023).



Abb. 2: Miniaturarbeit von einem Kaffeehaus in den 1900er im
Osmanischem Reich
<https://www.indyturk.com/node/278431/haber/osmanl%C4%B1da-a-yalanlar-ve-yasaklar-aras%C4%B1nda-t%C3%BCt%C3%BCn%C3%BCn-sab%C4%B1kal%C4%B1-tarihi>
(Zugriff am 12.01.2023)



Abb. 3: *Kuzu Mutancana* – süßer Lammeintopf,
<https://www.turkascihaberleri.com/HaberDetay/74101/Osmanli-Saray-Mutfaginda-Mutancana-Yemegi-Nasil-Yapilirdi-.html> (Zugriff am 15.01.2023).