

Zum
Mitnehmen!

glüXmagazin

X Eurojackpot

Kürzungssystem
für elf Zahlen
Seite 14

X Babylon Berlin

Interview mit
Volker Kutscher
Seite 16

**EURO
JACKPOT**

Ziehung Freitag, 2. November

Klasse 1:

90 Mio. €

Klasse 2:

20 Mio. €

Spielteilnahme ab 18 Jahren · Glücksspiel kann süchtig machen
Kostenlose Hotline 0800 1 372700 · Infos unter www.lotto-bw.de
Gewinnwahrscheinlichkeit Hauptgewinn 1 : 95 Millionen

Eine starke Frau

Katharina Wackernagel spielt Verlegerin Aenne Burda

Lesen Sie die Seite 3.



Blick von der Weichsel auf das mittelalterlich geprägte Toruń.

Weihnachts-Spezialitäten aus Polen

Ganz viel Gans

Die polnische Region Kujawsko-Pomorskie (Kujawien-Pommern) ist das Zentrum der Gänsemast. Als Dessert gibt es Pfefferkuchen aus Toruń.

Wer glückliche Gänse sehen will, der muss in Polen nicht lange danach suchen. In der Woiwodschaft Kujawsko-Pomorskie (Kujawien-Pommern) reiht 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 Bydgoszcz (Bromberg) und Toruń (Thorn), die sich die Verwaltung des Bezirks teilen.

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.“

Polnisches Kulturgut

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 Bielińsk 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.“

Start am Martinstag

Der Martinstag am 11. November ist der Auftakt fürs Weihnachtsgeschäft. 20.000 Tonnen gerupftes Federvieh gehen jedes Jahr in den Export. „70 Prozent davon landen auf deutschen Tellern. Für die Zucht gelten strenge Richtlinien. Stopfleber und Lebendrupf sind per Gesetz verboten“, erläutert Bielińsk: „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 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 „Ostromecka“ bei Bydgoszcz, zaubern fettarme, moderne Küche auf die Teller und in die Suppenschüssel: Gänse-Carpaccio oder -Tartar, süßsaure Blutsuppe mit Pflaumen und Rosinen, mit Gänsefleisch gefüllten Piroggen, Gänsemagen in Zwiebeln



Bogdan Liczbik mit seiner Gänseschar.

und Sauerkraut oder Gänseroulade mit Pflaumensoße und Moosbeeren.

Pfefferkuchen aus Toruń

Nach so viel Gans darf es etwas Süßes sein. Die mittelalterliche Stadt Toruń (Thorn) ist da die beste Adresse. „Unsere Aushängeschilder sind Backsteingotik, der 1473 hier geborene Nikolaus Kopernikus und Pfefferkuchen“, informiert Gästeführer Andrzej Sekuła: „Ob der berühmte Astronom im 15. Jahrhundert bereits ‚Thorner Kathrin-

Pfefferkuchen-Kreationen aus Toruń.



Foto: AdobeStock / Rafik D.



In den Straßen rund um Toruńs Rathaus (li.) sind Pfefferkuchenbäckerinnen und Kopernikus-Darsteller unterwegs (Mitte). In den Restaurants kommt die Gans ganz frisch auf den Tisch (re.).



chen' genossen hat, ist nicht überliefert. Der bekannteste Pfefferkuchler, Johann Weese, gründete seine Fabrik 300 Jahre später." Bis zu 500 Mitarbeiter stellten die süßen Leckereien her. Nach dem Zweiten Weltkrieg übernahm das staatliche Unternehmen „Kopernik“, das heute privatisiert ist, die Produktion.

süßen „Pierniki“ präsentiert. Hanseatische Kaufleute brachten die orientalischen Gewürze nach Thorn. Die Lebkuchenbäcker vermengten sie mit Honig, Zucker und Mehl. Die „Katarzynki“ (Thorner Kathrinchen) sind sechs runde Pfefferkuchen ohne Füllung, die miteinander verschmolzen sind. Pflastersteine mit weißer Zucker glasur und Lebkuchenherzen sind weitere Toruńer Varianten. Aufwändiger in der Fertigung sind Figurenlebkuchen. Im Untergeschoss des Gebäudes ist eine umfangreiche Sammlung holzgeschnittener Pfefferkuchenformen aus verschiedenen Jahrhunderten ausgestellt: Königspaare, Ratsherren in Tracht, Kutschen, Wappen, Türme und Stadtmauern.

nießt die gepfefferte cremige Variante im Traditionscafé „Lenkiewicz“: ein „Piernikowe“ (Pfefferkucheneis).

Text: Dagmar Krappe



Süße Kunstwerke aus Honig, Zucker, Mehl.

Thorner Kathrinchen

Im ehemaligen Weese-Werk in der Ulica Strumykowa gibt es seit 2015 das Museum „Toruńskiego Piernika“, das Thorner Pfefferkuchen-Museum. Auf drei Etagen wird die Geschichte der

Multimedial ist die Historie der Familie Weese aufbereitet. Im Vertriebskontor und Tante-Emma-Laden werden Besucher in die Zeit vor einhundert Jahren zurückversetzt. Am Ende des Rundgangs besteht die Möglichkeit, eigene Lebkuchen zu kreieren. Oder man ge-

Durch den Astronomen Nikolaus Kopernikus wurde Toruń weltweit bekannt.



Lohnenswert: Ein Besuch im Pfefferkuchenmuseum „Toruńskiego Piernika“.

Informationen

Anreise

Direktflug mit Lufthansa ab Frankfurt/M. oder mit Ryanair ab Düsseldorf-Weeze nach Bydgoszcz (Bromberg)

www.kujawsko-pomorskie.travel/de
(deutsche Seite)

www.visitbydgoszcz.pl/de
(deutsche Seite)

www.visittorun.com
(englische Seite)

www.polen.travel/de