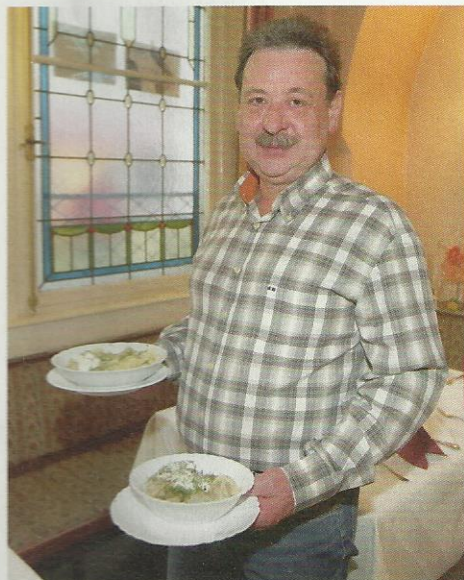


Typisch deutsch-russisch

Restaurant Sankt Petersburg · Usagasse 15-17 · 61169 Friedberg · Telefon 06031/ 62646



Ein Lob hören Elena und Michail Danilenko besonders gerne: »Bei euch schmeckt es wie bei Oma.« »Wenn das ein Gast sagt, sind wir glücklich«, meint Michail Danilenko. Denn in seinem Restaurant Sankt Petersburg in der Friedberger Usagasse soll es »wie zu Hause« sein. Zu Hause, das war für das Ehepaar bis in die 90er Jahre die russische Stadt Sankt Petersburg. Als die beiden nach Deutschland kamen, hatten sie eigentlich anderes im Sinn, als ein Restaurant zu eröffnen – gelernte Köche sind sie beide nicht. Michail ist Musiker, Elena Apothekerin. Doch 1996 eröffneten sie dennoch das Sankt Petersburg in den Räumen des ehemaligen Cafés Sanssouci, in dem 1910 Zar Nikolaus II. bei seinem Besuch in Friedberg gefrühstückt haben soll. In dem dunklen Altbau ist es recht heimelig. Auf den Tischen stehen Tulpen, an den

Wänden hängen Bilder aus Russland und Deutschland, das Ehepaar serviert in lockerer Atmosphäre. Elena die Getränke, Michail das Essen aus der alten Heimat. Aber nicht nur.

Zwar stehen einige russische Speisen auf der Karte (Wareniki, Pelmeni oder Borschtsch), doch typisch deutsche Gerichte finden dort ebenfalls ihren Platz (Schweinehaxe). Außerdem – und darauf sind sie besonders stolz – eine Mischung aus beidem. Die Eheleute kombinieren gerne und kreieren eigene Variationen: Borschtsch ist eines dieser Gerichte. Michail serviert die traditionelle russische Suppe in einer leicht abgewandelten Form: Das Fleisch fehlt – eigentlich eine Hauptzutat. Doch da es in Deutschland sehr viele Vegetarier gibt, sagt Michail, hat er sich für eine fleischlose Variante entschieden: Ge-

müse-Borschtsch (3,80 Euro). Dazu gibt es gebratene Knoblauchbrötchen (Pompuschka). Auch wenn kein Fleisch in der Suppe ist: Herzhaft schmeckt sie trotzdem. Nach dem gelungenen Start bringt Michail den Hauptgang, eine typisch russische Speise. Pelmeni (11,50 Euro) sind hausgemachte Maultaschen. Drei verschiedene Sorten liegen auf dem Teller: gefüllt mit Hackfleisch (Rind und Schwein), mit Kartoffeln und mit Kraut. Der Nachtisch, Pfannkuchen mit Quark, Schokolade oder Apfelmus (5,50 Euro), klingt zwar lecker, fällt nach dem sättigenden Hauptgang aber aus. Stattdessen preist Elena einen Wodka an. Der gehört einfach zur russischen Küche, sagt sie. Für die Besucher des »Sankt Petersburg« gibt es eine Auswahlliste: »Frauenwodka« (mit Blutorange), Wodka »Moskovskaja« oder Wodka »Pfefferkopf« mit Sangrita. Auch beim Trinken achtet das Ehepaar auf die unterschiedlichen Geschmäcker der Kulturen: In Russland, erzählen sie, wird Wodka eiskalt serviert, direkt aus dem Gefrierfach. Wem das zu kalt ist, dem reicht Elena einen ungekühlten – vor dem Essen, dazwischen oder danach. Wer nach dem Essen noch ein bisschen in dem Restaurant bleiben will, findet einen Platz an der Bar, an die es regelmäßig einige Stammgäste verschlägt. Übrigens Russen und Deutsche. »Die Gäste sind recht gemischt«, sagt Michail. Häufig kommen Russen, die gerne einmal wieder wie in der Heimat essen wollen, aber auch Deutsche, die die deftige Kost schätzen. »So verschiedene sind die Küchen auch gar nicht«, sagt Elena. »Salz, Pfeffer, Knoblauch.« Für den Rest sorgt die Fantasie der beiden. Wenn die Eheleute die Familie in Russland besuchen, bringen sie neue Rezepte und Gewürze mit. Dann kann in der Friedberger Altstadt wieder probiert und kombiniert werden.

Sabrina Dämon

Im Überblick

Sitzplätze: 85

Küche: Deutsch-russisch

Spezialität: Gemüse-Borschtsch

Öffnungszeiten: Täglich von 18 bis 24 Uhr, sonntags zusätzlich von 12 bis 14.30 Uhr, mittwochs Ruhetag