

Polen: Torun und Bydgoszcz fungieren gemeinsam als Regierungssitz der Region „Kujawien-Pommern“

Wenn Backstein-Gotik auf Jugendstil trifft

Von Detlef Düring

In der Mitte Polens liegen rund 50 Kilometer voneinander entfernt zwei leicht rivalisierende Städte, Torun (ehemals Thorn) und Bydgoszcz (ehemals Bromberg), die zwar zusammen als Regierungssitz der Region „Kujawien-Pommern“ fungieren, aber ansonsten sich aneinander reiben, seit Bydgoszcz (übrigens Büdgosch gesprochen) im 14. Jahrhundert als Schutzwall gegen das vom Deutschen Orden gegründete und immer mächtiger gewordene Torun gegründet wurde. Obwohl recht unterschiedlich, so sind beide Städte für Besucher interessant, reizvoll und ergänzen sich eher.

Ist Torun hauptsächlich gotisch geprägt, findet man in Bydgoszcz viele Jugendstilbauten, hat Torun seinen früheren Reichtum als Hansestadt dem Handel zu verdanken, hat Bydgoszcz eine industrielle Geschichte, der es auch leider geschuldet ist, dass es im Zweiten Weltkrieg ziemlich zerstört wurde, hatte doch Alfred Nobel hier eine Fabrik.

Heute sind beide Städte geprägt durch eine Vielzahl von Studenten und einem großen Kulturangebot.

Kopernikusstadt an der Weichsel
Torun liegt malerisch an der Weichsel, wo sich zur Zeit der Hanse die uralten Handelsrouten kreuzten. Vom Deutschen Orden 1233 als

Handelszentrum gegründet, ist sie schnell groß und berühmt geworden. Stolze Patrizierhäuser und der noch heute beinahe gänzlich erhaltene gotische Stadtkern zeugen vom ehemaligen Reichtum, der die Stadt heute zu einer der ältesten und schönsten Städte Polens macht.

Diese eindrucksvolle gotische Altstadt ist 1997 Unesco-Weltkulturerbe geworden. Bis auf wenige Ausnahmen sind die historischen Gebäude erhalten und haben selbst den Zweiten Weltkrieg überstanden. Teilweise stehen sogar noch die Stadtmauern aus dem 13. Jahrhundert. Nur wenige Gebäude, wie der „schiefe Turm von Thorn“, sind durch den Untergrund aus Lehm, Wasser und Sand in der Nähe der Weichsel im Laufe der Jahrhunderte etwas in Schiefelage geraten.

Mittendrin das Altstädtische Rathaus, ein gotischer Backsteinbau, umgeben von fast einem quadratischen Markt. Auf jeden Fall sollte man hier die Mühe auf sich nehmen und die 175 Stufen des Turms hinaufsteigen, denn man wird mit einem fantastischen Panoramablick über die Stadt und das weite Hinterland belohnt.

An der Ecke des Rathauses steht eine große Statue des Astronomen Nikolaus Kopernikus, der wohl berühmteste Sohn der Stadt, der hier geboren und getauft wurde. Seine Spuren sind überall in der Stadt zu



Bydgoszcz in der Mitte Polens wird auch das „Bromberger Venedig“ genannt.

BILDER: DETLEF DÜRING



Geprägt von der Gotik ist Torun, die Stadt von Nikolaus Kopernikus, an der Weichsel gelegen.

finden, selbst das Taufbecken steht noch heute im Johannis-Dom. So trägt die Universität seinen Namen, wie auch ein Planetarium, und natürlich ist ihm auch ein eigenes Museum gewidmet, dessen Besuch man auch keinesfalls auslassen sollte.

Im Kopernikushaus – einem stattlichen gotischen Haus aus dem 15. Jahrhundert und das Geburtshaus des großen Astronomen, werden multimedial in historischen Räumen das Leben und die Lehren des großen Wissenschaftlers dem Besucher nähergebracht.

Lebkuchen das ganze Jahr

Schon vor Kopernikus war Torun, damals noch Thorn, berühmt für seine Lebkuchen, denn die Thorner hatten das Privileg, ihre Lebkuchen auf den königlichen Jahrmärkten verkaufen zu dürfen. Bereits im Mittelalter brachten Mitglieder des Deutschen Ordens die Rezepte für Lebkuchen und die exotischen Lebkuchengewürze über ihre Handelswege nach Thorn. Aber neben den orientalischen Gewürzen wie Zimt, Kardamom und Nelken war heimi-

scher Honig von den umliegenden Feldern an der Weichsel eine wichtige Zutat.

Heutzutage gibt es in Torun das ganze Jahr über in einer Vielzahl von Lebkuchen-Manufakturen die köstlichkeiten in verschiedensten Variationen zu kaufen, sogar in trinkbarer Form als Lebkuchensäfte. Und da darf natürlich auch ein eigenes Museum nicht fehlen, das Thorner Pfefferkuchen-Museum, das in der ehemaligen Fabrik des königlichen Hoflieferanten Gustav Weese, einem alten Backsteingebäude aus dem 19. Jahrhundert, entstanden ist.

Hier erfährt man anschaulich und teils multimedial alles, was über Lebkuchen wissenschaftlich ist. Und man kann sich sogar als Andenken einen Lebkuchen nach eigenen Wünschen und unterschiedlichen Formen backen. Selbst zubereitet, nach Anleitung zu Beginn des Museumsbesuchs, bekommt man ihn am Ende frisch aus dem Ofen als Andenken mit.

Aber Torun ist nicht nur eine Stadt mit viel Geschichte, sondern auch eine Stadt mit Leben und viel Kultur, immerhin leben hier an die

30000 Studenten. In vielen Kneipen, Bars und Restaurants wird bis in den frühen Morgen gefeiert und das Angebot an Kulturveranstaltungen ist groß. Bei internationalen Festivals, wie das immer im August stattfindende Bella Skyway Festival, das Torun in eine märchenhafte Lichterwelt verwandelt, ist die Stadt voller Besucher.

„Bromberger Venedig“

Eindeutig größer als das gotische Torun mit seinen 210 000 Einwohnern ist das vom Jugendstil geprägte Bydgoszcz – mit rund 370 000 Einwohnern, immerhin Polens achtgrößte Stadt. Schon immer war in Bydgoszcz Wasser omnipräsent. Brahe, Weichsel und zahlreiche Kanäle durchziehen die Stadt. Über den Fluss Brahe balanciert auch der „Seiltänzer“, eins der auffälligsten Kunstwerke der Stadt, das vom Künstler Jerzy Kedziora anlässlich des EU-Beitritts Polens erschaffen wurde.

Auch wenn die Bezeichnung als „Bromberger Venedig“ etwas übertrieben ist, so zeigt die Stadt gerade auch vom Wasser aus ihre idylli-

schen Seiten. Mit kleinen Booten kann man auf den Flüssen und Kanälen, vorbei an der Mühleninsel mit ihren Speichern, Museen und dem Park, die Aussicht genießen.

Vor allen Dingen der Park auf der Mühleninsel mit alten Bäumen und großen Rasenflächen ist nicht nur die grüne Lunge der Stadt, sondern auch der Treffpunkt der erholungssuchenden Bevölkerung und Studenten.

Aber Bydgoszcz hat noch viel mehr zu bieten vom modernen Opernhaus bis hin zum ältestem Gebäude, dem Dom. Auf jeden Fall sollte man sich Zeit nehmen, um gemütlich einen Kaffee auf dem großen zentralen Platz der Stadt, dem Altmarkt, zu trinken.

Empfehlenswert auch ein Besuch des Seifenmuseums in der Długastraße 22. Hier erfährt man nicht nur viel über die Geschichte der Waschtechnik, sondern kann auch eigenhändig schön duftende Seifen nach eigener Vorstellung kreieren und mit nach Hause nehmen.

i Mehr Informationen unter www.polen.travel

Rund um Villach: Wanderung und Kulinarik wird in Kärntens Süden verbunden

Kombination aus Landschaft und Genuss

Die Region Villach – Faaker See – Ossiacher See im Süden Kärntens bietet zum „HüttenKult“ und zum „KüchenKult“.

Im Herbst erleben Urlauber beim „HüttenKult“ und beim „KüchenKult“ wie es mundet, wenn sich Österreich, Italien und Slowenien im Dreiländereck treffen und die Einflüsse dieser drei Kulturen zu einer Vielfalt verschmelzen. Der Genuss ist Kult und der Gast findet eine köstliche Kombination aus inspirierenden Landschaften, kulinarischer Tradition und kreativer Inszenierung.

Bis Ende Oktober entdeckt man beim Wandern und Bergsteigen, wie man die regionalen Produkte und kreative Küche der Region in Ruhe genießt. „Slow Food“ heißt die Devise. Einkochen und genießen – mit den Schmankerln Kärntner Käsnudeln, Hirschragout und frischer Friggä.

Die Erlebnis Card hilft dabei beim Sparen und Organisieren, Radbusse und das Wandertaxi machen das Erleben noch einfacher.

So schmeckt der Herbst auf den Kärntner Bergen: Der „HüttenKult“ ist die genussvolle Kombination aus Wandern und Kulinarik und der ideale Anlass, die Region Villach – Faaker See – Ossiacher See in Kärnten zu erkunden und Geschmackshöhepunkte in den Bergen zu erleben.

Bis zum 1. November haben sich die Wirtinnen und Wirte von zwölf Hütten rund um Villach auf Gäste eingestellt, die neben dem Naturerlebnis im sonnigen Süden Österreichs auch die Kulinarik einer authentischen Küche der Region zu genießen wissen.

Im Naturpark Dobratsch

Beim Abstecher in die Rosstratten Hütte sollte man unbedingt die Kärntner Käsnudeln probieren. Hier, mitten im Naturpark Dobratsch, hat man einen herrlichen Blick auf die Karawanken und die Julischen Alpen. Mitten im Naherholungsgebiet Gerlitzen Alpe liegt auf 1650 Metern Seehöhe die Pöllingerhütte. Hüttenwirt Karl Peternell ist

außerdem passionierter Waidmann. Er erlegt das Wildbret für seine Schmankerln selbst. Typisch friulanisch ist das besondere Hüttengericht der italienischen Nachbarn, die ebenso beim „HüttenKult“ dabei sind. Hier werden auf vielen Hütten Friggä mit Würstchen, Polenta und Schammerln serviert. Bei Wirt Giorgio, im Rifugio Pellarini, nennt man das „Piatto Pellarini“. Der Ausflug in eine der zwölf Hütten lohnt sich. Weitere Informationen: www.huettenkult.at

Authentisch

Authentisch und raffiniert genießen geht in und um Villach. Villachs Küchenmeister lieben Produkte, die in der Nähe gewachsen und frisch geerntet wurden, und Zubereitungen, die einfallreich und doch in einer langen Tradition verankert sind. Hier wird mit Leidenschaft gekocht und das schmeckt man. Bis zum 16. Oktober kehren die Gäste des „KüchenKults“ in den besten Restaurants der Region ein, um den einzigartigen Geschmack des Alpen-

Adria-Raumes kennenzulernen. Mit den Slow Food Dörfern ist Kärnten bereits österreichweiter Vorreiter, wenn es um das Genießen regionaler Spezialitäten geht. In diesem Jahr greift der „KüchenKult“ dieses Motto an.

Der Gasthof Alte Point in Arriach lädt zum Beispiel zu einem Menü mit Produkten aus den sieben Kärntner Slow Food Gemeinden ein. Im „Studio Tretici 13“, in der Villacher Innenstadt, wird gemeinsam mit Spitzenköchin Lisa Wieland gezaubert. Hier wird auch der österreichische Schauspieler und Slow Food-Botschafter Harald Krassnitzer anwesend sein. Im Restaurant Lagana trifft man auf einen asiatisch interpretierten Kärntner Herbst. Vielfalt und Gaumenfreuden sind garantiert.

Weitere Informationen gibt es unter www.kuechenkult.at.

i Weitere Informationen dazu gibt es unter www.visitvillach.at, www.visitvillach.at/de/erlebnis-card.html im Internet.

Österreich: Größtes Gletschergebiet öffnet Anlagen

Skifahren im Stubaital

Das Stubaital, Österreichs größtes Gletschergebiet öffnet seine Anlagen. Mit umfassenden Maßnahmen ist der Stubai Gletscher für einen sicheren Start in die Wintersaison 2021/22 gerüstet. Doch auch im Herbst warten schon sportliche Highlights: Im November gastiert beispielsweise der F.I.S. Freeski Weltcup im erweiterten „Snowpark Stubal Zoo“, einem der größten Snowparks der Alpen. Und nach ausgiebigen Schwingen im Schnee lädt das Restaurant Schaufelspitz – das weltweit höchste Drei-Haubenrestaurant – zu kulinarischen Höhenflügen ein.

Die begünstigte Höhenlage des Stubai Gletschers, dessen Anlagen sich bis auf 3.210 Meter Seehöhe erstrecken, macht einen Start des Winterbetriebes möglich. Am Stubai Gletscher sieht man sich bestens vorbereitet, um Gästen einen maximal sicheren Skilauf zu ermöglichen. Nun stehen Wintersportler die ersten Abfahrten am Gletscher zur Verfügung. In nur 45 Minuten von Innsbruck aus erreichbar, bietet der Stubai Gletscher Einsteigern,

Fortgeschrittenen und Profis bereits beste Bedingungen für die ersten Schwünge der Saison.

Traditionell sind es die Gletscherskigebiete, die als erstes in die Wintersaison starten. „Im ‚Corona-Winter‘ 2020/21 blieben die Anlagen trotz Reisebeschränkungen für Einheimische beinahe während der gesamten Wintersaison geöffnet. So konnten wertvolle Erfahrungen für ein sicheres Miteinander am Stubai Gletscher gesammelt werden. Die Gesundheit aller Gäste und Mitarbeiter hat höchste Priorität“, so Andreas Kleinlercher, Seilbahndirektor am Stubai Gletscher. Das Online Skicketting, das seit der Covid-19-Krise eine wesentlich höhere Akzeptanz genießt als zuvor, wird weiter forciert. Gondeln werden regelmäßig desinfiziert und dauerhaft belüftet.

Reinhard Klier, Vorstandsvorsitzender der Wintersport Tirol, sagt: „Skifahren ist ein Sport, der im Freien stattfindet. Ein vielfältiges Pistenanangebot mit weiten und breiten Pisten, bieten gute Rahmenbedingungen für sicheren Wintersport.“