

# Eine Rose für die ukrainische Küche

**Bachelorette aus Bülach** Als Bachelorette geniesst Yuliya Benza Hummer und Champagner. In Wirklichkeit schätzt die gebürtige Ukrainerin einfache Gerichte aus ihrer Kindheit.

Beatrix Bächtold

Aufgewachsen ist Yuliya Benza in Uschhorod, nahe der Grenze zu Ungarn und der Slowakei. «Meine Eltern waren getrennt. Ich wuchs bei den Grosseltern auf einem Bauernhof mit vielen Tieren auf. Wir hatten wenig Geld, waren aber nicht arm. Meine Kindheit war einfach, schön und frei», sagt die 28-jährige. Gegessen wurde, was auf den Tisch kam. Dann erzählt sie von der ukrainischen Küche. Anfangs im Small-Talk-Modus. Aber beim Thema Essen taut sie schnell auf. Bald berichtet sie von ihrer Grossmutter, die niemals auch nur ein Stückchen Brot weggeworfen hätte. «Geschnitten, kurz in Wasser, dann in verquirltes und gewürztes Ei getaucht und knusprig in Butter gebraten. Bunduschkai schmeckt lecker», sagt sie.

Kulinarisch beeinflusst vom Nachbarland Ungarn, kochte die Grossmutter mit viel Zwiebeln, nicht scharf, aber gut gewürzt mit Paprika und Kräutern aus dem Garten. Und dann beginnt Yuliya von Pelmeni zu erzählen. Diese Lieblinge der ukrainischen Küche stammen ursprünglich aus Russland. Pelmeni werden wie Ravioli oder Maultaschen in Bouillon kurz vor dem Siedepunkt gegart. «Man nimmt Hackfleisch. Wenn man Rind und Schwein mischt, wird die Masse weicher und saftiger. Knoblauch, Salz, Pfeffer, kneten und zu kleinen Bällchen formen», berichtet sie. Mit Temperament zeigt sie das soeben mit Worten beschriebene Vorgehen live in der Luft. Dabei fällt auf: Yuliyas Fingernägel sind kurz und unlackiert.

## Pelmeni, Birkensaft...

Bei den Pelmeni kommt es auf den Teig an. Yuliya hat den Teig ihrer Mutter am liebsten. Seit Generationen ein Geheimrezept, das man nicht verrät. Im Prinzip besteht er aber aus Mehl, Salz, Ei und Wasser. Im Internet findet man verschiedene Varianten. Den pizzagrossen, kreisförmig ausge-



Pelmeni, die gefüllten Teigtaschen aus der Ukraine, wecken bei Yuliya Benza Erinnerungen an eine schöne Kindheit. Foto: PD

wallten Teig legt man auf eine Form mit Löchern. Pelmenzia heisst diese. In jedem ukrainischen Haushalt ist sie zu finden. Pro Loch platziert man ein Fleischbällchen, bedeckt das ganze mit einer weiteren Teigschicht und rollt dann mit dem Wallholz darüber. Die fertigen Pelmeni kann sie mit Essig servieren oder auch mit Sauerrahm. «Mein Ex liebt sie. Er fragt mich immer noch, ob ich ihm welche mache. Er holt sie bei mir ab und friert sie auf Vorrat ein», sagt Yuliya.

Das Herstellen von Pelmeni ist eine gesellige Familienangelegenheit. «Es ist wichtig für uns. Wir erzählen, lachen viel und machen auch Fotos», sagt sie. Yuliya schätzt auch Shchavlyu sup, kurz Schav, eine Suppe aus Sauerampfer, und trinkt für ihr Leben gerne Birkensaft. Yuliya kennt dieses leicht süssliche Ge-

**«Ich bin doch nichts Besseres, nur weil ich ab und zu im Fernsehen komme.»**

Yuliya Benza  
Bachelorette

tränk aus ihrer Kindheit. In der Schweiz kann man den Powerdrink auch kaufen. «Aber er ist nicht gleich. Er muss frisch sein. In der Glasflasche. Wie früher», sagt sie. Überhaupt sollte vieles sein wie früher. Nicht so wie jetzt, wo ihre Grossmutter bei Yuliya und ihrer Mutter Unterschlupf gefunden hat, während der fast 90-jährige Grossvater al-

lein zu Hause im Westen der Ukraine die Stellung hält. Yuliya sagt: «Wir telefonieren viel. Und weinen. Und wünschen uns, dass wir einmal wieder Pelmeni zusammen essen können.»

## ... und Freude am Leben

Das alles erzählt Yuliya Benza auf der Terrasse eines asiatischen Restaurants in Wallisellen, gegenüber dem Einkaufszentrum Glatt. Sie bestellt einen alkoholfreien Cocktail. Ob sie gerne asiatisch esse? «Ich esse alles», sagt Yuliya. In einer Folge von «Die Bachelorette» vertilgte die Kandidatin vor der Kamera gegrillte Insekten und Spinnentiere. Yuliya musste nicht. Tat es aber trotzdem. «Die Maden waren knusprig und innen hohl. Die Heuschrecken lecker. Am Bein der Vogelspinne knabberte ich nur kurz. Es war megahaarig», sagt sie.

Heute trägt Yuliya einen lilafarbenen Hosenanzug, ihre Haare reichen fast bis zum Bauchnabel. Yuliya ist geschminkt, sieht aus wie im Fernsehen. Die anderen Gäste gucken. Tomi aus Zürich ist mutig. Er kommt an den Tisch, begrüsst Yuliya wie eine alte Bekannte. Er schaut immer, wie sie den Jungs die Rose oder eben auch den Korb gebe. Er finde es «geil», was sie mache. Ob er nicht ein Selfie knipsen dürfe, fragt er. Yuliya lacht, steht auf, macht mit. «Das ist doch schön, wenn die Menschen Freude haben. Man muss doch Freude haben im Leben. Und genau darum mache ich bei «Die Bachelorette» mit: Die Erinnerungen an wirklich tolle und nette Männer, die schönen Zeiten in Thailand. Das kann mir niemand mehr nehmen», sagt sie. Um jetzt im Alltag unerkannt zu bleiben, treibe sie keine Versteckspielchen. Sie sagt: «Ich bin hundert Prozent Yuliya. Ich bin doch nichts Besseres, nur weil ich ab und zu im Fernsehen komme.»

Am Montag, 20. Juni, um 20.15 Uhr läuft das Finale von «Die Bachelorette» auf dem Fernsehsender 3+.

## Durch die Nacht gezoomt

**Buchprojekt** Der ehemalige ZU-Fotograf und Klotener Francisco «Paco» Carrascosa hat auf über 2400 Bildern die Nacht erkundet.

Die Nacht fasziniert die Menschen seit eh und je. Sie verzerrt, lässt Formen und Farben verschwimmen, transformiert die Realität. Mit diesem Grenzraum hat sich der Klotener Francisco «Paco» Carrascosa fotografisch auseinandergesetzt. Spärlich beleuchtete Haltestellen, ein Boot im Mondlicht, lichtdurchflutete Hochhäuser bilden die Motive für sein neues Projekt «Jack Daniels and Mr Freud». Über 2400 Bilder, die Carrascosa zwischen 2008 und 2020 in der Schweiz, aber auch in Spanien und Frankreich aufgenommen hat, sind in fünf Bänden zusammengefasst. Am Donnerstagabend findet die Buchvernissage in Zürich statt.

Unschärfe und Brüche sind üblicherweise Merkmale von missglückten Bildern. Für Carrascosa wurden sie hingegen wichtige Werkzeuge: «Ich wollte eine Bildsprache finden, mit der ich die Atmosphäre der Nacht herausholen und sie so wiedergeben kann, wie ich sie erlebe», erklärt Carrascosa den Leitgedanken, der ihn durch das monumentale Projekt geführt hat. Die Bilder sollen einen Einblick in das Leben anderer Menschen ermöglichen und das Unfassbare fassbar machen. «Die Fotografie gibt uns die Möglichkeit, Sachen nicht so darzustellen, wie wir sie sehen, sondern wie wir sie emotional wahrnehmen.»

Ausgestattet mit einer Digitalkamera mit Zoom-Objektiv und – wie er betont – ohne Stativ, hat er das Nachtleben aus seiner natürlichen und fast schon banalen Seite erkundet. Carrascosa war es wichtig, dass in seinen Bildern

sein Arbeitsprozess ersichtlich ist. Anders als viele andere Strassenfotografen hatte er seine Motive nicht explizit ausgesucht, sondern das Geschehen um ihn herum eingefangen. Die zahlreichen Bilder, die dabei entstanden sind, sind in fotofilmischen Sequenzen zusammengefasst, die über mehrere Seiten eine Bildgeschichte erzählen.

## Letzter Band einer Trilogie

Carrascosa ist seit über 40 Jahren professionell als Fotograf tätig und stand fünf Jahre lang auch für den «Zürcher Unterländer» hinter der Kamera. Daneben war er an zahlreichen Gruppenausstellungen beteiligt und hat seine Einzelwerke in der Schweiz und im Ausland ausgestellt. «Jack Daniels and Mr Freud» ist der letzte von drei Bänden einer Trilogie, welche Carrascosa 2008 in Japan begonnen hat.

Damals schoss er das erste Bild dieser Trilogie-Serie: ein Mann im Bademantel auf einem Balkon mit einem Telefon in der Hand. Sechs Jahre später erschien der erste Band der Reihe zum Thema Mensch unter dem Namen «Johnnie Walker on the Beach». 2019 folgte dann der zweite Teil «Black and White with Friends», welchen Carrascosa den Tieren und ihren Spuren in der Welt der Menschen widmete.

Astrit Abazi

Die Buchvernissage findet heute um 19 Uhr im «Never Stop Reading» an der Spiegelgasse 18 in Zürich statt. Die Ausstellung kann bis zum 3. Juli besucht werden.



Paco Carrascosa zeigt seine Sicht auf die Nacht. Foto: Francisco Carrascosa

ANZEIGE

SBB CFF FFS

# Am Wochenende: Bahnersatzbusse Winterthur-Pfungen.



Wegen Bauarbeiten fahren am Samstag und Sonntag, 18. und 19. Juni 2022, anstelle der Züge (Linie S41) immer Bahnersatzbusse.

Weitere Informationen erhalten Sie auf [sbb.ch/fahrplananpassungen](http://sbb.ch/fahrplananpassungen) unter «Deutschschweiz, Region Zürich».

Bitte prüfen Sie kurz vor jeder Reise den Online-Fahrplan.

Die Regionalbahn.