
Arbeitsblatt 1: Typisch polnische Küche? Was ist das eigentlich

„Wenn die Därme Märsche blasen“

Obwohl Fleisch dominiert, ist die polnische Küche eine Fundgrube für Vegetarier. Sie ist so vielfältig und kombinationsreich, dass man sich in einem Schlaraffenland glauben möchte. Als Fremder kann man von seinem Gastgeber in liebevoller Hingabe gnadenlos genudelt werden. Merke: In Polen lehnt man nicht ab, man isst. Genuss ist garantiert. Liebe geht hier so wie überall durch den Magen. Deshalb versorgen polnische Mütter alle ihre Schützlinge – auch die angeheirateten – selbst noch im Erwachsenenalter mit in Plastikdosen verpacktem Mittagessen, sauer eingelegten Pilzen oder selbstgemachten Salzgurken. Sie geben ein Stück Zuhause mit auf den Weg in die große weite Welt. Dem Kinde soll es an nichts fehlen.

So wird noch immer eingeweckt, eingemacht, eingekocht. Kuchen gebacken, Nudeln gedreht und – ach, da sind sie wieder – Piroggen geklebt. Suppe als Vorspeise und buntester Rohkostsalat als Beilage gehören dazu. Und schon immer und bis heute waren und auch in der Zukunft werden polnische Feste legendär sein! Die Tische werden sich biegen, die Gläser überlaufen und die Gäste noch jahrelang von dem Ereignis schwärmen. Das war bereits im 17. Jahrhundert so, mit einem Unterschied: Besteck wurde nicht gereicht, man trug bei Hofe seinen Löffel – meist ein kleines Kunstwerk mit Initialen und Wappen – immer am Mann.

Beeinflusst wurde die polnische Küche von überall her. Von ihren Nachbarn und Nachbarsnachbarn. Sie hat adaptiert, nachgeahmt, absorbiert und improvisiert, ist französisch, italienisch, deutsch, russisch, litauisch, jüdisch, ukrainisch und sogar orientalisches geprägt. Man schmeckt Europas Geschichte, aber auch das Praktische in ihr. Das Einfache, das aus der Not geborene und zur Köstlichkeit mutierte. Deftig ist sie, die polnische Küche, und zu Weihnachten und Ostern macht man es traditionell nicht unter zwölf – fleischlosen! – Gerichten, und zwar nicht nur wegen der Religion (12 Jünger), sondern auch als nationale Verpflichtung: Denn Tradition verbindet, hält zusammen, stärkt die Identität. Drum beschreibt das polnische Sprichwort „Wenn die Därme Märsche blasen“ womöglich nicht nur ein Hungergefühl oder die lautstarken Folgen von Sauerkraut- und Kohlgenuss. Es birgt den Ruf der Freiheit, das Signal zur Aufruhr. So viel zur Tradition.

Aus: Haase, Anton: Wenn die Därme Märsche blasen. In: Polenplus 2/2007, S. 11.

Aufgaben

1. Warum spielt Essen und auch das Mitgeben von Essen in Polen eine so große Rolle?
2. Welche historischen Einflüsse auf die polnische Küche gab es und warum? Suchen Sie Erklärungen im Text und recherchieren Sie die Kontexte.
3. Überlegen Sie, ob Sie auch in der deutschen bzw. regionalen Küche religiöse Bezüge bei traditionellen Feiertagsessen (Ostern, Weihnachten o.ä.) kennen. Gibt es Unterschiede oder Gemeinsamkeiten?
4. Sehen Sie sich den Film „Original polnisches Weihnachtsmenü mit Rezept“ an: <https://www.youtube.com/watch?v=G4DwxkhwtEc> Welche Traditionen gibt es?
5. Was ist „typisch deutsches“ Essen? Diskutieren Sie!