

Krass billig?!



Was macht polnisches Design aus? Und warum machen polnische »pierogi« der Currywurst Konkurrenz? Folge @TypszPlnsz auf Social Media – und erzähl uns mit dem Tag #TypszPlnsz, was für dich typisch polnisch ist und was typisch deutsch!

Aleksandra Kozłowska über Design aus Polen

Design hat in Polen eine lange Tradition, gleichzeitig werden viele Möbel auch für den deutschen Markt in Polen produziert. Aleksandra Kozłowska ist die Inhaberin von »No Wódka«, einem Designladen für polnisches Design in Berlin. Hier erzählt sie, von den Besonderheiten der polnischen Designszene und Vorurteilen, denen sie begegnet

Das Design aus meiner Heimat hat eine sehr starke ästhetische Botschaft. Warum sollte sich »Made in Poland«, nicht wie »Made in Italy« als etwas Schönes verkaufen lassen? Wenn Kunden unseren hellen Verkaufsraum betreten und das viele helle Holz sehen, ist die erste Assoziation der Kunden meist: Skandinavien. Polnisches Design bleibt nah an der

Funktionalität, ist sowohl sehr einfach als auch zugleich verspielt und bedient sich einfacher Materialien, Schichtholz etwa. Die Natur dient als große Inspirationsquelle.

Wir verkaufen ausschließlich Stücke von polnischen Designern, die in Polen produzieren lassen. So z.B. der Sessel 366, der als eines der beliebtesten Möbelstücke Polens gilt und im Jahr 1962 von Józef Marian Chierowski [xierowski] entworfen wurde. Ich finde, polnisches Design passt in jede Wohnung. Es ist nicht wie das monumentale italienische oder französische Möbelstück, für das man erstmal ein Loft braucht, damit es atmen kann.

Die kreative Szene in Polen ist gut miteinander vernetzt, wir bekommen viele Empfehlungen von Designerfreunden. Zweimal im Jahr gibt es in Warschau ein Branchentreffen, bei dem junge Designer aus ganz Polen ausstellen und auch direkt verkaufen: »Targi Rzeczy Ładnych«, das ist eine Mischung aus Messe und Markt. Ich hoffe sehr, dass sich die kreative Szene in Polen weiter professionalisiert. Meinem Eindruck nach, haben viele polnische Designer zu wenig Ahnung vom Business, von Logistik etwa, vom Marketing oder der Abwicklung von Reklamationen. Ich finde, dass das einfach zum Geschäft dazu gehören sollte.

Unsere Lieferanten sind in ganz Polen verteilt. Porzellan kommt hauptsächlich aus Südpolen, Textilien kommen aus Lodsch [pol. Łódź, 'wutɛ] – das ist historisch bedingt. Der Schmuck wird zum Großteil in Warschau [pol. Warszawa, var'java] und Posen [pol. Poznań, 'pɔznaj] hergestellt.

Stereotype Polenbilder sind auf jeden Fall tief verankert, das erlebe ich im Laden: »Die Preise sind aber nicht polnisch«, haben schon Kunden gesagt, wenn sie hörten, woher die Sachen kommen. »Ich habe kein Problem damit, dass die Sachen aus Polen sind«, sagen andere. Ich denke dann: Sie scheinen ja doch ein Problem zu haben. Durch den kulturellen Austausch und dadurch, dass viele Menschen nach Polen reisen und es nicht nur aus den Nachrichten kennen, werden die Vorurteile langsam aufgehoben. Polen hat weitaus mehr zu bieten, als Wodka, Bauarbeiter, Zigaretten, billigen Ramsch auf Polenmärkten und Putzfrauen!

Kennst du polnisches Design? Warst du schon mal auf einem Polenmarkt? Was ist für dich typisch polnisch? Was ist für dich typisch deutsch? Wo begegnen dir Stereotype? Teile deine Spurensuche auf Facebook, Instagram und Twitter mit dem Hashtag #TypszPlnsz!

Victoria Koprek über polnisches Streetfood

Die Autorin und Künstlerin Victoria Koprek isst »pierogi«, die polnischen Teigtaschen, eigentlich nur bei ihrer Großmutter in Polen. Aber plötzlich gibt es auch in Berlin polnisches Streetfood. Ein Besuch bei »Tak Tak - Polish Deli« in Berlin-Mitte.

Nie hätte ich gedacht, dass ich freiwillig »pierogi« [pierogi] essen würde. Schließlich werde ich einmal im Jahr zu Weihnachten damit überfüttert. Seit ich letzte Woche zum ersten Mal in Deutschland »pierogi« essen war, gehe ich fast täglich zu »Tak Tak - Polish Deli«, um die polnischen Teigtaschen zum Lunch zu verspeisen. Zu meiner Überraschung schmeckt die polnische Hausmannskost bei »Tak Tak« besser, als bei meiner Oma und ist außerdem auch hipstertauglich. Ich stehe vor der Theke aus gegossenem Beton, lasse mich von der Elektromukke berieseln und merke, dass sich »pierogi« auch in Berlin-Mitte so familiär und warm in meinem Magen anfühlen, dass ich am liebsten nichts anderes mehr essen würde.

Wenn »pierogi« und »bigos« [pol. Kohlgericht mit Fleisch, Pilzen und getrockneten Pflaumen] heute zum Berliner Lifestyle gehören, haben wir das Karol Kasiński zu verdanken. Karol ist im polnischen Łódź [ˈwutɕ] aufgewachsen, 2015 eröffnete er das »Tak Tak - Polish Deli« in Berlin-Mitte. »Ich wollte pierogi und bigos fancy machen«, sagt Karol und schmunzelt. Zu den klassischen fleischlastigen Gerichten gibt es vegetarische und vegane Optionen, zum Beispiel Piroggen mit einer Rote Beete-Ziegenkäse-Kapern-Meerrettich-Füllung oder Spinat-Buchweizen. »Ruskie« hat er auch, das sind Taschen mit einem Kartoffel-Käse-Brei, die es auch bei meiner Großmutter gibt. Ich glaube, seine »pierogi« sind so köstlich, weil sie viel weniger Fett enthalten zudem werden sie dampfgegart – nicht gekocht und dann in literweise Öl angebraten, wie meine Oma es gerne macht.

»Das hast du mir doch schon mit 15 erzählt, dass du so einen Laden machen willst«, sagte Karols Oma, als er ihr von der Eröffnung seines Ladens erzählte. Zu Beginn knetete Karol die »pierogi« noch selbst, was schon für vier Personen mit großer Anstrengung verbunden ist. Das weiß ich von Oma – vor Weihnachten knetet sie Teigtaschen für das ganze Dorf auf Bestellung, ganze Tage verbringt sie dann in der Küche und meckert zwischendurch etwas vor sich hin. Karol machte damals »pierogi« für etwa 100 Menschen am Tag, verbrachte acht Stunden in der Küche und acht Stunden im Laden. »Zwei Jahre lang war es die Hölle auf Erden«, erzählt er mir, »aber ich wusste, es wird sich lohnen«. Heute werden Karols Teigtaschen nach seinem Rezept von polnischen Omis in einer Warschauer Manufaktur geknetet.

So ganz zufällig ist der Erfolg der Piroggen vielleicht nicht: Karol hat früher im Marketing gearbeitet und viel Geld in die Werbung für »Tak Tak« gesteckt. Er wurde für offizielle Anlässe als Cateringservice gebucht, zum Beispiel im Roten Rathaus. Foodblogs fanden Gefallen an den Teigtaschen à la Oma, Krautsalat und Rote Beete-Suppe. Und zack, der Samen war gesetzt und kurz darauf folgte der Hype. Demnächst eröffnet ein »Tak Tak« in Kreuzberg, langfristig will Karol die erste polnische Gourmet-Fastfood-Kette in Deutschland etablieren.

Reisen ins Nachbarland werden gerade zum Trend, erzählt Karol, die Deutschen reisen an die Ostsee, in die Masuren, besichtigen Warschau [pol. Warszawa, var'java], Krakau [pol. Kraków, 'krakuf] und Danzig [pol. Gdańsk, gdąnsk]. Und wenn sie zurück nach Berlin kommen, freuen sie sich über die polnische Küche zuhause. Ich freue mich auch.

Hast du schon mal ein polnisches Gericht gegessen? Oder eins gekocht? Hier findest du ein Rezept für die »Ruskie Pierogi« von Victorias Oma. Viel Spaß beim nachkochen! Teile Bilder von deinen eigenen »pierogi« auf Facebook, Instagram und Twitter mit dem Hashtag #TyszPlnsz!

Polnische Piroggen selber machen!

Koch doch mal polnisch!

Ruskie Pierogi [ruskie pierogi] zum Selbermachen

Für den Teig:

500g Mehl

2 Eier

1 TL Salz

1/2 TL Öl

100 ml Wasser (warm)

Für die Füllung:

500 Gramm Kartoffeln (mehlig kochend)

300 Gramm Schichtkäse

2 große Zwiebeln

2 Esslöffel Butterschmalz

Salz & Pfeffer

Für den Teig siebe das Mehl in eine Schüssel. Dann trenne die Eier, verquirl die Eigelbe und gebe sie zusammen mit Salz, Öl und Wasser zum Mehl hinzu. Alle Zutaten nun mit den Händen mindestens 10 Minuten lang zu einem glatten Teig verkneten – so lange dauert es in etwa, bis der Teig geschmeidig ist und glänzt. Decke den Teig anschließend mit einem sauberen Küchentuch ab und lasse ihn eine halbe Stunde lang ruhen.

Für die Füllung schäle die Kartoffeln und koche sie in leicht gesalzenem Wasser gar, gieße sie ab und drücke sie warm durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel hinein. Jetzt kannst du den Schichtkäse hinzugeben und alles miteinander vermengen.

Ziehe die Zwiebeln ab und hacke sie in feine Stückchen. Zerlasse den Butterschmalz in der Pfanne und röste die Zwiebeln darin goldgelb an. Die Hälfte der Zwiebel gibst du zu der Kartoffelmasse hinzu, die andere Hälfte kannst du vorerst beiseite stellen. Würze die Füllung nach Belieben mit ausreichend Salz und Pfeffer und mische alles noch einmal gut durch.

Teile den Teig nun in vier gleich große Teile auf. Rolle eine Teigportion aus bis der Teig etwa 2 Millimeter dick ist und steche mit einem Wasserglas Kreise daraus aus. Setze einen Teelöffel der Füllung in die Mitte der runden Teigstücke und falte den Teig. Nun feuchte den Rand leicht an und klebe ihn fest zusammen. Mache dies ebenso mit den drei verbliebenen Teigportionen.

Erhitze einen großen Topf voll Salzwasser und koche darin die Teigtaschen portionsweise. Sobald die Piroggen an der Wasseroberfläche schwimmen, lasse sie nach zwei Minuten lang kochen, bevor du sie mit einer Schaumkelle aus dem Topf nimmst und abtropfen lässt.

Besonders lecker schmecken die Piroggen, wenn du sie zusammen mit den beiseite gestellten Zwiebeln in der Pfanne leicht anbrätst.

Du kannst die Piroggen mit Sauerrahm oder einfach mit ein wenig Schmand servieren. Als Beilagen eignen sich Salat und Salzgurken. Smaczno! [smatʃˈnɛɡɔ]!

Und? Haben deine »pierogi« geschmeckt? Hast du Lust, noch weitere polnische Gerichte zu lernen? Teile Bilder von deinen »pierogi« auf Facebook, Instagram und Twitter mit dem Hashtag #TypszPlnsz!

Lehrerinnen und Lehrer können ab sofort kostenfrei die Plakate und das Booklet in ausgedruckter Form als Unterrichtsmaterial bestellen.

Kontaktieren sie gerne Frau Amanda Haas unter tyszpłnsz@schoolofobservation.com für Ihre kostenlose Bestellung und mehr Informationen. Viel Spaß!