

# LANDESKUNDE



© Kelly Sue DeConnick

Zu den typisch polnischen Gerichten gehören vor allem einige Suppen, die gern gegessen werden, wie z. B. *barszcz czerwony*. Das ist eine klare Suppe aus Roter Bete, die meist mit kleinen Teigtäschchen (*uszka* Öhrchen) oder einer Fleischkrokette serviert wird. Beliebt sind auch Sauermehlsuppe *żurek*, eine pikante Suppe aus vergorenem Mehl mit einer Einlage aus Wurst oder Ei, und Gurkensuppe *zupa ogórkowa*.

Als Vorspeise wird gern Hering *śledź* in verschiedenen Varianten gegessen, meist mit Sahne und Äpfeln oder in Öl und Zwiebeln.

Zu den traditionellen polnischen Gerichten gehören auch Teiggerichte wie Piroggen *pierogi*. Das sind Teigtaschen mit pikanter oder süßer Füllung, z.B. mit Sauerkraut, Pilzen, Fleisch, Käse oder Obst. Es gibt inzwischen Restaurants, die sich speziell auf diese Piroggen spezialisiert haben, die sogenannten *pirogarnie*.



© Mariuszjbie



© Dorothea Traupe

Die traditionelle polnische Küche gilt als wohlschmeckend und deftig, denn sie enthält viel Butter, Sahne, Mehl und Fleisch. Häufig werden Kohl, Sauerkraut, Kartoffeln, Pilze oder rote Bete verwendet.



© Mario Carvajal

Aus Sauer- und Weißkraut, Kohl, Pilzen und verschiedenen Sorten Fleisch wird das polnische Nationalgericht *bigos* zubereitet.

Es wird erst einige Tage lang gekocht, um seinen einzigartigen Geschmack zu entwickeln.



© Stako

Für *bigos* gibt es unzählige Rezeptvarianten, die berühmteste Beschreibung findet sich im Nationalepos „*Pan Tadeusz*“ von *Adam Mickiewicz*.

Wenn man etwas Süßes probieren möchte, kann man mit Quark gefüllte Pfannkuchen mit saurer Sahne, Schokoladensoße, Obst oder Marmelade bestellen. Die Polen sind passionierte Teetrinker, trinken aber auch traditionell zum Essen ein mit Wasser verdünntes Obstkompott.

In Restaurants und Bars in Polen gibt man, genau wie in Deutschland, normalerweise Trinkgeld, meistens ca. 10 %.