

**Größter Christbaum strahlt in Umbrien**

(tmn) Auf einer Länge von 650 Metern erstreckt sich die Silhouette eines Weihnachtsbaums an einem Berghang in Italien: Im umbrischen Ort Gubbio leuchtet ab 7. Dezember der „Albero di Natale“, teilt Umbria Tourism mit. Der angeblich größte Weihnachtsbaum der Welt strahlt bis zum 10. Januar am Monte Ingino jeweils ab Sonnenuntergang bis tief in die Nacht hinein. 120 Kilometer südlich von Gubbio in Terni gibt es ebenfalls eine rekordverdächtige Licht-Installation: Dort erstrahlt vom Monte Miranda eine mehr als 400 Meter lange Sternschnuppe, genannt „Stella di Miranda“. Sie leuchtet zum ersten Mal am 8. Dezember.

[www.umbriatourism.it/de](http://www.umbriatourism.it/de)

**Per Linienschiff durch die Bucht von Haifa**



Neuer Linienverkehr zwischen den Küstenstädten Haifa und Akko. FOTO: ITAMAR GRINBERG

(tmn) Israel-Urlauber können die Bucht von Haifa im Norden des Landes nun auch per Schiff erkunden. Mehrmals täglich fährt ein Passagierschiff zwischen den Städten Haifa und Akko, teilt das Israelische Verkehrsbüro mit. Die Überfahrt dauert 45 Minuten und bietet Ausblicke auf das Karmelgebirge und Fischerhäfen in der Bucht. Eine einfache Fahrt kostet umgerechnet rund sieben Euro, ein Ticket für Hin- und Rückfahrt liegt bei etwa zwölf Euro.

**Ganzkörperscanner am London City Airport**

(tmn) Der London City Airport hat zur Kontrolle der Passagiere einen Ganzkörperscanner aufgestellt. Dieser ist dazu da, gefährliche Gegenstände zu erkennen. Der menschliche Körper werde abstrakt dargestellt und die Privatsphäre der Passagiere gewahrt, teilte der Flughafen mit. Die Scanner wurden lange als Nacktscanner bezeichnet. An den Berliner Flughäfen zum Beispiel werden sie ebenfalls eingesetzt – für Fluggäste in Richtung USA und Israel.

**Reise&Welt**  
Verlag Rheinische Post Verlagsgesellschaft mbH, Zulpicher Straße 10, 40196 Düsseldorf, Geschäftsführer: Dr. Karl Hans Arnold, Patrick Ludwig, Hans Peter Bork, Johannes Werle, Tom Bender (verantwortl. Anzeigen), Stephan Marzen, Druck: Rheinisch-Bergische Druckerei GmbH, Zulpicher Straße 10, 40196 Düsseldorf, Anzeigen-Verkaufsfleter: Andreas Wallenborn, RP Media Service, Tel. 0211 505-2476, E-Mail: andreas.wallenborn@rheinische-post.de, Redaktion: Rheinland Presse Service GmbH, Zulpicher Straße 10, 40196 Düsseldorf, José Macias (verantwortl.), Dirk Weber, Markus Wasch, Tel. 0211 528018-13, reise@rheinland-presse.de

**POLEN**

# Gänse sind polnisches Kulturgut

Die Region Kujawien-Pommern (Kujawsko-Pomorskie) ist das Zentrum der Gänsemast. Zum Dessert genießt man Pfefferkuchen aus Thorn (Toruń).

VON DAGMAR KRAPPE

Wer glückliche Gänse sehen will, der muss in Polen nicht lange suchen. In der Woiwodschaft Kujawien-Pommern (Kujawsko-Pomorskie) reißt sich ein Zuchtbetrieb an den anderen. Die meisten sind kleine Familienhöfe wie der von Bogdan Liczbik in Trzebcz Szlachecki.

Das Dorf liegt irgendwo im Weichseltal zwischen den beiden Großstädten Bromberg (Bydgoszcz) und Thorn (Toruń), die sich die Verwaltung des Bezirks teilen. Hafer-, Raps- und Maisfelder, saftig-grüne Weiden, Apfel- und Pflaumenbäume prägen die Gegend. Rund 300 schneeweiße Koluda-Gänse watscheln und schnattern im Kreis. Ihr Markenzeichen: hellgelber Schnabel und blaue Augen. „Zwei Dinge sind ganz wichtig für viel Muskelmasse und wenig Fett“, sagt Liczbik: „Jede Menge Platz, damit sich die Tiere frei bewegen können, und gutes Futter wie frisches Gras, Kohl, Kartoffeln, Karotten vom eigenen Feld und natürlich Hafer. Rund 17 Wochen lang dürfen sich die Gänse auf Höfen wie diesem glücklich fühlen, bis sie geschlachtet werden.“

Bogdan Liczbik bezieht seine Küken aus dem Institut für Tierzucht in Koluda Wielka. Hier hat „Gänsemutter“ Halina Bielińska das Sagen: „1962 begann man mit der Aufzucht weißer italienischer Gänse“, erzählt die stellvertretende Direktorin des Instituts. Seit 35 Jahren erforscht die Agrarwissenschaftlerin die Gewohnheiten der Vögel und setzte sich dafür ein, dass die weiße Koluda-Gans seit 2012 als eigene Rasse anerkannt ist: „Gänse sind ein polnisches Kulturgut. Schon Ende des 18. Jahrhunderts exportierte man sie aus dieser Region.“

Der Martinstag am 11. November ist der Auftakt fürs Weihnachtsgeschäft. 20.000 Tonnen gerupfte Federvieh gehen jedes Jahr zur Adventszeit in den Export. „70 Prozent davon landen auf deutschen Tellern. Weitere in den Kühlregalen Skandinaviens und der Schweiz. Für die Zucht gelten strenge Richtlinien. Stopfleber und Lebendrupf sind per Gesetz verboten. Auch die Federn und Füße der Gänse verwerten wir“, erläutert Bielińska. „Besonders die Japaner schätzen die elastischen Daunen für Jacken, Kopfkissen und Schlafsäcke. Füße und Schnäbel finden in China und Thailand ihre Käufer. Auch in Polen selbst weiß man Gänsefleisch inzwischen wieder mehr zu schätzen.“ Viele polnische Restaurants haben seit einigen Jahren wieder ganz viel Gans auf der



Die polnische Region Kujawien-Pommern (Kujawsko-Pomorskie) ist das Zentrum der Gänsemast. Am Institut für Tierzucht in Koluda Wielka hat „Gänsemutter“ Halina Bielińska (li.) das Sagen – hier zu sehen mit Kulinarikfachmann Piotr Lenart. FOTOS (2): DAGMAR KRAPPE



Die Thorer Kathrinen sind sechs runde Pfefferkuchen, die miteinander verschmolzen sind.

Speisekarte. Nicht nur klassisch geschmort mit Salz, Pfeffer und Majoran. Toruńs kreative Köche wie Sebastian Krauzowicz im Restaurant „Sfera“, Artur Moroz im „Pikado“ oder Waldemar Klorek im „Ostromekka“ bei Bydgoszcz zaubern fettarme, moderne Gerichte auf die Teller und in die Suppenschüssel: Gänse-Carpaccio

oder Tartar, süßsaure Blutsuppe mit Pflaumen und Rosinen, mit Gänsefleisch gefüllten Piroggen, Gänsemagen in Zwiebeln und Sauerkraut oder Gänseroulade mit Pflaumensoße und Moosbeeren.

Auch wenn die polnischen Gänsebauern nicht mehr auf Fettpolster setzen, nach so viel Gans verlangt es jeden nach et-

**INFO**

**Gänsegerichte**

**Anreise** z. B. Direktflug mit Lufthansa ab Frankfurt nach Bydgoszcz, täglich außer donnerstags und samstags oder mit Ryanair ab Weeze, montags und freitags

**Essen & Trinken**  
Restaurants, die sich in der Region Kujawien-Pommern auf Gänsegerichte spezialisiert haben, findet man unter folgendem Link: [www.kujawsko-pomorskie.travel/pl/node/52613](http://www.kujawsko-pomorskie.travel/pl/node/52613)

**Pfefferkuchen-Museum**  
Muzeum Toruńskiego Piernika  
[www.muzeum.torun.pl](http://www.muzeum.torun.pl)

**Informationen**  
Polnisches Fremdenverkehrsamt  
Tel. 030 2100920  
[www.polen.travel/de](http://www.polen.travel/de)  
Über die Region Kujawsko-Pomorski (Kujawien-Pommern) sowie die Städte Toruń (Thorn) und Bydgoszcz (Bromberg) im Internet unter: [www.kujawsko-pomorskie.travel/de](http://www.kujawsko-pomorskie.travel/de)  
[www.visitbydgoszcz.pl/de](http://www.visitbydgoszcz.pl/de)  
[www.it.torun.pl](http://www.it.torun.pl)

was Süßem. Die mittelalterliche Stadt Thorn ist da die beste Adresse. „Unser Aushängeschild sind Backsteingotik, Nikolaus Kopernikus und Pfefferkuchen“, informiert Gästeführer Andrzej Sekula. „Ob der berühmte Astronom im 15. Jahrhundert bereits ‚Thorner Kathrinen‘ genossen hat, ist nicht überliefert. Der bekannteste Pfefferküchler, Johann Weese, gründete seine Fabrik 300 Jahre später.“ 500 Mitarbeiter stellten die süßen Leckereien her. 1939 geriet der letzte Nachfolger, Gustav Weese, in wirtschaftliche Schieflage und musste den Betrieb verkaufen. Nach dem Zweiten Weltkrieg setzte das staatliche Unternehmen „Kopernik“, das heute privatisiert ist, die Produktion fort.

Im ehemaligen Weese-Werk in der Ulica Strumykowa gibt es seit 2015 das „Muzeum Toruńskiego Piernika“, das Thorer Pfefferkuchen-Museum. Auf drei Etagen wird die Geschichte der süßen „Pierniki“ präsentiert. Die Herstellung der „Katarzynki“ (Thorer Kathrinen) geht auf Hanseatische Kaufleute zurück. Sie brachten orientalische Gewürze nach Thorn. Die Lebkuchenbäcker vermengten sie mit Honig, Zucker und Mehl.

**Hoteltipps**

von Urlaubern empfohlen:

**Hotel Pod Orlem\*\*\*\***  
Bydgoszcz/Bromberg



Von 100 Prozent der Urlauber empfohlen: 1 Ü im DZ mit Frühstück z. B. ab 38 Euro p. P. bei eigener Anreise. Gäste schreiben: „Das Hotel liegt zentral und überall in der Nähe sind Restaurants etc. Das Hotel ist gepflegt und das Frühstück war super. Das Zimmer war sehr groß und sauber. Das Bett war sehr bequem.“

**Holiday Inn Bydgoszcz\*\*\*\***  
Bydgoszcz/Bromberg



Von 95 Prozent der Urlauber empfohlen: 1 Ü im DZ mit Frühstück z. B. ab 38 Euro p. P. bei eigener Anreise. Gäste schreiben: „Schönes Hotel: Die Zimmer sind modern eingerichtet. Eine nette Bar wartet in der Nähe der Lobby. Das Frühstück ist reichhaltig. Das Hotel liegt zentrumsnah.“

Ermittelt von



dem größten deutschsprachigen Hotelbewertungsportal.

HolidayCheck AG, Bahnweg 8, CH-8598 Bottighofen, Tel. 0800 2404455, [www.holidaycheck.de](http://www.holidaycheck.de)

„Katarzynki“ sind sechs runde Pfefferkuchen ohne Füllung, die miteinander verschmolzen sind. „Pflastersteine“ mit weißer Zuckerglasur und Lebkuchenherzen sind weitere Thorer Varianten. Aufwendiger in der Fertigung sind Figurenlebkuchen. Ein alter Fabrikofen der Firma „Kopernik“ demonstriert, wie vor Jahrzehnten die Plätzchen gebacken wurden. Am Ende des Rundgangs besteht die Möglichkeit, eigene Lebkuchen zu kreieren.

Die Reise wurde vom Polnischen Fremdenverkehrsamt/Berlin unterstützt.

**www.felix-reisen-koeln.de**

Entspannung an der belgischen Nordseeküste, Königliche Kolonnaden und weitläufige Strände in Oostende, bezaubernde Orte und Kultur: weihnachtliches Hasselt, romantisches Brügge, kunstsinntiges Gent, entspanntes Antwerpen - Reise im Komfortbus, Felix-Reiseleitung und alle Ausflüge inklusive

**Advent in den Kulturstädten Flanderns**

5 Tage 05.12.-09.12.16 € 469,- p.P. in DZ/HP  
(DZ-EZ/HP € 529,-) 3-Sterne Hotel Royal Astrid in Oostende, wenige Schritte von der Strandpromenade und nahe Altstadt

**mit perfekt eingespieltem Taxi-Service!**

Katalogbestellung und Buchung:  
**0 22 1-34 02 88 0 Felix Reisen GmbH**  
Industriestraße 131b · 50996 Köln

**SKAN-CLUB 60 plus** 8-Tage-Seniorenreise

**Harzlich willkommen in Alexisbad**

ab € 308,-  
p. P. DZ/HP  
Zuschl. f. DZ-Alleinben.: € 85,-

Bei Selbststarr. Preisnachlass von € 25,- p. P.!

**Leistungen:**

- Fahrt im Nichtraucherfernreisebus mit WC und Getränke-Service
- 7 Übern. in Zimmern mit Dusche und WC
- 7 x Halbpension inkl. Spezialitätenbuffets
- Geführter Spaziergang durch Alexisbad
- Gef. Wanderung
- Harzer Folkloredarbend
- Kostenlose Nutzung des Hallenbades
- Morgengymnastik
- Betreuung durch das SKAN-CLUB 60 plus-Team
- Kofferservice im Hotel u. v. m.

Beispielsweise vor Ort buchbare Ausflüge:

- Thale
- Wernigerode
- Panoramafahrt
- Goslar

**BUCHUNG UND BERATUNG BEI:**

Ihrem Reisebüro Ihrer Wahl oder unter dem kostenlosen Kunden-Service-Telefon:  
**0 800 - 123 19 19** (täglich von 8 bis 20 Uhr)  
[www.skanreisen.de](http://www.skanreisen.de)

Veranstalter: SKAN-TOURS Touristik International GmbH, Gehrenkamp 1, 38590 Isenbüttel

**EXPLORER FERNREISEN**

**Eine Auszeit nehmen und einmal um die Welt reisen**

Toronto - Los Angeles - Hawaii - Sydney - Singapur - Dubai

Die Welt entdecken inkl. Flüge, Hotels & 2x Mietwagen.  
24 Tage Reise ab 3.699 €

Grenzenlose Möglichkeiten - fragen Sie Ihren Explorer Fernreisen-Experten

Düsseldorf • Hüttenstraße 17  
Tel. 0211-99 49 06 • [duesseldorf@explorer.de](mailto:duesseldorf@explorer.de)  
[www.explorer.de](http://www.explorer.de)

Preis in Euro p.P. bei 2 Pers. im Doppelzimmer. Unverbindlich. Explorer Fernreisen GmbH & Co. KG, Hüttenstraße 17, 40215 Düsseldorf

**Sie werden von oben bis unten gemustert.**

Anzeigen in Ihrer Zeitung machen neugierig.

**RP** Hier ist Leben drin.

**Von Karneval bis Ostern**

Die ganze Welt des Reisens jeden Mittwoch und Samstag in Reise&Welt.

Rheinische Post · Neuß-Grevenbroicher Zeitung  
Bergische Morgenpost · Solinger Morgenpost · RP Online

**INSERIEREN BRINGT GEWINN!**